

■ **Branchements aux réseaux:**

1 **Eaux usées**

La gestion des effluents comme le stipule le Texte du 3 janvier 1992 « loi sur l'eau » précise que le rejet direct d'effluents dans le milieu naturel est interdit (décret 96-540 du 12 juin 1996). Il revient donc au producteur de prévoir une installation de traitement des eaux usées.

2 **Eau d'adduction**

Il est aussi à la charge du producteur de prévoir le raccordement au réseau d'eau potable de la commune (réf : textes dérivés du code de la santé Public-article R1321-1 et suivant la circulaire DGAL du 6 juillet 2005-condition d'utilisation des eaux et suivi de leur qualité...) ou de ressource privée (réf : textes idem à l'utilisation du réseau public + arrêté du 11 janvier 2007 et arrêté du 20 juin 2007+ autorisation via un arrêté préfectoral, dossier instruit par la DDASS)

3 **Electricité**

Les démarches administratives de demande de raccordement au réseau électrique sont à la charge du producteur, ainsi que la mise à la terre, l'obtention d'un certificat de conformité (EDF). L'installation électrique (prises électriques, interrupteurs, etc.) du module est prévue en 220 volts monophasés. Il est possible, le cas échéant, de se raccorder à un groupe individuel électrogène, solaire ou autre.

4 **Les tarifs**

Les tarifs pour une fromagerie modulaire type (matériel décrit dans le plan équipement), livrée sur le site de pose, sont compris entre 15000 à 25000 € HT selon les matériaux de construction et les équipements choisis. Par exemple pour l'option de revêtement de plancher en résine alimentaire avec plinthes de 10 cm, compter environ 2500 € HT. Ce tarif ne comprend pas le matériel de fabrication mobile (armoire d'affinage, table de moulage, petit matériel, etc).

Il est également possible d'acheter un module neuf, livré sur site de pose, sans équipement intérieur construit sur la base du plan type ci-dessus, comprenant seulement la structure du module c'est-à-dire les fenêtres, les portes, les panneaux sandwich extérieurs et les cloisons intérieures pour un prix compris entre 4000 et 8000 € HT.



Raccordement des siphons de sol de la fromagerie modulaire au système de traitement des eaux usées, ici une fosse septique + épandage souterrain



Raccordement au réseau électrique de la fromagerie modulaire

▶ **Diaporama d'un aménagement d'une fromagerie modulaire**



La laverie



Salle de fabrication



Sas de sortie avec des armoires d'affinage



Contenu technique



Actilait



MAISON RÉGIONALE DE L'ÉLEVAGE
Route de la Durance
04100 MANOSQUE
Tél 04 92 72 56 81
Fax 04 92 72 73 13
mre@mre-paca.fr

Avec le soutien financier



Actions de diffusion régionale des filières d'élevage
MAISON RÉGIONALE DE L'ÉLEVAGE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR



Filières fromagères fermières

Fiche technique

Installer une fromagerie pré-fabriquée

Bovin lait
Caprin lait
Ovin lait

Édition 2011



Installer une fromagerie pré-fabriquée

L'achat d'une fromagerie en pré-fabriquée peut s'avérer être un choix judicieux pour des futurs producteurs fromagers qui possèdent un petit fonds d'investissement financier et un petit cheptel. L'autre motivation d'achat des futurs producteurs fromagers est la rapidité d'installation de ce type de module.

S'il s'agit d'un choix d'investissement à long terme pour certains, il est vrai que pour beaucoup de producteurs fromagers en cours d'installation, c'est un choix provisoire dans l'attente d'une fromagerie plus grande. La présente fiche explique comment concevoir ou acquérir une telle fromagerie, comment disposer les pièces nécessaires dans le respect de la réglementation et du guide des bonnes pratiques d'hygiène.

► Ce que dit la réglementation relative aux ateliers fromagers fermiers

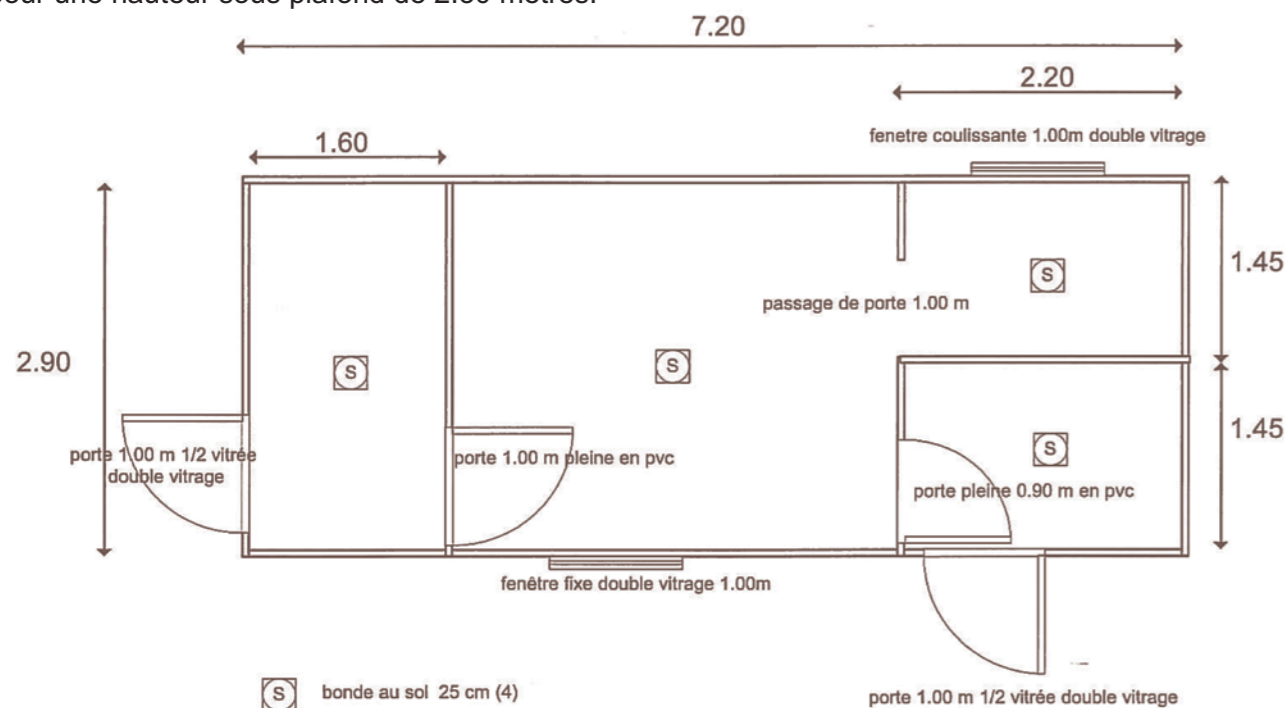
Les ateliers de transformation fromagère sont soumis à la réglementation du paquet hygiène et plus particulièrement pour la conception des locaux à l'annexe II du règlement 852/2004.

Les dispositions spécifiques pour les locaux précisent :

La conception des locaux doit permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et notamment prévenir toute sorte de contamination (aéroportée et physique) entre et durant les opérations.

► Proposition d'un plan type pour une fromagerie modulaire

• **Dimensions :** Les dimensions d'un module type sont de 7.20 mètres de long par 2.90 mètres de large, pour une hauteur sous plafond de 2.30 mètres.

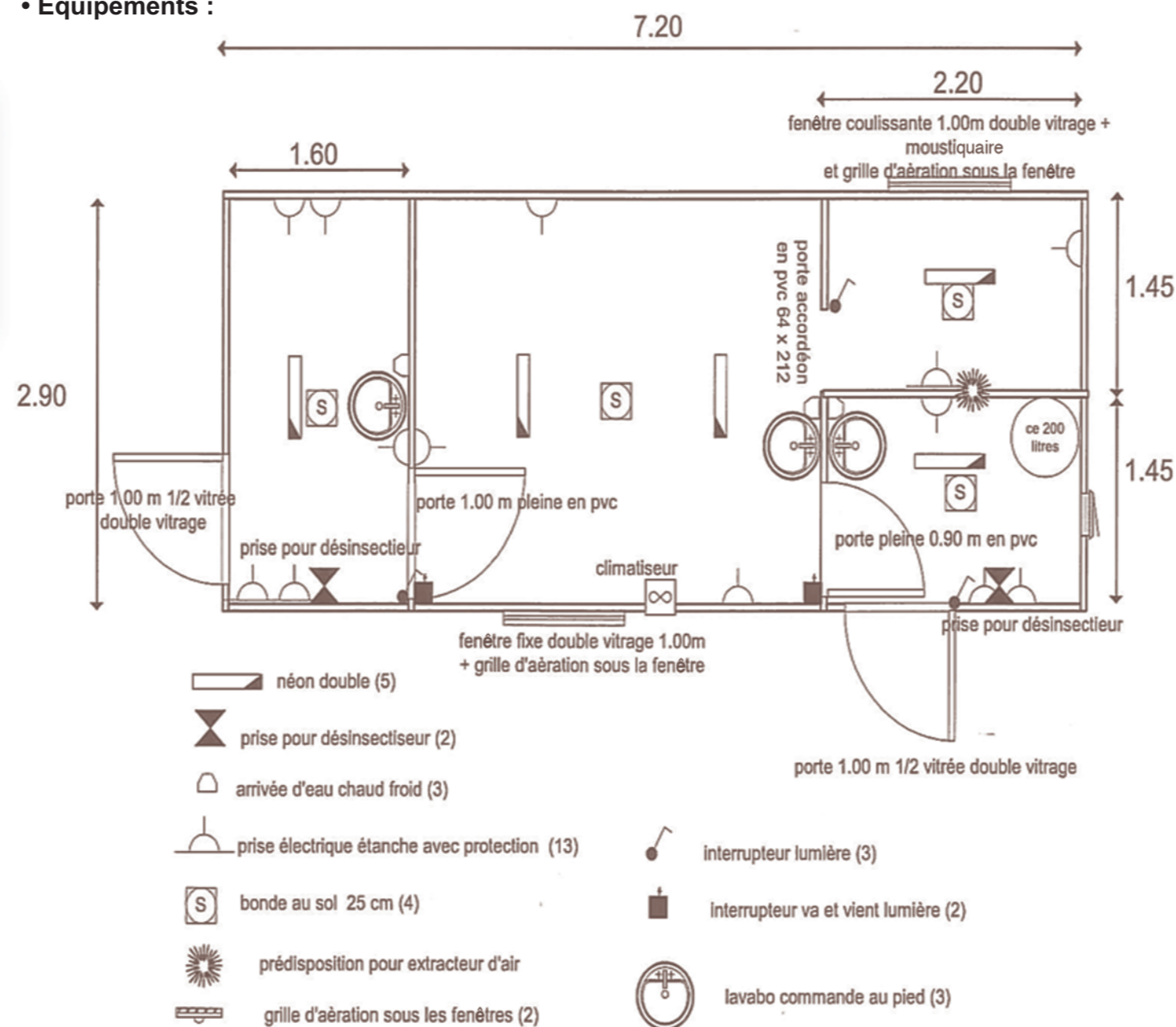


Ventilateur de climatiseur réversible présent dans la salle de fabrication

Dalle de support de la fromagerie modulaire en béton



• Equipements :



► Description d'une fromagerie modulaire type

Les équipements intérieurs proposés sont prévus pour répondre aux obligations réglementaires mais aussi aux exigences techniques de transformation fromagère.

■ Les matériaux de construction :

Panneaux sandwich 2 faces en acier galvanisé laqué, murs extérieurs et plafond, aspect lisse à l'intérieur et strié à l'extérieur, épaisseur 60 mm de mousse polyuréthane, classement au feu M1 (non inflammable)
Cloisonnement intérieur, aspect lisse, épaisseur 50 mm, classement au feu M1
Plancher isolé en panneaux sandwich 2 faces en acier galvanisé laqué, épaisseur 40 à 50 mm de mousse polyuréthane, classement au feu M1
Revêtement de sol en résine alimentaire avec plinthe de 10 cm, résistant aux contacts avec des produits de pH compris entre 3 à 10.

■ Les menuiseries :

Portes extérieures, 90×208 cm, en aluminium galvanisé laqué demi vitrées, verre double
Portes intérieures pleines en PVC ou alu galvanisé laqué, 90×208 cm
Porte extensible accordéon en PVC, 64×212 cm ou coulissante pour l'accès à la laverie
Fenêtre coulissante, en PVC ou alu galvanisé laqué, 90×85 cm, double vitrage avec moustiquaire enroulable
Fenêtre fixe ou ouvrante (prévoir des moustiquaires pour les fenêtres ouvrantes), en PVC ou alu galvanisé laqué, 90×85 cm, double vitrage
Grilles d'entrée d'air en PVC ou inox, en position basse



■ Les équipements électriques :

Climatiseur réversible
Cumulus électrique, stockage de 200 litres d'eau chaude
1 coffret électrique
Néons double rampe étanches avec interrupteurs étanches (IP55)
Prises de courant étanches (IP 55) avec protection, à positionner à une hauteur de 1.30 m du sol
Extracteur d'air de 200 à 400 m³/heure, avec commande manuelle ou par hygrostat



■ Les équipements sanitaires :

Lave-mains à commande non manuelle, en inox ou autre
Bac de lavage en inox
Siphon de sol, en inox ou PVC, 250×250 mm, sortie male



Lavabo à commande non manuelle réalisé à partir d'un lavabo en céramique et d'un système de commande fémorale



► Les installations à prévoir avant la mise en place du module

■ Administratif :

La création d'un atelier de fromagerie fixe, même de type modulaire, implique des démarches administratives en vue d'obtenir une autorisation officielle (code de l'urbanisme). Ainsi avant le début des travaux, la première chose à faire est de se signaler en mairie au travers du formulaire de dépôt d'un permis de construire : obligatoire pour toute construction nouvelle dépassant 20 m², conformément au Plan Local de l'Urbanisme (PLU).

■ Fondations et mise en place du chantier:

La fromagerie modulaire est livrée « clé en main ». Il est donc à la charge du producteur fromager fermier de prévoir un aménagement préalable du terrain : Le module doit être posé sur un terrain dépourvu d'obstacles et d'une portance suffisante. Une mise à niveau des supports d'appui ou de la dalle béton est nécessaire pour garantir la stabilité de la construction dans le temps. Le terrain où sera posé le module doit être accessible à une semi remorque. Dans le cas où il ne l'est pas, l'hélicoptage est possible mais coûteux.

