

<https://www.ouest-france.fr/normandie/a-vire-la-normandise-pet-food-poursuit-les-efforts-pour-reduire-son-empreinte-carbone-c0ba2a80-9562-11ef-bba1-911d20d147e0>

## À Vire, la Normandise Pet Food poursuit les efforts pour réduire son empreinte carbone

L'entreprise de production d'aliments pour animaux de compagnie Normandise Pet Food est en train de boucler son dernier bilan carbone. Entre 2018 et 2024, la société installée à Vire Normandie (Calvados) est parvenue à réduire de 6 % ses émissions de gaz à effet de serre.



La Normandise Pet Food, entreprise basée à Vire Normandie, produit chaque année 900 millions de pochons et barquettes de nourriture pour chiens et chats. | OUEST-FRANCE

La Normandise Pet Food est le [premier employeur du bassin virois](#). Une telle position oblige. L'entreprise de [production d'aliments pour chiens et chats](#) basée à Vire Normandie (Calvados) en a bien conscience. Comme toute activité industrielle, elle a un impact notable sur l'environnement, mais la société investit pour le limiter. Et les efforts paient. « **Entre notre précédent bilan carbone, en 2018, et aujourd'hui, nous avons réduit de 6 % nos émissions de gaz à effet de serre par tonne de produit fini** », indique Julien Moureaux, chef de projet communication.

Remplacement des brûleurs des chaudières, économiseurs de débit de gaz, création de briquettes en carton recyclables... Différents efforts sont réalisés. Sans compter l'énergie de l'usine [récupérée par le méthaniseur de la ville](#) et les biodéchets qui y sont envoyés pour la production de biométhane (qui alimente 25 % de la ville).

### 90 % des émissions issues du transport

Là où le bât blesse, c'est du côté des transports. « **90 % de nos émissions de gaz à effet de serre sont issues du transport et de l'achat et vente de produits** », explique Julien Moureaux. Le poste le plus important est l'achat de matière première. L'entreprise travaille avec ce qu'on appelle le cinquième quartier de boucherie, c'est-à-dire les abats consommables par l'homme, comme le cœur, le foie ou la rate, essentiellement de porc et de bœuf.

« **Nos matières premières sont issues à environ 80 % d'abattoirs français. Le reste vient d'Espagne, de Pologne et d'Allemagne. Mais dans le lot, l'agneau, lui, vient de Nouvelle-Zélande. C'est là que ça explose**, reconnaît le chef de projet. **Le problème, c'est que la production d'agneau en Europe est quasi inexistante.** » Les Néo-Zélandais se sont approprié le marché. Sauf que des clients l'exigent, assure l'entreprise. « **Si on arrête d'en faire, on les perd.** »