

LES EFFLUENTS EN BRASSERIE

Réglementation et prétraitements

SYNTHÈSE DE L'ÉTUDE BRASSEURS DE FRANCE

Le respect de l'environnement est un principe fort de la filière brassicole.

La filière tend ainsi, à optimiser les process de fabrication et de nettoyage afin de diminuer au maximum son empreinte environnementale, avec notamment la gestion des effluents.

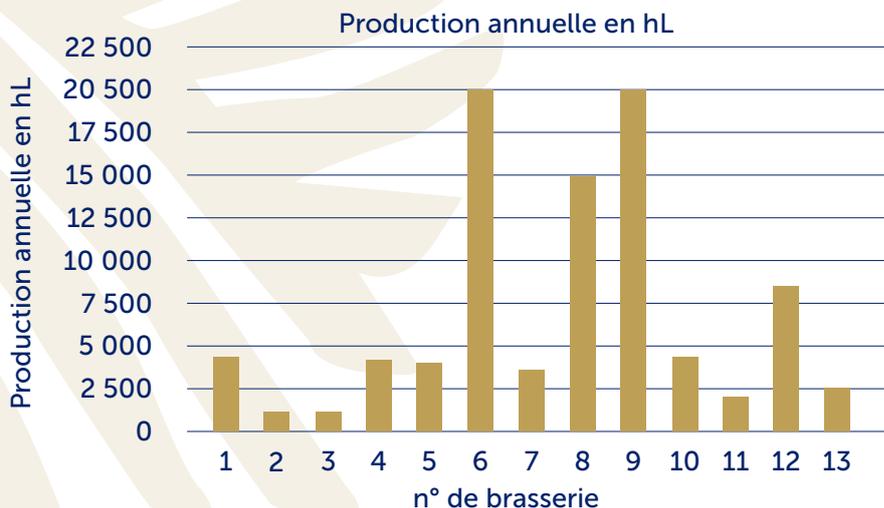
Face à ce défi et dans la continuité du projet BEER, Brasseurs de France a décidé de lancer une étude ciblant les brasseries produisant moins de 20 000 HL, réalisée par Vincent Alarcon, de l'ENIL Mamirolle.

Il s'agit d'une étude d'envergure nationale avec deux volets :

1^{er} volet : Règlementaire et administratif

2nd volet : Gestion des rejets et prétraitement des effluents.

Afin d'alimenter ce volet, des mesures terrain ont été réalisées auprès de brasseries sélectionnées de taille variable et possédant ou non des installations de prétraitement.



L'intégralité de l'étude est réservée aux adhérents de Brasseurs de France

Brasseurs de France

9, boulevard Maiesherbes
75008 Paris

elise.sequalino@brasseurs-de-france.com

01 42 66 29 27



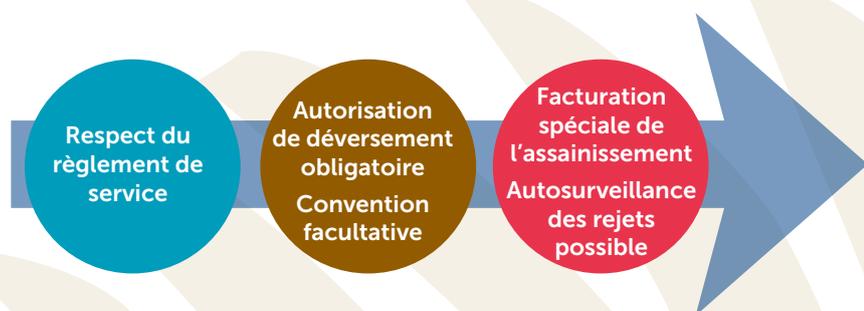
1^{ER} VOLET : SYNTHÈSE DE LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR

Pour les brasseries concernées par la réglementation ICPE, rubrique 2220, se référer à la note de Brasseurs de France « Modification des rubriques des installations classées pour l'environnement » du 20 décembre 2018.

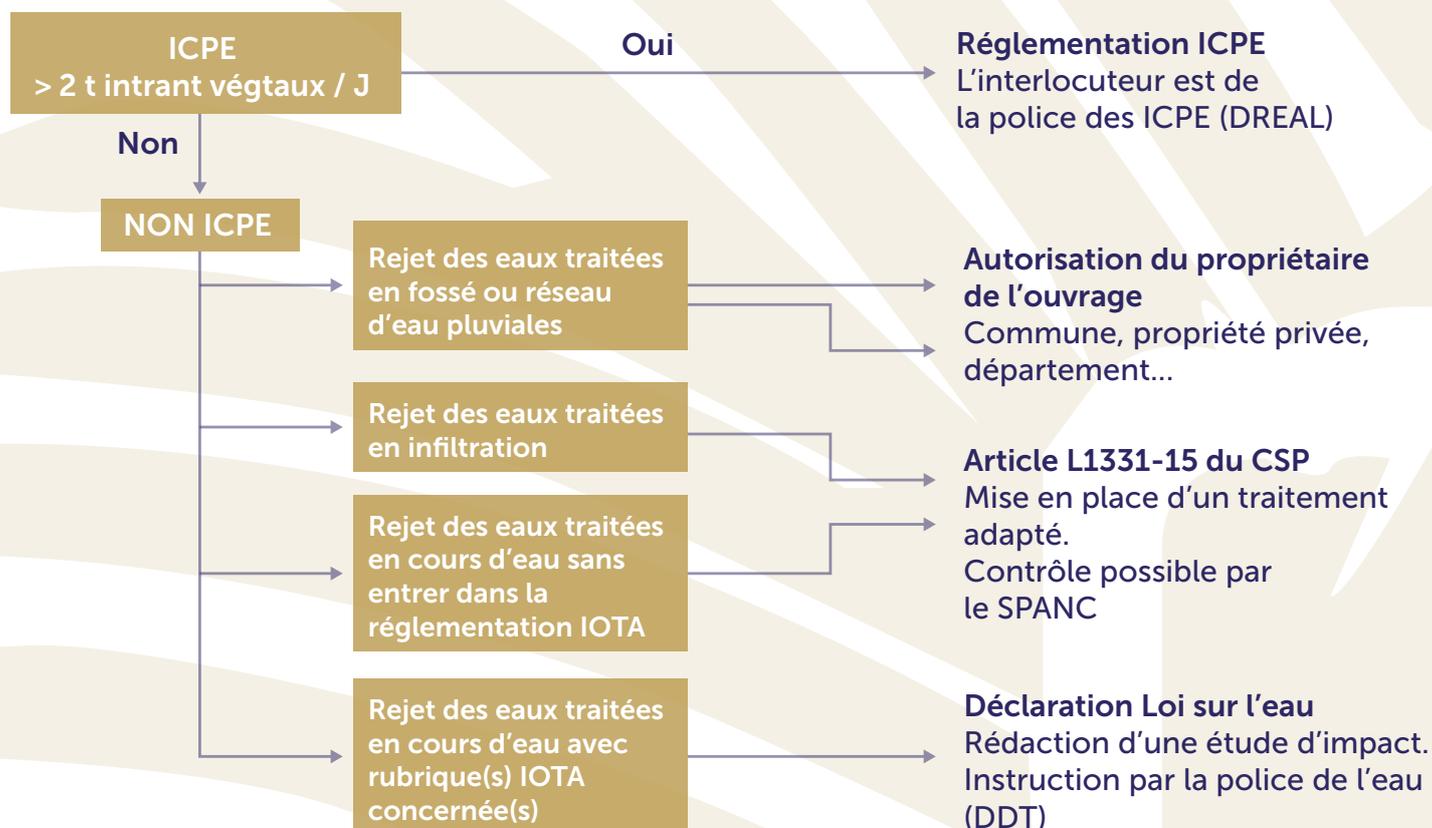
Cas n°1 : La brasserie est raccordée au réseau d'assainissement

La collecte des eaux usées par la collectivité n'est pas obligatoire. C'est un service rendu au brasseur qui nécessite les contreparties ci-contre :

Échange avec la collectivité pour le conventionnement des rejets de la brasserie.



Cas n°2 : La brasserie n'est pas raccordée au réseau d'assainissement



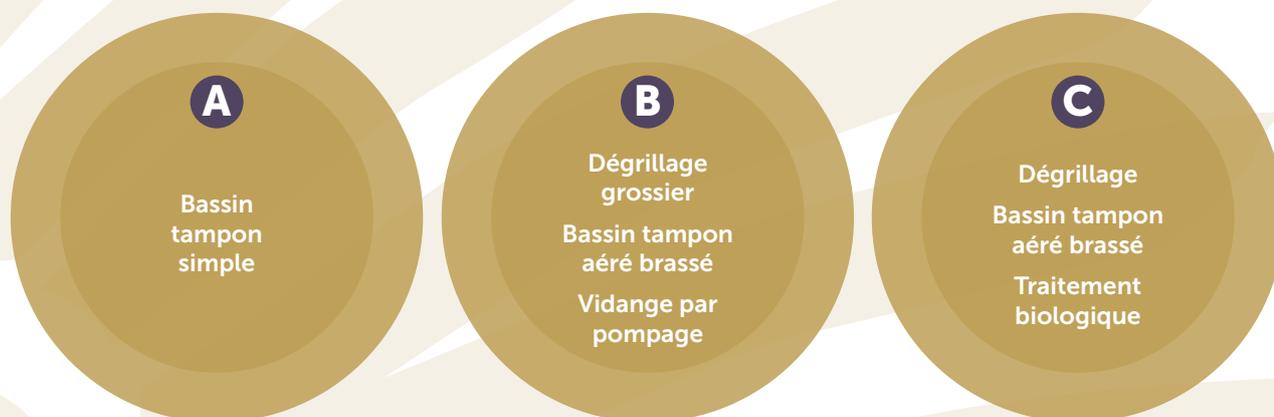
Les aspects réglementaires sont développés dans les chapitres 3 (ICPE), 4 (assainissement collectif) et 5 (station d'épuration propre à la brasserie)

Caractérisation des effluents

Afin de caractériser les effluents de brasserie, de multiples analyses ont été réalisées : le pH, le volume, la DCO (Demande Chimique en Oxygène), la DBO5 (Demande Biochimique en Oxygène sur 5 jours), la MES (Matière En Suspension), l'azote, les nitrates, les nitrites, le phosphore... Retrouvez les tendances et les écarts-types de ces mesures dans le chapitre 7 de l'étude (Caractérisation des rejets).

Mise en place de prétraitements

Ci dessous les trois types d'ouvrages que l'on peut mettre en place :



Optimisation de l'activité pour limiter les consommations et les rejets

Le chapitre 8 détaille les actions à mettre en place pour réduire les consommations d'eau et les rejets d'eaux usées. Cela passe notamment par une meilleure gestion des sous produits de brassage.



Coordonnées des rédacteurs de l'étude

L'ENIL de Mamirolle, centre de formation public dans les domaines du lait, du laboratoire et de l'eau a rédigé cette étude pour Brasseurs de France.

Contacts :

ENIL
Grande rue
25620 Mamirolle
03 81 55 92 00
vincent.alarcon@enil-mamirolle.fr
expe.enil.mamirolle@educagri.fr

L'intégralité de l'étude est réservée aux adhérents de Brasseurs de France

Brasseurs de France, fondé en 1878, est le syndicat professionnel de la brasserie française. Il représente plus de 98% de la production française de bière et a parmi ses membres 96% de PME/TPE. Il fédère les brasseries artisanales, historiques, familiales.



Brasseurs de France
9, boulevard Malesherbes
75008 Paris

elise.sequalino@brasseurs-de-france.com
01 42 66 29 27