

REGLEMENTATIONS RELATIVES A LA REUTILISATION DES EAUX DANS LES INDUSTRIES ALIMENTAIRES

Lancé en 2015, le projet AQUAREL a pour objectif une meilleure gestion des ressources en eau au sein des entreprises laitières, depuis l'intérieur des installations de production jusqu'à la sortie de l'usine. Il s'agit en priorité d'identifier les sources d'eaux valorisables en transformation laitière, en particulier les eaux issues du lait, et les technologies de traitement permettant le développement de leur réutilisation sur site. Les traitements permettant une gestion optimisée des effluents en sortie des ateliers de production sont également étudiés.

La réglementation française

Sur le plan législatif national, la qualité des eaux utilisées dans les industries alimentaires est régie par le Code de la santé publique. Selon l'article R1321-1 de ce texte, « *toutes les eaux utilisées dans les industries alimentaires pour la fabrication, la transformation, la conservation ou la commercialisation de produits ou de substances, destinés à la consommation humaine, qui peuvent affecter la salubrité de la denrée alimentaire finale* » doivent être des eaux, elles-mêmes propres à la consommation humaine. C'est la raison pour laquelle une eau de qualité potable alimente principalement les réseaux d'eau des sites laitiers. Cette ressource peut avoir deux origines. Elle peut être issue du réseau public d'adduction ou être issue d'un forage privé appartenant à l'entreprise et qui dispose d'une station de traitement sur son site.

En tant que membre de l'Union Européenne, la France est également concernée par les règlements du Paquet Hygiène sortis en 2004. A cette occasion, les autorités françaises ont rédigé une circulaire (circulaire DGS/DGAL du 6 juillet 2005) destinée aux services de santé et qui reprend les dispositions du règlement 852/2004 et de la directive 98/83/CE pour définir au sein des industries traitant des denrées animales et d'origine animale, les conditions d'utilisation des eaux, le suivi de leur qualité et le contrôle de leur conformité par les services officiels. Ainsi, il est fait mention que l'exploitant d'une industrie alimentaire peut utiliser une eau autre que potable s'il apporte la preuve de son innocuité sur la denrée finale.

Cette disposition a été en partie reprise dans une ordonnance datée du 5 janvier 2017. En effet, ce dernier texte introduit au sein du Code de la santé publique un chapitre sur l'utilisation d'eaux non potables dans les entreprises alimentaires. Ainsi, leur utilisation « *est possible pour certains usages, [...], lorsque la qualité de ces eaux n'a aucune influence, directe ou indirecte, sur la santé de l'utilisateur et sur la salubrité de la denrée alimentaire finale* ».

Réglementations et recommandations sur la réutilisation des eaux dans les industries alimentaires

Divers textes abordent la question de la réutilisation de l'eau dans les industries alimentaires. Ces derniers peuvent être classés selon les territoires où ils s'appliquent. Ainsi, il existe des textes :

- Au niveau mondial : recommandations de la FAO et de l'OMS regroupées au sein du Codex Alimentarius
- Au niveau européen : règlements européen 852/2004 et 853/2004
- Au niveau national : textes propres aux pays concernés (ex : Food Standards Code pour l'Australie, Grade A PMO pour les Etats-Unis,...)

S'il existe une déclinaison de réglementations selon les territoires concernés, de grands principes restent communs à ces textes :

- La séparation du réseau d'eau potable et du réseau d'eau recyclée

REGLEMENTATIONS RELATIVES A LA REUTILISATION DES EAUX DANS LES INDUSTRIES ALIMENTAIRES

- La mise en place d'une démarche HACCP comprenant entre autres, une analyse des dangers, le suivi régulier de la qualité des eaux recyclées et la consignation des résultats dans un cahier

Le tableau ci-dessous recense les différents textes réglementaires abordant la réutilisation de l'eau dans les industries alimentaires avec les conditions minimales que doit respecter l'exploitant pour la mise en place d'un projet de recyclage.

Régions	Textes réglementaires ou recommandations	Possibilité de réutiliser une eau récupérée du produit	Conditions minimales de réutilisation
Monde	Codex Alimentarius (Food hygiene) – 2003	OUI	Aucun risque pour la salubrité des aliments. Processus de traitement efficacement surveillé
	Codex Alimentarius (Milk products) – 2009	OUI	Traitement et utilisation gérés selon les principes HACCP
Communauté européenne	Règlement 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (consolidé en 2009)	OUI	Respect de la norme eau potable OU reconnaissance qu'il n'y a pas de risque par l'autorité compétente
	Règlement 853/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale (consolidé en 2014)	OUI	Utilisation possible d'une substance autre que l'eau potable ou l'eau propre et approuvée par la Commission européenne pour éliminer la contamination de la surface des produits. Se reporter également au règlement 852/2004
Angleterre	The Food Safety and Hygiene (England) Regulations – 2013	OUI	Respect des règlements 852 et 853/2004
Belgique	Arrêté royal du 14 janvier 2002 modifié le 25 juillet 2014 sur les eaux destinées à la consommation humaine	OUI	Si l'autorité compétente établit sur la base d'une évaluation des risques, que la qualité des eaux ne peut affecter la salubrité et la sécurité de la denrée alimentaire finale
Australie	Food Standards Code – 2012	OUI	Apport d'une preuve que la qualité de l'eau n'affectera pas la salubrité du produit
Etats-Unis	Grade A Pasteurized Milk Ordinance + Grade A Condensed and Dry Milk Products and Condensed and Dry Whey – 2011	OUI (trois types d'usages : "eau potable", eau pour des usages limités, eau pour autres usages)	Valeurs limites de qualité à respecter pour une utilisation en tant qu'eau potable
Canada	Annexe 12 du Manuel d'Inspection des Etablissements Laitiers – version 2014	OUI (comme le Grade A PMO)	Mêmes conditions qu'aux Etats-Unis

Cette synthèse de deux pages reprend des éléments tirés d'un document plus détaillé et intitulé **Réglementations sur l'eau utilisée en transformation laitière**.

Contacts :

Brice Bourbon - ACTALIA - b.bourbon@actalia.eu
Jennifer Huet - CNIEL - jhuet@cniel.com

