

## Assainissement des eaux usées des ateliers fermiers :



FILIERES  
DIMENSIONNEMENT  
AUTOCONSTRUCTION

**épuration végétale**

### Plan :



Filières ovins lait / viande  
transformation

Fosse + filtre vertical végétalisé + dissipation

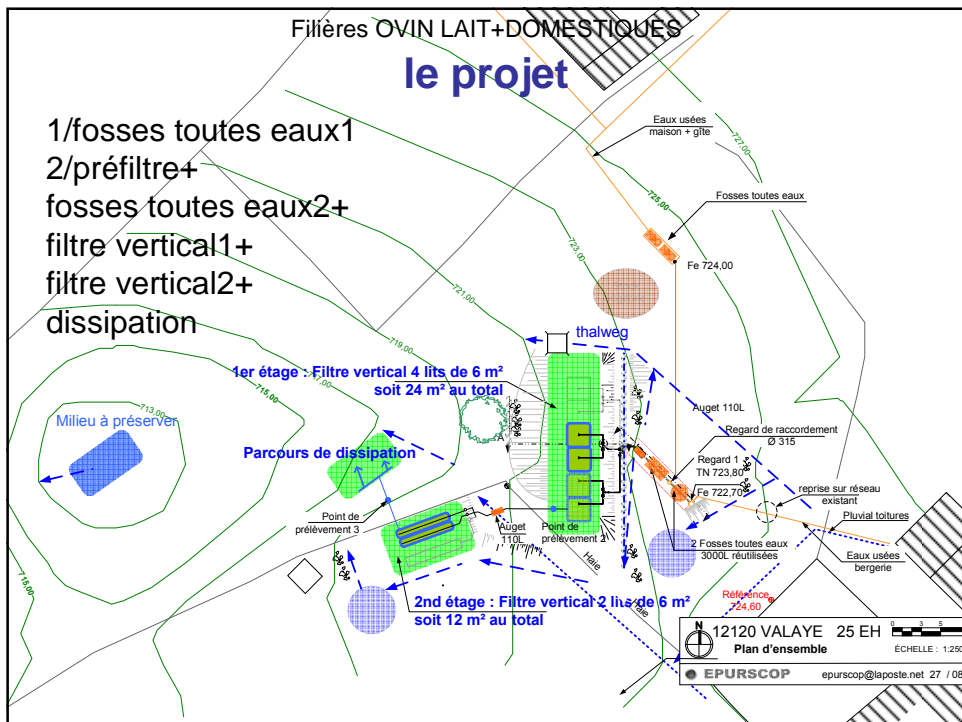
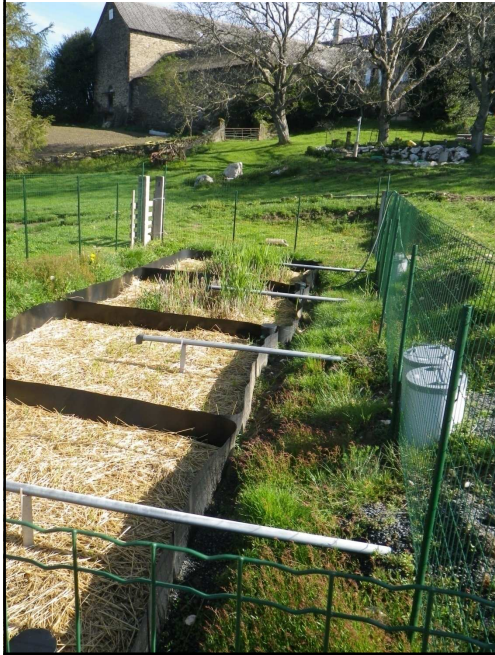
le dimensionnement = une  
discussion

Les charges organiques, hydrauliques, biblio /pft,  
parcelle, sensibilité du milieu, phasage  
modulation

accompagner l'autoconstructeur

Enjeux : technique, économique, sécurité  
Étude / préparation / accompagnement /

## Filière OVIN LAIT+DOMESTIQUES



Filière OVIN LAIT+DOMESTIQUES

## le chantier



Filière OVIN LAIT+DOMESTIQUES

## le chantier



Filière OVIN LAIT+DOMESTIQUES

## le chantier



Filière OVIN LAIT+DOMESTIQUES

## le chantier



Filière OVIN LAIT+DOMESTIQUES

## le chantier



Filière OVIN LAIT+DOMESTIQUES

## le chantier



Filière OVIN LAIT+DOMESTIQUES

## le chantier

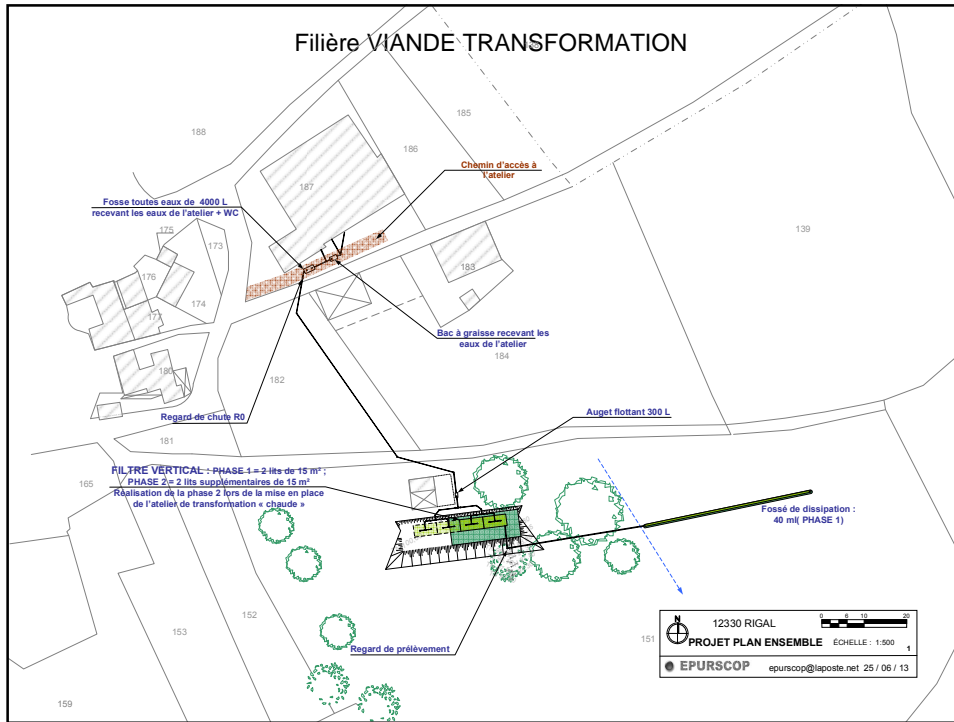


Filière OVIN LAIT+DOMESTIQUES

## le chantier







### Filière VIANDE TRANSFORMATION

## le dimensionnement

PHASE	1	2	3	4
PHASE1	1 000	150		
PHASE2		2 500,00	150,00	56,00
PHASE1				1,00
PHASE2				1,00
<b>HYDRAULIQUE =</b>		10,67	16,67 EH	20,67 EH

Charge polluante	ACTUEL	FUTUR
<b>Charge hydraulique</b>		
DEB journalier	1,00 m <sup>3</sup> /j	2,00 m <sup>3</sup> /j
DEB moyen 24h	0,07 m <sup>3</sup> /h	0,10 m <sup>3</sup> /h
DEB de pointe	0,20 m <sup>3</sup> /h	0,31 m <sup>3</sup> /h
<b>Charge polluante</b>		
MES	0,54 kgj	2,00 kgj
DDC	1,08 kgj	6,30 kgj
DECC	1,08 kgj	3,30 kgj
<b>Charge polluante caïdre seule</b>		
MES	0,17 kgj	0,15 kgj
DDC	0,34 kgj	0,30 kgj
DECC	0,34 kgj	0,15 kgj

Dimensionnement des lits		PHASE1	PHASE2
DEBIT TEMPS SEC base: 150 l/s		SURFACE / COEF:	
VOLUME/24H	20EH	FILTE VERTICAL	15M <sup>2</sup> EH
VOLUME MOYEN/24H	0,07	EH	20EH
FILTEUR LAME/EAU/M	0,02	surface du FILTEUR/m <sup>2</sup>	30
VOLUME P/B/EBM	0,30	ZURS	15
NOMBRE BACS/24H	5,33		
CHARGE TEMPS SECMU	0,107		
SURFACE LITM	15,00		

Dimensionnement des lits		PHASE1	PHASE2
DEBIT TEMPS SEC base: 150 l/s		SURFACE / COEF:	
VOLUME/24H	60EH	FILTE VERTICAL	10M <sup>2</sup> EH
VOLUME MOYEN/24H	0,10	EH	60EH
FILTEUR LAME/EAU/M	0,02	surface du FILTEUR/m <sup>2</sup>	30
VOLUME P/B/EBM	0,30	ZURS	15
NOMBRE BACS/24H	8,33		
CHARGE TEMPS SECMU	0,167		
SURFACE LITM	15,00		

CHARGES POLLUANT/VOLUMES	
<b>Charges hydrauliques</b>	MES: 150, DDC: 100, DECC: 30
<b>Charges polluantes</b>	MES: 1,0EH, DDC: 0,5EH, DECC: 0,3EH
<b>Charges polluantes caïdre seule</b>	MES: 0,17, DDC: 0,34, DECC: 0,34

Géométrie des bassins	
PHASE 1	CARRE V1
PHASE 2	RECTANGLE V2



# Filière VIANDE TRANSFORMATION

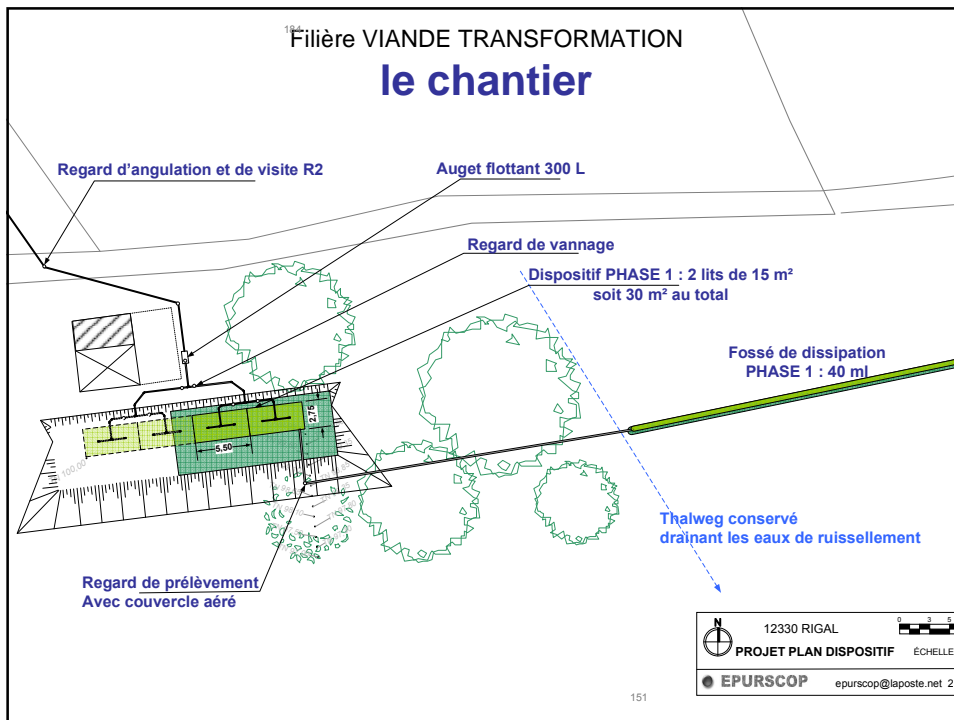
## le chiffreage

12330 Adrien RIGAL		2018-2019		Adrien RIGAL	
NOM DU BÂTIMENT		NOM DE LA SOCIÉTÉ		NOM DE LA SOCIÉTÉ	
RUE		RUE		RUE	
VILLE		VILLE		VILLE	
<p><b>BOUCHERIES QUINQUETTES</b></p> <p>Les productions sont éligibles pour bénéficier de la prime de viande transformée.</p> <p>Les productions éligibles font l'objet d'un règlement qui définit le type de produits éligibles.</p> <p>Les productions éligibles sont celles qui sont produites dans les zones éligibles.</p>					
REF	Libellé	Quantité	Unité	Produit	Quantité
1	Assaisonnement pour viande	200	kg	3000	200
2	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
3	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
4	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
5	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
6	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
7	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
8	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
9	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
10	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
11	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
12	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
13	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
14	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
15	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
16	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
17	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
18	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
19	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
20	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
21	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
22	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
23	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
24	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
25	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
26	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
27	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
28	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
29	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
30	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
31	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
32	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
33	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
34	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
35	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
36	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
37	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
38	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
39	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
40	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
41	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
42	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
43	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
44	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
45	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
46	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
47	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
48	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
49	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
50	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
51	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
52	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
53	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
54	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
55	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
56	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
57	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
58	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
59	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
60	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
61	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
62	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
63	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
64	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
65	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
66	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
67	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
68	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
69	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
70	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
71	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
72	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
73	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
74	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
75	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
76	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
77	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
78	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
79	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
80	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
81	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
82	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
83	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
84	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
85	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
86	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
87	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
88	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
89	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
90	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
91	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
92	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
93	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
94	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
95	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
96	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
97	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
98	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
99	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100
100	Assaisonnement pour viande	100	kg	2000	100

# Filière VIANDE TRANSFORMATION

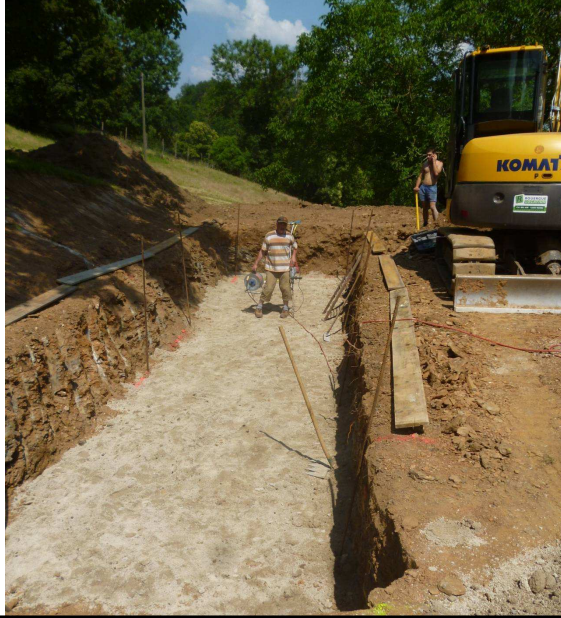
## le planning

STATION D'ÉLEVATION 12330 RIGAL, effluents de la filière viande transformée	
EUFUSCOOP	
AURCOONSTRUCTEUR	
FILIERE 1 ETAGE VERTICAL + 1 ETAGE HORIZONTAL	
2013	
Semaine	23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34
	JUN JUILLET AOÛT
	23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34
<b>PREPARATION ANIER</b>	PREPARATION 4 semaines CHARRIER 3 semaines
Validation étude, plans exécution...	
Commandes, vérifications graillats	
Implication	
<b>REALISATION</b>	
Installation charnier, sécurité, signalisation	
Travaux de charnières, découpe, découpage	
Rampes accès charnier	
2 Plateforme + Terrassement filtre	
2 Bandes verticale/ séparations	
2 Grille 26	
2 Canalisations liaison	
1 Plateforme	
1 Terrassement filtre	
1 Pose de charnières fond de bassin	
1 Aération fond	
1 Grille 240	
1 Bande verticale/ séparations	
1 Grille 4/4 intermédiaire	
1 Grille 26 filtrant	
1 Grille 04 filtrant	
1 Canalisations liaison + pose ouvrages alimentation ALGET + pose ouvrages ALTERNANCE	
Réseau + Récept	
Pose fosse toutes eaux et dégraisseur	
Raccordement aux réseaux	
1 Rampes + pont alimentation	
Voies accès	
Clôture	
<b>FINITIONS RECEPTION</b>	
Alésage	
Const. clachement	
Parcours mise en régime	
Parcours de mise en régime	



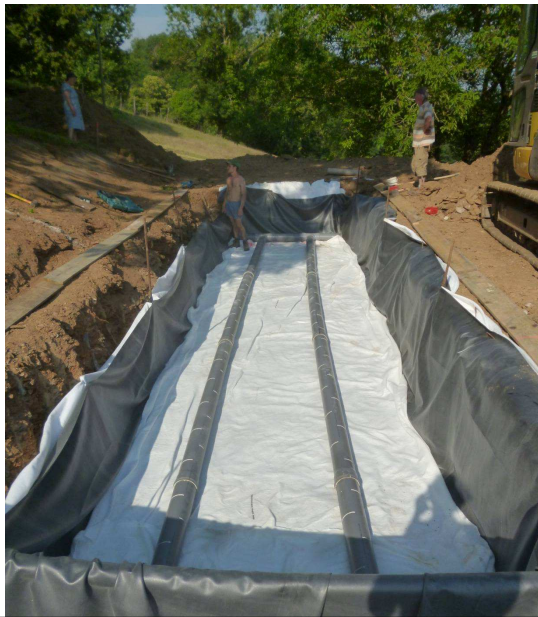
Filière VIANDE TRANSFORMATION

## le chantier



Filière VIANDE TRANSFORMATION

## le chantier



Filière VIANDE TRANSFORMATION

## le chantier



Filière VIANDE TRANSFORMATION

## le chantier



Filière VIANDE TRANSFORMATION

## le chantier



Filière VIANDE TRANSFORMATION

## le chantier





**Merci de votre attention**