

# Les effluents graisseux des petits ateliers de transformation des viandes en Aveyron

Études et projets conduits dans le cadre des programmes régionaux de transfert de technologie des PFT :

PFT GH2O – Albi

et

PFT Viandes & Salaisons - Rodez



*F. Sanson – PFT Viandes & Salaisons - RODEZ*

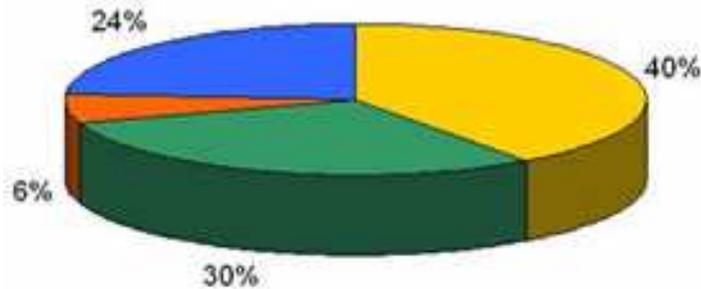


# L'Aveyron agro alimentaire

## Chiffre d'affaires

L'Aveyron est leader des 8 départements de Midi-Pyrénées pour l'ensemble de la filière agro-industrielle.

Répartition des 2.2 milliards d'€ de chiffre d'affaires

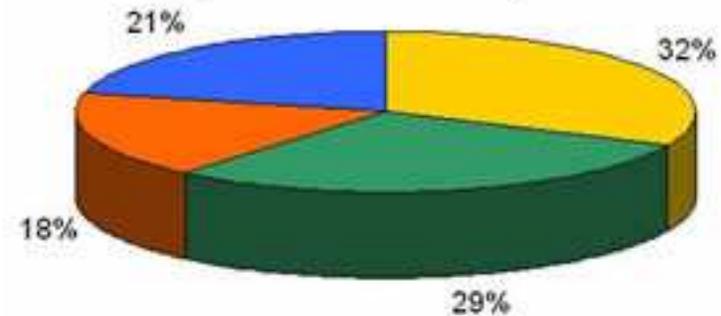


- Lait et fromage
- Pain et pâtisserie industrielle

## Emplois

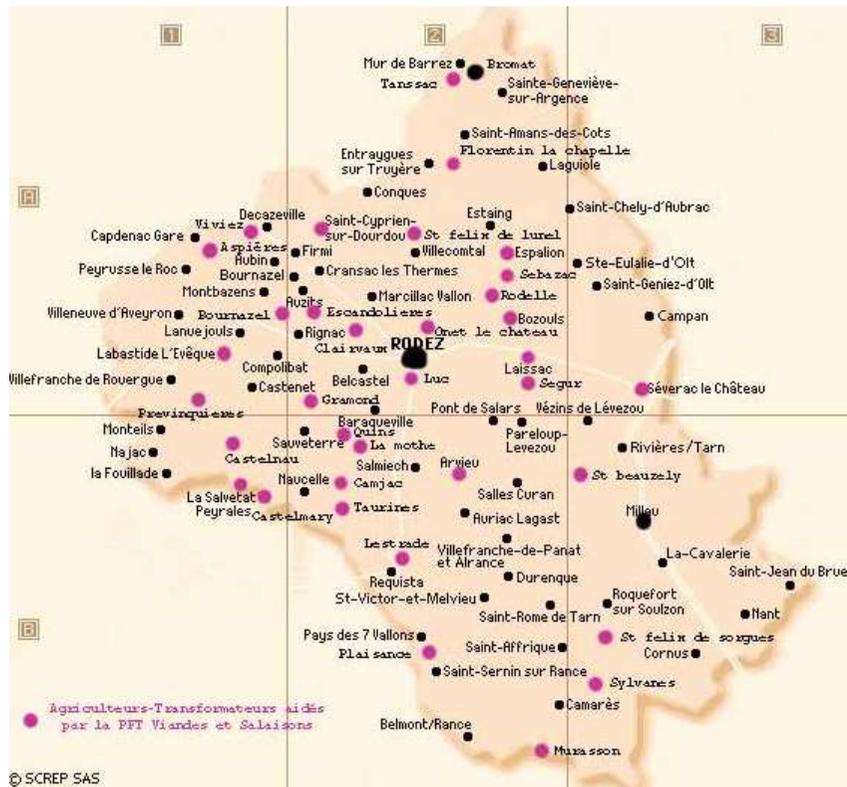
Les I.A.A. de l'Aveyron représentent 20 % des emplois du secteur en Midi-Pyrénées.

Répartition des 5000 emplois



- Viande et plats cuisinés
- Semences et aliments du bétail

# L'Aveyron agro alimentaire



- Le tissu industriel des I.A.A. : **530 établissements**, des productions diversifiées
- Quelques grosses structures
- Maillage de TPE, PME, agro transformateurs

# La PFT Viandes & Salaisons, ses missions



- Le partenariat :



- Les missions :

Formation, information, animation  
Développement, accompagnement, expérimentation  
Production



F. Sanson – PFT Viandes & Salaisons - RODEZ

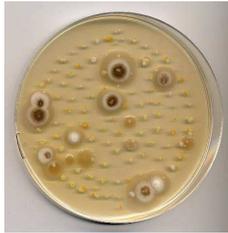


# La PFT Viandes & Salaisons, ses missions

**PFT**  
Plate Forme Technologique  
Viandes & Salaisons

- Les axes de développement :

*Technologie viandes et salaisons*



*Écologie microbienne, ferments*



*Capteur, signal, système d'information*

*Bio sécurité, **gestion du risque environnemental***



# La production de déchets et effluents

- MRS : matériels à risques spécifiés
- Os et Gras et ...



Et l'élimination soumise à la réglementation

# La production de déchets et effluents

- Nettoyage des surfaces
- et des outils
- Dérochage et lave batterie
- Gras de cuisson
- *Et beaucoup d'eau !*



# Des études mises en place

- **constitution d'une base de données**
  - os et gras / espèces
  - effluents / espèces / étapes des process
- **faisabilité technique d'un pré traitement des graisses**
  - analyse physico chimique des effluents (seuils de rejet)
  - caractère « saponifiable des effluents »
- **enquête sur les pratiques des petits transformateurs:**
  - état des lieux technique et réglementaire
- **contribution au comité environnement des transformateurs de la viande**
  - PFTs, CMA 12, DSV...



# Élimination des effluents gras

- Parfois un bac à graisse

- Mais quelle efficacité ?



- La collecte du gras

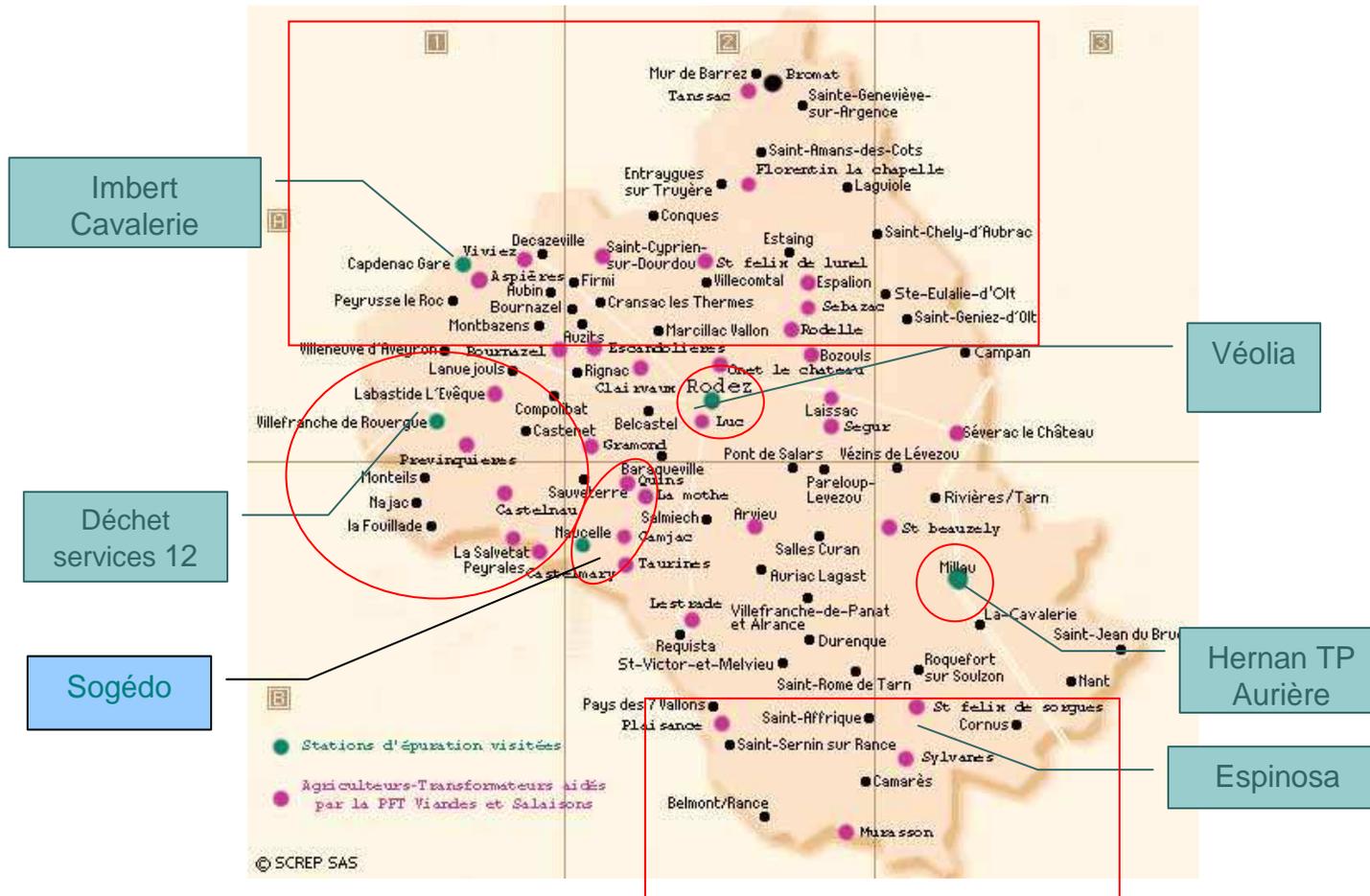
- Rythme des collectes

- Coût

- Devenir du gras collecté



# Filières d'évacuation des graisses en Aveyron



Zones de collecte des hydro cureurs



F. Sanson – PFT Viandes & Salaisons - RODEZ



*Proposer une solution **alternative, durable, rustique**  
de prétraitement des effluents gras*

*Solution **collective** et partagée par les petits ateliers  
d'un même bassin de production*

*Inscrite dans une **filière de traitement** (STEP locale)*

Une piste explorée :

