Ecrit par Echo du Mardi le 7 janvier 2020

Un nouveau bâtiment très éco-responsable pour Ateliers bio de Provence



Les pâtes fraîches 100% biologiques estampillées 'Coquelicot' existent depuis 30 ans. Si elles sont nées à Uzès dans le Gard, elles sont installées depuis 2003 à Carpentras. Les Ateliers Bio de Provence, la maison mère de cette marque bien connue des magasins spécialisés biologiques (Biocoop, Relais vert, la Vie Claire...), des conserveries, de la grande distribution généraliste et de la restauration collective, en particulier des écoles, a déménagé cet été de quelques

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Echo du Mardi le 7 janvier 2020

centaines de mètres dans la zone d'activités de Bellecour, sur le Marché-Gare de Carpentras.

Pour Philippe et Béatrice Darcas, les dirigeants de l'entreprise, bâtir 3 000 m2 de locaux était inédit. La conception a été importante, car, au-delà de l'agrandissement de la surface de production, leur choix était d'apporter plus de convivialité et de bien-être à l'ensemble de leur équipe. Les postes de travail (stockage des matières premières, prépa- ration des farces, fabrication des pâtes fraîches, emballage, chambres froides, préparation des expéditions) ont été conçus pour éviter au maximum les déplacements inutiles et le port de charges lourdes. Dans le même esprit, la salle de pause et le patio attenant ont été construits au-dessus de l'atelier de fabrication, au cœur du bâtiment, pour créer un lien quotidien entre les équipes des bureaux et les équipes qui travaillent dans l'atelier. « Nous avons travaillé avec un cabinet spécialisé pour redéfinir les flux au sein de l'usine » explique Philippe Darcas. Le tout bien sûr pour optimiser les chaines de production, mais aussi pour ne pas perdre notre état d'esprit. » Ces moments d'échanges et de convivialité partagés sont source de cohésion et de démarche de progrès continu. Les discussions entre collègues aux métiers différents permettent de mieux comprendre les contraintes de chacun et contri- buent à améliorer les processus.

■ Un investissement de 5 M€

Après des agrandissements en 2008 et 2011, il devenait nécessaire aux Ateliers Bio de Provence de se doter d'un outil de travail à la mesure de son développement. D'une seule variété de pâtes à l'origine et une production de 30 tonnes à l'aube des années 2 000, la gamme s'est étoffée avec les raviolis, tagliatelles, capelletti, ravioles, gnocchis et quenelles, toujours 100% bio, sans arôme, ni colorant, ni conservateur. Cet investissement de 5 M€ a permis de réaliser un outil de travail qui autorise des objectifs de production ambitieux. Sur un site dont la surface a plus que doublé par rapport aux anciens locaux, et avec une équipe de 35 personnes, les Ateliers bio de Provence espèrent produire en 2020 près de 900 tonnes de produits frais estampillés 'Coquelicot Provence' ou 'Artisans du bio'. Vu de la zone de Carpensud où il est posé, le bâtiment ne diffère pas beaucoup des autres. Il faut y pénétrer pour se rendre compte de ses spécificités : « Nous avons voulu un bâtiment à Haute qualité environnementale (HQE), qui s'intègre dans son environnement tout en le respectant » nous dit Philippe Darcas, « nous récupérons par exemple les calories générées par la chaleur de nos frigos pour chauffer l'eau utilisée pour le nettoyage de nos zones de production ». « Nous nous sommes également aperçus que les compresseurs installés en extérieur produisaient un bruit de fond gênant pour nos voisins, explique-t-il. Pour résoudre ce problème, nous avons installé des coupes-bruit passifs qui absorbent les ondes émises » (voir encadré). En y rajoutant la production interne d'azote et les panneaux solaires pour arriver à l'autonomie de consommation électrique, Ateliers bio de Provence a construit une unité de production pensée pour l'avenir.

■ Certification 'Bio entreprise durable'

Ecrit par Echo du Mardi le 7 janvier 2020

Engagés dans une démarche RSE (Responsabilité sociétale des entre- prises), c'est l'ensemble de ces éléments environnementaux et humains qui vient d'être récompensée cet été par la certification 'Bio entreprise durable', label RSE 100% indépendant créé en 2014 par et pour les PME de secteur du bio. L'entreprise y rejoint un club très fermé de 33 entreprises label- lisées. Cette initiative, portée par le Synabio (Syndicat national des transformateurs bio), a été réfléchie pour que les entreprises pionnières dans le bio puissent afficher haut et fort leurs engagements. Président du Critt (Centre régional d'innovation et de transfert de technologies agroalimentaires) de Provence-Alpes-Côte d'Azur, Philippe Darcas précise que son entreprise « qui diffuse ses produits localement et nationalement va pouvoir également, grâce à notre nouvelle construction, se développer par la diversification, ce que nous avons entamé avec les raviolis végétariens biologiques. » Les Ateliers bio de Provence se définissent comme plus équitables en plaçant l'humain au cœur de l'entreprise et en construisant des filières bio-responsables. Ils se veulent également plus transparents en garantissant la traçabilité et la qualité des produits bio. Comme le concluent, Philippe et Béatrice Darcas : « Le challenge du bio aujourd'hui, c'est d'allier la conviction à la rigueur ».

L'atténuation du bruit par capotage

Afin d'atténuer les émissions sonores dues aux compresseurs utilisés sur le site de production, les Ateliers bio de Provence se sont dotés d'un système original de capotage acoustique. Celui-ci est composé de panneaux de matériau absorbant qui, assemblés en forme de caisse autour des blocs moteurs, deviennent un obstacle à la propagation des ondes sonores. Totalement passif, et n'ayant besoin d'aucune énergie pour fonctionner, cette solution a permis au bâtiment de s'intégrer totale- ment dans un environnement où subsistent des habitations de particuliers.

Le bois comme structure principale

Ressource renouvelable, le bois, issu de forêts gérées de façon durable possédant les labels PEFC (Programme de reconnaissance des certifications forestières) et FSC (Forest stewardship council), a été choisie pour la charpente, pour les planchers des espaces de bureaux et pour le bardage du bâtiment. Exit les structures classiques en acier. Ce choix a été guidé par 3 critères : naturalité, durabilité et propriétés thermiques. L'essence sélectionnée pour la charpente ainsi que pour le bardage, le pin Douglas, est originaire de France, principalement de forêts du centre de la France. Notre pays est le premier producteur européen de pin Douglas, à la suite d'une campagne de reboisement intensive de

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 7 janvier 2020

cette variété après la seconde guerre mondiale. Celle-ci est dotée naturellement d'une remarquable résistance mécanique. Le travail du charpentier des nouveaux Ateliers bio de Provence a consisté à retenir des lames provenant du cœur du bois pour utiliser une autre caractéristique, la durabilité. Le pin Douglas est un bois très dur qui ne nécessite aucun traitement chimique car il maintient un taux d'humidité inférieur à celui nécessaire au développement des champignons.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !