

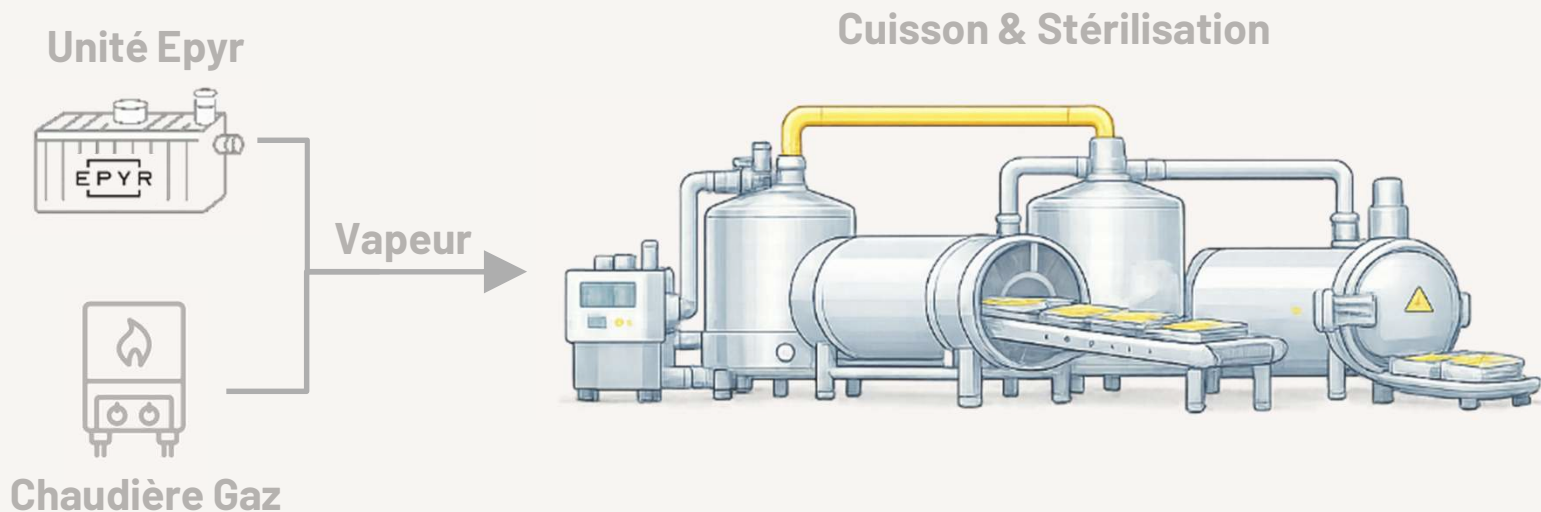
# ***Plats préparés : électrifier la chaleur sans modifier les procédés***

**Electrification et stockage thermique**



# Le stockage thermique d'énergie

une solution très pertinente pour  
décarboner les étapes de cuisson et de  
stérilisation



**80%**

Part d'énergie fossiles dans le mix  
thermique des sites agroalimentaires

**30%**

Part de l'énergie dans l'EBE du secteur des  
plats préparés<sup>2</sup>

# Le stockage thermique d'énergie

permet de réduire de 60% la consommation de gaz sur site, en réduisant le coût de la chaleur de 20%

Potentiel de la solution Epyr pour une unité de 3MWth

**18%**

Economies sur la chaleur produite par rapport au gaz

**~120k€**

Gains nets par an

**2,5 kt**

Gains CO<sub>2</sub>/an

**13,5 GWh**

Réduction de la consommation de gaz par an



Caractéristique du site étudié : site de plats préparés en France, raccordé à Enedis, et avec une consommation énergétique en 3x8 de 20GWh de vapeur par an

# Le stockage thermique d'énergie

---

## Une source de chaleur :



Décarbonée



Compétitive par rapport au gaz naturel



Facile d'intégration, sans impact sur la production

**Vous travaillez dans l'industrie agroalimentaire et cherchez à décarboner la chaleur de votre site industriel ?**

**Parlons-en !**

**[contact@epyr.co](mailto:contact@epyr.co)**