



**1 litre de lait
transformé
en fromages =
1,6 à 3 litres d'eau**



L'eau en atelier
de transformation
laitière fermière

Quelles solutions ?

L'eau utilisée dans un atelier de transformation laitière fermière doit être potable pour l'homme

Le prix de l'eau augmente d'année en année. Vous serez peut-être tentés d'utiliser une eau hors réseau public. Attention, quelle que soit l'origine de l'eau utilisée en fromagerie, des risques sanitaires et/ou technologiques existent.

Réseau de d

RÉSEAU PUBLIC A privilégié

En cas de contrôle DD(CS)PP, sachez que
**l'attestation de raccordement au
réseau public suffit** (note de flexibilité).

ATTENTION

La potabilité de l'eau du réseau n'est vérifiée que jusqu'à votre compteur. Le producteur est donc responsable des canalisations de distribution de l'eau depuis le compteur jusqu'au robinet. C'est à vous d'apporter la preuve de la maîtrise de la qualité de l'eau dans votre plan de maîtrise sanitaire.

Les germes pathogènes (*Salmonella spp*, *Listeria monocytogenes...*) et **les germes pouvant poser des problèmes technologiques** comme les *Pseudomonas spp* responsables d'accidents de fromagerie **ne sont pas recherchés pour qualifier la potabilité de l'eau**. Les recherches réalisées pour l'eau destinée à la consommation humaine concernent des germes qui sont des traceurs de contamination fécale (Entérocoques, *Escherichia coli*) et/ou tellurique (bactéries et spores sulfito-réductrices, coliformes).

Qualité de l'eau potable

Vous pouvez demander à la Mairie d'être informé des anomalies et interventions sur le réseau. Consulter les résultats du contrôle sanitaire de la qualité de l'eau potable de votre commune :

- En mairie



- Sur le site du ministère de la Santé
Rubrique Santé et environnement
/ Eaux
/ Qualité de l'eau

distribution de l'eau

RÉSEAU PRIVÉ Des obligations réglementaires



Si vous souhaitez utiliser une **eau de ressource privée** (non issue du réseau public = une source, un puits, un forage...) pour votre atelier de transformation, il faut demander une **autorisation préfectorale** déposée auprès de l'ARS* en faisant **un dossier comportant :**

- une expertise par un hydrogéologue agréé,
- les résultats d'analyses de l'eau réalisées par un laboratoire agréé par le ministère de la Santé prélevées par l'ARS* ou par un laboratoire agréé,
- une description du système de production et de distribution de l'eau,
- une évaluation des risques susceptibles d'altérer la qualité de l'eau et indication des mesures prévues pour maîtriser les risques identifiés,
- l'indication des mesures prévues pour éviter l'altération de la qualité de l'eau par les installations de distribution.

Si l'eau du réseau public est aussi utilisée sur la ferme, il faut que les canalisations privées soient strictement séparées de celles du réseau public pour que l'eau privée ne puisse pas aller dans le réseau public (vanne anti-retour au minimum).

ATTENTION, pour la réalisation de puits ou forages : une autorisation du service des mines est nécessaire si la profondeur est > 10 m.

Réaliser un programme **d'analyses régulières** de l'eau : une fois l'autorisation préfectorale obtenue, vous devez surveiller la qualité de l'eau de votre réseau privé :

- tous les ans : 2 analyses de type «R» (Routine),
- tous les 5 ou 10 ans selon le débit d'eau utilisé = 1 analyse de type «C» (Complète).

ATTENTION en cas de non-conformité des résultats d'analyses, il faut mettre en œuvre des mesures correctives (vérifier le captage, sa protection... et si besoin mettre en œuvre un traitement de l'eau).

* Agence Régionale de la Santé

TRAITEMENT DE L'EAU

Si nécessaire l'eau peut être traitée avec une pompe à chlore ou par rayonnement Ultra-Violet (UV). Mais attention certaines eaux nécessiteront des traitements physico-chimiques (filtration fine, déferrisation...) comme pré-requis au bon fonctionnement des traitements bactériologiques.

POMPE À CHLORE



GDS53

Coûts

- Coût installation : 1 000 à 3 500 €HT
- Coût fonctionnement : 0,03 à 0,05 €/m³ d'eau traité

Les avantages

- Moindre coût
- Traitement rémanent

Les inconvénients

- Risque technologique pour l'activité des ferments
- Certaines bactéries peuvent résister au chlore (*Pseudomonas* spp, formes sporulées)
- Préparation mensuelle et dosage de chlore résiduel
- Respect des conditions et durée de stockage du chlore

TRAITEMENT UV



GDS53

Coûts

- Installation avec pré-filtrations simples : 1 300 à 3 500 € HT
- Fonctionnement : 0,10 à 0,15 €/m³ d'eau traité

Les avantages

- Absence de résidus
- Facile d'utilisation
- Ecologique

Les inconvénients

- Nécessité d'une eau non entartrante à faible teneur en Fer et Manganèse (inférieures à la norme «eau potable»)
- Filtration préalable nécessaire pour obtenir une eau non turbide
- Nécessite de l'entretien : changement lampe UV (8000 heures), nettoyage régulier des quartz
- Installation à positionner proche des points d'utilisations
- Les canalisations doivent avoir été désinfectées et le chauffe-eau nettoyé ou changé avant installation car le traitement est non rémanent

Pour en savoir plus : Guide méthodologique et technique Installation - Entretien - Maintenance des installations ultraviolet Pôle AOP Massif Central



Pour vous aider : contacter votre GDS, votre conseiller fromager, consulter le site internet de la FNEC (réglementation)