



Fiche mémo

Recyclage et réutilisation de l'eau

#22



Premier marqueur du changement climatique, **l'eau** est aujourd'hui une ressource en tension dans notre pays : intensification des épisodes de sécheresse, tensions structurelles sur plus de 110 bassins versants, pollutions...

Le plan eau: *préserv*er la ressource



Pour répondre aux grands enjeux de sobriété des usages, de disponibilité et de qualité de la ressource, la France s'est dotée d'un « **plan eau** » pour une gestion résiliente et concertée de l'eau. Présenté le 30 mars 2023, ce plan d'action collectif s'inscrit dans une logique de planification écologique.

Ses **53 mesures** concrètes sont organisées autour de **3 enjeux** :

- Sobriété des usages : compter la ressource, planifier son usage, l'économiser ;
- Optimiser la disponibilité : réduire les pertes, valoriser les eaux non conventionnelles, améliorer le stockage ;
- Préserver la qualité (prévenir les pollutions diffuses, préserver et restaurer le grand cycle de l'eau).

Ce plan eau prévoit notamment le retraitement et la réutilisation de 10% des eaux usées d'ici 2030¹.

Les procédés agroalimentaires nécessitent l'utilisation de beaucoup d'eau. La gestion de l'eau en industrie agroalimentaire est donc un enjeu majeur.

En 2024, 3 textes ont été publiés afin d'offrir de nouvelles opportunités:

Décret du 24 janvier 2024



définit les conditions pour la production et l'utilisation d'eaux réutilisées destinées à la préparation et la conservation des denrées alimentaires, y compris dans l'environnement de production.

Décret du 8 juillet 2024



permet l'utilisation de certaines eaux recyclées comme ingrédients dans les denrées alimentaires finales et autorise la circulation d'eaux recyclées issues de matières premières et de processus dans le même réseau que celui de l'eau potable. Il modifie également les conditions d'utilisation de ces eaux recyclées dans d'autres établissements du secteur alimentaire.

Arrêté du 8 juillet 2024



définit les conditions de la production et de l'utilisation des eaux impropres à la consommation humaine, réutilisées pour la préparation, la transformation et la conservation de toutes denrées et marchandises destinées à l'alimentation humaine, ainsi que des exigences de qualité applicables à ces eaux.

Définitions

(selon le l'article R1322-76 du code de la santé publique)



L'ensemble des eaux résiduaires et autres rejets liquides générés par une entreprise du secteur alimentaire. Elles sont notamment constituées des eaux utilisées lors des opérations de préparation, de transformation et de conservation de toutes denrées et marchandises destinées à l'alimentation humaine, y compris pour le nettoyage des locaux, installations et équipements, ainsi que des eaux pluviales et des eaux-vannes de l'entreprise lorsque cette dernière n'est pas raccordée au réseau public de collecte des eaux usées.



Les eaux qui étaient à l'origine un constituant d'une matière première alimentaire et qui en ont été extraites au cours du processus de transformation par une entreprise du secteur alimentaire, pour être ensuite utilisées, avec ou sans traitement complémentaire, au cours des opérations de préparation, de transformation et de conservation des aliments.



EAUX DE PROCESSUS RECYCLÉES

Les eaux qui ont été utilisées au cours des opérations de préparation, de transformation et de conservation des aliments et qui sont collectées pour être réutilisées, avec ou sans traitement complémentaire.



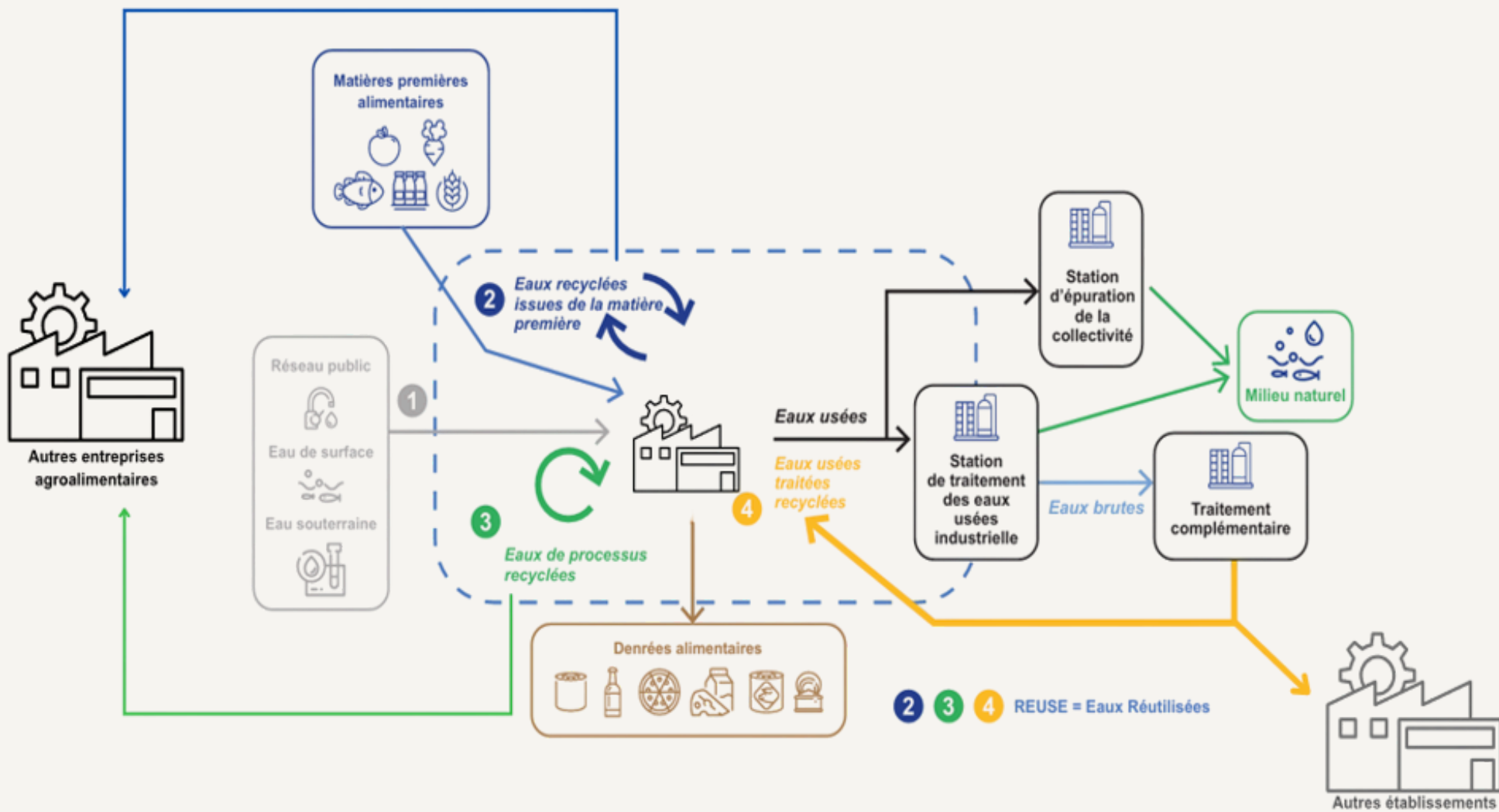
EAUX USÉES TRAITÉES RECYCLÉES

Les eaux usées générées par une entreprise du secteur alimentaire ayant fait l'objet, après un premier traitement dans une station de traitement des eaux usées, d'un traitement complémentaire par une unité de traitement.



EAUX BRUTES

Les eaux acheminées vers une unité de traitement en vue de faire l'objet d'un traitement complémentaire, après un premier traitement par une station de traitement des eaux usées



Représentation schématique des différents types d'eau dans une entreprise agroalimentaire (Source : ABEA, 2024)

Réutilisation des eaux en agroalimentaire

Les 2 décrets apportent des modifications au code de la santé publique et l'arrêté se base sur celui-ci pour décrire précisément les usages autorisés :



Types d'eau

Eaux recyclées issues des matières premières / eaux des processus recyclées

Eaux usées traitées recyclées

Usages possibles

Contact direct ou indirect avec des produits transformés ou non transformés, lors de la préparation, de la conservation ou du transport, avec ou sans étape ultérieure permettant de maîtriser les dangers.

Utilisation sans contact avec les produits lors de ces mêmes étapes.

Peuvent être utilisées comme ingrédient d'une denrée alimentaire.

Lieux d'utilisation

Au sein de l'établissement de production ou dans d'autres établissements du secteur alimentaire.

Types d'eau

Eaux recyclées issues des matières premières / eaux des processus recyclées

Eaux usées traitées recyclées

Exigences de qualité



Eau compatible avec les prescriptions de sécurité des denrées alimentaires prévues par le règlement (CE) n°178/2002.

Respect des exigences de qualité prévues en annexe 2 de l'arrêté.

Analyses réalisées à une fréquence définie par l'exploitant, selon les risques identifiés.

En cas d'anomalie ou de contamination : augmentation des paramètres contrôlés et/ou de la fréquence d'échantillonnage.

Traitement des eaux brutes obligatoire au sein de l'établissement.

Le traitement doit permettre d'atteindre les valeurs limites d'émission applicables.

Identifier et évaluer les polluants et contaminants prévisibles : paramètres liés aux eaux destinées à la consommation humaine, critères microbiologiques, contaminants réglementés et autres dangers biologiques ou chimiques.

Définir le niveau de qualité attendu et démontrer sa compatibilité avec la sécurité des denrées alimentaires.

Évaluer notamment le risque d'apport d'allergènes.

En cas d'anomalie ou de contamination : augmenter les contrôles et/ou la fréquence d'échantillonnage.

Types d'eau

Eaux recyclées issues des matières premières / eaux des processus recyclées

Eaux usées traitées recyclées

Réglementation

Intégrer l'utilisation de ces eaux au plan HACCP et réaliser l'étude des dangers prenant en compte les caractéristiques du procédé de transformation et les étapes ultérieures.

En cas d'utilisations successives : prendre en compte les risques d'accumulation d'agents biologiques ou chimiques et l'apport éventuel de sous-produits.

Intégrer dans le plan HACCP : l'origine et les caractéristiques des eaux brutes ; le recours aux eaux usées traitées recyclées ; les risques de dégradation de la qualité pendant le stockage et la distribution ; les risques d'accumulation d'agents biologiques et chimiques liés aux utilisations successives.

Intégrer dans le PMS : les actions de prévention et de maîtrise des dangers identifiés ; les actions spécifiques en cas de risques biologiques, chimiques ou physiques : traitement adapté, surveillance des procédés.

Obligations de moyens

Mettre en place un programme de surveillance des procédés de traitement : analyses rapides de terrain ou mesures en continu des paramètres pertinents selon les principes HACCP.

Prévoir une vérification périodique de l'efficacité du plan HACCP et des analyses de qualité de l'eau.

Analyses réalisées par un laboratoire accrédité COFRAC ou organisme équivalent européen.

Les produits et procédés de traitement doivent être conformes à l'article R.1321-50 du Code de la santé publique.

Les matériaux et objets en contact avec l'eau doivent être conformes à l'article R.1321-48 du Code de la santé publique.

Types d'eau

Eaux recyclées issues des
matières premières /
eaux des processus
recyclées

Eaux usées traitées
recyclées

Obligations de résultats



Garantir et contrôler
l'efficacité des traitements de
désinfection, tout en
maintenant les
concentrations en sous-
produits de désinfection au
niveau le plus bas possible.

Valider les performances de
la filière de traitement et
tenir les données à
disposition des services de
contrôle.

Présenter les taux
d'abattement garantis pour
les contaminants, sur la base
d'études : soit sur site soit
génériques pour des
technologies éprouvées soit
réalisées sur installations
pilotes.

Garantir et contrôler
l'efficacité des traitements de
désinfection tout en limitant
les sous-produits de
désinfection.

Démarche administrative



Déclaration auprès de la
direction départementale en
charge de la protection des
populations.

Autorisation de production et
d'utilisation délivrée par le
préfet, avant le démarrage de
l'activité.

En cas de production et d'utilisation dans deux
départements différents : effectuer une demande
dans chaque département concerné.



Comment *Agria Grand Est* peut vous accompagner

*Responsable du
Pôle technique*



Vous souhaitez faire de la gestion de l'eau dans votre entreprise une priorité mais vous avez besoin de soutien, Agria Grand Est peut vous accompagner dans le déroulé de ce projet.

