



L'EAU POUR L'INDUSTRIE DES PRODUITS LAITIERS ET DE LA FROMAGERIE

- 3A / SODIAAL
- DAIRY CREST
- DANONE

- FROMAGERIE BEL
- GROUPE ENTREMONT
- IPARLAT

- LECHE PASCUAL
- UNILEVER



ENJEUX DE L'INDUSTRIE

Le lait et les produits laitiers (crème, beurre, ultra-frais, produits secs et fromages) font fortement partie de la tradition culinaire française. Deuxième industrie agro-alimentaire en France en termes de chiffre d'affaires, l'industrie laitière doit faire preuve d'anticipation et répondre au plus près aux exigences et attentes des consommateurs en termes de qualité, de goût et de santé, de variété et de disponibilité, d'usage et praticité des produits, dans le respect de règles hygiéniques et sanitaires très strictes.

La fabrication de produits laitiers est une activité très consommatrice d'eau potable, pour le nettoyage du sol et du matériel, pour le refroidissement et la désinfection des cuves et du matériel. Elle rejette des

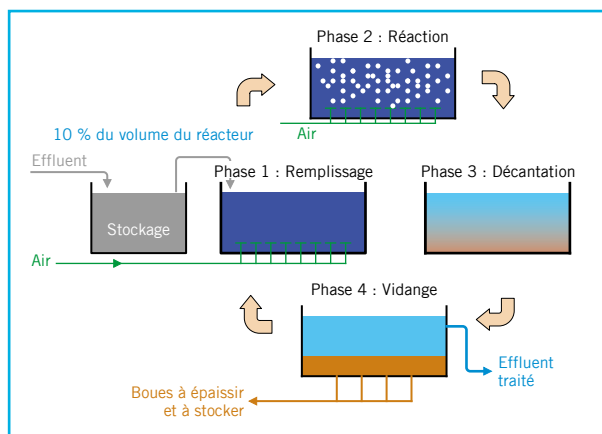
quantités d'eau très importantes et très variables en qualité nécessitant des traitements adaptés :

- eaux de refroidissement et de condensation, très peu polluées en cas de refroidissement en circuit ouvert
- eaux résiduaires de fabrication, fortement polluées principalement dans le cas des fromageries (présence de sérum, riche en lactose) et instables (fermentation rapide)
- eaux de fuites et eaux de lavage, polluées par des solutions acides, alcalines et des désinfectants
- eaux résiduaires sanitaires
- eaux de rinçage

OFFRE DE SOLUTIONS

Depuis de nombreuses années nous mettons notre expertise au service des industries laitières et fromagères. Nous construisons ou gérons les installations répondant à leurs besoins pour respecter les contraintes environnementales les plus sévères.

- Prétraitement: bassin tampon, dégraissage, traitements membranaires, notamment ultrafiltration pour récupérer le sérum, diminution de la température de l'effluent, neutralisation du pH.
- Prétraitements biologiques éventuels annexes: méthanisation pour des effluents très concentrés, lit bactérien. Pour répondre aux besoins spécifiques des fromageries, nous avons adapté et perfectionné le traitement biologique à alimentation discontinue dit SBR (Sequencing Batch Reactor), pour assurer des hauts rendements épuratoires. Nos compétences sur cette technologie nous permettent de maîtriser les problèmes de décantation fréquents sur ce type d'effluents et de minimiser la production de boues en favorisant sa minéralisation.
- Traitement éventuel des boues.



BÉNÉFICES

Notre expérience dans le domaine des laiteries et des fromageries nous permet de vous assister dans l'exploitation des unités ou d'en gérer la complète exploitation, assumant de ce fait la pleine responsabilité de toutes les phases du projet. Nous vous garantissons :

- la livraison clé en main de vos installations, à partir de l'élaboration du cahier des charges
- la flexibilité de traitement et de performance prenant en compte les aléas de production
- des économies de coûts d'exploitation, par l'optimisation des installations, assurant les meilleurs rendements épuratoires, la limitation de la production de boues et le choix de leurs filières de traitement adaptées aux conditions locales (épandage, compostage)
- le respect de l'environnement, avec garantie des normes en fonction de la filière retenue

Notre expertise est reconnue par de nombreuses laiteries et fromageries indépendantes, ainsi que de nombreux Groupes. Nous participons à leurs actions en vue de favoriser le développement durable.



LYONNAISE DES EAUX

Direction Commerciale
11, place Édouard VII – 75009 Paris – France
Tél. : +33 1 58 18 50 00 – Fax : +33 1 58 18 51 97
contact@lyonnaise-des-eaux.fr – www.lyonnaise-des-eaux.fr



ONDEO INDUSTRIAL SOLUTIONS

23, rue du professeur Victor Pauchet – 92420 Vaucresson – France
Tél. : +33 1 47 95 88 00 – Fax : +33 1 47 95 89 99
info@ondeo-is.com – www.ondeo-is.com