



Démarche Collective

RSEAGRO
Occitanie

Entreprises Agroalimentaires
Coopératives Agricoles
OCCITANIE - Pyrénées Méditerranée

FICHE TECHNIQUE

Une gestion durable de l'eau en entreprise

ENVIRONNEMENT



6 EAU PROPRE ET ASSAINISSEMENT



OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE



EN QUELQUES MOTS

Les différents types d'eau rejetés par les entreprises agroalimentaires :

- Les eaux usées industrielles : eaux produites par les unités de production, le nettoyage du matériel, les aires de lavage... , dont la nature varie selon le type d'activités,
- Les eaux usées domestiques,
- Les eaux pluviales : eaux des toitures, parkings, espaces extérieurs.

Les principaux postes de consommation du secteur sont :

- Le process : cuisson, refroidissement, vapeur, rinçage, ingrédients ...
- Le lavage : nettoyage et désinfection des surfaces, tunnels ou machines à laver, NEP, ...
- Les utilités : pompes à vide, chaudière, ...
- Les sanitaires et la consommation des salariés
- Les espaces verts

À l'enjeu de la diminution de la consommation en eau, s'ajoute celui de la qualité de cette dernière. Les entreprises agroalimentaires ont l'obligation légale d'utiliser de l'eau potable même dans la phase de nettoyage. Elle doit soit provenir du réseau soit d'un puit ou d'un forage. Dans ce cas une autorisation est nécessaire et l'eau pompée doit-être traitée. Si elle est utilisée en eau non potable (chaudière), elle doit faire l'objet d'un circuit différent.

La qualité et quantité des effluents doivent être maîtrisées afin de limiter les impacts des fluides entrants et sortants sur l'environnement.



FIL CONDUCTEUR

Une gestion responsable de sa consommation d'eau repose sur la connaissance de ses postes de consommation.

En consommant moins d'eau l'entreprise diminue la quantité d'eau à traiter et diminue également le nombre de taxes à l'épuration.

Afin de faire des économies d'eau, il est possible d'appliquer 3 principes « Réduire, Réutiliser, Recycler ».

Quelques solutions pour limiter la consommation :

- Récupérer à la raclette les déchets solides
- Éviter les poussées à l'eau
- Favoriser l'utilisation d'eau sous pression
- Installer des stop-jet
- Adapter le nettoyage des surfaces et sa fréquence
- Privilégier les nettoyages moins consommateurs d'eau (NEP, vapeurs...)
- Recycler l'eau (eau de rinçage)
- Récupérer l'eau de pluie pour l'arrosage des espaces verts
- Sensibiliser le personnel à l'usage raisonnable de l'eau
- Choisir des équipements économes en eau :
 - Robinets à poussoir dans les sanitaires des zones administratifs
 - Chasses d'eaux avec système à deux vitesses

- Canon à mousse pour le nettoyage

- Traquer les fuites d'eau

L'empreinte eau est un indicateur permettant d'évaluer l'impact des produits nécessitant une forte utilisation d'eau dans leur fabrication.

Calcul : volume total d'eau utilisé indirectement ou directement pour produire un aliment (exemple : empreinte eau d'une pomme de 100 g = 70 l ; empreinte eau d'un steak haché (150g) = 2400l).

Cette mesure intervient dans l'ensemble des phases de fabrication et de transformation des produits ; elle est basée sur trois critères :

- L'empreinte eau bleue, fait référence à la consommation en eau souterraine et en eau de surface.
- L'empreinte eau verte, mesure la consommation en eaux par évaporation ou de pluie - notamment dans les cultures agricoles.
- L'empreinte eau grise, prend en compte le volume d'eau douce requis pour diluer les polluants.

L'agence de l'eau soutient et accompagne les entreprises dans leur gestion de l'eau et dans la maîtrise et la réduction des rejets polluants.



LES PRINCIPALES PARTIES PRENANTES

- Les salariés
- Le responsable maintenance
- Le responsable production
- Le responsable QHSE
- Les prestataires



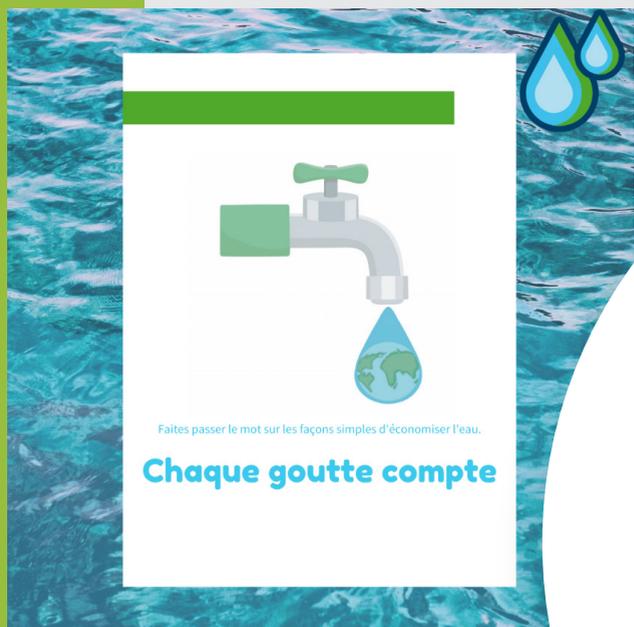
BONNES PRATIQUES

- L'identification des postes consommateurs d'eau
- La vérification de fuites
- La sensibilisation des salariés
- La sélection de matériels, machines économes (cahier des charges)
- Le comptage instantané des consommations relayé par un affichage en continu



QUELQUES INDICATEURS

- Consommation globale du site en m3 (et son évolution sur plusieurs années)
- Consommation spécifique en m3/l ou m3/T de produit fini (et son évolution).
- Prélèvements différenciés : eau de Ville, eau de Forage, eau de surface (et l'évolution).
- Evolution du coût annuel de l'eau (global et intégrant chaque ressource).
- Gain en m3 annuel et l'économie globale associée (en approvisionnement et en traitement).



BOITE À OUTILS

- L'atelier « La gestion de l'eau dans les IAA en LR » du 12 novembre 2015.
- L'atelier « La gestion de l'eau en entreprise » du 15 novembre 2016.
- Le club qualité « Nettoyage : comment limiter son impact sur l'environnement et sur la qualité de vos produits » du 22 septembre 2020.
- Analyse des dangers liés à la distribution d'eau destinée à la consommation humaine dans le réseau d'un site agroalimentaire - Aspects pratiques : <https://www.anses.fr/fr/system/files/GBPH2016SA0111.pdf>
- L'aide financière de l'agence de l'eau RMC : https://www.eaurmc.fr/jcms/gbr_5503/fr/les-aides-financieres-primas-et-appels-a-projets
- Empreinte eau : <https://www.cieau.com/le-metier-de-leau/ressource-en-eau-eau-potable-eaux-usees/eau-virtuelle-empreinte-eau-quest-ce-que-cest/>



Date édition fiche : 2023