



VILLE DE MONTELIMAR

ETUDE DE DIAGNOSTIC ET SCHEMA AEP

PHASE 3 - ANALYSE DU FONCTIONNEMENT

ANALYSE DES USAGES DE L'EAU

SOMMAIRE

I. AVANT PROPOS.....	4
II. LES ETABLISSEMENTS VISITES	4
III. ANALYSE DES USAGES DE L'EAU	4
IV. PISCINE ALOHA	5
IV.1 - RENSEIGNEMENTS D'ORDRE GENERAL.....	5
IV.2 - PROVENANCE DE L'EAU	5
IV.3 - USAGE DE L'EAU	6
IV.4 - REDUCTIONS DE CONSOMMATION ENVISAGEABLES	6
V. CENTRE HOSPITALIER (MONTELIMAR)	7
V.1 - RENSEIGNEMENTS D'ORDRE GENERAL.....	7
V.1 - PROVENANCE DE L'EAU	7
V.2 - USAGE DE L'EAU	8
V.3 - REDUCTIONS DE CONSOMMATION ENVISAGEABLES	8
VI. LYCEE ALAIN BORNE.....	9
VI.1 - RENSEIGNEMENTS D'ORDRE GENERAL.....	9
VI.2 - PROVENANCE DE L'EAU	9
VI.3 - USAGE DE L'EAU	9
VI.4 - REDUCTIONS DE CONSOMMATION ENVISAGEABLES	9
VII. LYCEE TECHNIQUE LES CATALINS.....	10
VII.1 - RENSEIGNEMENTS D'ORDRE GENERAL.....	10
VII.2 - PROVENANCE DE L'EAU	10
VII.3 - USAGE DE L'EAU	11
VII.4 - REDUCTIONS DE CONSOMMATION ENVISAGEABLES	11
VIII. MUSEE DE LA MINIATURE	12
VIII.1 - RENSEIGNEMENTS D'ORDRE GENERAL.....	12
VIII.2 - PROVENANCE DE L'EAU	12
VIII.3 - USAGE DE L'EAU	13
VIII.4 - REDUCTIONS DE CONSOMMATION ENVISAGEABLES	13
IX. ADAPEI.....	14
IX.1 - RENSEIGNEMENTS D'ORDRE GENERAL.....	14
IX.2 - PROVENANCE DE L'EAU	14
IX.3 - USAGE DE L'EAU	14
IX.4 - REDUCTIONS DE CONSOMMATION ENVISAGEABLES	15
X. CLINIQUE KENNEDY	16
X.1 - RENSEIGNEMENTS D'ORDRE GENERAL.....	16
X.2 - PROVENANCE DE L'EAU	16
X.3 - USAGE DE L'EAU	17
X.4 - REDUCTIONS DE CONSOMMATION ENVISAGEABLES	17
XI. GEANT CASINO.....	18
XI.1 - RENSEIGNEMENTS D'ORDRE GENERAL.....	18
XI.2 - PROVENANCE DE L'EAU	18
XI.3 - USAGE DE L'EAU	18
XI.4 - REDUCTIONS DE CONSOMMATION ENVISAGEABLES	19

VILLE DE MONTELIMAR
Etude de diagnostic et schéma A.E.P
Phase 3 - Analyse des usages de l'eau

XII.	CARREFOUR MARKET	20
XII.1 -	RENSEIGNEMENTS D'ORDRE GENERAL.....	20
XII.2 -	PROVENANCE DE L'EAU	20
XII.3 -	USAGE DE L'EAU	20
XII.4 -	REDUCTIONS DE CONSOMMATION ENVISAGEABLES	21
XIII.	CARREFOUR.....	22
XIII.1 -	RENSEIGNEMENTS D'ORDRE GENERAL.....	22
XIII.2 -	PROVENANCE DE L'EAU	22
XIII.3 -	USAGE DE L'EAU	23
XIII.4 -	REDUCTIONS DE CONSOMMATION ENVISAGEABLES	23
XIV.	LECLERC.....	24
XIV.1 -	RENSEIGNEMENTS D'ORDRE GENERAL.....	24
XIV.2 -	PROVENANCE DE L'EAU	24
XIV.3 -	USAGE DE L'EAU	25
XIV.4 -	REDUCTIONS DE CONSOMMATION ENVISAGEABLES	25
XV.	GERBE D'OR.....	26
XV.1 -	RENSEIGNEMENTS D'ORDRE GENERAL.....	26
XV.2 -	PROVENANCE DE L'EAU	26
XV.3 -	USAGE DE L'EAU	26
XVI.	NOUGAT CHABERT ET GUILLOT.....	27
XVI.1 -	RENSEIGNEMENTS D'ORDRE GENERAL.....	27
XVI.2 -	PROVENANCE DE L'EAU	27
XVI.3 -	USAGE DE L'EAU	28
XVI.4 -	REDUCTIONS DE CONSOMMATION ENVISAGEABLES	28
XVII.	ORPEA SA	29
XVII.1 -	RENSEIGNEMENTS D'ORDRE GENERAL.....	29
XVII.2 -	PROVENANCE DE L'EAU	29
XVII.3 -	USAGE DE L'EAU	30
XVII.4 -	REDUCTIONS DE CONSOMMATION ENVISAGEABLES	30
XVIII.	SARL BU (LE SIECLE D'OR)	31
XVIII.1 -	RENSEIGNEMENTS D'ORDRE GENERAL.....	31
XVIII.2 -	PROVENANCE DE L'EAU	31
XVIII.3 -	USAGE DE L'EAU	31
XVIII.4 -	REDUCTIONS DE CONSOMMATION ENVISAGEABLES	32
XIX.	SA BISCUITERIE LOR	33
XIX.1 -	RENSEIGNEMENTS D'ORDRE GENERAL.....	33
XIX.2 -	PROVENANCE DE L'EAU	33
XIX.3 -	USAGE DE L'EAU	34
XIX.4 -	REDUCTIONS DE CONSOMMATION ENVISAGEABLES	34
XX.	SYNTHESE DES VISITES	35

N° de version	Date	Nature de la modification	Pages
1.0	Mars 2012	Document initial	Toutes

I. AVANT PROPOS

En utilisant le recensement réalisé dans les phases initiales de la mission, six installations publiques et dix installations privées ont été sélectionnées et ont fait l'objet de visites.

II. LES ETABLISSEMENTS VISITES

Les établissements publics choisis pour faire l'objet d'une visite sont consignés dans le tableau ci-dessous :

Tableau 1 : Etablissements publics

1	La piscine Aloha
2	L'hôpital
3	Lycée Alain Borne
4	Lycée Technique les Catalins
5	Musée de la miniature
6	ADAPEI (Domaine privé avec des subventions publiques)

Les établissements privés choisis pour faire l'objet d'une visite sont consignés dans le tableau ci-dessous :

Tableau 2 : Etablissements privés

7	La Clinique
8	Géant Casino
9	Carrefour Market (Anciennement Hyper Champion)
10	Carrefour
11	Leclerc
12	Gerbe d'Or
13	Nougat Chabert et Guillot
14	OPERA SA
15	SARL BU
16	SA Biscuiterie LOR

III. ANALYSE DES USAGES DE L'EAU

Chez les gros consommateurs, les usages de l'eau sont très différents d'un secteur d'activité à l'autre. Pour réduire les consommations d'eau, il faut s'adapter à la spécificité de l'Entreprise.

Les données concernant la consommation en eau, fournies par l'exploitant pour les dix principaux établissements concernés, sont analysées afin de s'assurer que ceux-ci intègrent bien une politique volontariste de maîtrise de la consommation chez eux.

IV. PISCINE ALOHA

IV.1 - Renseignements d'ordre général

Désignation de l'établissement : Espace Aquatique Aloha

Adresse : 111, avenue Jean Jaurès, Route de Marseille 26200 Montélimar

Téléphone : 04 75 00 60 95 (Montélimar-Sésame)

Personne à contacter : Jean-François PISTORESI – 06 37 23 03 25

Nombre de salariés en hiver	22
Nombre de salariés en été	40
Fréquentation moyenne par jour en été	800
Fréquentation moyenne par jour en hiver	500
Fréquentation maximum en une journée en période de pointe	1200

Période de plus forte activité : Eté

Période la plus calme : Décembre Janvier Février

Ordre de grandeur de la croissance : stable

Activité annexe : Animations

Description : Aquagym, Aquaphobie, Apprentissage et Perfectionnement.

IV.2 - Provenance de l'eau

Présence d'un compteur d'eau potable oui/non. Oui

Si oui consommation à indiquer dans le tableau ci-dessous :

	Consommation facturée
année n-1	47 725 m³/an
année n-2	60 036 m³/an
année n-3	47 000 m³/an

Présence d'une autre source d'alimentation en eau oui/non : oui / L'arrosage des espaces verts à l'extérieur se fait grâce à l'eau prélevée directement dans la nappe.

IV.3 - Usage de l'eau

Explication de l'utilisation de l'eau :

- Remplissage automatique des bassins,
- Sanitaires et production eaux Chaudes Sanitaires,
- Nettoyage des locaux, sols et plages.

Estimation du volume consommé théorique pour 24 heures : Entre 80 et 100 m³/jour pour l'alimentation des bassins en eau.

Le reste de la consommation correspond aux sanitaires et au lavage des locaux.

Fermeture Durant une semaine entre Noël et janvier.

Estimation du volume de fuites : relève journalière effectuée, suivie d'une intervention si une anomalie est détectée.

IV.4 - Réductions de consommation envisageables

- Le lavage des plages actuellement consomme environ 3 mètres cubes par jour.
- Récemment, une démarche a été faite pour utiliser une nouvelle machine de nettoyage des plages plus économique (environ 1 mètre cube par jour).
- Surveillance permanente des WC, douches. Des robinets Presto sont installés partout afin de limiter la consommation en eau.
- Les améliorations à apporter sont limitées par les normes sanitaires d'une piscine imposant un renouvellement minimum de l'eau des bassins et un nettoyage régulier.

V. CENTRE HOSPITALIER (MONTELIMAR)

V.1 - Renseignements d'ordre général

Désignation de l'établissement : Centre Hospitalier

Adresse : Centre Hospitalier (Montélimar) BP 249 - 26216 Montélimar cedex

Téléphone : 04 75 53 40 00

Fax : 04 75 53 40 03

Mail : direction@ch-montelimar.fr

Personne à contacter : M. MURI Alain, Services techniques - poste 41-38

Nombre de salariés	1086 sur ce site.
Nombre de couverts en moyenne par jour	1 400
Nombre de salariés administratifs	248
Nombre de salariés soignants	838
Nombre de lits	417
Nombre de personnes traités sur l'année n-1	144 382

Période de plus forte activité : globalement stable en termes de consommation d'eau avec de légères pointes en mars et une baisse de l'activité en septembre.

Perspective d'évolution de l'établissement : construction en cours d'une unité complète de 9 000 m², en remplacement d'une unité de traitement existante, soit environ 10 %.

Ordre de grandeur de la croissance : +10,2% d'activité entre 2010 à 2011.

Activité annexe : Maison de retraite, centre médico-psychologique, plus une nouvelle école d'infirmières (ouverture en juin).

V.1 - Provenance de l'eau

Présence d'un compteur d'eau potable oui/non. Oui

	Consommation facturée
année n-1	84 576 m ³ /an
année n-2	84 475 m ³ /an
année n-3	91 291 m ³ /an

Présence d'une autre source d'alimentation en eau oui/non : Non

V.2 - Usage de l'eau

Explication de l'utilisation de l'eau :

- Usage sanitaire,
- **Chauffage**,
- Groupe d'eau glacée,
- Cuisine, plonge,
- Stérilisation,
- Blanchisserie (6h-15h),
- Entretien des locaux en journée essentiellement.

Estimation du volume consommé théorique pour 24 heures : Entre 220 et 230 m³/jour à la station d'épuration.

La consommation est sensiblement la même chaque jour, un peu inférieure le week-end, car il y a moins de salariés sur le site.

Estimation du volume de fuites : Aucune estimation.

V.3 - Réductions de consommation envisageables

- Les nouvelles normes suivies par l'hôpital impliquent des consommations moindres,
- La blanchisserie a été restructurée avec de nouvelles machines moins consommatrices en eau,
- Le réseau intérieur est suivi de manière régulière,
- Chantier en cours (fin en 2014) pour une nouvelle unité avec du matériel et des locaux neufs,
- Chaufferie refaite récemment,
- Achat de matériels plus économes envisagé,
- Modernisation des machines.

VI. LYCEE ALAIN BORNE

VI.1 - Renseignements d'ordre général

Désignation de l'établissement : Etablissement Scolaire

Adresse : 10, place du Théâtre, BP 339 - 26216 Montélimar cedex

Téléphone : 04.75.92.34.34
Fax : 04.75.92.32.88
Mail : cite-aborne.ac-grenoble.fr

Nombre d'élèves internes	32
Nombre d'élèves externes	752
Nombre d'élèves demi-pensionnaires	1050
Nombre de salariés administratifs	20
Nombre de salariés techniques	35
Nombre de salariés enseignants	148

Période scolaire:	X	Lundi-Mardi-Mercredi matin-jeudi-Vendredi
		Lundi-Mardi- jeudi-Vendredi –Samedi matin

Perspective d'évolution de l'établissement : Travaux de rénovation en cours. Pas d'impact sur la consommation.

VI.2 - Provenance de l'eau

Présence d'un compteur d'eau potable oui/non. Oui

	Consommation facturée
année n-1	7 823 m³/an
année n-2	7 368 m³/an
année n-3	6 541 m³/an

Présence d'une autre source d'alimentation en eau oui/non : Non

VI.3 - Usage de l'eau

Explication de l'utilisation de l'eau :

- Cuisine
- Entretien des locaux

Estimation du volume consommé théorique pour 24 heures : 20 m³/j.

VI.4 - Réductions de consommation envisageables

- Travaux en cours sur le réseau d'eau potable pour la gestion centralisée par bâtiment (électrovannes).

VII. LYCEE TECHNIQUE LES CATALINS

VII.1 - Renseignements d'ordre général

Désignation de l'établissement : Etablissement Scolaire

Adresse : 24 av. des Catalins, BP 359 - 26216 Montélimar cedex

Téléphone : 04.75.00.76.76

Fax : 04.75.00.76.82

Site : www.catalins.fr

Personne à contacter : COLLET Fabrice – 06 88 39 31 18

Nombre d'élèves internes	320
Nombre d'élèves externes	70
Nombre d'élèves demi-pensionnaires	1215
Nombre de salariés administratifs	24
Nombre de salariés techniques	53
Nombre de salariés enseignants	170

Période scolaire:	X	Lundi-Mardi-Mercredi-jeudi-Vendredi
		Lundi-Mardi-jeudi-Vendredi –Samedi matin

Perspective d'évolution de l'établissement : Un dortoir supplémentaire (20 personnes de plus).

Activité annexe : Diplôme conducteur routier – ZA du Meyrol.

VII.2 - Provenance de l'eau

Présence d'un compteur d'eau potable oui/non. Oui

	Consommation facturée
année n-1	14 317 m³/an
année n-2	12 385 m³/an
année n-3	12 653 m³/an

Présence d'une autre source d'alimentation en eau oui/non : OUI, l'arrosage se fait grâce à l'eau du Rhône uniquement.

VII.3 - Usage de l'eau

Explication de l'utilisation de l'eau :

- Restauration,
- Sanitaires,
- Chaufferie,
- Nettoyage des locaux,
- Système de réfrigération (eau perdue),
- Mécanique, électrotechnique, nucléaire, froid et clim, maintenance industrielle, chimie,
- Internat,
- Gymnase (douche),
- Chasse sur réseau Eaux usées (10 mètres cubes par semaine),
- 6 poteaux-incendie privés,
- Repas du lycée Alain Borne depuis septembre (sur un an) équivalent à 600 repas par jour.

4 appartements sont habités à l'année. La chambre froide fonctionne également toute l'année.

Estimation du volume de fuites : Pas de surveillance journalière.

VII.4 - Réductions de consommation envisageables

- Projet d'élèves de récupération d'eaux pluviales des terrasses pour alimenter une batterie de WC sur un bâtiment.

VIII. MUSEE DE LA MINIATURE

VIII.1 - Renseignements d'ordre général

Désignation de l'établissement : Etablissement Culturel

Adresse : 19, rue Pierre Julien - 26200 - MONTELIMAR

Téléphone : 04 75 53 79 24

Fax : 04 75 54 35 84

Personne à contacter : M. TANI Yves (Service des Bâtiments) : 04.75.00.25.63

Nombre de salariés en hiver	2
Nombre de salariés en été	2
Fréquentation moyenne par jour en été	60
Fréquentation moyenne par jour en hiver	15
Fréquentation maximum en une journée en période de pointe	130
Journées du patrimoine	800 personnes le dimanche après midi

Période de plus forte activité : en été et journées du patrimoine

Période la plus calme : février à juin

Perspective d'évolution de l'établissement : stable

Ordre de grandeur de la croissance : stable

VIII.2 - Provenance de l'eau

Présence d'un compteur d'eau potable oui/non. Oui

	Consommation facturée
année n-1	7 299 m³/an
année n-2	7 784 m³/an
année n-3	12 840 m³/an

Présence d'une autre source d'alimentation en eau oui/non : oui

VIII.3 - Usage de l'eau

Explication de l'utilisation de l'eau :

- Sanitaires publics et du personnel,

- Le système de chauffage est une pompe à chaleur branchée sur le compteur d'eau principal en circuit ouvert : ceci explique la consommation importante d'eau en période de chauffage.

Estimation du volume consommé théorique pour 24 h : environ 20 m³.

VIII.4 - Réductions de consommation envisageables

Installation de robinets Presto dans les différents sanitaires pour un impact négligeable car peu utilisés.

Remplacement du système de chauffage-climatisation : modification très difficile car c'est un investissement lourd, et il faut prendre en compte les contraintes thermiques liées à la nature des objets d'art exposés. A priori, cette modification n'est pas programmée.

IX. ADAPEI

IX.1 - Renseignements d'ordre général

Désignation de l'établissement : associations, organismes culturels et socio-éducatifs

Adresse : rue Montaigne - 26200 Montélimar

Téléphone : 04 75 00 10 00

Personne à contacter : Mme ROCHE Valérie 04.75.00.10.46

Nombre de salariés en hiver	20
Nombre de salariés en été	20
Fréquentation moyenne par jour en été	40 résidents à l'année

Perspective d'évolution de l'établissement : stable

IX.2 - Provenance de l'eau

Présence d'un compteur d'eau potable oui/non. OUI

Si oui consommation à indiquer dans le tableau ci-dessous :

	Consommation facturée
année n-1	12637 m³/an
année n-2	7620 m³/an
année n-3	7379 m³/an

Présence d'une autre source d'alimentation en eau oui/non : OUI

Forage en cours d'installation.

IX.3 - Usage de l'eau

Explication de l'utilisation de l'eau :

- Sanitaires douches WC communs, privatifs et personnel : soit 21 douches et 18 WC,
- Lingerie pour une trentaine de résidents : les draps sont lavés à l'extérieur,
- Ménage,
- Lavage des sols,
- Chaudière au gaz,
- Cuisine : 60 repas le soir, et 50 repas le midi,
- Arrosage des espaces verts.

Estimation du volume de fuite : surveillance sur facturation lors de l'examen trimestriel du budget.

IX.4 - Réductions de consommation envisageables

Un forage a été réalisé et le réseau est en cours de raccordement (fin des travaux prévue fin avril 2012). Il servira à l'alimentation des WC et à l'arrosage.

Résultat envisagé : la facture d'eau devrait être divisée par 3.

Des robinets Presto sont en cours d'installation sur les éviers des résidents.

Les 3 cuisines servant aux activités des résidents sont en cours de modernisation.

X. CLINIQUE KENNEDY

X.1 - Renseignements d'ordre général

Désignation de l'établissement : Centre Hospitalier

Adresse : Avenue Kennedy - 26200 Montélimar

Téléphone : 04 75 00 35 00

Fax : 04 75 53 78 18

Personne à contacter : M. BRIAND Alain – 04 75 00 36 71

Nombre de salariés	255
Nombre de couverts en moyenne par jour	900 repas le midi
	300 patients midi et soir
Nombre de salariés administratifs	47
Nombre de salariés Soignants	180
Nombre de lits	166
Nombre de personnes traitées sur l'année n-1	10 000

Période la plus calme : Juillet, Août (Vacances des chirurgiens)

Perspective d'évolution de l'établissement : non

Ordre de grandeur de la croissance : stable

Activité annexe : non

X.2 - Provenance de l'eau

Présence d'un compteur d'eau potable oui/non. Oui

	Consommation facturée
année n-1	19 598 m³/an
année n-2	18 141 m³/an
année n-3	18 577 m³/an

Présence d'une autre source d'alimentation en eau oui/non : Non

X.3 - Usage de l'eau

Explication de l'utilisation de l'eau :

- Restauration,
- Sanitaires : patients et personnel,
- Laverie,
- Nettoyage des locaux,
- A point du circuit de chauffage au gaz.

Estimation du volume de fuites : Les principales fuites proviennent des WC, les 164 toilettes sont donc à contrôler régulièrement.

X.4 - Réductions de consommation envisageables

- Sensibilisation du personnel et information,
- Mise en place de sous compteurs pour définir les blocs les plus consommateurs en eau,
- Réflexion en cours pour l'installation de robinets Prestos dans les WC.

XI. GEANT CASINO

XI.1 - Renseignements d'ordre général

Désignation de l'établissement : Grande distribution

Adresse : 24 avenue Kennedy - 26200 Montélimar

Téléphone : 04 75 00 74 00

Fax : 04 75 00 74 20

Personne à contacter : M. BAMA Jean-Luc 04.75.00.74.06

Nombre de salariés	180
Fréquentation moyenne par jour	2500
Fréquentation maximum en une journée en période de pointe	4 000

Période de plus forte activité : Décembre

Période la plus calme : Début d'année

Perspective d'évolution de l'établissement : stable

XI.2 - Provenance de l'eau

Présence d'un compteur d'eau potable oui/non. Oui

Si oui consommation à indiquer dans le tableau ci-dessous :

	Consommation facturée
année n-1	8 100 m³/an
année n-2	7 015m³/an
année n-3	12 890m³/an

Présence d'une autre source d'alimentation en eau oui/non : Non

XI.3 - Usage de l'eau

Le magasin dispose d'un compteur général comprenant plusieurs sous compteurs :

- Un sous compteur pour le réseau d'incendie Sprinkler,
- Un sous compteur Hypermarché Casino,
- Un sous compteur pour les galeries marchandes (chaque magasin a son propre compteur),

- Un sous compteur pour les toilettes publiques,
- Un sous compteur pour les toilettes de l'hypermarché Casino.

De plus, l'hyper Casino comporte un rayon boucherie, une boulangerie, et une cuisine pour l'élaboration de plats cuisinés.

Estimation du volume de fuites : Nul. Surveillance mensuelle sur compteurs.

XI.4 - Réductions de consommation envisageables

- Intervention sur l'hypermarché dès qu'une anomalie est observée sur les relevés,
- L'hypermarché informe les magasins de la galerie marchande dès qu'une surconsommation est observée.

Les mesures pour réduire la consommation en eau ont déjà été mises en place, et l'hypermarché estime que sa consommation pourra dorénavant difficilement baisser.

XII. CARREFOUR MARKET

XII.1 - Renseignements d'ordre général

Désignation de l'établissement : Grande distribution

Adresse : Route de Dieulefit - D540 - 26200 Montélimar

Téléphone : 04 75 00 07 83

Personne à contacter : M. LEMI Jérôme

Nombre de salariés	48
Fréquentation moyenne par jour	1 000
Fréquentation maximum en une journée en période de pointe	1 500

Période de plus forte activité : Décembre

Période la plus calme : globalement stable en termes de consommation d'eau

Perspective d'évolution de l'établissement : stable

XII.2 - Provenance de l'eau

Présence d'un compteur d'eau potable oui/non. OUI

	Consommation facturée
année n-1	1104 m³/an
année n-2	879 m³/an
année n-3	733 m³/an

Présence d'une autre source d'alimentation en eau oui/non : NON

XII.3 - Usage de l'eau

Explication de l'utilisation de l'eau :

- Sanitaires publics et personnel,
- Nettoyage des sols,
- Boulangerie,
- Poissonnerie,
- Nettoyage des labos.

Estimation du volume consommé la nuit : machine à glace (7j/7)

Magasin ouvert du lundi au samedi et le dimanche matin.

XII.4 - Réductions de consommation envisageables

- Installation de robinets Presto partout,
- Temporisation de la machine à glace,
- En cours : installation de limiteur de débit sur les robinets.

XIII. CARREFOUR

XIII.1 - Renseignements d'ordre général

Désignation de l'établissement : Grande distribution

Adresse : Centre commercial du Soleil Levant Rond-Point des Présidents - 26200 Montélimar

Téléphone : 08 25 34 20 47

Personne à contacter : M. CLAIR / M. COULANGE – 04 75 49 98 93

Nombre de salariés	170
Fréquentation moyenne par jour	3000
Fréquentation maximum en une journée en période de pointe	4 500

Période de plus forte activité : période estivale et fêtes, relativement stable le reste de l'année

Période la plus calme : stable

Perspective d'évolution de l'établissement : Drive Carrefour (2 ou 3 embauches possibles)

Ordre de grandeur de la croissance : stable

Activité annexe : station-service, cafétéria.

XIII.2 - Provenance de l'eau

Présence d'un compteur d'eau potable oui/non. Oui (2 compteurs, une seule facturation)

Si oui consommation à indiquer dans le tableau ci-dessous :

	Consommation facturée
année n-1	5 918 m³/an
année n-2	6 129 m³/an
année n-3	5 353 m³/an

Présence d'une autre source d'alimentation en eau oui/non : Non

XIII.3 - Usage de l'eau

Explication de l'utilisation de l'eau :

- Sanitaires du personnel,
- Réseau incendie (Sprinkler, essais hebdomadaires),
- Laboratoire boucherie,
- Nettoyage des locaux,
- Arrosage des plantes,
- Cafétéria.

Estimation du volume consommé théorique pour 24 heures : 8 mètres cubes par jour pour le magasin, le reste de la consommation vient de la cafétéria et des sanitaires publics.

Estimation du volume consommé la nuit : 0,5 m³ (machine à glaces).

Estimation du volume de fuite : 0

XIII.4 - Réductions de consommation envisageables

- Les réductions de consommations sont un souci quotidien, (Chartre Carrefour),
- Réducteurs de pression.

XIV. LECLERC

XIV.1 - Renseignements d'ordre général

Désignation de l'établissement : Grande distribution

Adresse : AVENUE DES CATALINS ROUTE DE VALENCE - 26200 Montélimar

Téléphone : 04.75.00.75.40

Fax : 04.75.51.06.21

Personne à contacter : Stéphanie FAURE

Nombre de salariés en hiver	170
Nombre de salariés en été	170
Fréquentation moyenne par jour en hiver	3600
Fréquentation moyenne par jour en été	3800
Fréquentation maximum en une journée en période de pointe	5600

Période de plus forte activité : les fêtes de fin d'année

Période la plus calme : février et septembre

Perspective d'évolution de l'établissement : aucune

Ordre de grandeur de la croissance : néant

Activité annexe : Station-service, Centre auto, Manège à bijoux.

XIV.2 - Provenance de l'eau

Présence d'un compteur d'eau potable oui/non. Oui

Si oui consommation à indiquer dans le tableau ci-dessous :

	Consommation facturée
année n-1	Magasin : 2675 + Station : 4246 = 6921 m3/an
année n-2	Magasin : 2372 + Station : 1721 = 4093 m3/an
année n-3	Magasin : 2836 + Station : 3985 = 3985 m3/an

Présence d'une autre source d'alimentation en eau oui/non : Oui

Forage utilisé pour le Sprinkler et le nettoyage des pistes de la station.
 Pas de compteur.

XIV.3 - Usage de l'eau

Explication de l'utilisation de l'eau :

- Sanitaires du personnel,
- Sanitaires publics,
- Réseau incendie (Sprinkler, essais hebdomadaires),
- Laboratoire boucherie,
- Laboratoire boulangerie et pâtisserie,
- Poissonnerie : fabrication de glace,
- Nettoyage des sols : auto laveuse,
- Arrosage des plantes.

Estimation du volume consommé théorique pour 24 heures: la moyenne est d'environ 8 m³ pour le magasin et 5 m³ pour la station.

Estimation du volume consommé la nuit : 0,5 m³ (machine à glaces).

Estimation du volume de fuite : 0

XIV.4 - Réductions de consommation envisageables

Actuellement, la consommation est surveillée suivant facturation.

Un relevé mensuel est prévu, mais n'est pas réalisé par manque de temps de la personne affectée à l'entretien.

Ce suivi permettrait une réaction rapide en cas de fuites.

Des robinets Presto et des douchettes sont présents dans les laboratoires.

Les sanitaires publics et du personnel sont équipés de robinets Presto.

XV. GERBE D'OR

XV.1 - Renseignements d'ordre général

Désignation de l'établissement : Confiseur

Adresse : 140 Avenue Jean Jaurès - 26200 Montélimar

Téléphone : 04 75 00 63 77

Nombre de salariés sur l'année : 7

Période de plus forte activité : Décembre

Période la plus calme : Janvier

Perspective d'évolution de l'établissement : stable

Activité annexe : magasin + petit atelier artisanal

XV.2 - Provenance de l'eau

Présence d'un compteur d'eau potable oui/non. OUI

Si oui consommation à indiquer dans le tableau ci-dessous :

	Consommation facturée
année n-1	1245 m ³ /an
année n-2	817 m ³ /an
année n-3	829 m ³ /an

XV.3 - Usage de l'eau

Explication de l'utilisation de l'eau :

- Nettoyage (sols, matériels, outils, machines, laverie),
- Sanitaires,
- Production de vapeur.

Le magasin est ouvert 7 jours sur 7 toute la journée et la production se fait 5 jours sur 7 seulement en matinée.

XVI. NOUGAT CHABERT ET GUILLOT

XVI.1 - Renseignements d'ordre général

Désignation de l'établissement : Confiseur

Adresse : Rue Emile Monier - 26200 Montélimar

Téléphone : 04 75 92 20 20

Personne à contacter : Michel JANVIER – 04 75 00 82 05

Nombre de salariés en hiver	219
Nombre de salariés en été	200
Fréquentation maximum en une journée en période de pointe	225

Période de plus forte activité : du mois d'Août au mois d'octobre

Période la plus calme : du mois de février au mois d'avril

Perspective d'évolution de l'établissement : stable

Ordre de grandeur de la croissance : de l'ordre de 2 % par an

Activité annexe : Magasin

XVI.2 - Provenance de l'eau

Présence d'un compteur d'eau potable oui/non. Oui (deux compteurs : usine et incendie)

Le compteur incendie représente 20 m³ en 3 ans.

Si oui consommation à indiquer dans le tableau ci-dessous :

	Consommation facturée
année n-1	10388 m ³ /an
année n-2	8 837 m ³ /an
année n-3	341 m ³ /an

Présence d'une autre source d'alimentation en eau oui/non : Oui : pompage dans la nappe (process, refroidissement, WC). Seule l'eau des WC est évacuée vers le réseau d'eaux usées, l'eau servant au process et au refroidissement est renvoyée dans la nappe.

XVI.3 - Usage de l'eau

Explication de l'utilisation de l'eau :

- Recette de nougat,
- Lavage machines,
- Douches et lave-mains,
- Lavage des sols.

Estimation du volume consommé la nuit :

Semaine = environ 15 mètres cubes par jour

Week-end = Pas d'activités

Vacances = 15 mètres cubes par jour

Estimation du volume de fuites : installations neuves et suivi mensuel des consommations.

XVI.4 - Réductions de consommation envisageables

- Suivi mensuel des consommations avec sous-compteurs pour chaque atelier,
- Arrêt de l'atelier d'émondage, induisant une économie d'environ 70 mètres cubes par mois.

Cette entreprise est sensible à sa consommation en eau et les efforts ont déjà été faits pour la réduire.

Cette réflexion s'est faite avant la construction de la nouvelle usine, garantissant des consommations amoindries et maîtrisées.

Achat d'une machine plus économe pour le nettoyage des outils de production.

XVII. ORPEA SA

XVII.1 - Renseignements d'ordre général

Désignation de l'établissement : Maison de retraite

Adresse : 14 bis Impasse Jean De Saint Prix - 26200 Montélimar

Téléphone : 04 75 00 45 00

Personne à contacter : M. MORET Marcel

Nombre de salariés	45
Nombre de couverts en moyenne par jour	150
Nombre de salariés administratifs	3
Nombre de salariés Soignants	20
Nombre de lits	77
Nombre de personnes traités sur l'année n-1	102

Globalement la consommation est stable tout au long de l'année.

Perspective d'évolution de l'établissement : Le bâtiment est neuf, il n'y a donc aucune perspective d'agrandissement.

Ordre de grandeur de la croissance : Ouverture en mars 2011, due à l'augmentation du nombre de retraités, mais la capacité maximale de l'établissement a été atteinte récemment.

XVII.2 - Provenance de l'eau

Présence d'un compteur d'eau potable oui/non. Oui

Si oui consommation à indiquer dans le tableau ci-dessous :

	Consommation facturée
année n-1	3997 m³/an
année n-2	Pose compteur m³/an

Présence d'une autre source d'alimentation en eau oui/non : Non

XVII.3 - Usage de l'eau

Explication de l'utilisation de l'eau :

- Cuisine,
- Sanitaires des chambres,
- Sanitaires communs et du personnel,
- Laverie,
- Arrosage.

Estimation du volume consommé la nuit : très faible

Consommation essentiellement le jour, quasiment identique de jour en jour.

Estimation du volume de fuites : L'installation étant neuve, le volume de fuites est quasi nul.

XVII.4 - Réductions de consommation envisageables

Les consommations ont déjà été prises en compte avant la construction. De ce fait, il est difficile d'envisager des réductions de consommations.

Utilisation possible d'un ou de plusieurs puits situés dans le sous-sol du bâtiment pour l'arrosage.

XVIII. SARL BU (LE SIECLE D'OR)

XVIII.1 - Renseignements d'ordre général

Désignation de l'établissement : Restaurant

Adresse : Allée Du Lac - 26200 Montélimar

Téléphone : 04 75 00 08 98

Personne à contacter : M. HU

Nombre de salariés	8 à 9
Fréquentation moyenne par jour	150
Fréquentation maximum en une journée en période de pointe	300

Activité stable au cours de l'année.

Perspective d'évolution de l'établissement : Aucune

XVIII.2 - Provenance de l'eau

Présence d'un compteur d'eau potable oui/non. Oui

Si oui consommation à indiquer dans le tableau ci-dessous :

	Consommation facturée
année n-1	4919 m³/an
année n-2	2111 m³/an
année n-3	2023 m³/an

Présence d'une autre source d'alimentation en eau oui/non : Non

XVIII.3 - Usage de l'eau

Explication de l'utilisation de l'eau :

- Cuisines,
- Lavage,
- Sanitaires,
- Lavage des sols,
- Bar.

Estimation du volume consommé théorique pour 24 : environ 10 m³ par jour

Le restaurant est ouvert midi et soir sept jours sur sept.

Estimation du volume de fuites : une fuite a été active durant 4 mois : environ 1 000 m³ d'eau ont été perdus.

XVIII.4 - Réductions de consommation envisageables

Réductions possibles pour le lavage des légumes.

Des robinets Presto et des robinets à pédale sont présents dans le bâtiment, en cuisine comme dans les sanitaires clientèles.

XIX. SA BISCUITERIE LOR

XIX.1 - Renseignements d'ordre général

Désignation de l'établissement : Biscuiterie

Adresse : ZI Fortuneau 1 Rue de Dion Bouton - BP 71 - 26202 MONTELIMAR CEDEX

Téléphone : 04 75 01 55 55
Fax : 04 75 52 08 05
E-mail : gerbe1@biscuiterielor.com

Personne à contacter : M. VANSTEENSKISTE Didier – 06 16 24 40 37

Nombre de salariés	30
Fréquentation moyenne par jour en été	3 ou 4 cars par semaine
Fréquentation moyenne par jour en hiver	2 cars par semaine
Période de plus forte activité	Mai-Juin et Septembre-Octobre : travail en 3x8
Période la plus calme : Juillet-Août et Février	travail en 2x8 ou 1x8

Perspective d'évolution de l'établissement : stable

Activité annexe : magasin et projection d'un film sur l'histoire de l'entreprise

XIX.2 - Provenance de l'eau

Présence d'un compteur d'eau potable oui/non. OUI

Si oui consommation à indiquer dans le tableau ci-dessous :

	Consommation facturée
année n-1	4 381 m ³ /an
année n-2	4 105 m ³ /an
année n-3	4424 m ³ /an

Présence d'une autre source d'alimentation en eau oui/non : OUI
(Forage utilisé uniquement pour l'arrosage)

XIX.3 - Usage de l'eau

Explication de l'utilisation de l'eau :

- Préparation de la pâte à biscuits (environ 100 mètres cubes par an),
- Nettoyage des sols,
- Nettoyage des outils, machines et autres matériels,
- Sanitaires,
- Production vapeur (420 mètres cubes par an) (Chauffe-eau, cuves, bain-marie),
- Laverie.

Estimation du volume consommé théorique pour 24 heures : environ 19 m³ (relevé tous les deux jours).

Estimation du volume consommé la nuit : travail en 2x8 5j/7.

XIX.4 - Réductions de consommation envisageables

Possibilité d'achat de sucre en poudre (jusqu'à maintenant acheté sous forme liquide). La surconsommation est estimée à 500 m³/an.

XX. SYNTHÈSE DES VISITES

- Le Lycée Alain Borne a répondu au questionnaire transmis par courrier, mais n'a pas souhaité recevoir les représentants de l'entreprise de POYRY.

- D'une manière générale, les entreprises privées ainsi que les structures publiques ont conscience de la nécessité de réduire leur consommation en eau. La réduction de la consommation eau est un enjeu économique.

- La consommation des 16 plus gros consommateurs d'eau est de 235 151 m³/an, soit Environ 10 % de la consommation de la ville de MONTELIMAR.

Tableau 3 : Répartition de la consommation par gros consommateur (m³/an)

	2011
PISCINE ALOHA	47725
HOPITAL	84576
LYCEE ALAIN BORNE	7823
LYCEE TECHNIQUE LES CATALINS	14317
MUSEE DE LA MINIATURE	7299
ADAPEI	12637
CLINIQUE	19598
GEANT CASINO	8100
CARREFOUR MARKET (Ex champion)	1104
CARREFOUR BOUTIQUES	2032
CARREFOUR	2853
LECLERC	2573
GERBE D'OR	829
NOUGAT CHABERT ET GUILLOT	10388
ORPEA SA	3997
SARL BU	4919
SA BISCUITERIE LOR	4381
TOTAL	235 151

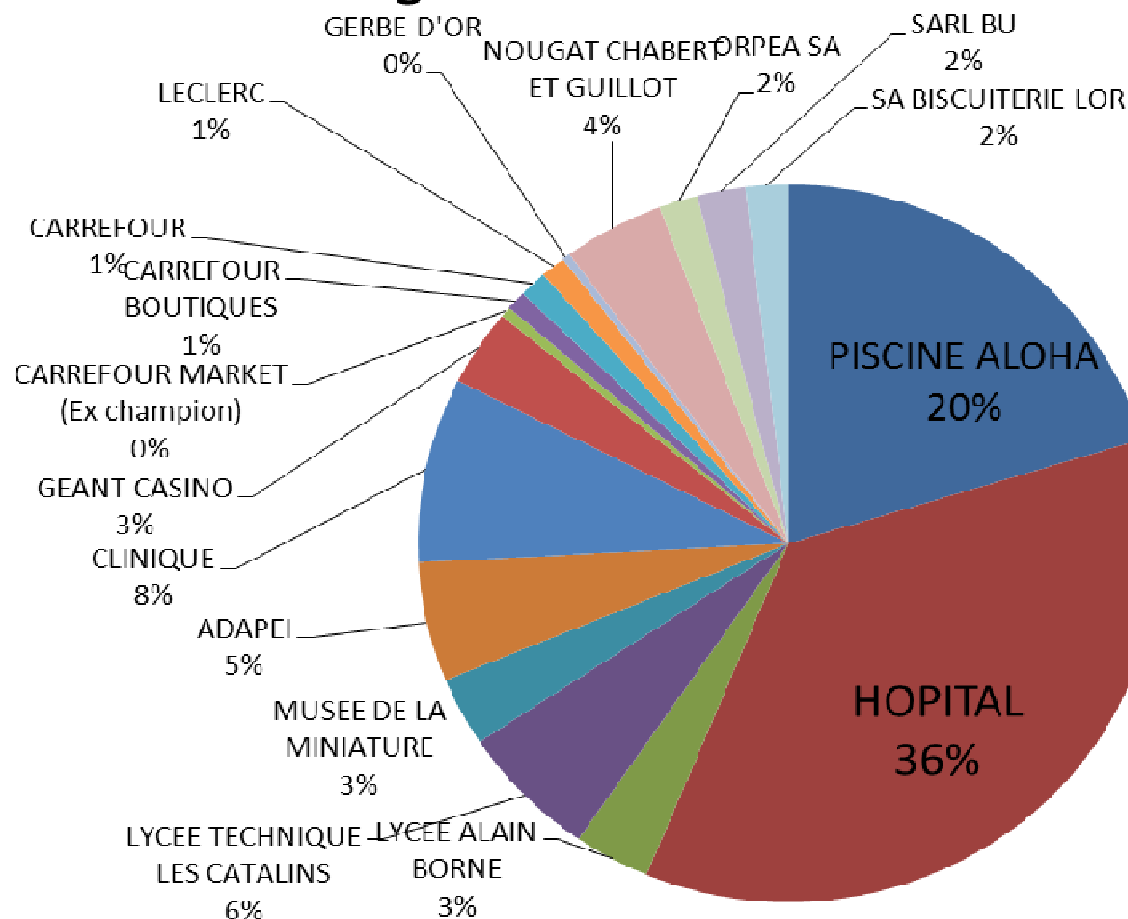
- On note que de nombreux gros consommateurs accueillent du public de manière permanente. La courbe de consommation de ces abonnés est assimilable à une courbe de consommation d'un groupement d'abonnés domestiques. Les abonnés concernés sont :

- L'hôpital de MONTELIMAR
- La clinique KENNEDY,
- Lycée ALAIN BORNE
- Lycée technique LES CATALINS
- L'ADAPEI

La consommation de ces cinq abonnés représente près de 60 % de la consommation des gros consommateurs.

VILLE DE MONTEILIMAR
Etude de diagnostic et schéma A.E.P
Phase 3 - Analyse des usages de l'eau

Répartition de la consommation d'eau parmi les gros consommateurs



- Les deux principales structures consommatrice d'eau sur MONTELIMAR sont issues du secteur public. A elles seules, elle représente environ 6 % de la consommation en eau de la ville.
- La collectivité souhaitant diminuer la part de consommation publique, les pistes à explorer doivent être concentrées sur l'hôpital de MONTELIMAR et sur la piscine ALOHA.

Pour la piscine ALOHA :

- Le lavage des plages actuellement consomme environ 3 mètres cubes par jour. Récemment, une démarche a été faite pour utiliser une nouvelle machine de nettoyage des plages plus économique (environ 1 mètre cube par jour).
- Surveillance permanente WC, douches. Des robinets Presto sont installés partout afin de limiter la consommation en eau.
- Mise en place d'un système de réduction de pression, afin de réduire la consommation des douches.
- Les améliorations à apporter sont limitées par les normes sanitaires d'une piscine imposant un renouvellement minimum de l'eau des bassins et un nettoyage régulier.

Pour L'HOPITAL DE MONTELIMAR :

Des efforts ont déjà été réalisés, ces dernières années :

- La blanchisserie a été restructurée avec de nouvelles machines moins consommatrices en eau.
- Le réseau intérieur est suivi de manière régulière.

Chantier en cours (fin en 2014) pour une nouvelle unité avec du matériel et des locaux neufs.

Piste à explorer pour limiter la consommation en eau :

- L'hôpital ne semble pas disposer d'une autre source d'alimentation en eau. L'arrosage des espaces verts pourrait se faire à partir d'un pompage dans la nappe ou d'une borne d'irrigation,
- Mise en place de sous compteurs pour définir les blocs les plus consommateurs en eau,
- Installation de robinets Prestos dans les WC,
- Modernisation des machines,
- Mise en place d'un système de réduction de pression afin de réduire la consommation générale,
- Les améliorations à apporter sont limitées par les normes sanitaires d'une piscine imposant un renouvellement minimum de l'eau des bassins et un nettoyage régulier.