

Service santé et protection animales – environnement
5 Voie Gisèle Halimi
BP 91705
25000 Besançon

Besançon, le 04/06/2025

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 22/04/2025

Contexte et constats

Publié sur  **GÉORISQUES**

EUROSERUM ETALANS

BP 17
70170 Port-Sur-Saône

Références : CM/2025/01469
Code AIOT : 0052501019

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 22/04/2025 dans l'établissement EUROSERUM ETALANS implanté 3 route de Pontarlier 25580 Étalans. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

Le site d'Étalans est une installation inscrite en 2025 au plan annuel de contrôle. La dernière inspection a eu lieu en juillet 2022.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- EUROSERUM ETALANS
- 3 route de Pontarlier 25580 Étalans
- Code AIOT : 0052501019
- Régime : Autorisation
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Oui

Le site d'Étalans est une installation IED (avec le traitement de 240 000 litres de Sérum par jour et un niveau de 130 tonnes par jour de produits finis)

Les opérateurs sur place sont managés par l'entreprise basée à Port sur Saône, la maison mère appartenant au groupe Sodiaal.

Thèmes de l'inspection :

- Eau de surface
- IED-MTD
- Intégration du site dans le paysage

2) Constats

2-1) Introduction

Le respect de la réglementation relative aux installations classées pour la protection de l'environnement relève de la responsabilité de l'exploitant. Le contrôle des prescriptions réalisé ne se veut pas exhaustif, mais centré sur les principaux enjeux recensés et à ce titre, ne constitue pas un examen de conformité de l'administration à l'ensemble des dispositions qui sont applicables à l'exploitant. Les constats relevés par l'inspection des installations classées portent sur les installations dans leur état au moment du contrôle.

A chaque point de contrôle est associée une fiche de constat qui comprend notamment les informations suivantes :

- le nom donné au point de contrôle ;
- la référence réglementaire de la prescription contrôlée ;
- si le point de contrôle est la suite d'un contrôle antérieur, les suites retenues lors de la précédente visite ;
- la prescription contrôlée ;
- à l'issue du contrôle :
 - ◆ le constat établi par l'inspection des installations classées ;
 - ◆ les observations éventuelles ;
 - ◆ le type de suites proposées (voir ci-dessous) ;
 - ◆ le cas échéant la proposition de suites de l'inspection des installations classées à Monsieur le Préfet ; il peut par exemple s'agir d'une lettre de suite préfectorale, d'une mise en demeure, d'une sanction, d'une levée de suspension, ...

Il existe trois types de suites :

- « Faits sans suite administrative » ;
- « Faits avec suites administratives » : les non-conformités relevées conduisent à proposer à Monsieur le Préfet, des suites graduées et proportionnées avec :
 - ◆ soit la demande de justificatifs et/ou d'actions correctives à l'exploitant (afin de se conformer à la prescription) ;
 - ◆ soit conformément aux articles L. 171-7 et L. 171-8 du code de l'environnement des suites (mise en demeure) ou des sanctions administratives ;
- « Faits conduisant à une prescription inadaptée ou obsolète » : dans ce cas, une analyse approfondie sera menée a posteriori du contrôle puis éventuellement une modification de la rédaction de la prescription par voie d'arrêté préfectoral pourra être proposée.

2-2) Bilan synthétique des fiches de constats

Le site est entretenu et organisé de façon satisfaisante ce qui permet de limiter l'ensemble des risques .

Les fiches de constats disponibles en partie 2-4 fournissent les informations de façon exhaustive pour chaque point de contrôle. Leur synthèse est la suivante :

Les fiches de constats suivantes ne font pas l'objet de propositions de suites administratives :

N°	Point de contrôle	Référence réglementaire	Autre information
1	Dossier Installation classée.	Arrêté Ministériel du 24/04/2017, article 4	Sans objet
2	Envoi des poussières.	Arrêté Ministériel du 24/04/2017, article 6	Sans objet
3	Intégration dans le paysage.	Arrêté Ministériel du 24/04/2017, article 7	Sans objet
4	Dispositif de rétention des pollutions accidentelles	Arrêté Ministériel du 24/04/2017, article 19 > I.	Sans objet
5	Collecte des effluents.	Arrêté Ministériel du 24/04/2017, article 29	Sans objet
6	Valeurs limites d'émission	Arrêté Ministériel du 24/04/2017, article 35	Sans objet
7	Origine des approvisionnements en eau	Arrêté Préfectoral du 26/11/2020, article 4.1.1	Sans objet
8	Relevé des prélèvements d'eau	Arrêté Préfectoral du 26/11/2020, article 4.5.1	Sans objet
9	Contrôle des accès	Arrêté Préfectoral du 26/11/2020	Sans objet
10	Ressources en eau	Arrêté Préfectoral du 26/11/2020, article 8.6.3	Sans objet
11	MTD 1 - SME	Décision d'exécution du 12/11/2019, article 1.1	Sans objet
12	MTD 21 – Efficacité énergétique	Arrêté Ministériel du 27/02/2020, article 17.1	Sans objet
13	MTD 6	Arrêté Ministériel du 27/02/2020, article 8 ANNEXE TITRE II	Sans objet

2-3) Ce qu'il faut retenir des fiches de constats

Les objectifs environnementaux sont atteints pour répondre aux normes environnementales selon le fonctionnement actuel du site .

Cependant le projet de rejet dans le Karst ne peut pas être mis en place, car le niveau d'azote obtenu n'est pas suffisamment bas. (Valeur obtenue est de 100 mg /L environ pour un maximum fixé dans l'arrêté préfectoral du 26/11/2020 à 10 mg/l)

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Dossier Installation classée.

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 24/04/2017, article 4
Thème(s) : Autre, FROMAGERIE
Prescription contrôlée :
L'exploitant établit et tient à jour un dossier comportant les documents suivants :

Une copie de la demande d'enregistrement et du dossier qui l'accompagne ;

Le dossier d'enregistrement tenu à jour et daté en fonction des modifications apportées à l'installation ;

L'arrêté d'enregistrement délivré par le préfet ainsi que tout arrêté préfectoral relatif à l'installation ;

Les résultats des mesures sur les effluents et le bruit des cinq dernières années ;

Le registre rassemblant l'ensemble des déclarations d'accidents ou d'incidents faites à l'inspection des installations classées ;

Les différents documents prévus par le présent arrêté, à savoir :

Le plan de localisation des risques (cf. article 8) ;

Le registre indiquant la nature et la quantité des produits dangereux détenus (cf. article 9) ;

Le plan général des stockages (cf. article 9) ;

Les fiches de données de sécurité des produits présents dans l'installation (cf. article 9) ;

Les justificatifs attestant des propriétés de résistance au feu des locaux (cf. article 11) ;

Les éléments justifiant la conformité, l'entretien et la vérification des installations électriques (cf. article 17) ;

Le registre de vérification périodique et de maintenance des équipements (cf. article 22) ;

Les consignes d'exploitation (cf. article 23) ;

Le registre des résultats de mesure de prélèvement d'eau (cf. article 27) ;

Le plan des réseaux de collecte des effluents (cf. article 29) ;

Le registre des résultats des mesures des principaux paramètres permettant de s'assurer la bonne marche de l'installation de traitement des effluents si elle existe au sein de l'installation (cf. article 40) ;

Le cahier d'épandage s'il y a lieu (cf. article 41) ;

Le registre des déchets dangereux et non dangereux générés par l'installation (cf. article 53) ;

Le programme de surveillance des émissions (cf. article 54) ;

Les éléments techniques permettant d'attester de l'absence d'émission dans l'eau de certains produits par l'installation (cf. article 56) ;

Ce dossier est tenu à la disposition de l'inspection des installations classées.

Constats :

L'entreprise est en conformité.

Les documents nécessaires à la constitution du dossier ont été présentés de façon informatisée .

Hormis le plan de localisation des risques transmis par mail .

Il existe un suivi quotidien de la DCO suivi par un tableau informatisé.

Type de suites proposées : Sans suite

N° 2 : Envol des poussières.

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 24/04/2017, article 6

Thème(s) : Autre, FROMAGERIE

Prescription contrôlée :

Sans préjudice des règlements d'urbanisme, l'exploitant adopte les dispositions suivantes, nécessaires pour prévenir les envols de poussières et matières diverses :

- les voies de circulation et aires de stationnement des véhicules sont aménagées (formes de pente, revêtement, etc.), et convenablement nettoyées ;
- les véhicules sortant de l'installation n'entraînent pas de dépôt de poussière ou de boue sur les voies de circulation. Pour cela des dispositions telles que le lavage des roues des véhicules sont prévues en cas de besoin ;
- les surfaces où cela est possible sont engazonnées ou végétalisées ;
- des écrans de végétation sont mis en place, si cela est possible.

Constats :

L'entreprise est en conformité.

Les zones de circulations sont en majorités goudronnées .

Le site est bien entretenu avec une zone enherbée côté route nationale .

En complément un talus et une haie de conifères composent une barrière naturelle côté route nationale .

Type de suites proposées : Sans suite

N° 3 : Intégration dans le paysage.

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 24/04/2017, article 7

Thème(s) : Autre, FROMAGERIE

Prescription contrôlée :

L'exploitant prend les dispositions appropriées qui permettent d'intégrer l'installation dans le paysage.

L'ensemble des installations est maintenu propre et entretenu en permanence.

Les abords de l'installation, placés sous le contrôle de l'exploitant, sont aménagés et maintenus en bon état de propreté. Les émissaires de rejet et leur périphérie font l'objet d'un soin particulier.

Constats :

L'entreprise est en conformité.

Le site est très bien entretenu

Type de suites proposées : Sans suite

N° 4 : Dispositif de rétention des pollutions accidentelles

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 24/04/2017, article 19 > I.
Thème(s) : Risques accidentels, FROMAGERIE
Prescription contrôlée : Tout stockage d'un liquide susceptible de créer une pollution des eaux ou des sols est associé à une capacité de rétention dont le volume est au moins égal à la plus grande des deux valeurs suivantes : 100 % de la capacité du plus grand réservoir ; 50 % de la capacité totale des réservoirs associés. Toutefois, sans préjudice du point V ci-après, cette disposition n'est pas applicable aux stockages de lait et produits laitiers liquides ni aux bassins de traitement des eaux résiduaires. Le lait et les produits laitiers liquides sont stockés sur dalle étanche avec raccordement des égouttures et fuites accidentelles sur le réseau d'eaux usées de l'établissement. Pour les stockages de récipients de capacité unitaire inférieure ou égale à 250 litres, la capacité de rétention est au moins égale à : - dans le cas de liquides inflammables, 50 % de la capacité totale des fûts ; - dans les autres cas, 20 % de la capacité totale des fûts ; - dans tous les cas, 800 litres minimum ou égale à la capacité totale lorsque celle-là est inférieure à 800 l.
Constats : L'entreprise est en conformité Une enceinte composée de murs en béton permet la contention de l'ensemble des tanks.
Type de suites proposées : Sans suite

N° 5 : Collecte des effluents.

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 24/04/2017, article 29
Thème(s) : Risques chroniques, FROMAGERIE
Prescription contrôlée : Il est interdit d'établir des liaisons directes entre les réseaux de collecte des effluents devant subir un traitement ou être détruits et le milieu récepteur, à l'exception des cas accidentels où la sécurité des personnes ou des installations serait compromise. Les effluents aqueux rejetés par les installations ne sont pas susceptibles de dégrader les réseaux de l'installation ou de dégager des produits toxiques ou inflammables dans ces réseaux, éventuellement par mélange avec d'autres effluents. Ces effluents ne contiennent pas de substances de nature à gêner le bon fonctionnement des ouvrages de traitement du site. Le plan des réseaux de collecte des effluents fait apparaître les secteurs collectés, les points de branchement, regards, avaloirs, postes de relevage, postes de mesure, vannes manuelles et automatiques. Il est conservé dans le dossier de l'installation.

<p>Constats :</p> <p>L'entreprise est en conformité</p> <p>Le site a fait l'objet d'un contrôle caméra en 2023 transmis à l'inspection (l'état des canalisations est jugé satisfaisant)</p> <p>Il a été constaté que les installations prévues pour un rejet milieu ne sont pas utilisées .</p>
<p>Type de suites proposées : Sans suite</p>

N° 6 : Valeurs limites d'émission

<p>Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 24/04/2017, article 35</p>
<p>Thème(s) : Autre, FROMAGERIE</p>
<p>Prescription contrôlée :</p> <p>L'exploitant justifie que le débit maximum journalier ne dépasse pas 1/10 du débit moyen interannuel du cours d'eau.</p> <p>La température des effluents rejetés doit être inférieure à 30 °C sauf si la température en amont dépasse 30 °C. Dans ce cas, la température des effluents rejetés ne doit pas être supérieure à la température de la masse d'eau amont. Pour les installations raccordées, la température des effluents rejetés pourra aller jusqu'à 50 °C, sous réserve que l'autorisation de raccordement ou la convention de déversement le prévoit ou sous réserve de l'accord préalable du gestionnaire de réseau. Leur pH doit être compris entre 5,5 et 8,5, 9,5 s'il y a neutralisation alcaline.</p> <p>La modification de couleur du milieu récepteur, mesurée en un point représentatif de la zone de où s'effectue le mélange ne dépasse pas 100 mg Pt/l.</p> <p>Pour les eaux réceptrices, les rejets n'induisent pas en dehors de la zone de où s'effectue le mélange :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une élévation de température supérieure à 1,5 °C pour les eaux salmonicoles, à 3 °C pour les eaux cyprinicoles et de 2 °C pour les eaux conchyliques ; - une température supérieure à 21,5 °C pour les eaux salmonicoles, à 28 °C pour les eaux cyprinicoles et à 25 °C pour les eaux destinées à la production d'eau alimentaire ; - un pH en dehors des plages de valeurs suivantes : 6/9 pour les eaux salmonicoles, cyprinicoles et pour les eaux de baignade ; 6,5/8,5 pour les eaux destinées à la production alimentaire et 7/9 pour les eaux conchyliques ; - un accroissement supérieur à 30 % des matières en suspension et une variation supérieure à 10 % de la salinité pour les eaux conchyliques. <p>Les dispositions de l'alinéa précédent ne s'appliquent pas aux eaux marines des départements d'outre-mer.</p>
<p>Constats :</p> <p>Cette prescription reste sans objet car l'exploitant continue à envoyer les rejets sur la station communale .</p> <p>Le niveau en azote de 100 mg/l au lieu de la limite de 10 mg/l ne le permet pas .</p>
<p>Type de suites proposées : Sans suite</p>

N° 7 : Origine des approvisionnements en eau

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 26/11/2020, article 4.1.1
Thème(s) : Autre, FROMAGERIE
Prescription contrôlée : L'eau utilisée sur le site provient du réseau d'eau public pour les usages sanitaires et du process pour les usages industriels (eau issue de la préconcentration du sérum, qui traverse les membranes d'osmose inverse, dite «eaux polishées») et les nettoyages. La consommation moyenne journalière d'eau provenant du réseau d'eau public est limitée à 10m³/jour. La consommation annuelle maximale autorisée est de 200 m³. L'exploitant prend toutes les dispositions nécessaires dans la conception et l'exploitation des installations pour limiter les flux d'eau. Les prélèvements d'eau dans le milieu qui ne s'avèrent pas liés à la lutte contre un incendie ou aux exercices de secours, sont interdits.
Constats : La prescription est conforme, la consommation en 2024 étant de 114 m3 (données saisies dans GEREP) En terme de disposition spécifique à l'économie d'eau, l'exploitant utilise l'eau de process pour laver les camions.
Type de suites proposées : Sans suite

N° 8 : Relevé des prélèvements d'eau

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 26/11/2020, article 4.5.1
Thème(s) : Autre, EAU
Prescription contrôlée : Les installations de prélèvement d'eaux de toutes origines, comme définies à l'article 4.1.1, sont munies d'un dispositif de mesure totalisateur. Ce dispositif est relevé journalièrement si le débit prélevé est susceptible de dépasser 150 m³ /jour, hebdomadairement si ce débit est inférieur. Ces résultats sont portés sur un registre éventuellement informatisé consultable par l'inspection.
Constats : La prescription est conforme. Des relevés hebdomadaires sont effectués et inscrits dans des tableaux de bords mensuels qui servent à l'analyse des données .
Type de suites proposées : Sans suite

N° 9 : Contrôle des accès

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 26/11/2020
Thème(s) : Autre, FROMAGERIE
Prescription contrôlée : L'exploitant prend les dispositions nécessaires au contrôle des accès, ainsi qu'à la connaissance permanente des personnes présentes dans l'établissement. Une présence permanente est assurée sur le site.

L'exploitant établit une consigne sur la nature et la fréquence des contrôles à effectuer.
Le responsable de l'établissement prend toutes dispositions pour que lui-même ou une personne déléguée techniquement compétente en matière de sécurité puisse être alerté et intervenir rapidement sur les lieux en cas de besoin.
L'ensemble des installations est efficacement clôturé sur la totalité de sa périphérie.

Constats :

La prescription est conforme .
L'accès à l'intérieur des bâtiments nécessite un code d'accès .
L'ensemble des installations extérieures sont clôturées.

Type de suites proposées : Sans suite

N° 10 : Ressources en eau

Référence réglementaire : Arrêté Préfectoral du 26/11/2020, article 8.6.3

Thème(s) : Autre, FROMAGERIE

Prescription contrôlée :

L'établissement est doté de plusieurs **points de repli destinés à protéger le personnel en cas d'accident**. Leur emplacement résulte de la prise en compte des scénari développés dans l'étude des dangers et des différentes conditions météorologiques.

Article 8.6.2 - Entretien des moyens d'intervention

Les équipements sont maintenus en bon état, repérés et facilement accessibles.

L'exploitant doit pouvoir justifier, auprès de l'inspection des installations classées, de l'exécution de ces dispositions.

Les matériels de sécurité et de lutte contre l'incendie sont vérifiés périodiquement selon les référentiels en vigueur. L'exploitant doit fixer les conditions de maintenance, de vérifications périodiques et les conditions d'essais périodiques de ces matériels.

Les dates, les modalités de ces contrôles et les observations constatées doivent être inscrites sur un registre tenu à la disposition des services de la protection civile, d'incendie et de secours et de l'inspection des installations classées.

Article 8.6.3 - Ressources en eau

L'établissement **doit disposer de ses propres moyens de lutte contre l'incendie adaptés aux risques à défendre, en accord avec la Direction Départementale des Services d'incendie et de Secours du Doubs.**

Selon les préconisations du SDIS, la défense extérieure contre l'incendie doit être assurée :

+ soit par un poteau incendie conforme et pouvant fournir, sous une pression minimale de 1 bar, un débit minimum de 60m³/h pendant deux heures ;

+ soit par un point d'eau naturel ou artificiel qui doit disposer d'un volume d'eau minimum de 120 m³ dédié exclusivement à la lutte contre l'incendie, être doté d'un poteau d'aspiration permettant la mise en aspiration des engins pompes, disposer d'une aire d'aspiration des engins de lutte contre l'incendie et être signalé au moyen de plaques de signalisation.

Ce point d'eau incendie doit être situé à moins de 200 mètres de l'entrée du bâtiment.

L'exploitant doit disposer de deux extincteurs à poudre ABC d'une capacité minimale de 9 kg, adaptés aux risques, judicieusement répartis dans l'établissement et notamment à proximité des dépôts de matières combustibles et des postes de chargement et de déchargement des produits et déchets.

Constats :

La prescription est conforme .
Les dispositifs intérieurs de défense incendie sont présents et contrôlés .
La réserve d'eau de 120 m³ est opérationnelle .

L'exploitant a établi un lien avec les services du SDIS, sans réaliser d'exercice.
Type de suites proposées : Sans suite

N° 11 : MTD 1

Référence réglementaire : Décision d'exécution du 12/11/2019, article 1.1
Thème(s) : Autre, FROMAGERIE
Prescription contrôlée : Afin d'améliorer les performances environnementales globales, la MTD consiste à mettre en place et à appliquer un système de management environnemental (SME).
Constats : La prescription est conforme . L'exploitant est intégré au plan "SODIAAL Grandir Ensemble" qui donne des objectifs précis en termes de management environnemental (exemples : - 20 % de Gaz à effet de Serre par litre de lait / Baisse des pertes matière de 1/3)
Type de suites proposées : Sans suite

N° 12 : MTD 21 – Efficacité énergétique

Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 27/02/2020, article 17.1
Thème(s) : Autre, FROMAGERIE
Prescription contrôlée : L'exploitant applique une combinaison appropriée des techniques spécifiées au point 8 et des techniques suivantes. Technique Description a Homogénéisation partielle du lait La crème est homogénéisée avec une faible proportion de lait écrémé. La taille de l'homogénéisateur peut être considérablement réduite, ce qui permet de réaliser des économies d'énergie. b Homogénéisateur à haut rendement énergétique La pression de service de l'homogénéisateur est réduite grâce à une conception optimisée et, de ce fait, l'énergie électrique associée qui est nécessaire pour faire fonctionner le système est également réduite. c Utilisation de pasteurisateurs en continu Des échangeurs thermiques à écoulement continu (tubulaires ou à plaques, par exemple) sont utilisés. Le temps de pasteurisation est beaucoup plus court que celui des systèmes par lots. d Echangeur thermique à récupération de chaleur dans la pasteurisation Le lait qui arrive est préchauffé par le lait chaud qui quitte la section de pasteurisation. e Traitement du lait à ultra-haute température (UHT) sans pasteurisation intermédiaire Le lait UHT est produit en une seule étape à partir de lait cru, ce qui évite la consommation d'énergie pour la pasteurisation. f Séchage en plusieurs étapes pour la production de poudre

<p>Un procédé de séchage par atomisation est utilisé en association avec un sécheur en aval.</p> <p>g</p> <p>Pré-refroidissement de l'eau glacée</p> <p>Lorsque de l'eau glacée est utilisée, l'eau de retour est prérefroidie avant son refroidissement final dans un réservoir d'eau glacée au moyen d'un évaporateur à serpentín.</p>
<p>Constats :</p> <p>L'entreprise est en conformité</p> <p>Un relevé hebdomadaire est effectué avec tableau de bord.</p> <p>Les éclairages jour et nuit sont automatisés .</p> <p>2 échangeurs à plaque permettent le pré refroidissement .</p>
<p>Type de suites proposées : Sans suite</p>

N° 13 : MTD 6

<p>Référence réglementaire : Arrêté Ministériel du 27/02/2020, article 8 ANNEXE TITRE II</p>
<p>Thème(s) : Autre, ENERGIE</p>
<p>Prescription contrôlée :</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Afin d'accroître l'efficacité énergétique, la MTD consiste à utiliser la MTD 6 a et une combinaison appropriée des techniques courantes énumérées au point b. ci-après.</p> </div> <p>Technique Description</p> <p>a</p> <p>Plan d'efficacité énergétique</p> <p>Un plan d'efficacité énergétique intégré dans le système de management environnemental (voir MTD 1) consiste à définir et calculer la consommation d'énergie spécifique de l'activité (ou des activités), à déterminer, sur une base annuelle, des indicateurs de performance clés (par exemple, pour la consommation d'énergie spécifique) et à prévoir des objectifs d'amélioration périodique et des actions connexes. Le plan est adapté aux spécificités de l'installation.</p> <p>b</p> <p>Utilisation de techniques courantes</p> <p>Les techniques courantes comprennent notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la régulation et le contrôle des brûleurs ; - la cogénération ; - les moteurs économes en énergie ; - la récupération de chaleur au moyen d'échangeurs thermiques et/ou de pompes à chaleur (y compris la recompressions mécanique de vapeur) ; - l'éclairage ; - la réduction au minimum de la purge de la chaudière ;

- l'optimisation des systèmes de distribution de vapeur ;
- le préchauffage de l'eau d'alimentation (y compris l'utilisation d'économiseurs) ;
- les systèmes de commande de procédés ;
- la réduction des fuites du circuit d'air comprimé ;
- la réduction des pertes thermiques par calorifugeage ;
- les variateurs de vitesse ;
- l'évaporation à multiples effets ;
- l'utilisation de l'énergie solaire.

D'autres techniques sectorielles visant à accroître l'efficacité énergétique sont indiquées dans les sections 2 à 13 des présentes conclusions sur les MTD.

Constats :

La prescription est conforme contenue des pratiques issues du groupe SODIAAL .

La concentration des produits de nettoyages est automatisée et donc optimisée (par exemple dosage de la soude produit alcalin principal)

Type de suites proposées : Sans suite

