



Fromageries du canton du Valais
Selon liste en annexe

Notre réf./Unsere Ref. M. Bernard/C. Salamin
Votre réf./Ihre Ref.
Date/Datum 25 septembre 2006

Protection des eaux applicable aux fromageries Elimination du petit-lait

Madame, Monsieur,

Suite à divers constats d'éliminations du petit-lait non conformes, nous vous rappelons les règles en vigueur concernant l'évacuation des eaux usées et des déchets dans les fromageries.

- Les eaux usées issues de la fromagerie doivent être neutralisées avant d'être déversées dans l'égout communal et traitées sur la STEP. Le pH des eaux usées doit se situer entre 6.5 et 9.0.
- Les eaux de refroidissement non polluées doivent être séparées des eaux résiduaires. Si elles ne peuvent pas être infiltrées, elles seront évacuées comme eaux claires vers les eaux de surface (rivière, torrent, bisse...).
- **Le lactosérum** (petit-lait) et autres résidus concentrés, sont considérés comme des **déchets** (charge organique très élevée) et ne doivent **en aucun cas être évacués avec les eaux usées** ou les eaux de surface (art. 10, OEaux du 28.10.1998). Le petit-lait rejeté dans les eaux usées perturbe fortement le fonctionnement des STEP.

Les possibilités suivantes sont offertes aux fromageries pour valoriser ou éliminer le lactosérum :

1. Stockage réfrigéré et collecte par la FLV-WMV à Sierre ou un autre centre agréé.
2. Valorisation locale auprès du bétail des producteurs.
3. Mélange et stockage dans une fosse à purin (en principe réservés aux alpages).
4. Lombricompostage (à l'alpage).
5. Stockage et transport vers une STEP équipée d'un digesteur et d'un stockage suffisant.

Dans le cas où votre installation ne répondrait pas aux exigences mentionnées ci-dessus, nous vous invitons à la mettre en conformité d'ici le **30 novembre 2006**.

Nous vous remercions d'avance pour votre collaboration et vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, nos salutations les meilleures.

Le Chef de service

Cédric Arnold

Copies : Service agriculture - FLV-WMV - communes - STEP