

# DIRECTION DEPARTEMENTALE DE LA COHESION SOCIALE ET DE LA PROTECTION DES POPULATIONS DU CANTAL

Aurillac, le 12 juillet 2011

## RAPPORT AU CONSEIL DEPARTEMENTAL DE L'ENVIRONNEMENT ET DES RISQUES SANITAIRES ET TECHNOLOGIQUES

**OBJET :** - Arrêté complémentaire portant sur l'utilisation d'un forage privé  
**SOCIETE FROMAGERE DE RIOM - 15400 RIOM ES MONTAGNES**

### I – PRESENTATION DE L'EXPLOITATION

La Société Fromagère de Riom est rattachée commercialement à la division LACTALIS AOC, structure spécialisée en AOP. Elle comporte 2 sites localisés à Riom-ès-Montagnes et Allanche (à 30 km de Riom-ès-Montagnes). Le site de Riom es Montagnes, qui emploie environ 170 personnes, s'étend sur une superficie de 5.5 Ha.

La Société Fromagère de Riom fabrique et affine des fromages d'Appellation d'Origine Protégée : Bleu d'Auvergne, Cantal et Saint-Nectaire. Le St Nectaire et le Fromage à tartiflette sont fabriqués sur le site d'Allanche et ensuite affinés et conditionnés sur le site de Riom.

Elle conditionne également le Bleu des Causses, le bleu de brebis « Lou Perac », le bleu « Président » ainsi que des fromages frais-emballés issus de Riom et d'autres sites de la division Lactalis AOC : Fourme d'Ambert, Fourme de Montbrison, Ossau Iraty, P'tit Basque.

Enfin, la Société Fromagère de Riom intègre une plate-forme logistique où transitent d'autres fromages du groupe LACTALIS.

Le volume de lait collecté est de 82 millions de litres de lait de vache par an.

480 producteurs sont concernés, sur le Cantal, le Puy-de-Dôme, les bordures Corrèze et Lot, le Nord Aveyron.

### II – STATUT JURIDIQUE ET ACTIVITES EXERCÉES

Sur un plan administratif, il s'agit d'un établissement soumis à la réglementation des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement (code de l'environnement livre V, Titre I). Le site est soumis au régime de l'autorisation et dispose actuellement d'un arrêté préfectoral d'autorisation régissant son fonctionnement en date du 13 mars 1995, pour une capacité de traitement maximum de 604 500 l/j. 3 arrêtés préfectoraux complémentaires sont venus depuis modifier l'autorisation initiale.

Cet établissement relève également de la Directive 96/61/CE du 24 septembre 1996 relative à la Prévention et à la Réduction Intégrées de la Pollution (dite Directive IPPC), sa capacité de traitement étant supérieure à 200t/j, seuil de classement fixé par cette directive.

Les activités classables sont aujourd’hui les suivantes :

Numéro	Désignation des activités	A D DC NC	R	Volume
1432 2-b	Stockage de liquides inflammables	NC		7,9 m <sup>3</sup> eq
2230-1	Lait (réception, stockage, traitement, transformation, etc. du) ou des produits issus du lait  La capacité journalière de traitement exprimée en litre de lait ou équivalent-lait étant supérieure à 70 000l/j	A	1	Lait réceptionné et lait traité (fabrication de fromages)  Capacité totale : 604 500 l/j
2910-A 2	Combustion Supérieure à 2 MW et inférieur à 20 MW	DC		1 chaudière vapeur : 2.84 MW 1 chaudière vapeur : 4.1 MW 1 chaudière eau chaude : 232.6 kW Puissance totale installée 7.2 MW
2921-1-b	Refroidissement par dispersion d'eau dans un flux d'air (installations de) Lorsque l'installation n'est pas de type « circuit primaire fermé » et que la puissance thermique évacuée maximale est inférieure à 2 000 kw. 1 TAR d'une puissance de 1 379 kw.	D		Puissance thermique totale évacuée 1 379 kw
2921 - 2	Refroidissement par dispersion d'eau dans un flux d'air (installations de) Lorsque l'installation est du type « circuit primaire fermé ». 1 TAR d'une puissance de 1 206 kw.	D		Puissance thermique totale évacuée 1 206 kw

### III- PRELEVEMENT ET CONSOMMATION D'EAU

Pour sa production, la fromagerie utilise l'eau d'un forage privé implanté sur le site de l'usine et l'eau du réseau public d'adduction en eau.

Le ratio de consommation est de 3,5 litres d'eau pour un litre de lait traité.

En 2009, la production a nécessité l'utilisation de 146 098 m<sup>3</sup> d'eau potable dont 114 936 m<sup>3</sup> prélevés par le forage (80% de la consommation totale).

La consommation en eau journalière du site est de :  
600 m<sup>3</sup>/j de pointe  
500 m<sup>3</sup>/j en moyenne

Les utilisations de l'eau au sein de l'usine sont les suivantes :

- Réception (7 jour sur7)
  - Lavage extérieur des camions
  - Nettoyage En place (NEP)
    - Tanks de réception du lait ; tanks de sérum et tanks de crème
    - Atelier de concentration de sérum
    - Lavage intérieur des camions
  - Lavage des sols
- Fabrication (5 jours sur 7)
  - NEP
  - Préchauffage et pousses à l'eau dans les pasteurisateurs
  - Cuves à ferment
  - Lavages des installations (sols, circuits, tunnels, matériels, tanks)
  - Alimentation des chaudières
- Sanitaires
- Laboratoire

**L'objet du présent arrêté préfectoral est de fixer des prescriptions complémentaires destinées à encadrer l'utilisation du forage privé existant depuis 1995.**

## **IV - JUSTIFICATION DE L'UTILISATION D'UNE RESSOURCE PRIVEE**

### **1) Aspect technique et sécurité**

L'usine a toujours possédé un mode d'alimentation en eau autonome.

L'eau du forage a toujours présenté une bonne qualité, propre à son utilisation dans une entreprise agroalimentaire. C'est pourquoi, l'industriel souhaite préserver et conserver son autonomie partielle vis-à-vis de l'alimentation en eau de la société.

Le réseau public est dans l'impossibilité de fournir la totalité des volumes d'eau nécessaires à l'activité de la société ; D'où l'intérêt primordial pour l'industriel d'utiliser et de préserver cette ressource.

### **2) caractéristiques du forage**

Le forage a été implanté en 1995. Il présente une profondeur de 25 m.

Il est équipé d'un tubage PVC plein sur une hauteur de 16 m puis d'un tubage PVC crépiné jusqu'à 25 m.

Une cimentation a été réalisée entre 11 m et 16 m de profondeur isolant complètement la nappe captée des aquifères supérieurs.

La tête de forage est protégée en surface par un tubage acier, une dalle de propreté et un local fermé à clefs.

Le débit maximal d'exploitation du forage est de 15m3/h.

La pompe est équipée d'un clapet anti-retour.

### **3) Exploitation de la ressource**

Le forage est équipé d'un compteur volumétrique.

L'eau pompée subit un traitement de désinfection, de manière à sécuriser la distribution de l'eau dans l'usine.

Des analyses sont régulièrement réalisées par la Société Fromagère de Riom pour contrôler la bonne qualité de l'eau.

L'eau traitée est stockée dans un tank polyester de 250 m<sup>3</sup>.

L'eau est ensuite distribuée dans l'usine grâce à un surpresseur constitué de 4 pompes pouvant fournir un débit maximal de 120 m<sup>3</sup>/h.

### **4) Protections mises en œuvre par la société fromagère pour pérenniser la qualité de la ressource prélevée**

Le forage est implanté sur le site de la société. L'accès du site est réservé au seul personnel de l'usine et aux entreprises habilitées.

L'environnement immédiat du forage est régulièrement entretenu, le personnel de l'usine étant conscient de l'importance de la protection du forage contre les éventuelles pollutions.

Il n'existe aucun stockage de produits potentiellement à proximité de l'ouvrage : pas de risque de déversement direct vers la nappe. Tous les stockages sont munis de rétention adéquate

### **5) Aspect financier (chiffre 2005)**

En 2004, le coût moyen d'achat de l'eau du réseau public a été de 0,33 € TTC/m<sup>3</sup>

La consommation en eau a été de 147 000 m<sup>3</sup>/j. Le coût d'achat au réseau public de l'eau consommée dans l'usine aurait été de près de 48 510 €.

Soit un surcoût de 42 117 € par rapport au coût actuel du fait du prélèvement conjoint dans le réseau public et par le forage.

D'où l'intérêt économique de poursuivre l'utilisation de la ressource privée.

## **V - PROPOSITION DE L'EXPLOITANT**

Pour pérenniser au mieux la ressource, la Société Fromagère de Riom va procéder à la mise en place d'un capteur immergé dans le tube du forage sur une période d'un an.

Ce transmetteur piézométrique permettra de connaître la hauteur de la colonne d'eau en temps réel et à l'issue d'une période d'observation, d'asservir le débit de pompage au niveau de rabattement de la nappe souhaité.

Pour cela, elle propose de faire piloter la pompe par un automate qui utilisera comme données d'entrée les signaux du capteur et, le cas échéant, d'un débitmètre placé en aval de la pompe. En fonction de ces données, l'automate agira en sortie sur un variateur électronique de fréquence alimentant la pompe. Le but est d'obtenir un asservissement à débit variable, piloté par l'automate de 0 à 16 m<sup>3</sup>/h.

Par ailleurs, dans le cadre de la surveillance de l'installation, les données de fonctionnement seront enregistrées et exploitables en fonction des conditions d'utilisation : volume prélevé, hauteur de la nappe, débit horaire, temps de pompage.

## VI - AVIS de L'INSPECTION DES INSTALLATIONS CLASSEES

Après étude du dossier et des propositions apportées par l'exploitant, l'inspection des installations classées se prononce favorablement pour une exploitation du forage au débit journalier moyen maximal de 315 m<sup>3</sup>/j et au débit maximal journalier de 360 m<sup>3</sup>/j.

**Il devra être réalisé en plus un essai de pompage par paliers et un essai de pompage longue durée de 72 heures ou plus en période d'étiage.**

En fonction des résultats de ces suivis, la proposition du débit d'exploitation de cet ouvrage pourra être revue.

## VII CONCLUSION

L'inspection des installations classées donne **un avis favorable** au projet proposé, et soumet à l'approbation des Membres du Conseil Départemental de l'Environnement et des Risques Sanitaires et Technologiques le projet d'arrêté préfectoral complémentaire ci-joint.

Celui-ci est proposé sans préjudice des dispositions du Code de la Santé Publique qui prévoient que les prélèvements d'eau en nappe par forage dont l'usage est destiné directement ou indirectement à la consommation humaine en eau doivent faire l'objet d'une autorisation. Un dossier en ce sens est en cours d'instruction auprès de l'ARS.

L'Inspecteur des Installations Classées