

### **FICHE N°3. CREER UNE DYNAMIQUE AUPRES DE SON PERSONNEL ET DE SES PRESTATAIRES AFIN D'AMELIORER SES PERFORMANCES SUR L'EAU**

<b>Thématique</b>	Système de management de l'eau
<b>Objectif</b>	Obtenir l'adhésion et favoriser la proactivité des opérateurs et des prestataires pour améliorer la gestion de l'eau
<b>Méthode</b>	Sensibiliser le personnel à un usage raisonné et à l'importance des sujets environnementaux, associer les opérateurs aux objectifs
	Mettre en place un système de surveillance de routine avec des indicateurs "environnement" pour la relève des situations anormales et la surveillance des installations (fuites, dysfonctionnement, etc.)
	Instaurer un climat de collaboration avec vos prestataires et une organisation du partage d'informations
	Choisir et/ou challenger vos fournisseurs/prestataires pour choisir des solutions efficaces du point de vue technique et environnemental
<b>Prérequis / Démarche associée</b>	
<b>Positionnement par rapport au référentiel IED</b>	<p>MTD 1 → Mise en place et application d'un système de management environnemental</p> <p>MTD 2 → Inventaire de la consommation d'eau, d'énergie et de matières premières ainsi que des flux d'effluents aqueux et gazeux, avec mise en œuvre d'une stratégie de surveillance afin de garantir l'utilisation efficace des ressources</p>

## Bilan des points positifs

>	Participation à la dynamique globale en faveur de la réduction des impacts par l'adhésion des opérateurs et des collaborateurs		
>	Réduction des mauvaises pratiques pouvant être à l'origine de surconsommations en eau, surdosage de produits, etc.		
>	Identification plus rapide des dérives sur le volet environnemental et réduction des coûts associés		
>	Communication et partage des informations plus efficace avec vos prestataires afin de mieux gérer l'ensemble de vos installations (gestion des utilités, sous-traitance des installations)		
>	Apport de l'expertise et du suivi de vos prestataires spécialisés pour connaître et choisir les solutions les plus performantes et les innovations sur les différents aspects de la gestion de l'eau		
>	Amélioration de l'image de votre entreprise auprès de l'ensemble de vos collaborateurs (personnel, clients, fournisseurs et prestataires, institutions, etc.)		

Environnementaux

Technico-économiques

Réglementaires

## Démarches associées, prérequis et limites

- > Le travail de sensibilisation des opérateurs aux bonnes pratiques et à l'usage raisonné des ressources doit être réfléchi car certains usages peuvent être associés à une pénibilité accrue du travail (par exemple : l'usage de raclettes pour limiter les jets d'eau) : il est nécessaire d'associer les opérateurs aux réflexions afin de faire comprendre les enjeux, associer les opérateurs aux objectifs et identifier ensemble des solutions permettant de réduire la pénibilité des tâches associées
- > Dans le choix des prestataires et des solutions technologiques : adopter une réflexion en coût complet (cf. [Fiche n°2](#)) en intégrant les aspects liés aux consommations d'eau, à la connaissance des produits chimiques (FDS), des usages et consommations associés, et au traitement des rejets, au gain et à la maîtrise de la production, etc.
- > Le travail de management doit être réalisé en continu et permettra généralement d'obtenir des résultats à moyen terme et dans la durée
- > L'intervention d'une tierce partie peut être un plus pour apporter une dynamique nouvelle et bénéficier d'un regard extérieur hors de la hiérarchie classique

## Retours d'expérience

### 1 – « La sensibilisation des salariés a permis une prise en compte beaucoup plus rapide des problèmes », au sein du site de la fromagerie Bongrain Gérard d'Illoud

Le site d'Illoud de la fromagerie Bongrain Gérard a mené un travail de sensibilisation des salariés à l'importance des enjeux environnementaux. Elle a mis en place un système de routine avec, entre autres, un indicateur « situation à risque environnement et énergie » afin de relever les fuites, dysfonctionnements, oublis (par exemple une vanne restée ouverte), etc. Ainsi, les situations problématiques sont détectées plus rapidement, réduisant ainsi les coûts financiers et environnementaux associés.



### 2 – Une approche « eau » pour le choix des produits lessiviels chez La Fromagerie de l'Ermitage

Fortement concernée par les enjeux liés à la gestion de la ressource en eau, la Fromagerie de l'Ermitage place la réduction des consommations en eau comme une priorité dans la plupart de ses choix techniques et stratégiques. Les opérations de nettoyage et désinfection étant associées à une consommation d'eau, l'entreprise a priorisé une approche visant à réduire les consommations en eau dans le choix des produits lessiviels. Ainsi, la fromagerie challenge les fournisseurs de produits chimiques qui deviennent alors apporteurs de solutions, par des audits d'équipements et des préconisations d'amélioration à l'origine de réduction de la consommation en eau (exemples : désinfection en phase acide pour réduire le nombre de cycle et de rinçage au cours des NEP, modification des protocoles de nettoyage des systèmes membranaires, optimisation des rampes de buses sur les tunnels de nettoyage). Dans ce type de démarche, il convient de s'assurer que le bilan global est positif aussi bien sur le volet quantitatif que sur le volet qualitatif des rejets.



## Solutions et innovations

- Des formations dans le domaine de l'empreinte eau, depuis la sensibilisation à la construction de compétences et la qualification des employés
- Mise en œuvre d'outils de partage avec les salariés (communications, boîtes à idées, brainstorming...), organisation d'un concours interne sur les voies d'amélioration des pratiques environnementales



: Innovations technologiques et pratiques innovantes pour le secteur agroalimentaire

## Pour en savoir plus

→ Pour en savoir plus sur une bonne pratique / technologie et être orientés vers les partenaires pertinents, contactez **Agria Grand Est** ([contact@iaa-lorraine.fr](mailto:contact@iaa-lorraine.fr)) et **HYDREOS** ([contact@hydreos.fr](mailto:contact@hydreos.fr)).

→ Pour en savoir plus sur les dispositifs d'aides financières, contactez l'**Agence de l'Eau Rhin-Meuse** ([cdi@eau-rhin-meuse.fr](mailto:cdi@eau-rhin-meuse.fr)).

## Note explicative

Chaque fiche, ciblée sur une bonne pratique ou sur une technologie, est présentée de la manière suivante :

- Tableau de présentation de la bonne pratique ou technologie.
- Bilan des points positifs, en investissement et en fonctionnement :



du point de vue environnemental.



du point de vue technico-économique.



du point de vue réglementaire.

- Démarche associée, prérequis et limites pour la mise en œuvre de la pratique.
- Retours d'expérience, les logos indiquant le secteur d'activité et la localisation du ou des site(s) concerné(s), par exemple :



Retour d'expérience d'un site localisé dans le département 54



Retour d'expérience de plusieurs sites localisés dans les départements 57 et 67



Retour d'expérience « bilan » issu d'un constat réalisé sur plusieurs sites étudiés



Produits  
laitiers



Bière



Vin



Fruits et  
légumes



Viande et  
charcuterie



Confiserie



Matières  
grasses

- Solutions et innovations associées à la pratique/technologie.



La marque  identifie les solutions présentant une démarche ou une technologie innovante dans le secteur agroalimentaire.

## Pour en savoir plus

### **Consultez le guide complet**

Cette fiche est tirée du **Guide opérationnel des bonnes pratiques et des pistes d'innovation sur la gestion de l'eau en industrie agroalimentaire**, recueillant une compilation de 23 fiches opérationnelles visant à présenter les améliorations possibles en vue d'une gestion durable de l'eau au sein des sites industriels agroalimentaires.

## ***Cliquez ici pour accéder au guide complet***

<https://www.iaa-lorraine.fr/nos-expertises/environnement-energie/eau/documentation/>

### Le guide complet

- Préambule : contexte et enjeux liés aux usages de l'eau en agroalimentaire
- Compilation de 23 fiches de bonnes pratiques et d'innovations pour une gestion durable de l'eau en industrie agroalimentaire, abordant les thématiques suivantes :
  - o Système de management de l'eau
  - o Usages de l'eau et monitoring des consommations
  - o Optimisation du process
  - o Production de froid et de chaleur
  - o Optimisation des opérations de nettoyage et désinfection
  - o Réutilisation et recyclage de l'eau
  - o Effluents et leur traitement
- Annexes

### **Contactez-nous**

→ Pour en savoir plus sur une bonne pratique / technologie et être orientés vers les partenaires pertinents, contactez **Agria Grand Est** ([contact@iaa-lorraine.fr](mailto:contact@iaa-lorraine.fr)) et **HYDREOS** ([contact@hydreos.fr](mailto:contact@hydreos.fr)).

→ Pour en savoir plus sur les dispositifs d'aides financières, contactez l'**Agence de l'Eau Rhin-Meuse** ([cdi@eau-rhin-meuse.fr](mailto:cdi@eau-rhin-meuse.fr)).

### **Consultez les annexes du guide**

- **Glossaire & Abréviations** du guide
- **Références** citées dans le guide
- **Annexe** – *Référentiel des meilleures techniques disponibles dans les industries agroalimentaire et laitière, focus sur l'eau*

## ***Cliquez ici pour accéder aux annexes du guide***

<https://www.iaa-lorraine.fr/wp-content/uploads/2022/04/AnnexesGuides.pdf>

# La gestion de l'eau en industrie agroalimentaire

—

## Guide opérationnel des bonnes pratiques et des pistes d'innovation



Le présent rapport s'inscrit dans le cadre d'une étude réalisée par Agria Grand Est et HYDREOS, avec la participation financière de l'Agence de l'Eau Rhin-Meuse.



### Rédacteurs

---

#### AGRIA GRAND EST

M. Pierre-Lou CHAPOT, Chargé de Missions

M. Olivier FABRE, Responsable des pôles Techniques et Ressources

#### HYDREOS

Mme Sophie ALTMAYER, Responsable Technique

Mme Marjorie ETIQUE, Chef de Projets Dépôts et Biofilms

Mme Clémence PIERRE, Chargée de Missions

### Relecteur

---

#### AGENCE DE L'EAU RHIN-MEUSE

M. Philippe RICOUR, Référent Innovation, Substances Toxiques, Sites et Sols Pollués

### Date de rédaction / Date de publication

---

Novembre 2021 / Avril 2022

Nous remercions les entreprises agroalimentaires ayant accepté de participer à cette étude et de fournir en toute transparence les données ayant permis de réaliser ce travail. Nous remercions également les entreprises du secteur de la gestion de l'eau ayant accepté de présenter leurs solutions et innovations en matière de gestion durable de l'eau en agroalimentaire.