

DESCRIPTIF DES ELEMENTS A FOURNIR POUR LA DECLARATION D'ANTERIORITE DES FORAGES ET OUVRAGES SOUTERRAINS EN VUE DE LA RECHERCHE OU DU PRELEVEMENT D'EAU

Madame, monsieur bonjour,

Je me présente, je m'appelle Sarah PFINGSTAG je suis agricultrice en polycultures et élevage sur les hauteurs d'ESCHBACH AU VAL dans la vallée de MUNSTER. Je vis avec mon conjoint Romain PRITZY et ma petite fille Maya PRITZY.

Je cultive des plantes médicinales pour la tisane, des fruits et petits fruits pour des confitures et du sirop, j'ai depuis peu rajouté un atelier brebis laitière sur mon exploitation ainsi qu'un gîte à la ferme pouvant accueillir 4 personnes.

Toutes mes activités agricoles sont menées en agriculture biologique certifié par ECOCERT depuis 2018.

En ce qui concerne les brebis laitières, j'ai comme projet d'utiliser le lait pour la transformation de fromages et de yaourts, pour ceci j'ai engagé des travaux pour construire une fromagerie, ma ferme est située dans un petit hameau a 800 metre d'altitude, nous ne sommes pas raccordés au réseau d'eau publique, nous possédons 2 sources privées.

Je vous écris donc pour obtenir une autorisation de votre part afin de procéder à l'analyse de l'eau qui me permettra de travailler mes produits laitiers.

En vous remerciant et en attendant une réponse de votre part, je vous prie d'accepter madame, monsieur, mes salutations distinguées.

Sarah PFINGSTAG

Mes coordonnées

Sarah PFINGSTAG

05/12/1985

La ferme d'Erschlitt

124 erschlitt 68140 ESCHBACH AU VAL

06-78-94-79-07

saravigote1@gmail.com

Numero siret : 841 115 462 00027

Localisation de l'ouvrage

	Source 1	Source 2
Commune	Eschbach au val	Eschbach au val
Lieu dit	Ober erschlitt	Ober erschlitt
Section cadastrale	Section 11	Section 11
Numero de parcelle	Chemin communale142	35 (captage) 151 (stockage
Coordonnée lambert 93		
Masse d'eau		

Usage de l'ouvrage ou du forage

Ces 2 sources sont utilisées pour une alimentation en eau potable ainsi que pour l'abreuvement des animaux, pour le gite et pour mon atelier de transformation de sirop et de confiture.

Ouvrage

	Source 1	Source 2
Type d'ouvrage	Captage de source	Captage de source
Date de creation	Années 80	Années 80
profondeur	inconnue	2 metres
N°BBS		
Mesures prise pour la protection de l'ouvrage	Entretiens et nettoyages réguliers des sources (dessableur, acheminements) ainsi que la vidange et le nettoyage des cuves.	Entretiens et nettoyages réguliers des sources (dessableur, acheminements) ainsi que la vidange et le nettoyage des cuves.
Volume annuel prélevé	De 200 a 300m ³	De 0 a 50m ³
Lieu de prelevement	source	source

Rubrique de la nomenclature

1.1.12.0

Sondage, forage, y compris les essais de pompage, création de puits ou d'ouvrage souterrain, exécuté en vue de la recherche ou de la surveillance d'eaux souterraines ou en vue d'effectuer un prélèvement temporaire ou permanent dans les eaux souterraines, y compris dans les nappes d'accompagnement de cours d'eau.

1.1.2.0 NON SOUMIS^{2°})

~~Prélèvement permanents ou temporaires issus d'un forage, puits ou ouvrage souterrain dans un système aquifère, à l'exclusion des nappes d'accompagnement de cours d'eau, par pompage ; drainage, dérivation ou tout autre procédé, le volume total étant supérieur à 10000m³/an mais inférieur à 200000 m³/an~~

Consommation d'eau annuelle

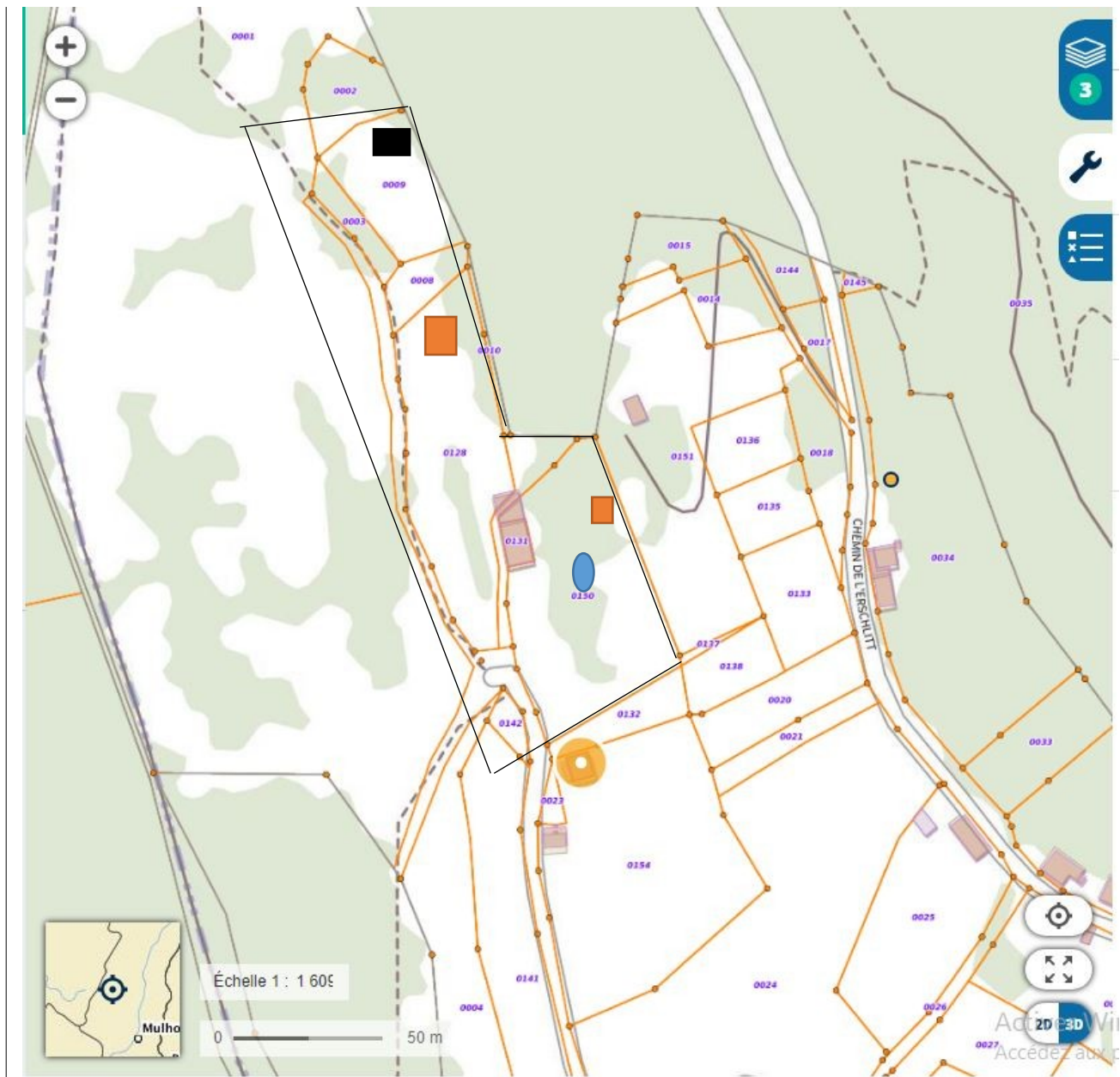
Estimation approximative	LITRE/AN
GITE : 3 PERS EN MOYENNE PENDANT 6 MOIS/AN	54000L
HABITATION PERSONNEL : 2.5 PERS/AN	75000L
ANIMAUX : 10 BREBIS , 6 MOIS /AN	3000L

ATELIERS DE TRANSFORMATIONS confiture + fromagerie	15000L
TOTAL	147000 litre/an

Plan de situation au 1/25000



Plan cadastral



- Notre propriété (La ferme d'ERSCHLITT 124 erschlitt 68140 Eschbach au val)
- Bergerie
- [beliersbéliers](#)
- Mare (trop pleins de la source 1)
- Andain de fumier de brebis (nous ne faisons aucun épandage chez nous)
- Source 2 (utilisé quand la source 1 n'est plus assez disponible)
- Source 1

Fonctionnement des sources et photos



Flux des sources par pompage →



Trou d'homme inox dans la chaufferie.

Source 1



Dessableur, diviseur

Source 2



Captage



DessableurDessableur



cuve

Remarque :

Nous sommes propriétaire de ses 2 sources mais nous les partageons ~~ces deux~~ sources avec nos voisins :-

Sandra COLIN pour la source 2 et Véronique JORAND pour la source 1