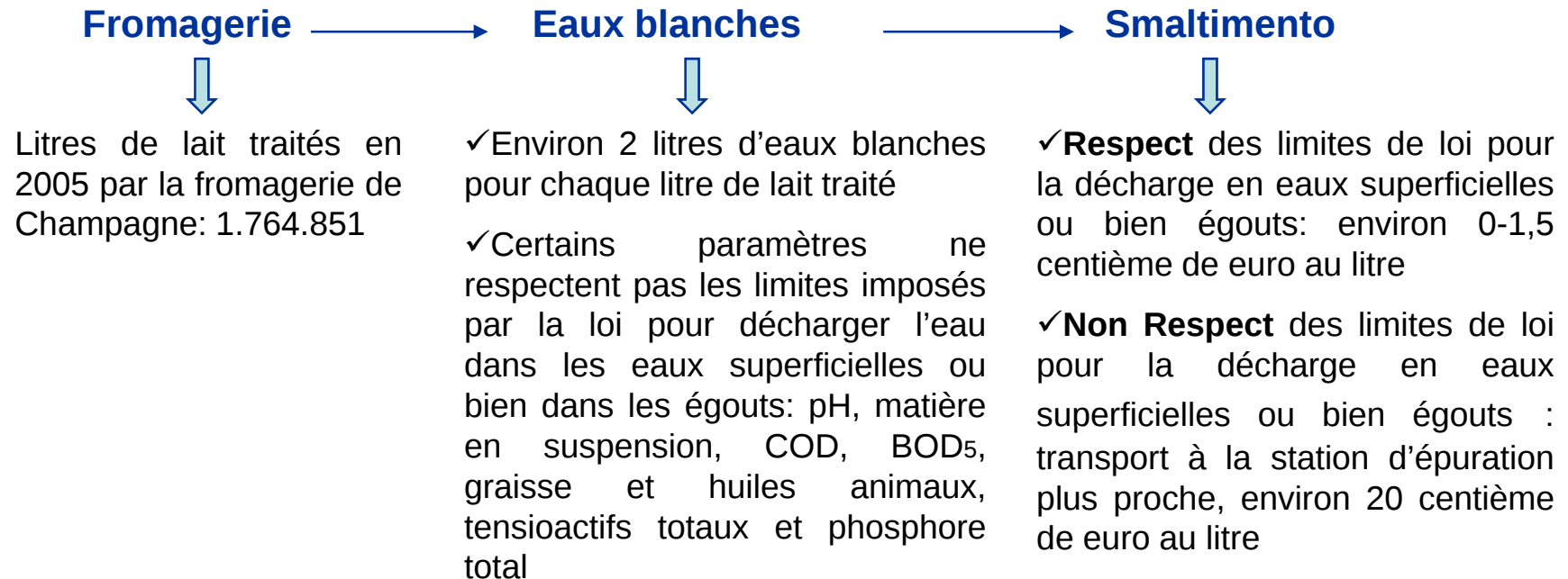


Installation de phytodépuration à la fromagerie de Champagne

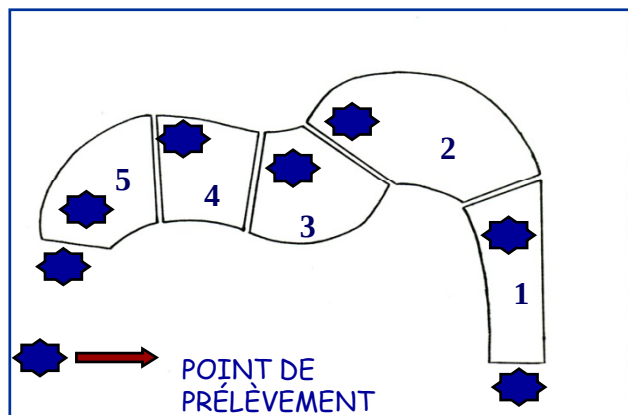


LA PHYTODEPURATION

Dans ce contexte nait l'idée d'utiliser la phytodépuration pour épurer les eaux blanches de la fromageriesde Champagne.

La phytodépuration est un procès naturel de dépuraton des eaux résiduelles constitué de un bacino imperméabilisé remplis de matériel ghiaioso et végété avec des plantes macrophytes; l'épuration est le résultat de l'action combinée de substrat ghiaioso, des plantes et des microorganismes présents.

Installation de phytodépuration à la fromagerie de Champagne



1	graviers
2	déchets céramiques
3	résidus magnétite
4	zéolite
5	mélange de sol compost et « marbre vert »



CARACTERISTIQUES DE L'INSTALLATION

- ✓ surface de 200 mq
- ✓ tranchée imperméabilisée avec une couverture de matériel plastique
- ✓ pente moyenne 3%
- ✓ division en 5 secteurs remplis avec différents matériels
- ✓ 2 pompes
- ✓ environ 8000-10000 litres par jour d'effluents de fromagerie qui traversent le système
- ✓ végétation utilisée: *Phragmites australis*
- ✓ tuyaux le long de tout l'implant pour le prélèvement de échantillons à analyser

AVANTAGES

- ✓ cout bas de construction et gestion
- ✓ Intervention réduite pour la gestion et personnels pas spécialisé requis
- ✓ minimum impacte environnemental (création d'une aire verte)
- ✓ Bas requis de technologies et énergie