Ordre de méthode

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE
Liberté
Égalité
Fraternité

Direction générale de l'alimentation **Service des actions sanitaires** **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau d'appui à la maîtrise des risques alimentaires** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDSSA/2025-173** **18/03/2025**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 3

Objet : Modalités d'autorisation et de déclaration des eaux impropres à la consommation, recyclées pour la préparation et la conservation de toues denrées et marchandises destinées à l'alimentation humaine.

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(ETS)PP

Résumé : Cette instruction technique précise les modalités de mise en place de la réutilisation des eaux dans les entreprises du secteur alimentaire, les catégories d'usages possibles ainsi que les régimes applicables en matières de déclaration et d'autorisation en vue 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.

Textes de référence :
- Le code de la santé publique, notamment ses articles L. 1321-1, L. 1322-14, R. 1321-5, R. 1321-7, R. 1321-39 et R. 1321-57 ;

- Décret no 2024-33 du 24 janvier 2024 relatif aux eaux réutilisées dans les entreprises du secteur

alimentaire et portant diverses dispositions relatives à la sécurité sanitaire des eaux destinées à la consommation humaine ;

- Décret no 2024-769 du 8 juillet 2024 autorisant certaines eaux recyclées comme ingrédient entrant dans la composition des denrées alimentaires finales et modifiant les conditions d'utilisation de ces eaux dans des établissements du secteur alimentaire ;

- Arrêté du 8 juillet 2024 relatif aux eaux réutilisées en vue de la préparation, de la transformation et de la conservation dans les entreprises du secteur alimentaire de toutes denrées et marchandises destinées à l'alimentation humaine.

Table des matières

I. Cadre réglementaire 4
1. Contexte réglementaire européen et national 4
2. Architecture des différents textes relatifs à la réutilisation de l'eau 5
II. Périmètre d'application des textes spécifiques au secteur alimentaire 6
1. Les différents types d'eau réutilisées dans les établissements du secteur alimentaire : 6
2. Les établissements et activités concernés 7
3 Les usages autorisés des eaux recyclées issues de la matière première, les eaux de processus recyclées ainsi que les eaux usées traitées recyclées 9
III. Les eaux recyclées issues de la matière première et eaux de processus recyclées . 10
1. Historique et contexte de ces usages 10
2. Modalités des usages autorisés 11
3. Déclaration et mise à jour des plans de maîtrise sanitaire (PMS) 11
4. Cas particulier de l'eau recyclée utilisée en tant qu'ingrédient entrant dans la composition des denrées alimentaires finales 13
a. Usage historique 13
b. Projet d'innovation 14
5. Actes administratifs 14
6. Les exigences de qualité de ces eaux 15
IV. Les eaux usées traitées recyclées (EUTR) : 16
1. Définitions 16
2. Les usages autorisés 17
4. Circulation des eaux usées traitées recyclées 17
5. Échange des eaux usées traitées recyclées entre différents établissements d'une même entreprise 18
6. Usages soumis à autorisation 18
a. Composition du dossier d'autorisation 18
b. Envoi de la demande d'autorisation 19
c. Récépissé de la demande et accusé de réception : 19
e. Etude de la pertinence du dossier 20
f. Délivrance de l'arrêté préfectoral d'autorisation : 21
4. Exigence de qualité des eaux usées traitées recyclées : 23

a. Analyse des dangers : 23
b. Qualité de l'eau usée traitée recyclée : 23
c. Exigences en matière de contrôles des paramètres dans le cadre de la production et l'utilisation de l'eau usée traitée recyclée : 24
V. Modalités de recensement des projets d'eaux non conventionnelles : 25
Annexe I : Définitions 27
Annexe II : quelques exemples de procédés de fabrication 30
Annexe III : usage des eaux ingrédient 42

L'eau est une ressource indispensable à notre santé, notre économie et nos écosystèmes. La gestion durable des ressources en eau est devenue une priorité mondiale face à l'augmentation des besoins en eau, à la croissance démographique et aux défis climatiques. L'épuisement progressif des réserves d'eau, accentué par la pollution et les sécheresses récurrentes, pose la question cruciale de la réutilisation des eaux notamment dans les industries agroalimentaires dans le contexte où les projections climatiques faisant état de baisses importantes des débits des cours d'eau et de l'intensification des sécheresses d'ici 2050.
Pour répondre à ces constats et dans une logique de planification écologique, le Président de la République a annoncé un objectif national de 10% d'économies d'eau d'ici 2030 pour une gestion résiliente et concertée de l'eau. Le plan eau comprend **53 mesures concrètes**, qui s'articule en trois axes majeurs :

1. Organiser la sobriété des usages pour tous les acteurs,
2. Optimiser la disponibilité de la ressource,
3. Préserver la qualité de l'eau et restaurer les écosystèmes

Le développement de la réutilisation des eaux pour des usages dans les établissements du secteur alimentaire est l'un des objectifs retenus dans les conclusions du Varenne de l'eau.

Le Ministère de l'Agriculture, de la Souveraineté Alimentaire et de la Forêt (MASAF) est concerné principalement par **la mesure 15 du plan eau qui vise notamment à lever les freins réglementaires à la valorisation des eaux non conventionnelles et à développer des protocoles de réutilisation des eaux dans les industries agro-alimentaires**. En effet, selon les industries, cette réutilisation pourrait permettre une réduction de 15 à 40% des prélèvements en eaux potables.

La présente instruction précise le cadre réglementaire applicable à la réutilisation des eaux dans les établissements du secteur alimentaire. Elle précise les compétences des Directions Départementales en charge de la Protection des populations (DDecPP) et des Directions Régionales de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF/DAAF) pour le contrôle de la production d'eaux recyclées et de la réutilisation des eaux.

La présente note de service ne traite pas :

- Des conditions d'utilisation des eaux destinées à la consommation humaine et du suivi de leur qualité dans les entreprises du secteur alimentaire (Circulaire DGS/SD7A/2005/334/DGAL/SDSSA/C2005-8008).
- Des conditions d'utilisation de l'eau de mer propre au contact des produits de la pêche (Instruction technique DGAL/SDSSA/2014-341)
- De l'eau de mer utilisée au contact des mollusques bivalves vivants pour la conchyliculture (Note de service DGAL/SDSSA/N2003-8058) ou utilisée pour l'alimentation des viviers de crustacés et de poissons (Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8219).

A noter que l'expression service d'inspection renvoie au service d'inspection en charge du contrôle officiel de la réutilisation des eaux chez les exploitants du secteur alimentaire au titre de la sécurité sanitaire des aliments (DDecPP, DAAF ou DRAAF).

I. Cadre réglementaire

1. Contexte réglementaire européen et national

Les réglementations européenne et nationale prévoient toutes deux que, sauf dérogation, l'eau utilisée dans les établissements du secteur alimentaire autres que ceux de la production primaire, doit être potable.

La réglementation européenne (directive 2020/2184 ainsi que le règlement 852/2004) définit l'eau potable comme une eau répondant aux critères d'une eau destinée à la consommation humaine (EDCH). Cette définition s'applique au niveau national.

Pour information, en France, la production d'EDCH est réalisée exclusivement à partir de prélèvements d'eaux brutes issues du milieu naturel, qui doivent satisfaire en l'état à des exigences de qualité minimale (LQ eaux brutes de l'AM du 11 janvier 2007).

32 600 ouvrages de captages exploités par les personnes responsables de la production et distribution de l'eau (PRPDE)/collectivités sont autorisés par Arrêté Préfectoral pour cet usage de production/distribution d'EDCH (EAU POTABLE) et soumis au contrôle sanitaire de l'ARS.

Les entreprises alimentaires (IAA) raccordées sur un réseau de distribution achètent l'EDCH dont elles ont besoin (fourniture).

Certaines IAA produisent de manière autonome de l'EDCH lorsqu'elles disposent d'un accès à la ressource en eau :

En 2024, 270 IAA disposent de leurs propres installations de production d'EDCH à partir de quelques 630 captages d'eaux prélevées dans le milieu naturel. Ces installations de production d'EDCH sont autorisées par AP et soumises au contrôle sanitaire de l'ARS.

Au niveau national, le code de la santé publique dispose que seule l'eau destinée à la consommation humaine, peut être utilisée dans les industries agro-alimentaires (article L. 1321-1 du code de la santé publique) à moins qu'un décret pris en conseil d'Etat prévoit l'utilisation d'eaux impropres à la consommation et encadre cette utilisation.

C'est dans ce cadre qu'ont été publiés le décret 2024-33 du 24 janvier 2024[1], le décret modificatif 2024-769 [2]du 8 juillet 2024 ainsi que l'arrêté du 8 juillet 2024[3] afin de définir les usages possibles, leurs conditions et les exigences de qualité requises pour la production et l'usage d'eaux réutilisées, donc ne pouvant pas se prévaloir de la dénomination d'eau potable, au sein des IAA.

2. Architecture des différents textes relatifs à la réutilisation de l'eau

En complément des deux décrets et de l'arrêté mentionnés ci-dessus, d'autres textes réglementaires permettent la réutilisation des eaux dans d'autres domaines (mesure 15) telle que :

- La réutilisation des eaux usées traitées pour les usages non domestiques et hors établissements du secteur alimentaire (agriculture, irrigation, usage urbains…).
Le décret n° 2023-835 du 29 août 2023 relatif aux usages et aux conditions d'utilisation des eaux de pluie et des eaux usées traitées et ses arrêtés d'application ***((i)-*** arrêté du 18 décembre 2023 relatif aux conditions de production et d'utilisation des eaux usées traitées pour l'irrigation de cultures et ***(ii)***- arrêté du 14 décembre 2023 relatif aux conditions de production et d'utilisation des eaux usées traitées pour l'arrosage d'espaces verts., auxquels viendra s'ajouter (***iii***)- un arrêté relatif aux conditions d'utilisation des eaux usées traitées pour les usages urbains) simplifient les procédures et précisent les normes de qualité applicables.

Les usages domestiques d'eaux impropres à la consommation humaine (EICH) (hors cas de eaux réutilisés dans les établissements du secteur alimentaire). Le décret n° 2024-796 du 12 juillet 2024 relatif à des utilisations d'eaux impropres à la consommation humaine et l'arrêté du 12 juillet 2024 relatif aux conditions sanitaires d'utilisation d'eaux impropres à la consommation humaine pour des usages domestiques, pris en application de l'article L. 1322-14 du code de la santé publique définissent les usages domestiques pour lesquels le recours à des eaux impropres à la consommation humaine est possible , sous réserve du respect d'exigences techniques et sanitaires minimales en vue de prévenir les risques pour la santé des usagers et des consommateurs d'eau.

Un projet de décret et un projet d'arrêté pilotés par la direction générale de la prévention des risques (DGPR) sont prévus afin d'appliquer les dispositions du décret n° 2024-796 du 12 juillet 2024 au sein des installations classées pour la protection de l'environnement et des installations nucléaires de base. Au sein de ces installations, l'encadrement d'autres types d'eaux impropres à la consommation humaine est prévu. Ce projet de décret prévoit également de modifier les articles R. 211-123 et R. 211-127 du code de l'environnement afin de mieux articuler les dispositions relatives aux usées traitées et aux eaux de pluie pour des usages non domestiques avec d'autres réglementations, notamment celle relatives aux usages domestiques de ces eaux issues du décret n° 2024-796 du 12 juillet 2024 relatif à des utilisations

[1] Décret 2024-33 du 24 janvier 2024 relatif aux eaux réutilisées dans les entreprises du secteur alimentaire et portant diverses dispositions relatives à la sécurité sanitaire des eaux destinées à la consommation humaine
[2] Décret 2024-769 du 8 juillet 2024 autorisant certaines eaux recyclées comme ingrédient entrant dans la composition des denrées alimentaires finales et modifiant les conditions d'utilisation de ces eaux dans des établissements du secteur alimentaire
[3] Arrêté ministériel du 8 juillet 2024 relatif aux eaux réutilisées en vue de la préparation, de la transformation et de la conservation dans les entreprises du secteur alimentaire de toutes denrées et marchandises destinées à l'alimentation humaine

d'eaux impropres à la consommation humaine. C'est la Direction de l'eau et de la biodiversité (DEB) qui est responsable de ces dispositions.

II. Périmètre d'application des textes spécifiques au secteur alimentaire

1. Les différents types d'eau réutilisées dans les établissements du secteur alimentaire :

Les eaux non potables réutilisables en IAA incluent les eaux recyclées issues des matières premières, les eaux de processus recyclées ainsi que les eaux usées traitées recyclées :

- **Les eaux recyclées issues de la matière première** sont les eaux qui étaient à l'origine un constituant d'une matière première alimentaire, qui ont en été extraites au cours du processus de transformation mis en œuvre pour être ensuite utilisées, avec ou sans traitement.

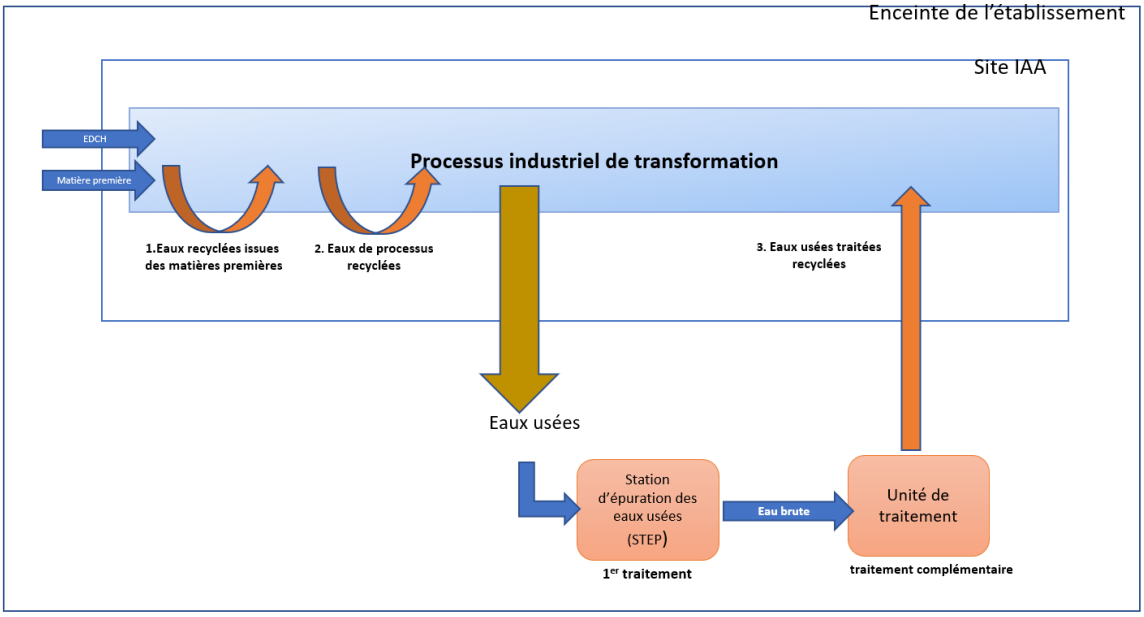
Par exemple, les eaux issues du lait suite à des opérations de concentration de celui-ci par concentration membranaire ou par évaporation ou l'eau extraite des betteraves sucrières.

- **Les eaux de processus recyclées** sont les eaux qui ont été utilisées au cours des opérations de préparation, de transformation et de conservation des aliments et qui sont réutilisées avec ou sans traitement préalable.

Par exemple, les eaux récupérées lors d'une étape de rinçage final pour être réutilisées pour le premier rinçage, les rinçages intermédiaires ou les prélavages….

- **Les eaux usées traitées recyclées** sont les eaux usées générées par une entreprise du secteur alimentaire ayant fait l'objet après le traitement dans une station d'épuration d'eaux usées, d'un second traitement complémentaire par une unité de traitement en vue d'une réutilisation pour les catégories d'usages autorisées.

Les différents types d'eaux réutilisées



Production des eaux usées traitées recyclées

2. Les établissements et activités concernés

La réutilisation des eaux est possible dans tous les établissements du secteur alimentaire assurant des activités de préparation, de transformation, de transport et de conservation des denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine.

Néanmoins, le cadre réglementaire relatif à la réutilisation des eaux dans les établissements du secteur alimentaire ne concerne pas :

- La production primaire (agriculture, pêche, élevage de bétail…)
- Les activités liées aux étapes en amont ou annexes des opérations de préparation, transformation, transport et de conservation des denrées alimentaires. On peut citer comme exemple : le transport des animaux vivants, le lavage des bétaillères et containers de transport, le lavage des zones d'attente des animaux vivants, le nettoyage de la salle de traite, le bassin aquacole…
- Les activités liées à l'alimentation animale.
- Les eaux techniques (les eaux pour le refroidissement des machines, pour la lutte contre l'incendie, la production de vapeur ; la production de froid et d'autres fins semblables).
- Les autres usages domestiques à l'exception du lavage des sols intérieurs et du nettoyage des surfaces extérieures.
- Les eaux pluviales « brutes » (si elles ne vont pas à la station d'épuration).

Remarque :

Les usages industriels prévus à d'autres fins que dans le processus de transformation alimentaire (ex : refroidissement par aspersion des tours aéroréfrigérantes, lavage des camions bétaillères, lavage des cours extérieures de l'établissement…) sont hors du périmètre de cette réglementation relative à la réutilisation des eaux spécifique aux entreprises du secteur alimentaire, telle que prévue par les décrets précités de janvier et juillet 2024.

Les entreprises du secteur alimentaire qui relèvent de la réglementation relative aux installations classées pour la protection de l'environnement (ICPE) sont incluses dans le champ d'application des textes relatifs à la réutilisation des eaux dans les établissements du secteur alimentaire, quel que soit leur régime ICPE (autorisation, enregistrement ou déclaration).

Ainsi les demandes d'utilisation d'eaux impropres à la consommation dans les industries agro-alimentaires faites conformément au décret 2024-33 du 24 janvier 2024, au décret modificatif 2024-769 du 8 juillet 2024 ainsi qu'à l'arrêté du 8 juillet 2024 seront transmises et instruites par le service d'inspection en charge du contrôle officiel de la réutilisation des eaux au titre de la sécurité sanitaire des aliments.

Cependant, si ces demandes de réutilisation d'eau liée au processus de transformation alimentaire sont de nature à entraîner un changement notable du mode d'exploitation de l'ICPE ou de son incidence sur son environnement, l'exploitant se rapprochera autant que de besoin de l'inspection des installations classées.

La réutilisation des eaux usées listées ci-dessous n'est pas possible :

- Eaux usées issues du lavage des locaux et instruments susceptibles d'avoir été en contact avec les matériels à risque spécifiés (MRS)[4] C'est à l'exploitant de démontrer lors de son analyse de danger que l'eau réutilisée ne peut être en contact avec les MRS.
- Eaux usées issues d'une installation de traitement reliée à un établissement de collecte, d'entreposage, de manipulation après collecte ou de transformation des sous-produits animaux de catégories 1 ou 2, au sens du règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) no 1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux), et soumis à la réglementation des installations classées pour la protection de l'environnement au titre des rubriques 2730 ou 2731 ou 3650, ou directement issues de cet établissement.

[4] RÈGLEMENT (CE) N o 999/2001 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL
du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles(JO L 147 du 31.5.2001, p. 1)

- Eaux usées issues d'une station de traitement des eaux usées d'une entreprise du secteur alimentaire qui ne respectent pas les valeurs limites d'émissions de la réglementation relative aux installations classées pour la protection de l'environnement.
- Eaux issues d'une station de traitement d'une entreprise du secteur alimentaire dont les boues ne peuvent pas être épandues sur des sols agricoles.
- Eaux issues d'une station de traitement des eaux usées d'une entreprise n'appartenant pas au secteur alimentaire.

En outre, ne peuvent pas être réutilisées :

- Les eaux présentant une concentration en un agent chimique suffisante pour induire une toxicité par contact ou ingestion ;
- Les saumures et concentrats produits par les dispositifs de traitement des eaux.

3. Les usages autorisés des eaux recyclées issues de la matière première, les eaux de processus recyclées ainsi que les eaux usées traitées recyclées

Comme indiqué dans l'article 2 de l'arrêté du 8 juillet 2024, l'usage des eaux recyclées issues des matières premières, des eaux de processus recyclées et des eaux usées traitées recyclées est possible, sous réserve du respect des conditions définies :

- En contact direct avec un produit transformé ou non transformé au cours des étapes de préparation, de conservation et de transport, et pour lequel il existe une étape ultérieure en mesure de maîtriser les dangers susceptibles d'être incorporés par ces eaux ;
- En contact indirect avec un produit transformé ou non transformé pour lequel aucune étape ultérieure n'est en mesure de maîtriser les dangers susceptibles d'être incorporés par ces eaux ;
- En contact direct avec un produit transformé ou non transformé au cours des étapes de préparation, de conservation et de transport, et pour lequel aucune étape ultérieure n'est en mesure de maîtriser les dangers susceptibles d'être incorporés par ces eaux ;
- En contact indirect avec un produit transformé ou non transformé, au cours des étapes de transport, de préparation et de conservation, et pour lequel il existe une étape ultérieure en mesure de maîtriser les dangers susceptibles d'être incorporés par ces eaux ;
- Sans contact direct ou indirect avec un produit transformé ou non transformé en cours de transport, de préparation et de conservation.

- Comme ingrédient sauf si c'est une eau usée traitée recyclée.

L'annexe III reprend les définitions présentes dans les textes réglementaires relatif à la réutilisation de l'eau en IAA.

Important :

- ❖ Les eaux recyclées issues de matière première et les eaux de processus recyclées peuvent être un ingrédient, elles peuvent donc entrer en contact direct et indirect avec le produit transformé ou non transformé indépendamment de la quantité restante dans le produit fini.
- ❖ A contrario, l'usage des eaux usées traitées recyclées n'est pas autorisé en tant qu'ingrédient entrant dans la composition des denrées alimentaires finales. Toutefois, l'eau usée traitée recyclée peut entrer en contact direct ou indirect avec le produit transformé ou non transformé si cette eau ne reste pas dans le produit fini sauf à titre résiduel. C'est à l'exploitant de s'assurer lors de la mise en place de ces usages du respect de cette interdiction. Par exemple, l'exploitant du secteur alimentaire doit s'assurer que seules des traces infimes de cette eau soient présentes dans le produit fini quand il s'agit d'un nettoyage final d'un équipement/installation en contact direct ou indirect avec les produits transformés ou non transformés, et de s'assurer le cas échéant qu'elle ne présente aucun risque pour le consommateur dans le produit fini.

III. Les eaux recyclées issues de la matière première et eaux de processus recyclées

1. Historique et contexte de ces usages

Certaines industries agroalimentaires pratiquent depuis plusieurs années la réutilisation de ces catégories d'eau notamment dans des processus de nettoyage (ex : la réutilisation de l'eau issue du lait pour le nettoyage des installations (tuyaux), l'eau utilisée pour le rinçage final de légumes terreux récupérée pour être réemployée pour le premier rinçage …).

Dans certaines filières, dont les pratiques sont anciennes, les établissements utilisent aussi ces eaux comme ingrédient, dans la denrée finale ou au cours de leur procédé de fabrication, depuis plusieurs années. Cette pratique est déjà présente dans :

- Le secteur de la fabrication d'ingrédients à partir d'algues ou de micro-algues ;
- Les filières de première transformation agricole végétale (sucre, amidon…) ;
- Le secteur de la fabrication de présure animale ;
- Le secteur de la production de microorganismes ;
- Le secteur de la production d'ingrédients par fermentation ;
- Le secteur de la production de gélatine et de collagène hydrolysé ;
- Le secteur de la brasserie.
- Le secteur des produits laitiers

Des process de fabrication dans ces secteurs sont présentés en annexe II.

2. Modalités des usages autorisés

Les eaux recyclées issues de la matière première et les eaux de processus recyclées peuvent être utilisées :

- Sans contact avec les denrées alimentaires (nettoyage de l'intérieur des locaux, de l'extérieur des équipements, …) ;
- En contact indirect avec les denrées alimentaires (rinçage, nettoyage, désinfection des surfaces en contact alimentaire, …) ;
- En contact direct avec les denrées alimentaires (ex : lavage, rinçage d'une denrée, pousse d'une denrée, …) ;
- Comme ingrédient entrant dans la composition du produit fini.

La circulation de ces eaux au sein de l'établissement ne doit pas compromettre leur qualité. Elles peuvent circuler dans le même réseau que celui de l'eau potable issue de l'adduction publique ou d'un forage privé dont l'utilisation de l'eau est autorisée à des fins alimentaires dès lors que la circulation des différentes eaux ne compromette pas leur qualité. De plus, l'exploitant disposera sur son réseau d'eau de moyen empêchant l'eau recyclée de refouler dans le réseau public d'adduction d'eau potable.

Afin d'optimiser l'économie des eaux, les échanges des eaux recyclées issues des matières premières et de processus, avec ou sans traitement, entre les établissements sont autorisés. Ces eaux peuvent donc être utilisées au sein même de l'établissement qui les produit et/ou dans tout autre établissement du secteur alimentaire autre que ceux de la production primaire.

3. Déclaration et mise à jour des plans de maîtrise sanitaire (PMS)

Il convient de ne pas interrompre les usages préexistants à la date d'entrée en vigueur de l'arrêté ministériel relatif à la réutilisation des eaux dès lors que la sécurité sanitaire des aliments est assurée. Néanmoins, conformément à l'article R. 1322-84 du code de la santé publique, ces usages préexistants, tout comme les nouveaux usages, doivent être déclarés par l'établissement qui produit ces eaux recyclées et par l'établissement qui les utilise auprès de leur DDecPP ou DAAF (nommés ci-après « services d'inspection ») du département dans lequel est située l'entreprise.

La déclaration prend la forme d'un courrier indiquant l'utilisation des eaux recyclées issues de la matière première et eaux de processus recyclées au sein de l'entreprise accompagné du PMS actualisé de l'entreprise.

Le courrier doit indiquer à minima :

- l'identité de l'établissement (nom et SIRET° d'où proviennent ces eaux réutilisées ;
- décrire les usages prévus ;
- et mentionner le volume prévisionnel ou avéré d'eau économisée.

En parallèle de la déclaration, les établissements concernés doivent mettre à jour leur PMS dans lequel ils décriront précisément comme indiqué à l'article R. 1322-84 du code de la santé publique :

1. L'origine de ces eaux ;
2. Les conditions de stockage, de transport et de distribution de ces eaux ;
3. Les usages auxquels ces eaux sont destinées ;
4. Les exigences de qualité à respecter pour ces eaux en fonction des usages auxquels elles sont destinées (voir ci-dessous) ;
5. Une évaluation des risques sanitaires et environnementaux comprenant une analyse des dangers et des risques que ces eaux sont susceptibles de causer. Pour réaliser l'analyse des dangers, l'exploitant peut prendre en compte les recommandations des guides de bonnes pratiques mentionnés à l'article R. 1322-86 du code de la santé publique ;
6. Les modalités de contrôle et de surveillance dans leur utilisation ;
7. Les mesures d'information des personnes fréquentant les installations ou les lieux d'utilisation de ces eaux ;
8. Les mesures préventives et les actions correctives envisagées en cas de risque pour la sécurité sanitaire des aliments, la santé du consommateur ou la salubrité de la denrée alimentaire finale.

Une attention particulière sera portée aux procédures fondées sur les principes HACCP.

Par la suite, les exploitants produisant et utilisant ces eaux tiennent à jour leur PMS en tant que de besoin, notamment en cas de modification significative de leur process de fabrication ou de l'utilisation qui est faite de ces eaux ou encore des modalités de contrôle et de maîtrise des risques liés à l'utilisation de ces eaux.

Les établissements qui, à la date d'entrée en vigueur de l'arrêté ministériel relatif à la réutilisation des eaux, produisent et/ou utilisent déjà ces eaux recyclées disposent d'un an à compter de l'entrée en vigueur de l'arrêté du 8 juillet 2024 relatif à la réutilisation des eaux, soit jusqu'au 7 juillet 2025, pour réaliser leur déclaration et transmette les parties du PMS impactées par ces activités. Si les établissements ne sont pas en mesure de respecter le délai du 7 juillet 2025, une tolérance pourra être appliquée au cas par cas, jusqu'à la fin de l'année 2025, à partir du moment, où l'industriel prévient les services de la DDecPP avant le 7 juillet 2025 et s'engage à transmettre son PMS mis à jour dans un délai acceptable par les deux parties.

Pour les nouveaux projets, la déclaration et les parties du PMS impactées sont transmises à la DDecPP. Il appartient à l'exploitant d'informer sa DDecPP de son projet le plus en amont possible et idéalement avant investissement.

Lors de l'instruction de ces dossiers, les services d'inspection chargés de la sécurité sanitaire des aliments vérifient la complétude et la pertinence des informations transmises et ont toute latitude pour demander les compléments utiles à l'évaluation de la maîtrise des risques sanitaires par l'établissement. Ils peuvent à cette occasion demander la transmission de l'ensemble du PMS à jour dès lors qu'ils n'en disposent pas, notamment pour les établissements non soumis à agrément sanitaire prévu par le règlement (CE) 853/2005.

En fonction de l'évaluation qu'ils font du dossier, les services d'inspection ont toute latitude pour contrôler officiellement l'effectivité et l'efficacité des informations transmises soit dans le cadre de la programmation soit en déclenchant une inspection dédiée hors programmation.

4. Cas particulier de l'eau recyclée utilisée en tant qu'ingrédient entrant dans la composition des denrées alimentaires finales

Le règlement européen [5] concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (INCO), définit le terme d'ingrédient dans son article 2 : *« Un ingrédient est toute substance ou tout produit, y compris les arômes, les additifs alimentaires et les enzymes alimentaires, ou tout constituant d'un ingrédient composé, utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présent dans le produit fini, éventuellement sous une forme modifiée; les résidus ne sont pas considérés comme des ingrédients.* »

Il faut retenir que l'eau ingrédient peut concerner toutes les denrées alimentaires. L'eau ingrédient est l'eau ajoutée intentionnellement ou l'eau retrouvée dans le produit fini suite au processus de fabrication.

L'usage des eaux recyclées issues de la matière première ou des eaux de processus en tant qu'ingrédient entrant dans la composition de la denrée finale est autorisé. Certains secteurs pratiquent déjà cet usage depuis plusieurs années (environ 50 ans pour certains procédés). A titre d'exemple, des procédés de fabrication de ces secteurs sont présentés d'une façon simple en annexe II afin d'illustrer des usages d'eaux recyclées comme ingrédient. Plusieurs cas de figure peuvent se présenter :

a. Usage historique

[5] Règlement (UE) n 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n 1924/2006 et (CE) n 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n 608/2004 de la Commission Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE

L'établissement appartient à un des secteurs listés dans le chapitre III-1 et l'usage d'eaux recyclées issues de la matière première ou des eaux de processus comme ingrédient entrant dans la composition des denrées alimentaires finales est déjà pratiqué par cet établissement ou est nouveau pour cet établissement mais répond aux process historiquement utilisés.
Dans ce cas, les services d'inspection procèdent ainsi :

- Examen de la complétude et de la pertinence du PMS ;
- Demande d'informations complémentaires et/ou du PMS entier si besoin ;
- En fonction de l'évaluation, réalisation d'un contrôle officiel de l'établissement, dédié ou dans le cadre de la programmation, pour vérifier l'effectivité et l'efficacité des mesures décrites dans le PMS.

Si l'établissement n'appartient pas à un des secteurs listés dans le chapitre III-1, la DDecPP vérifie que l'usage est vraiment historique à partir des éléments que pourra lui fournir le professionnel, informe la DGAL (bamra.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr) et procède de la même manière que décrite ci-dessus.

b. Projet d'innovation

L'usage d'eau recyclée comme ingrédient est nouveau pour cet établissement et celui-ci n'appartient pas à l'un des secteurs d'activité listés précédemment.
Dans ce cas, le service d'inspection procède comme pour les situations précédentes. Cependant, du fait de l'absence d'historique favorable dans la filière, en cas de doute sur la pertinence de l'étude des dangers de l'HACCP, sur l'évaluation de l'impact des eaux recyclées sur la qualité sanitaire de la matrice alimentaire ou sur la capacité de l'établissement à maîtriser les risques sanitaires associés, le service d'inspection peut demander à la DGAL (bamra.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr) de solliciter l'avis de l'Anses et en informe simultanément l'exploitant.

5. Actes administratifs

Pour l'instruction des déclarations, des PMS et l'inspection des établissements, les services d'inspection utiliseront les courriers, rapports d'inspection et actes administratifs habituels. Ainsi :

- La réception de la déclaration et du PMS fera l'objet d'un accusé de réception sous 7 jours précisant que cet accusé ne vaut pas évaluation du dossier (cf. modèle courrier accusé de réception d'un dossier d'agrément) ;
- L'instruction d'un dossier et les éventuelles inspections associées seront enregistrées dans résytal et donneront lieu à un(des) rapport(s) d'inspection sous les formes prévues par résytal avec évaluation des risques ;
- Les rapports d'instruction et d'inspection seront transmis à l'exploitant par un courrier d'accompagnement contenant les éventuelles suites administratives dans les formes prévues par le CRPM ou le Code de la Consommation (CC).

Les présents usages n'étant soumis qu'au régime de la déclaration, il ne s'agit pas d'une demande d'autorisation. Il s'agit uniquement de constater le respect de la réglementation,

d'évaluer la maîtrise des risques et si besoin de prendre les décisions adaptées comme pour tout item du rapport d'inspection. Si l'usage d'eaux recyclées compromet la sécurité sanitaire des aliments (SSA), cet usage pourra être suspendu par arrêté préfectoral jusqu'à ce que les causes de la perte de la maitrise de la SSA soient résolues.

6. Les exigences de qualité de ces eaux

Les différentes exigences de qualité en fonction de l'utilisation attendue sont définies dans l'annexe 2 de l'arrêté du 8 juillet 2024 relatif aux eaux réutilisées en vue de la préparation, de la transformation et de la conservation dans les entreprises du secteur alimentaire de toutes denrées et marchandises destinées à l'alimentation humaine.

Tableau n°1 : **Eaux recyclées issues de la matière première et eaux de processus recyclées : exigences minimales de qualité**

Catégories d'usages	**Exigences minimales de qualité**
Contact direct, sans étape de maîtrise (incluant eau ingrédient)	Paramètres bactériologiques : - Valeur limites fixées pour les paramètres réglementés pour les eaux destinées à la consommation humaine tels que définis dans l'annexe 1 de par l'arrêté du 11 janvier 2007 Paramètres physico-chimiques : - Paramètres identifiés à travers l'analyse des dangers tels que définie à l'article 5 de l'arrêté du 8 juillet 2024.
Contact direct, avec étape de maitrise (incluant eau ingrédient)	Eau propre, prenant en compte les paramètres identifiés à travers l'analyse des dangers tels que définie à l'article 5 de l'arrêté du 8 juillet 2024.
Contact indirect, sans étape de maitrise	Paramètres bactériologiques : - Valeur limites fixées pour les paramètres réglementés pour les eaux destinées à la consommation humaine tels que définis dans l'annexe 1 de l'arrêté du 11 janvier 2007 Paramètres physico-chimiques : - Paramètres identifiés à travers l'analyse des dangers tels que définie à l'article 5 de l'arrêté du 8 juillet 2024.
Contact indirect, avec étape de maitrise	Eau propre, prenant en compte les paramètres identifiés à travers l'analyse des dangers tels que définie à l'article 5 de l'arrêté du 8 juillet 2024.

Sans contact	Paramètres pertinents pour l'usage considéré tels qu'identifiés à travers l'analyse des dangers tels que définie à l'article 5 de l'arrêté du 8 juillet 2024.

Lors de l'analyse des dangers, l'exploitant peut s'appuyer sur les recommandations du guide de bonnes pratiques de sa filière s'il existe.

L'analyse des dangers, ainsi que les exigences de la qualité de l'eau réutilisée, doivent être décrits dans le PMS et doivent tenir compte des caractéristiques du procédé de transformation, de l'usage de l'eau concernée ainsi que des éventuelles étapes ultérieures de maîtrise de risque.

Le niveau de qualité de l'eau recyclée est déterminé dans le cadre du plan HACCP. Cette analyse doit identifier les dangers et les risques de contamination potentiels directs et indirects des denrées alimentaires produites.

Si l'analyse des dangers conduit à identifier des microorganismes ou des résidus de substances chimiques ou physiques spécifiques dont la présence dans l'eau préalablement à sa réutilisation est susceptible de compromettre la salubrité des denrées alimentaires, le plan de contrôle doit contenir les autocontrôles et les limites critiques applicables à ces dangers identifiés. L'exploitant doit être en mesure de justifier la pertinence de ces critères auprès de l'autorité compétente.

Ces critères supplémentaires constituent alors des exigences de qualité supplémentaires complétant les exigences minimales visées ci-dessus et font l'objet d'une vérification régulière.

L'exploitant définit dans son PMS les fréquences de ses analyses de vérification. Les analyses de vérification doivent être réalisées dans des laboratoires accrédités par le COFRAC ou équivalent (selon l'équivalent européen signataire de l'accord 9 juillet 2024 Journal officiel de la République Française Texte 70 sur 248 multilatéral pris dans le cadre de la coordination européenne des organismes d'accréditation, selon un référentiel démontrant les compétences des laboratoires d'étalonnage et d'essais).

L'exploitant est néanmoins libre de réaliser des analyses supplémentaires non accréditées, par exemple via un laboratoire interne, mais elles ne pourront pas être prise en compte dans le cadre de la vérification. Ces analyses pourront être prise en compte uniquement dans le cadre des programmes de surveillance définie par l'exploitant.

IV. Les eaux usées traitées recyclées (EUTR) :

1. Définitions

Les eaux usées traitées recyclées sont les eaux usées générées par l'entreprise du secteur alimentaire, ayant fait l'objet d'une épuration dans une station d'épuration (STEP) et d'un

traitement complémentaire par une unité de traitement en vue de leur réutilisation. Les eaux sortant de la STEP et destinées au 2^{second} traitement sont nommées « eaux brutes ».

Les eaux usées générées par l'entreprise sont l'ensemble des eaux résiduaires et autres rejets liquides générés par une entreprise du secteur alimentaire. Elles sont 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.

2. Les usages autorisés

L'exploitant du secteur alimentaire, autre que du secteur de la production primaire, peut utiliser ces EUTR pour la préparation, la transformation et la conservation de toutes les denrées et les marchandises destinées à l'alimentation humaine. Ainsi, elles peuvent être employées :

- Sans entrer en contact avec les denrées alimentaires (nettoyage de l'intérieur des locaux, de l'extérieur des équipements…) ;
- En contact direct et indirect avec les produits transformés et non transformés.

3. Les usages interdits

En revanche, l'utilisation de ces eaux comme ingrédient entrant dans la composition des denrées alimentaires finales est interdite contrairement aux autres catégories d'eaux recyclées. L'exploitant tiendra compte de cette interdiction lors de l'élaboration de son PMS et donc de son étude HACCP.

Lorsque cette eau entre en contact direct ou indirect avec les denrées, elle ne doit donc pas se retrouver dans la composition finale sauf éventuellement à l'état de traces ou résidu lorsque le procédé de fabrication ne permet pas de l'exclure totalement (exemple lors d'une pousse à l'eau en contact direct avec la matière laitière, l'eau pourra se retrouver sous forme de résidu dans le produit fini).

Il revient néanmoins au professionnel de démontrer dans son PMS la maîtrise des risques liés à la présence d'eau résiduelle dans le produit fini.

4. Circulation des eaux usées traitées recyclées

Les EUTR qui ne sont pas conformes aux critères tant physico-chimiques que microbiologiques des eaux destinées à la consommation humaine doivent cheminer dans un réseau séparé de celui des eaux destinées à la consommation humaine, sans possibilité d'interconnexion ou de raccordement. Ces réseaux séparés doivent être clairement identifié et une information visuelle au point d'utilisation des eaux usées traitées recyclées est obligatoire.

De plus, le réseau des EUTR, même conformes aux critères de l'eau potable, ne doit être interconnecté ni avec le réseau public d'eau potable ni avec le réseau interne de distribution d'eau potable pour la consommation humaine et l'hygiène corporelle des personnels.

Cependant, seules les EUTR conformes aux critères de l'eau potable peuvent circuler dans le même réseau interne de l'eau potable destinée à la préparation, la transformation et la conservation des denrées.

5. Échange des eaux usées traitées recyclées entre différents établissements d'une même entreprise

L'utilisation des EUTR est possible dans l'établissement qui les produit et dans d'autres établissements de la même entreprise du secteur alimentaire que celui dont elles sont issues.

Suite à une erreur, l'arrêté indique que l'utilisation des EUTR peuvent être utilisées par n'importe quels autres établissements du secteur alimentaire, ce qui est contraire aux dispositions du décret. La hiérarchie des normes veut que ce soit les dispositions du décret qui s'appliquent.

6. Usages soumis à autorisation

Tout projet de production et/ou d'utilisation des EUTR, quel que soit l'usage, est soumis à une autorisation du Préfet du département où est située l'installation de production et/ou d'utilisation. Dans le cas où les établissements producteur et utilisateur sont implantés dans deux départements différents, la demande d'autorisation doit être faite auprès de chaque Préfet de département. Dans ce cas, les DDecPP, service chargé de la sécurité sanitaire des aliments, veilleront à coordonner l'instruction des demandes et les courriers afférents.

La production et l'utilisation d'EUTR étant soumises à autorisation, leur mise en œuvre ne peut se faire avant l'obtention de ladite autorisation. L'exploitant doit donc adresser sa demande d'autorisation (CERFA et dossier) préalablement au lancement de l'activité de production ou d'utilisation d'EUTR et intègrera les délais d'instruction dans sa démarche.

À noter que cette autorisation ne concerne pas les utilisations d'eaux non-potables pour le refroidissement, pour la lutte contre l'incendie, la production de vapeur, la production de froid et d'autres fins semblables telles que prévu par l'annexe II du règlement (CE) n° 852/2004. Ces usages sont donc hors champs d'application de ce cadre.

a. Composition du dossier d'autorisation

Les pièces constitutives du dossier de demande d'autorisation sont précisées à l'annexe I de l'arrêté interministériel du 8 juillet 2024 *relatif aux eaux réutilisées en vue de la préparation, de*

la transformation et de la conservation dans les entreprises du secteur alimentaire de toutes denrées et marchandises destinées à l'alimentation humaine.

Les pièces du dossier doivent être clairement ordonnées et identifiées selon la numérotation et les intitulés de l'arrêté interministériel du 8 juillet 2024 mentionné ci-dessus

b. Envoi de la demande d'autorisation

La demande d'autorisation (formulaire CERFA et dossier) est transmise soit par téléprocédure, soit par courrier postal, soit par dépôt en main propre à la DDecPP du département concerné.

La téléprocédure sera prochainement accessible (courant le second semestre 2025) sur le site « Mes démarches » du ministère chargé de l'agriculture : https://www.mesdemarches.agriculture.gouv.fr/

c. Récépissé de la demande et accusé de réception :

À réception de la demande d'autorisation, un récépissé est envoyé :

- automatiquement au demandeur dans le cadre d'une demande d'autorisation par téléprocédure. Il s'agit d'un accusé d'enregistrement de la demande qui est envoyé immédiatement à l'adresse électronique fournie ;
- sous format papier par la direction instructrice lorsque la demande est adressée par voie postale.

Le récépissé n'a pas valeur de recevabilité du dossier.

Conformément au code des relations entre le public et l'administration, il est également nécessaire d'envoyer au demandeur un accusé de réception sous forme de courrier dans un délai maximal de 15 jours suivant la réception du dossier.

Le récépissé de demande peut être envoyé conjointement au courrier d'accusé de réception.

Lorsque la demande a été faite par voie électronique, il est possible d'envoyer l'accusé de réception par voie électronique.

d. Complétude de la demande et accusé de réception :

Conformément à l'article L. 112-3 du *CRPA*, la demande fait l'objet d'un accusé de réception de la part de la DDecPP, y compris dans le cas où la demande provient d'une autre administration à laquelle la demande avait été envoyée par erreur.

Conformément aux articles R. 112-5 du CRPA et R. 1322-79 du CSP, l'accusé de réception indique :

- la date de réception de la demande par la DDecPP (ou par l'administration saisie par erreur), marquant le point de départ du délai au terme duquel est susceptible d'intervenir une décision implicite de rejet ;

- la date à laquelle, à défaut d'une décision expresse, la demande sera réputée rejetée (+ 6 mois à compter du point de départ du délai mentionné au point précédent) ;
- la désignation, les adresses postale et électronique et le numéro de téléphone du service chargé du dossier,
- le caractère complet ou incomplet de la demande ;
- les éventuelles pièces et informations manquantes et le délai fixé pour leur production ;
- les délais et voies de recours.

En conséquence, dans un premier temps, il convient de s'assurer que le dossier contient bien tous les documents listés à l'annexe 1 de l'arrêté interministériel du 8 juillet 2024.

Lorsque l'instruction du dossier fait apparaître que **le dossier est incomplet**, l'administration invite le demandeur à le compléter dans un délai qu'elle fixe. À l'issue de ce délai et en l'absence de dossier complet, le dossier **est rejeté**. Le délai au terme duquel la demande est réputée rejetée en cas de silence de l'administration est suspendu pendant le délai imparti pour produire les pièces et informations manquantes. Toutefois, la production de ces pièces et informations avant l'expiration du délai fixé met fin à cette suspension.

En cas de rejet de la demande, il appartient à l'exploitant de déposer une nouvelle demande en veillant à transmettre un dossier complet.

e. Etude de la pertinence du dossier

Lorsqu'une demande adressée à l'administration est complète **mais non régulière**, la DDecPP invite l'auteur de la demande à régulariser son dossier dans le délai qu'elle fixe, en indiquant au demandeur les informations à préciser. Cet acte administratif suspend le délai au terme duquel la demande est réputée rejetée en cas de silence pendant le délai imparti pour produire les pièces et informations requises. Toutefois, la production de ces pièces et informations avant l'expiration de ce délai met fin à la suspension (Article L. 114-5 du CRPA).

Lors de l'instruction de la demande, la DDecPP, le cas échéant, pourra recueillir l'avis de la DDT(M) sur la compatibilité du projet avec les objectifs de gestion équilibrée de la ressource en eau mentionnés à l'article L. 211-1 du code l'environnement (cf. Article R. 1322-77-II de CSP).

Dans le cadre de l'étude du dossier, dès lors que ce dernier est jugé complet et régulier, y compris au regard de la gestion équilibrée de l'eau, et si les installations sont déjà en place, la DDecPP peut, si elle le juge nécessaire, effectuer un contrôle officiel sur site afin de vérifier la concordance des éléments fournis dans la demande, *a minima* sur les aspects de structure. L'inspection du fonctionnement est impossible. L'inspection ne pourra être réalisée qu'une fois l'autorisation délivrée.

Si une inspection physique est dépêchée pour l'instruction de la demande, celle-ci sera enregistrée dans Résytal et le rendu prendra la forme habituelle émanant de Résytal. Ce rapport sera transmis à l'exploitant avec le courrier de refus ou l'arrêté préfectoral d'autorisation.

A l'issue de cette instruction documentaire et éventuellement physique de la demande :

- Si les conclusions sont défavorables par présence de manquement et/ou de risque pour le consommateur, la demande donnera lieu à un courrier de refus envoyé en recommandé, motivé en fait et en droit et précisant les voies et délais de recours. Toute nouvelle demande de l'exploitant devra répondre point par point à ceux qui ont justifié le refus ;
- Si les conclusions sont favorables par absence de manquement et de risque pour le consommateur, l'autorisation est délivrée selon les modalités décrites au chapitre f. ci-dessous.

Contrairement aux agréments sanitaires au titre du règlement (CE) n°853/2004, il n'y a pas de délivrance d'autorisation conditionnelle, néanmoins la DDecPP a toute latitude pour dépêcher une inspection dédiée après la délivrance de l'autorisation et mise en œuvre de la production et de l'utilisation d'EUTR. En tout état de cause, la production et l'utilisation d'EUTR sera un des points inspectés lors des inspections réalisées dans le cadre de la programmation, d'alerte, de TIAC, de demande d'agrément…, au même titre que les autres points d'inspection listés dans le rapport d'inspection et les vade-mecum.

f. Délivrance de l'arrêté préfectoral d'autorisation :

A l'issue de l'instruction favorable de la demande, la DDecPP établit un projet d'arrêté préfectoral qu'elle transmet au Préfet pour information du Conseil départemental de l'environnement et des risques sanitaires et technologiques (Coderst) et signature conformément à l'article R. 1322-79 du code de la santé publique. L'avis du Coderst n'est pas requis mais le Préfet peut le solliciter s'il le juge nécessaire. Il n'est pas exclu que le Préfet demande à ce que les services de la DDecPP présentent le projet d'arrêté en séance.

Un arrêté préfectoral unique est délivré au bénéfice de l'établissement producteur des eaux usées recyclées et des différents établissements utilisateurs potentiels, s'ils sont différents du producteur. Pour rappel, l'établissement utilisant l'EUTR peut être différent de l'établissement qui les la produit s'ils appartiennent à la même entreprise (cf. chapitre IV-5 ci-dessus),

L'intégration d'un nouvel utilisateur de ces eaux ou, à l'inverse, l'arrêt d'utilisation par un utilisateur (volontaire ou dans le cadre d'un retrait de l'autorisation par l'autorité compétente) fera l'objet d'un arrêté modificatif pris dans les mêmes formes que l'arrêté d'autorisation initial.

Conformément au I de l'article R. 1322-79, l'arrêté préfectoral d'autorisation doit être délivré dans un délai de 6 mois suivant la date de réception mentionné dans l'accusé de réception.

L'exploitant intègre son arrêté préfectoral d'autorisation de production ou d'utilisation d'EUTR (version originale ou copie) à son dossier d'agrément le cas échéant ou à son PMS et est en mesure de le présenter sur site aux inspecteurs de la DDecPP qui le demandent.

L'arrêté préfectoral indique notamment les éléments suivants :

- 1° L'établissement de production des eaux usées traitées recyclées et celui dans lequel ces eaux sont utilisées ;
- 2° L'origine des eaux usées utilisées en vue de la production d'eaux usées traitées recyclées ;
- 3° Les traitements auxquels sont soumises les eaux usées en vue de leur recyclage ;
- 4° Les usages pour lesquels l'utilisation d'eaux usées traitées recyclées est autorisée, conformément à l'article R. 1322-77 ;
- 5° Les exigences de qualité à respecter pour les eaux usées traitées recyclées destinées à ces usages ;
- 6° Les débits et les volumes journaliers d'eaux usées traitées recyclées que l'établissement de production de ces eaux est autorisé à produire ;
- 7° Les modalités de surveillance des processus technologiques de production des eaux ainsi que de la qualité des eaux usées traitées recyclées produites, et notamment, selon les volumes traités et en fonction des différentes catégories d'usages autorisées, la nature des analyses, les fréquences minimales de prélèvements et d'analyse ainsi que les modalités de leur réalisation ;
- 8° Les modalités de la surveillance renforcée mentionnée à l'article R. 1322-80 et les conditions de sa levée ;
- 9° Les conditions de stockage, de transport et de distribution de ces eaux ;
- 10° Les modalités et le programme d'entretien des installations de production, de stockage, de distribution et d'utilisation des eaux usées traitées recyclées ;
- 11° Les mesures d'information des personnes fréquentant les installations ou les lieux de production et d'utilisation des eaux usées traitées recyclées ;
- 12° Les solutions palliatives prévues afin de permettre de maintenir les opérations de préparation, de transformation et de conservation des denrées alimentaires en cas de dysfonctionnement du système de production et de distribution des eaux recyclées ;
- 13° Les modalités d'échanges entre l'établissement de production des eaux usées traitées recyclées, l'établissement où ces eaux sont utilisées et le préfet, notamment en cas de dysfonctionnement, ainsi que les modalités de transmission au préfet de toutes données et informations collectées ; et éventuellement ;
- 14° les exigences de qualité complémentaires dont le préfet peut, dans le cadre de l'arrêté d'autorisation de production et d'utilisation, imposer le respect, si la situation

locale le justifie, tels que les éventuels critères spécifiques émanant de l'étude des dangers du pétitionnaire.

4. Exigence de qualité des eaux usées traitées recyclées :

a. Analyse des dangers :

Dès obtention de l'autorisation d'utiliser des EUTR et au plus tard avant leur utilisation, l'exploitant met à jour tous les chapitres impactés de son PMS et son dossier d'agrément le cas échéant, et *a minima* :

- Les plans pour y faire figurer les nouvelles infrastructures et nouveaux circuits d'eaux ;
- Le chapitre relatif à la formation et l'information du personnel concernés par la production et l'utilisation d'EUTR ;
- L'organisation de la maintenance préventive et curative des locaux et des équipements afin d'y intégrer les éléments relatifs au traitement, au stockage et au transport de l'EUTR ;
- Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production dans la mesure où les nettoyage, désinfection et rinçage sont réalisés avec de l'EUTR ;
- Le plan de lutte contre les nuisibles afin d'y intégrer les nouvelles infrastructures ;
- L'approvisionnement en eau, les circuits d'arrivée d'eau et d'évacuation des eaux résiduaires ainsi que les mesures de maîtrise liées à la production et à l'utilisation d'EUTR et les plans d'autocontrôle de routine et renforcé mis en œuvre sur les eaux ;
- L'HACCP afin d'intégrer les dangers potentiels liés à l'utilisation des EUTR et les éventuelles CCP et PRPO identifiés pour la production et l'utilisation d'EUTR ;
- La traçabilité afin d'intégrer dans la traçabilité interne ces usages ; et
- Les procédures de gestion des non conformités et des produits non conformes afin d'intégrer l'EUTR comme cause de non-conformité.

b. Qualité de l'eau usée traitée recyclée :

L'exploitant doit décrire dans sa demande et son PMS les actions prévues afin de maitriser les dangers identifiés au regard des usages envisagés. Sur cette base, le professionnel détermine le niveau de qualité attendu de ces EUTR et prouve que la qualité de cette eau est compatible avec les objectifs de sécurité sanitaire des aliments définis dans le règlement 178/2002.

Les eaux usées traitées recyclées doivent répondre aux exigences minimales décrites dans l'annexe 2 de l'arrête du 8 juillet 2024 reprises ci-dessous :

Catégories d'usages **(Article 2 de l'arrêté du 8 juillet 2024)**	**Exigences minimales de qualité** **(Article 4 de l'arrêté du 8 juillet 2024)**
1.1 : Contact direct, sans étape de maitrise	Valeur limites fixées pour les paramètres réglementés pour les eaux destinées à la consommation humaine tels que définis par l'arrêté du 11 janvier 2007
1.2: Contact direct, avec étape de maitrise	Paramètres bactériologiques : - Valeur limites fixées pour les paramètres réglementés pour les eaux destinées à la consommation humaine tels que définis par l'arrêté du 11 janvier 2007 Paramètres physico-chimiques : - Paramètres identifiés à travers l'analyse des dangers tels que définie à l'article 4 de l'arrêté du 8 juillet 2024
2.1 : Contact indirect, sans étape de maitrise	Valeur limites fixées pour les paramètres réglementés pour les eaux destinées à la consommation humaine tels que définis par l'arrêté du 11 janvier 2007
2.2 : Contact indirect, avec étape de maitrise	Paramètres bactériologiques : - Valeur limites fixées pour les paramètres réglementés pour les eaux destinées à la consommation humaine tels que définis par l'arrêté du 11 janvier 2007 Paramètres physico-chimiques : - Paramètres identifiés à travers l'analyse des dangers tels que définie à l'article 4 de l'arrêté du 8 juillet 2024
3 : Sans contact	Paramètres bactériologiques : - Escherichia coli : absence dans 100 ml - Entérocoques : absence dans 100 ml

c. Exigences en matière de contrôles des paramètres dans le cadre de la production et l'utilisation de l'eau usée traitée recyclée :

Tous les paramètres définis sur la base de l'analyse des risques et dangers doivent être analysés selon une fréquence définie par l'exploitant, à moins qu'il puisse démontrer à l'autorité

compétente que, pendant une période donnée, un paramètre n'est pas susceptible d'être présent à des concentrations qui pourraient compromettre le respect des valeurs paramétriques pertinentes.

Les analyses de vérification doivent être réalisées dans des laboratoires accrédités par le COFRAC ou par un organisme signataire de l'accord multilatéral pris dans le cadre de la Coordination européenne des organismes d'accréditation.

Cela inclut les laboratoires internes à l'entreprise dès lorsqu'ils sont accrédités au même titre que les laboratoires externes. Comme pour les laboratoires externes, l'exploitant veillera à apporter la preuve de l'accréditation de son laboratoire et mettra en évidence auprès du service d'inspection la cohérence entre la portée de l'accréditation et les analyses faites.

L'exploitant est néanmoins libre de réaliser des analyses supplémentaires via un laboratoire interne non accrédité mais il n'en pourra pas être tenu compte par les services d'inspection officielle dans leur évaluation de la maîtrise des risques.

V. Modalités de recensement des projets d'eaux non conventionnelles :

La mesure 17 du Plan eau précise qu'un observatoire sur la réutilisation des eaux doit être mis en place.

Ainsi, chaque DDecPP doit recenser une fois par an (chaque 1er juillet) les nouveaux projets qui ont mis en place l'usage des eaux recyclées issues de matière première, les eaux recyclées issues de processus et les eaux usées traitées recyclées, les projets déjà existants (avant la publication du cadre réglementaire) ainsi que le volume total d'eau potable économisé par an. Chaque DDecPP doit transmettre toutes ces informations à l'adresse suivante :« bamra.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr » en remplissant le tableau ci-dessous :

. Année	Nbre de projet déjà existant	Nbre de nouveaux projets			Volume total d'eau potable économisé (m^3)
		Nbre établissement EMP*	Nbre établissement EP**	Nbre établissement EUTR***	
Etb 1					
Etb 2					

* : nombre établissements ayant mis en place la réutilisation des eaux recyclées issues de matière première

** : nombre d'établissements ayant mis en place la réutilisation des eaux de processus recyclées

*** : nombre d'établissements ayant mis en place la réutilisation des eaux usées traitées recyclée

Je vous remercie de me faire part de toute difficulté que vous pourriez rencontrer dans l'application de la présente instruction.

La directrice générale adjointe de l'alimentation

Marie-Christine LE GAL

Annexe I : Définitions

- **Eaux usées** : 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 ;

- **Eaux recyclées issues des matières premières** : 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 pour les catégories d'usages mentionnées à l'article R. 1322-77 ;

- **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, pour les catégories d'usages mentionnées à l'article R. 1322-77;

- **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 en vue de leur utilisation pour les catégories d'usages mentionnées à l'article R. 1322-77; «5o ''Traitement complémentaire'': l'opération de traitement spécifique appliqué aux eaux visant à leur permettre de satisfaire à des exigences de qualité pour les catégories d'usages mentionnées à l'article R. 1322-77;

- **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;

- **Production d'eaux usées traitées recyclées** : le fait, pour un exploitant du secteur alimentaire, tel que défini à l'article 3 du règlement (CE) no 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, de produire des eaux usées traitées recyclées pouvant être utilisées pour les catégories d'usages mentionnées à l'article R. 1322-77 ;

- **Utilisation d'eaux usées traitées recyclées** : le fait, pour un exploitant du secteur alimentaire, d'utiliser les eaux usées traitées recyclées pour les catégories d'usages mentionnées à l'article R. 1322-77 ;

- **Entreprise du secteur alimentaire** : toute entreprise telle que définie à l'article 3 du règlement (CE) no 178/2002 précité identifiée au moyen d'un numéro SIREN ;
- **Etablissement** : toute unité d'une entreprise du secteur alimentaire identifiée individuellement au moyen d'un numéro SIRET.
- **« Eaux réutilisées » :** les eaux usées traitées recyclées, les eaux de processus recyclées ainsi que les eaux recyclées issues de la matière première.
- **« Contact indirect » :** possibilité pour une eau utilisée à être en contact au cours du processus avec les produits transformés ou non-transformés via les surfaces des équipements ou le matériel (ex rinçage final), pouvant être source de contamination croisée par exemple par égouttage, ruissellement, écoulement, projection, etc.
- **« Sans contact » :** absence de contact direct ou indirect avec les produits transformés ou non-transformés.
- **« Eau propre » :** eau naturelle, artificielle ou purifiée, ne contenant pas de micro-organismes, de substances nocives en quantités susceptibles d'avoir une incidence directe ou indirecte sur la qualité sanitaire des denrées alimentaires.
- **« Etape ultérieure » :** étape du procédé ou action exécutée après le point d'introduction des eaux réutilisées et avant la mise sur le marché.
- **« Processus de fabrication » :** toutes les étapes de la réception des ingrédients et des matières premières jusqu'à l'expédition des produits finis et coproduits.
- **Ingrédient :** Le règlement européen concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (INCO), définit le terme d'ingrédient dans son article 2 : *« Un ingrédient est toute substance ou tout produit, y compris les arômes, les additifs alimentaires et les enzymes alimentaires, ou tout constituant d'un ingrédient composé, utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présent dans le produit fini, éventuellement sous une forme modifiée; les résidus ne sont pas considérés comme des ingrédients.* »
- Les différents **types de qualité d'eau** :
    - **Eau de qualité « potable »** :

Une eau de qualité « potable » correspond à une eau respectant les exigences de qualité pour l'eau destinée à la consommation humaine (EDCH) définies aux I, II et III de l'annexe I de l'arrêté du 11 janvier 2007 modifié relatif aux limites et références de qualité des eaux brutes et des eaux destinées à la consommation humaine mentionnées aux articles R. 1321-2, R. 1321-3, R. 1321-7 et R. 1321-38 du code de la santé publique.

- **Eau de qualité propre :**

Une eau de qualité « propre » est une eau naturelle, artificielle ou purifiée, ne contenant pas de micro-organismes, de substances nocives en quantité susceptibles d'avoir une incidence directe ou indirecte sur la qualité sanitaire des denrées alimentaires.

- **Eau de qualité non potable :**

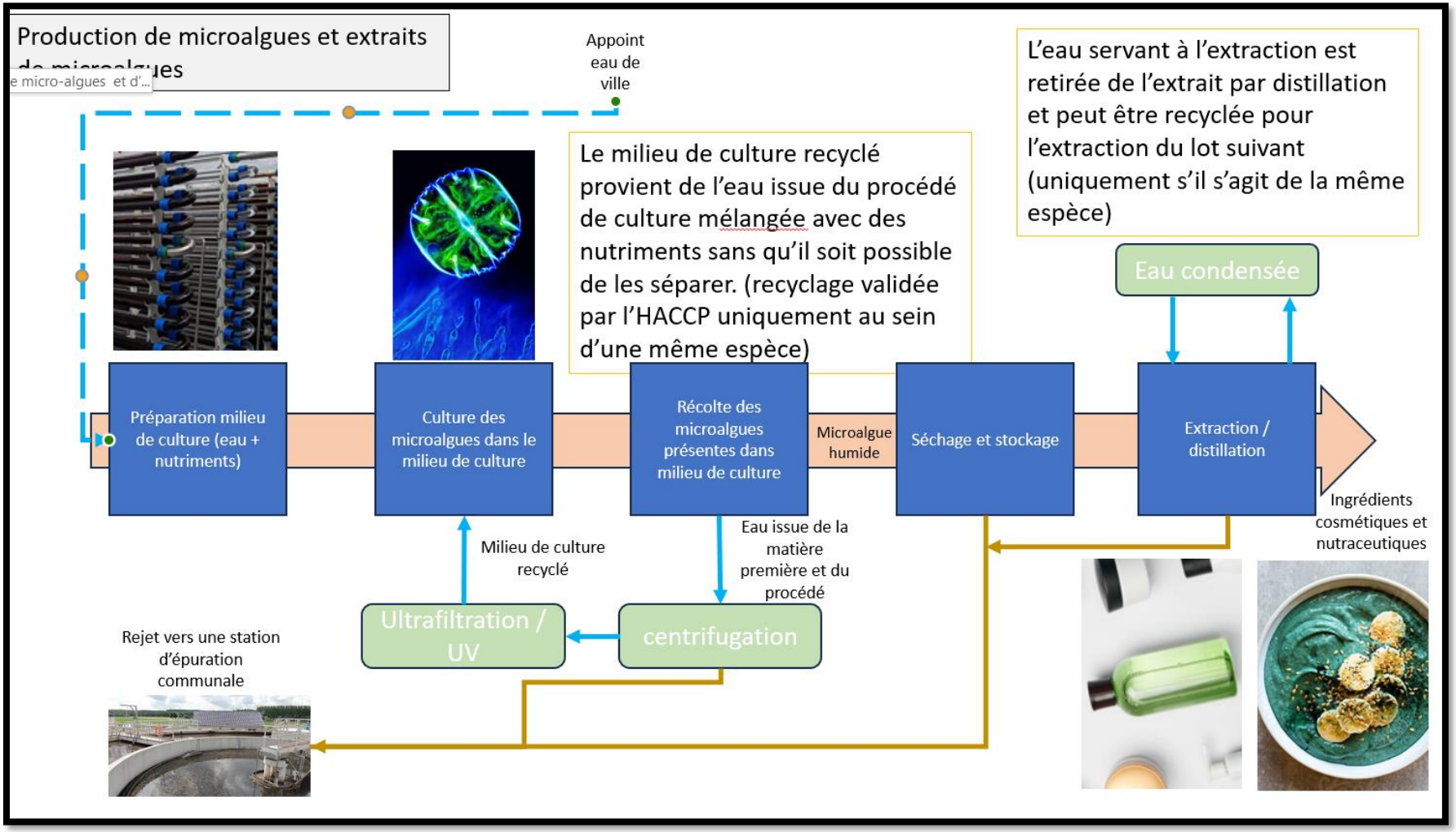
Il s'agit d'une eau qui ne respecte pas les exigences de qualité d'une eau potable, .

- Eau de qualité non propre :

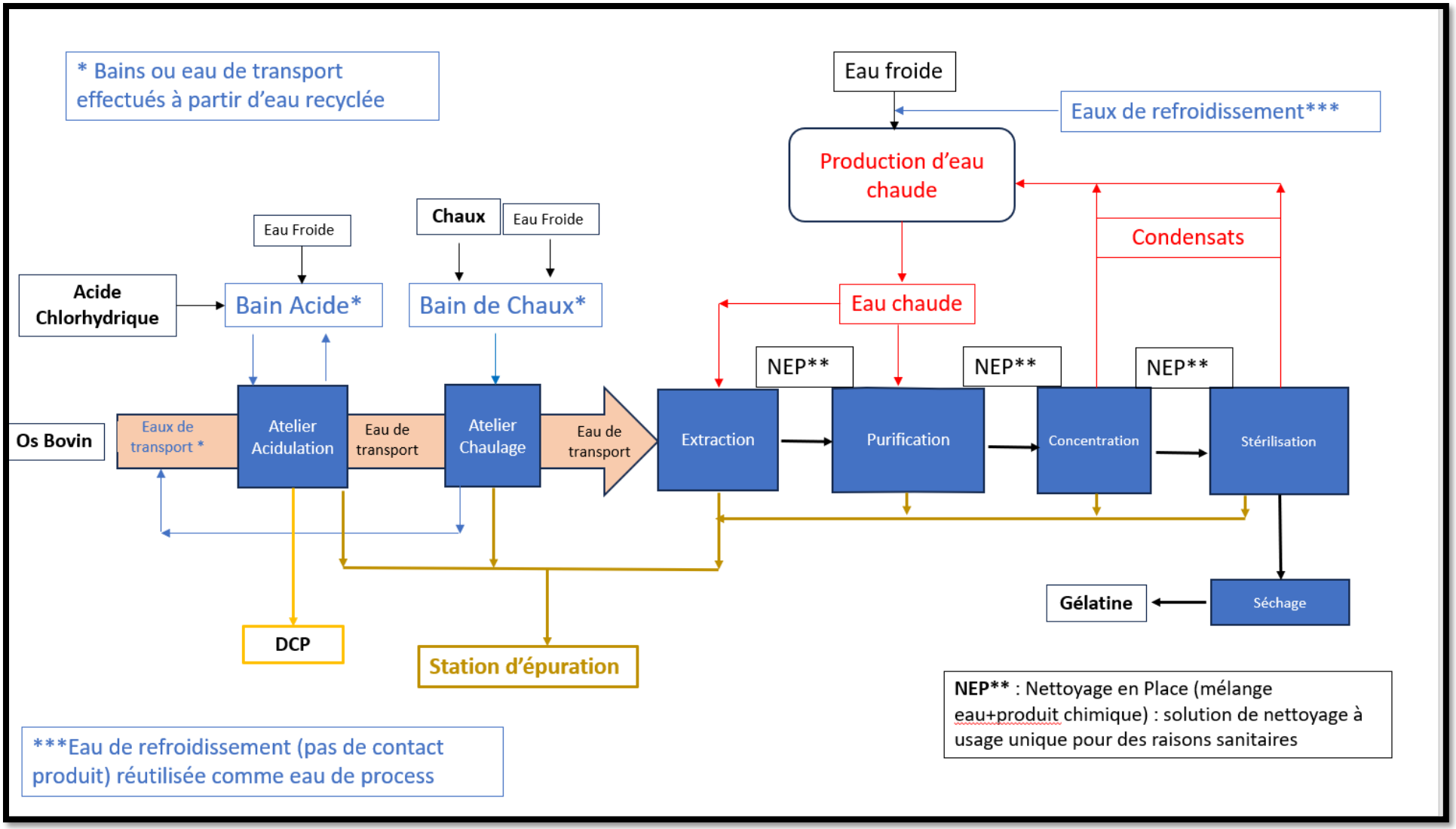
Une eau qui ne respecte ni les exigences de qualité de l'eau potable, ni celles de l'eau propre ;

- **Les produits non transformés** tel que définis par le règlement (CE) no 852/2004, sont les denrées alimentaires n'ayant pas subi de transformation et qui comprennent les produits qui ont été divisés, séparés, tranchés, découpés, désossés, hachés, dépouillés, broyés, coupés, nettoyés, taillés, décortiqués, moulus, réfrigérés, congelés, surgelés ou décongelés.
- **Les produits transformés** tel que définis par le règlement (CE) N° 852/2004, sont les denrées alimentaires résultant de la transformation de produits non transformés. Ces produits peuvent contenir des substances qui sont nécessaires à leur fabrication ou pour leur conférer des caractéristiques spécifiques. Ce terme permet d'intégrer **les produits intermédiaires**. Par exemple, pour l'industrie laitière, ils ne couvrent pas le lait cru qu'elle que soit le stade avant sa transformation. En revanche il couvre le lait en maturation même s'il est cru, lait thermisé.

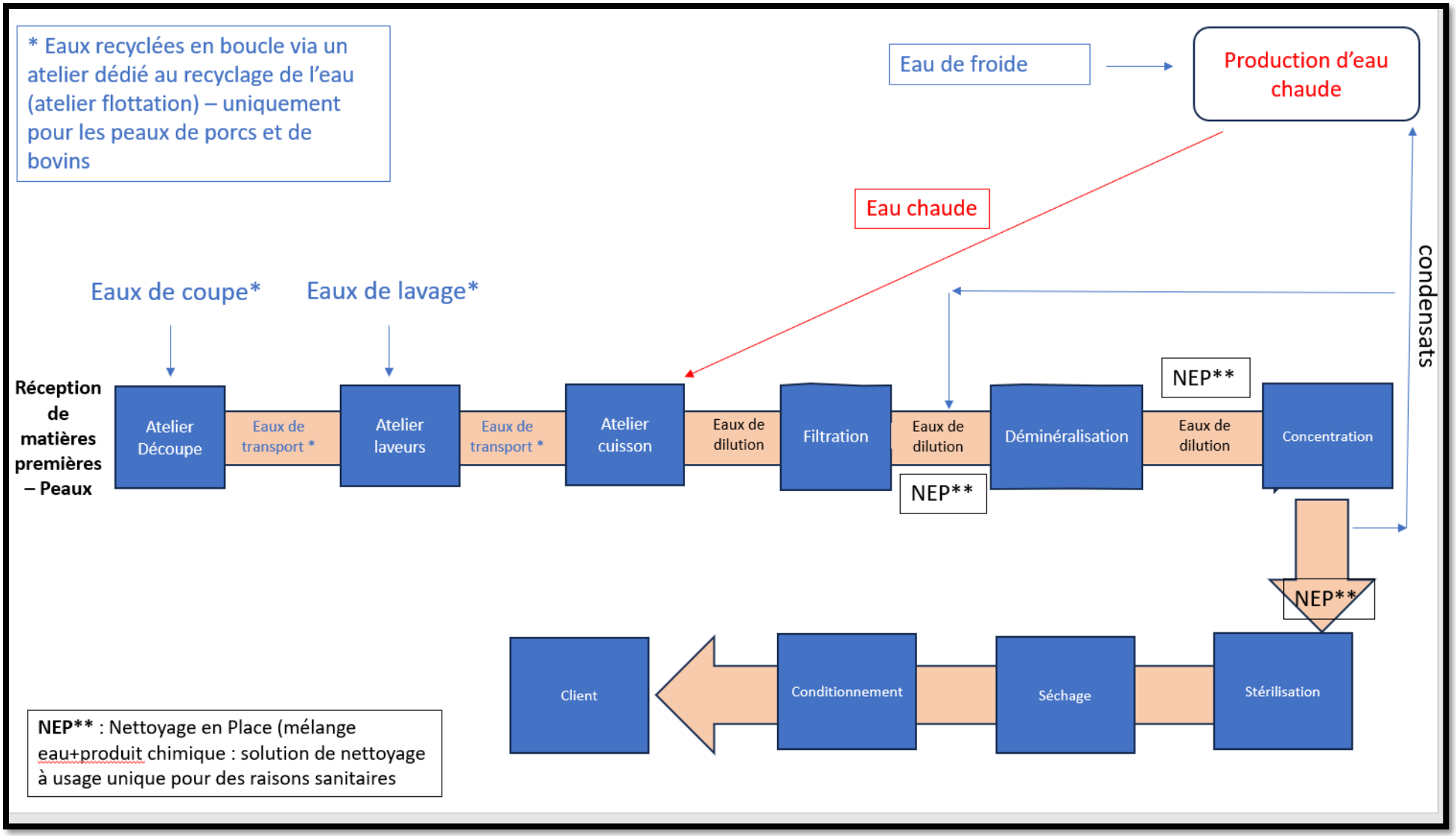
Annexe II : quelques exemples de procédés de fabrication



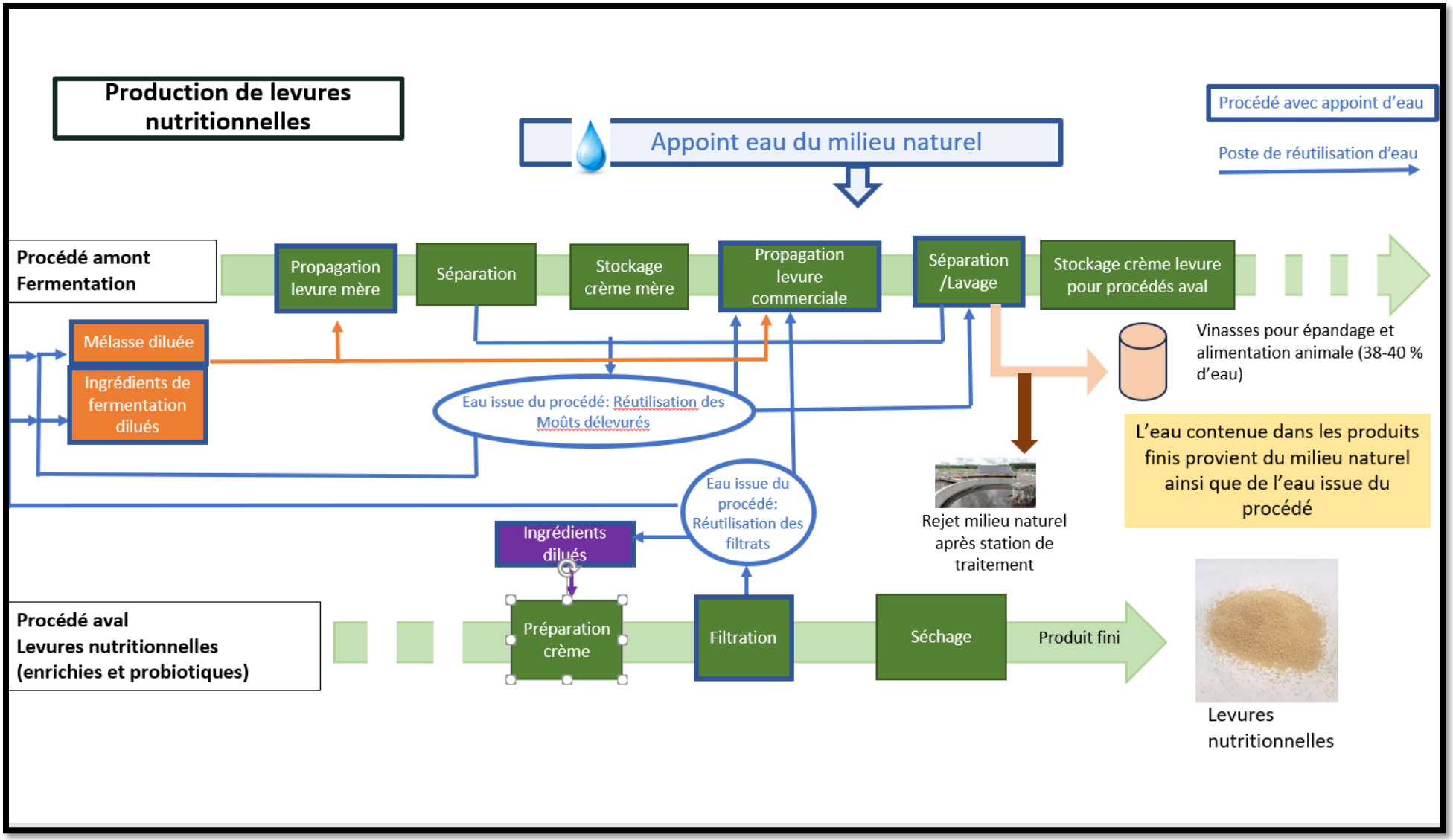
Process n°1 : Production de micro-algues et d'extraits de micro-algues



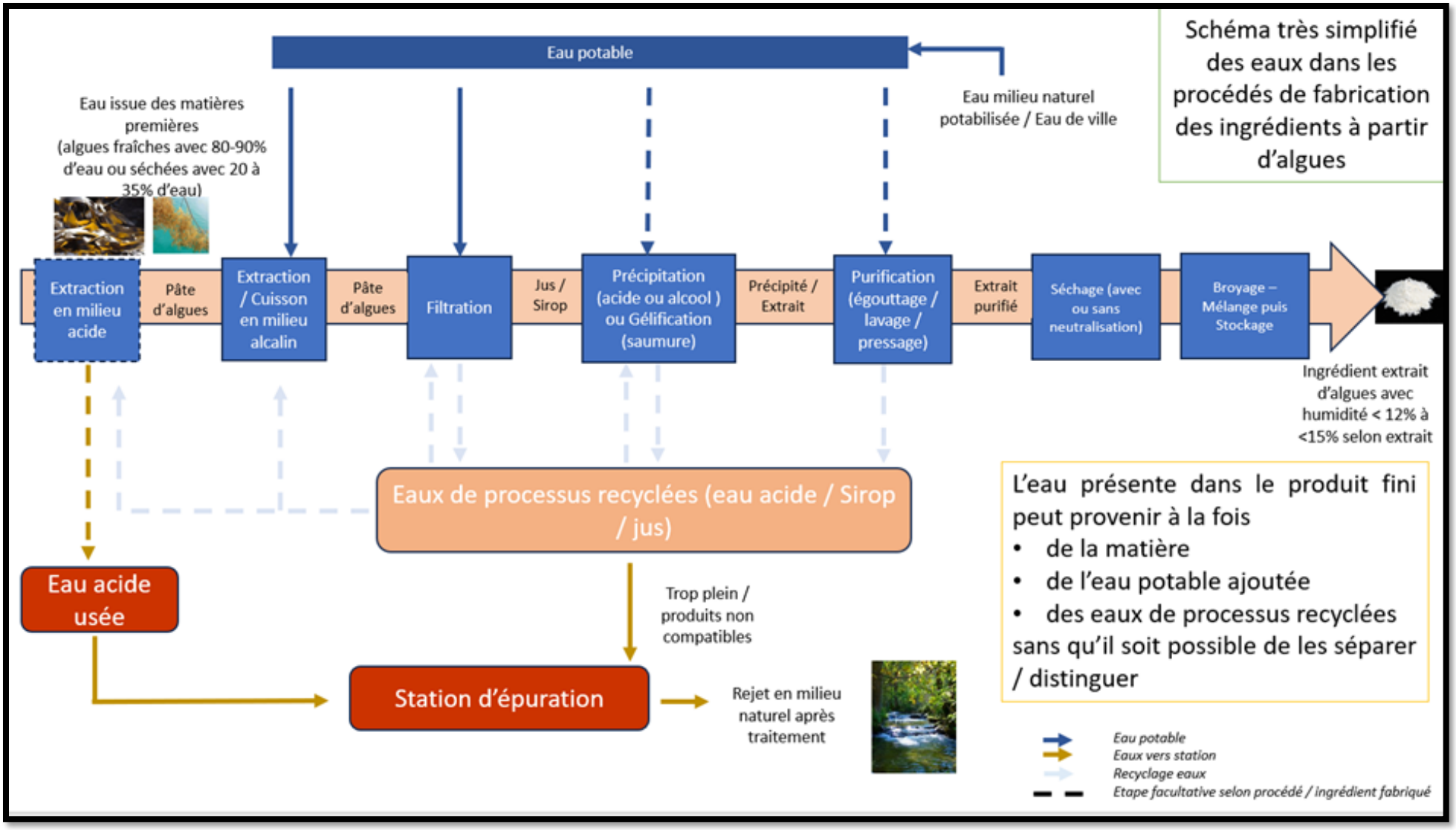
Process n°2 : Production de gélatine à base d'os



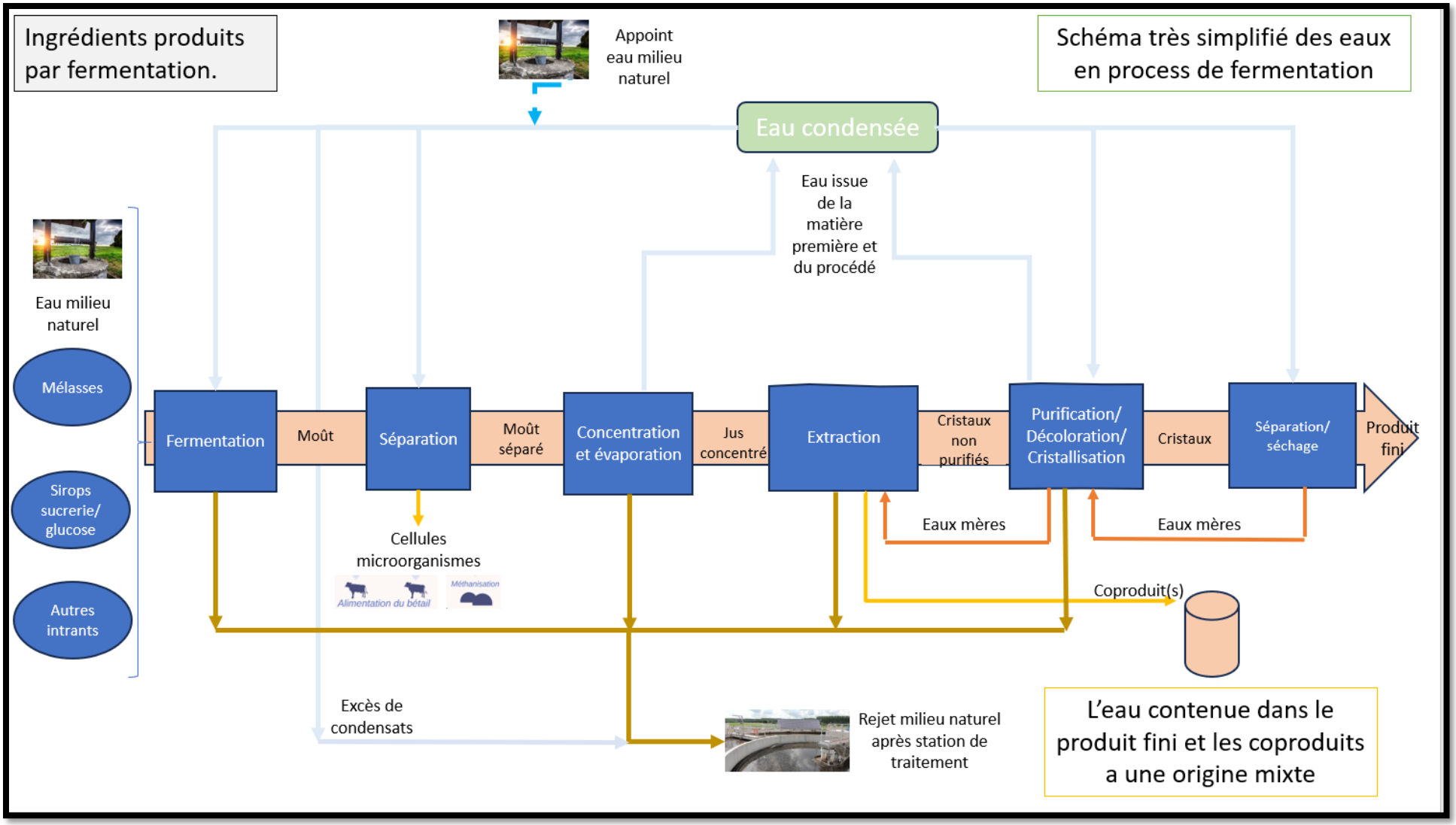
Process n°3 : Production de gélatine à base de peaux



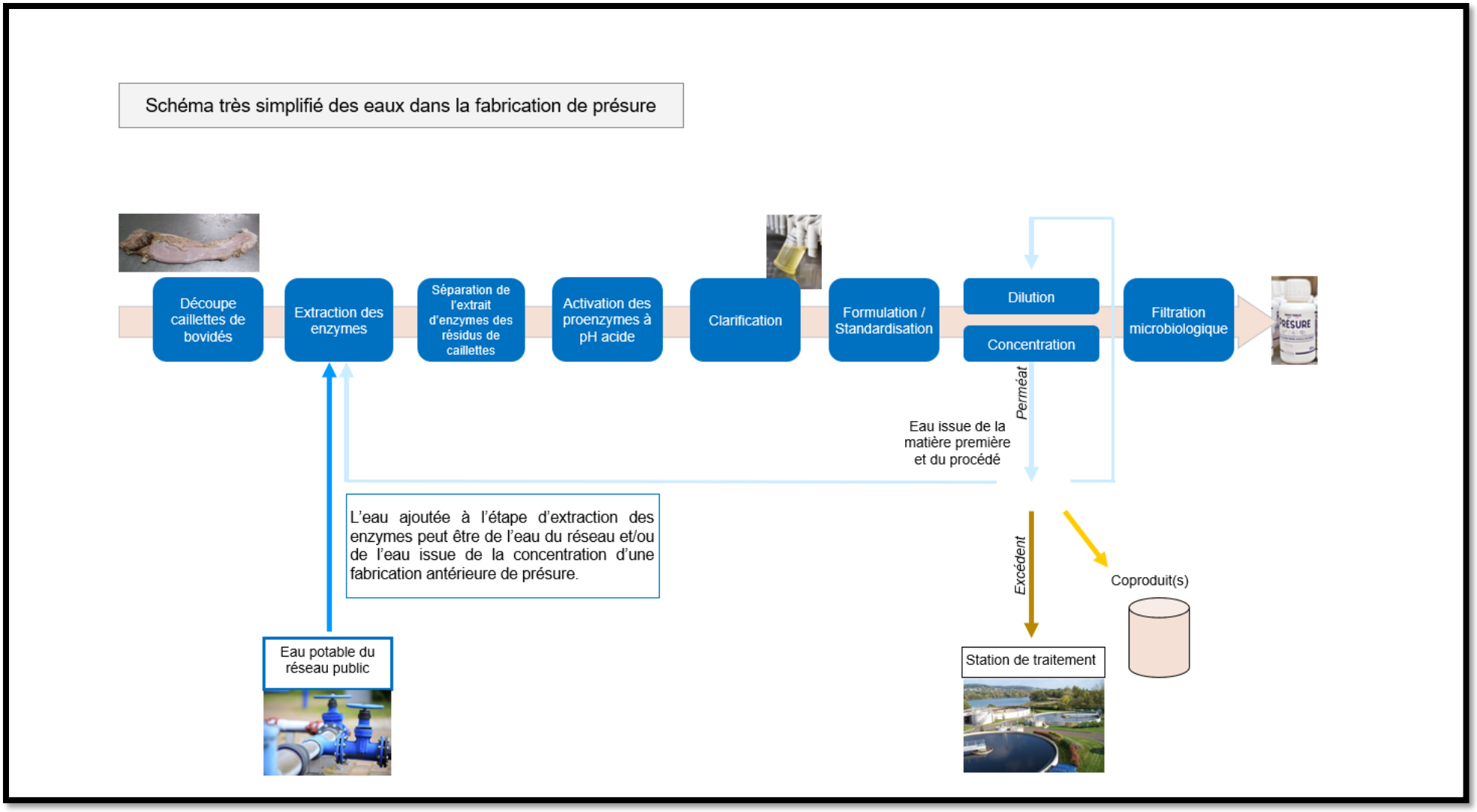
Process n° 4 : Production de levures nutritionnelles



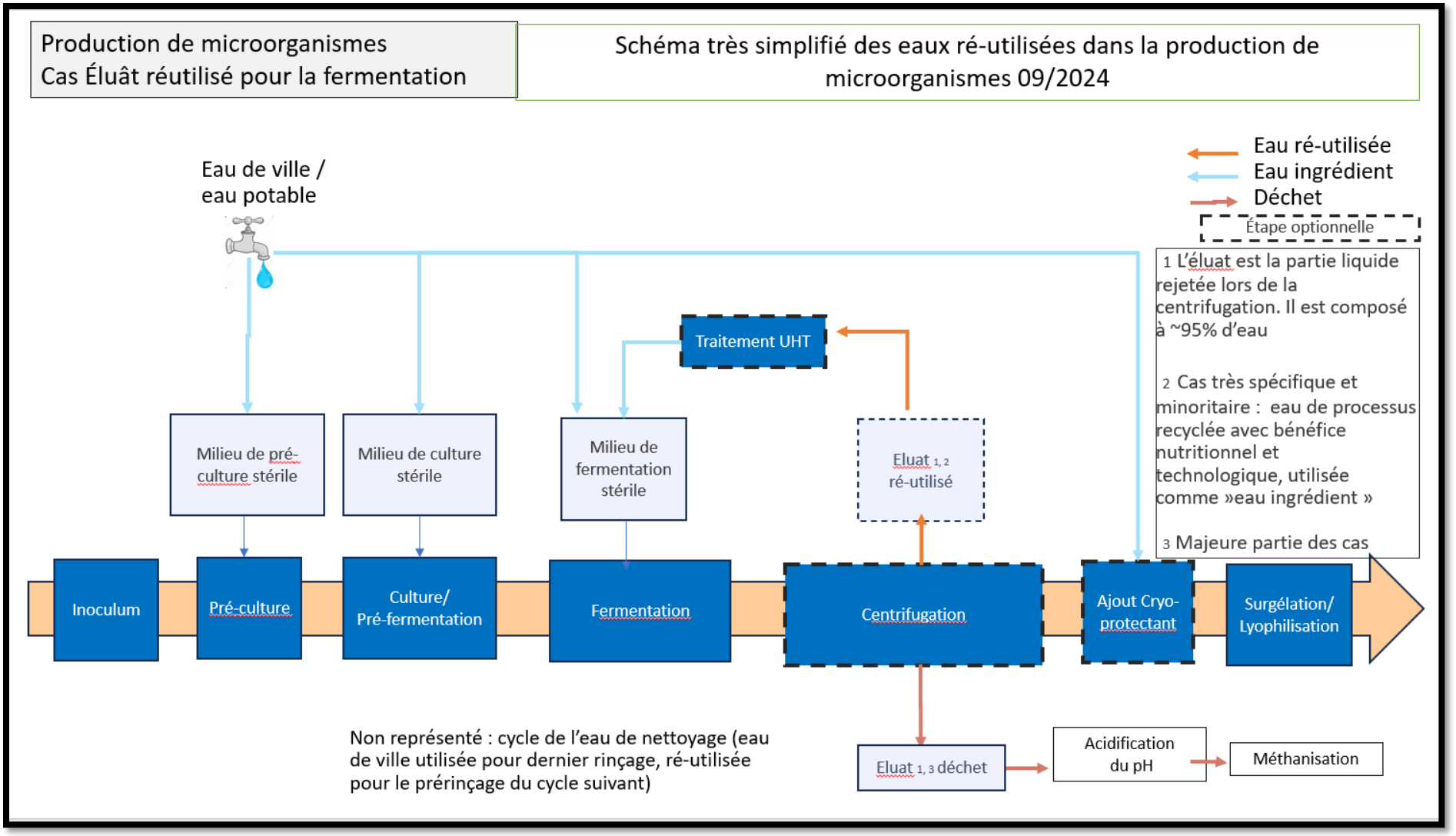
Process n°5 : Production d'ingrédients à partir d'algues (NB : bleu foncé = eau du réseau)



Process n°6 : Production d'ingrédients par fermentation

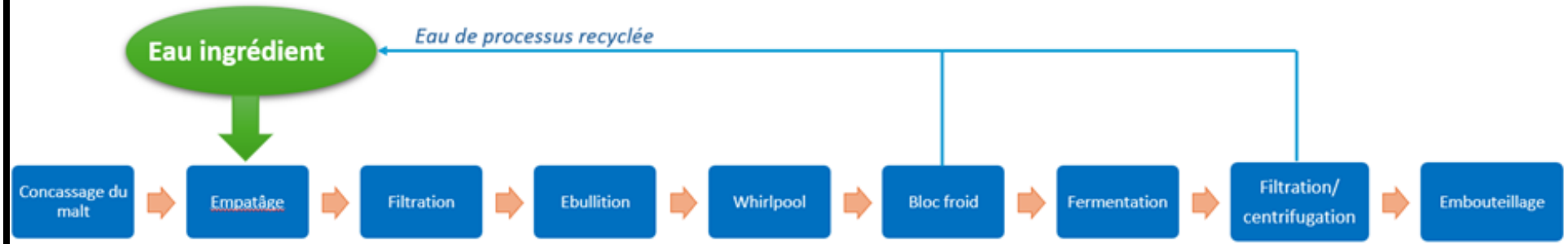


Process n°7 : Production de présure



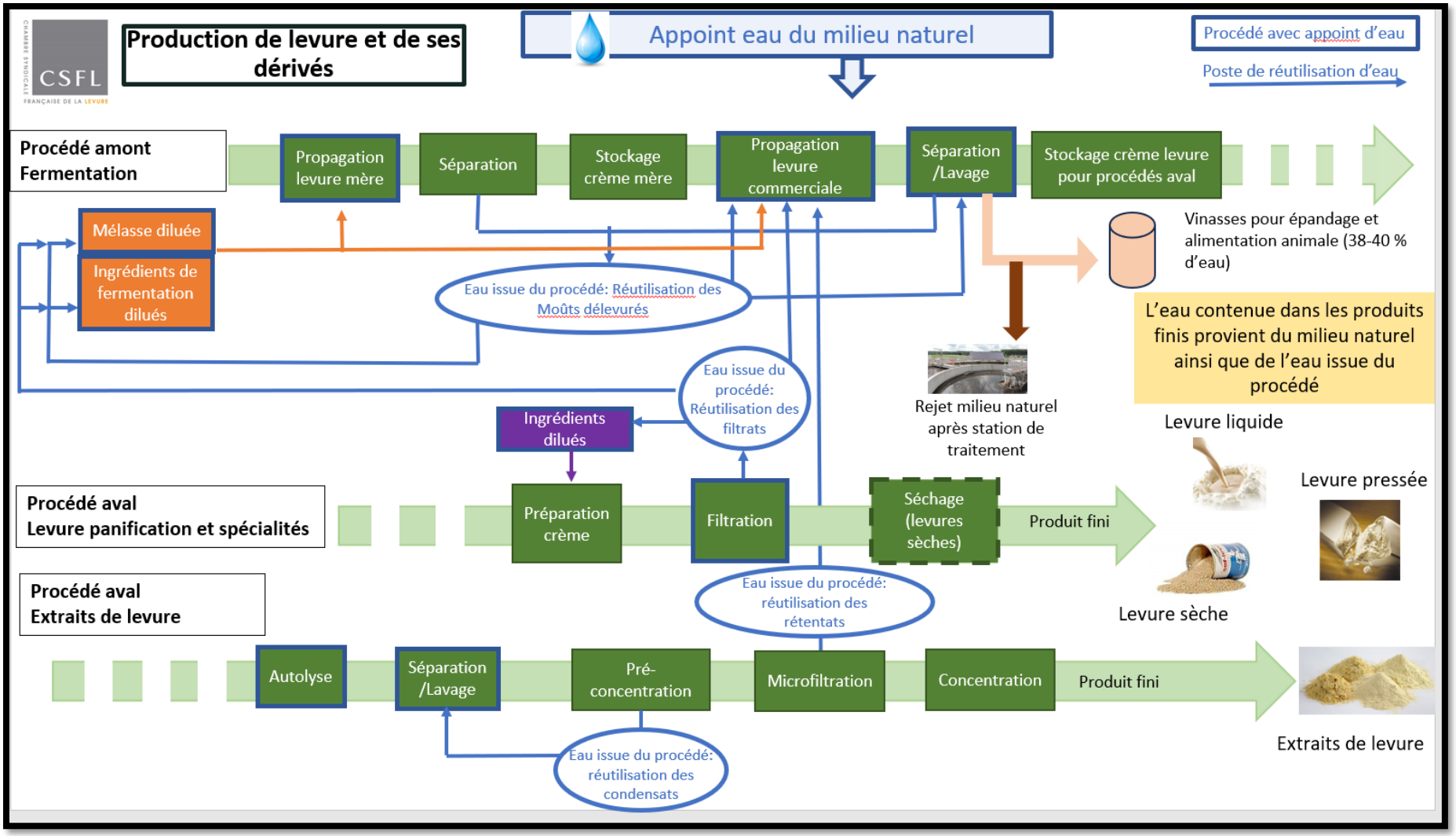
Process n°8 : Production de micro-organismes, cas de la réutilisation de l'éluat

Schéma très simplifié des eaux de processus recyclées en tant qu'ingrédient en brasserie

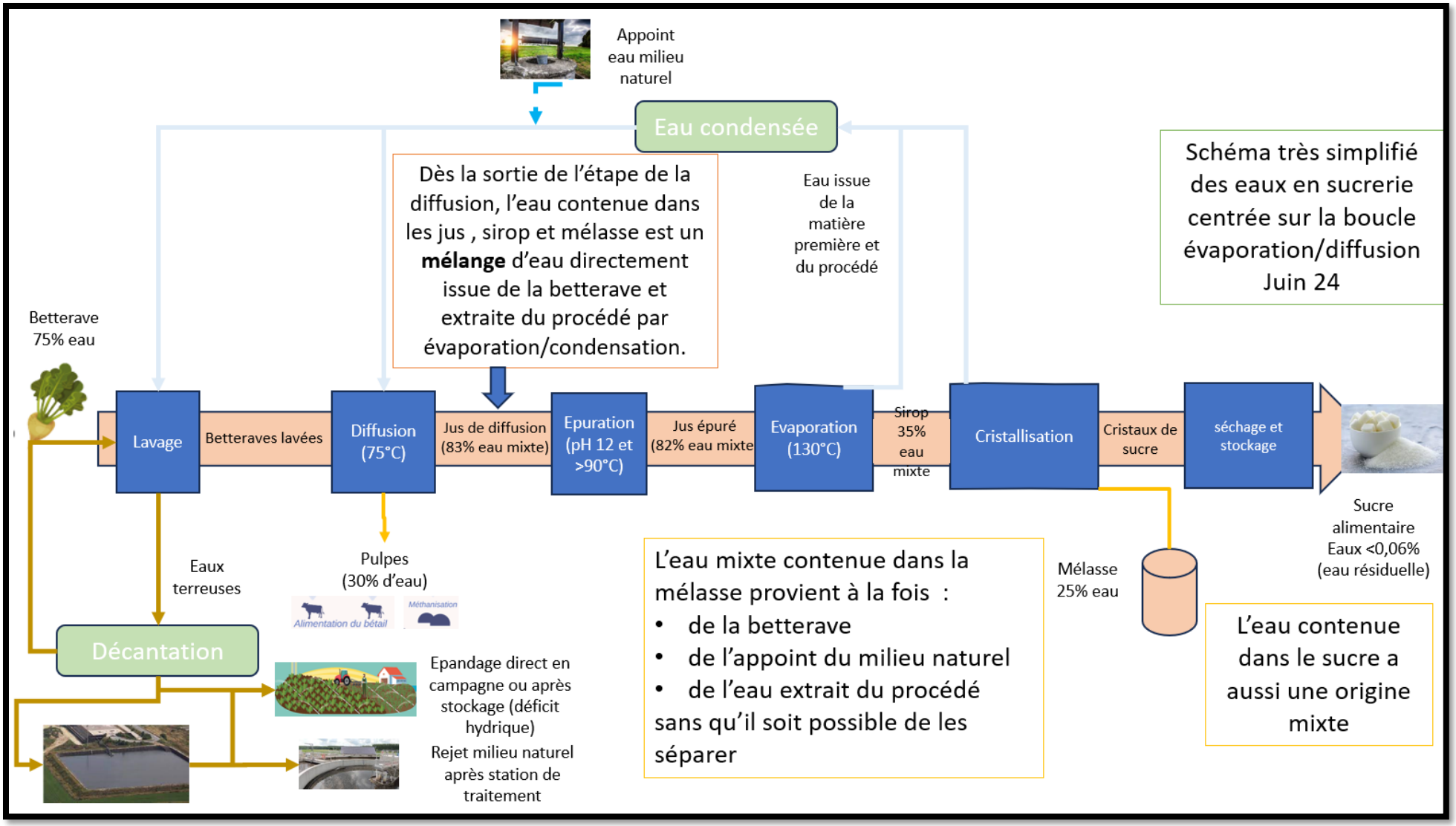


C'est à l'étape d'empâtage que l'eau ingrédient – habituellement eau du réseau ou eau pompée (nappe) – est ajoutée aux céréales maltées.

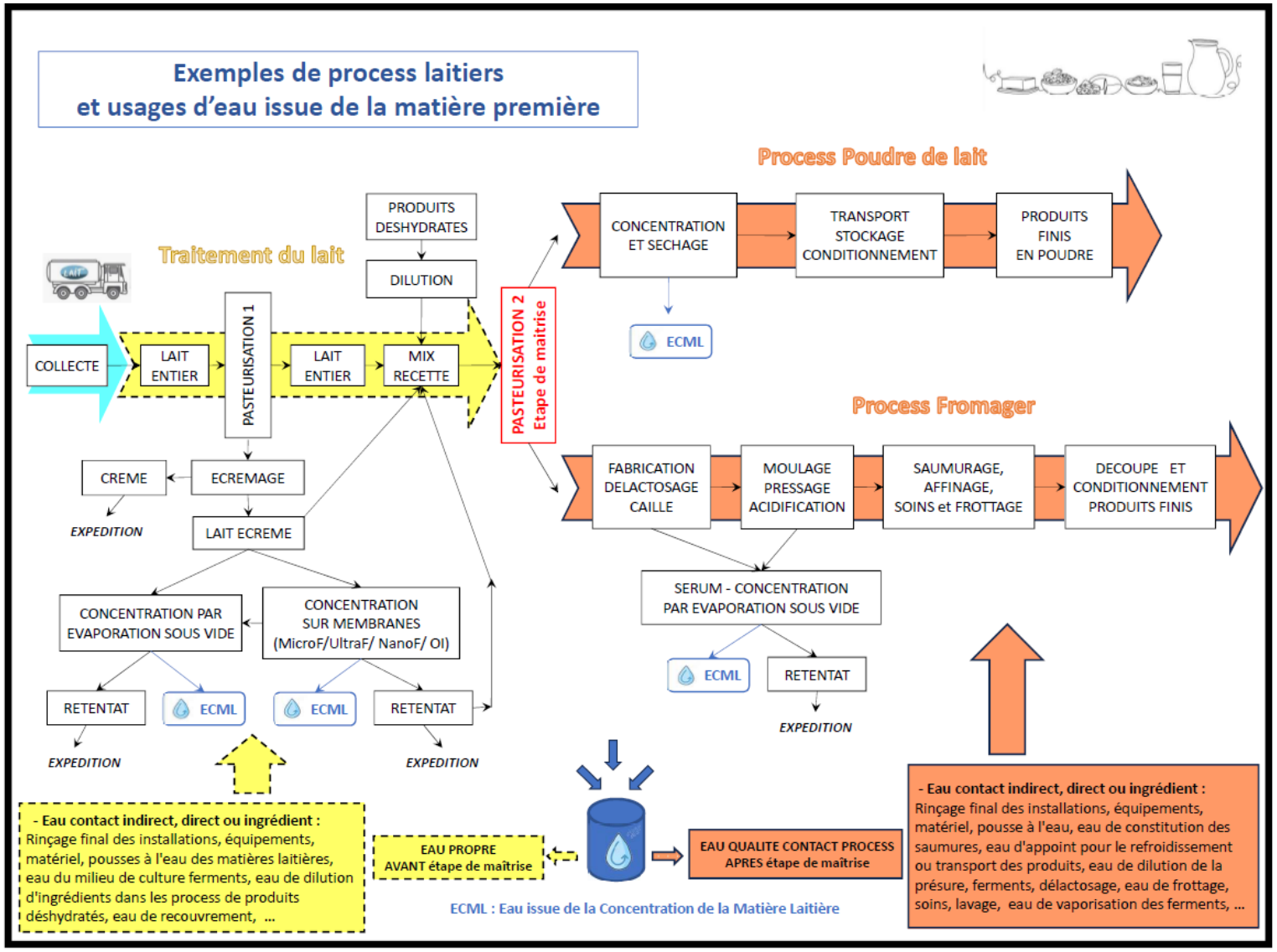
NB : Il existe d'autres points de récupération d'eau au niveau du process. Ces eaux de processus recyclées ne sont pas représentées car non utilisées comme « ingrédient ».



Process n°10 : Le secteur levure et ses dérivés (sous-secteur de la production de micro-organismes)



Process n°11 : Le secteur sucre



Process n°12 : Le secteur des produits laitiers

Annexe III : usage des eaux ingrédient

