

NIVEAU

P

DE57

545 euros HT
(par personne)

PERSONNE RESSOURCE : C TOURNIER

☎ 03 81 55 92 07

ANIMATEUR PRINCIPAL : JEAN-LOUIS BERNER - RESPONSABLE DU POLE GESTION DE L'EAU ET ENVIRONNEMENT DE L'ENIL DE MAMIROLLE

DATES : DU 24 AU 26 MARS 2010 (2 JOURS) SEMAINE 12

LIEU DE FORMATION : ENIL - BESANÇON MAMIROLLE - 25620 MAMIROLLE

MAITRISE DES EFFLUENTS EN ENTREPRISE AGROALIMENTAIRE



OBJECTIFS GÉNÉRAUX

A l'issue de la formation, les stagiaires devront

- Etre capables de caractériser l'effluent moyen de l'entreprise.
- Etre capables de mettre en oeuvre les moyens conduisant à une réduction de la charge de l'effluent au sein de l'entreprise.
- Etre capables d'identifier les différents systèmes de traitement adaptés à l'effluent de l'entreprise et connaître leur principe de fonctionnement.



PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉ REQUIS

- Responsable d'atelier.
- Responsables Qualité, Environnement, Maintenance.
- Techniciens de production.



CONDITIONS DE FORMATION

- Animation par les professeurs et ingénieurs des ENIL spécialistes du domaine de la gestion de l'eau et des effluents.



MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Cours théoriques et mise en application pratique (analyses en laboratoire et manipulation sur équipements-pilotes).
- Observations et mesures sur la Halle de Technologie Laitière et Alimentaire de l'ENIL.

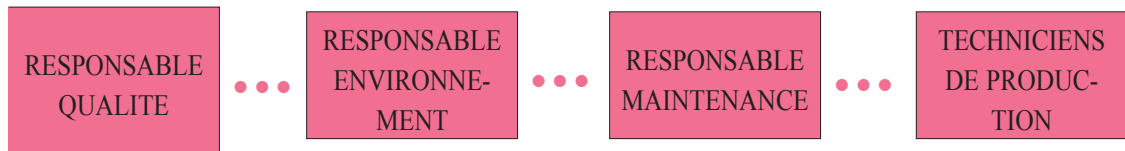


OPTIONS

- Cette formation peut être complétée par le stage n° 58 visant à une bonne connaissance des systèmes de traitement des effluents et leur suivi.
- Un approfondissement peut également être proposé sur le suivi et le contrôle des effluents.



POSITIONNEMENT TECHNIQUE



PROGRAMME DE LA FORMATION



CARACTERISATION DES EFFLUENTS ISSUS DE L'ACTIVITE AGROALIMENTAIRE

- Connaissance des effluents de l'agroalimentaire : origine, variabilité,...
- Impact des effluents agroalimentaires sur l'environnement.

LES PARAMETRES DE CHARGE D'UN EFFLUENT ET LEUR SUIVI

- MES, pH, DCO, DBO5, MES, azote, phosphore, ...
- Prélèvement et analyses : méthodologie, application sur l'atelier technologique de l'ENIL.
- Analyses en continu.

LEVIER POUR LA MAITRISE DES EFFLUENTS AU SEIN DE L'ENTREPRISE

- Choix des technologies - Technologies propres.
- Choix et maintenance des équipements.
- Bonnes pratiques : conduite de process, nettoyages,....

CONNAISSANCE DES DIFFERENTS SYSTEMES DE TRAITEMENT ADAPTES AUX EFFLUENTS AGROALIMENTAIRES

- Importance des systèmes de pré-traitement au sein de l'entreprise.
- Description des principaux systèmes de traitement aérobie : boues activées, SBR, lagunage.

REGLEMENTATION - REDEVANCES ET COUTS

- Evolution récente de la réglementation.

SYNTHESE ET BILAN DU STAGE