



Achat d'un autoclave de stérilisation

Principe

L'autoclave de stérilisation permet de conditionner les produits en bocaux de verres consignés afin de ne plus utiliser de sachets sous vide en matière plastique pour les préparations de type terrines, rillettes.

Les préparations sont maintenant conditionnées en bocaux réutilisables et les bocaux sont consignés afin d'être réutilisés.

Description

L'autoclave est installé dans le laboratoire. L'entreprise produit et vend sur les marchés à des revendeurs qui acceptent le principe de la consigne.



Eléments techniques

Un autoclave est une machine qui fonctionne comme une marmite à pression, il permet d'atteindre des températures d'environ 120 C° avec de l'eau comme fluide colporteur, étant donné que l'enceinte est étanche, la pression permet à l'eau de ne pas bouillir. Il est possible d'atteindre des températures qui stérilisent les produits.

Eléments financiers

L'investissement de départ est de 14 156 euros, soit 1 730 000 F CFP plus le transport.

Subvention ADEME-PS

Le comité de gestion ADEME-PS a aidé à la réalisation du projet à hauteur de 844 000 f CFP.

Informations complémentaires

Mr Jerome Cellard
G'DELICES

2 rue de Prony, 98800, Nouméa
dedejepate@gmail.com

Contacts

Maitrise d'ouvrage : **Boucherie G'DELICES**

Partenaires du projet :

Province Sud

Direction du Développement Durable des Territoires (3DT)
20 34 00

3dt.contact@province-sud.nc

ADEME

Environnement.caledonie@ademe.fr

24 35 17