

### DONNÉES DU PROJET

- Construction d'une conserverie pour la société DUPERIER à Souprosse (40)
- Réalisation en 2020
- Maître d'Ouvrage : Établissement Duperier & Fils
- Maître d'Œuvre : Marraud Ingénierie Sud
- Surface : 1 105 m<sup>2</sup>
- Montant des travaux traités par BECICE : 220 000 € HT
- Mission de base + EXE



### PERSONNEL AFFECTÉ

- Chargé d'affaires principal : Jérôme ETCHEGORRY
- Chargé d'études : Jean FAUCOUNAU

### ÉLÉMENTS SIGNIFICATIFS

- Principes :
  - Ventilation double flux d'un local de cuisson composé d'un piano  
Débit d'extraction de 8 950 m<sup>3</sup>/h - compensation de 8 050 m<sup>3</sup>/h
  - Extraction d'air d'un local autoclave, débit de 4 700 m<sup>3</sup>/h - compensation de 4 750 m<sup>3</sup>/h
  - Récupération d'énergie sur l'installation de froid alimentaire à hauteur de 300 kW de puissance calorifique  
Traitement de l'air des zones maintenues en température dans la conserverie par l'intermédiaire uniquement de cette énergie gratuite
  - Installation de gaz naturel pour tous les besoins de Process
  - Production d'eau chaude par la récupération d'énergie sur le froid alimentaire. Le stockage est réalisé sur le primaire évitant les chocs thermiques pour la protection légionnelle. Appoint complémentaire par le gaz
  - Les bureaux sont traités par une centrale double flux et des émetteurs de type « Pompe à chaleur air/air »

Schema de Principe

