Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PECHE

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction sécurité sanitaire des aliments** **Bureau des établissements de production et de transformation** Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : MF. PARANT / S. FLAUTO Tél. : 01.49.55.84.91 / 81.34. Réf. interne :	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2007-8004** **Date: 03 janvier 2007** Classement: SSA342

Date de mise en application : Immédiate
Abroge et remplace :
Date limite de réponse : 15 février 2007
Nombre d'annexe: 0
Degré et période de confidentialité : Services de contrôle

Objet : Résultat de l'enquête concernant les entreprises alimentaires agréées utilisant une ressource privée en eau – Circulaire DGAL/SDSSA/C2005-8008 du 6 juillet 2005.

Bases juridiques :

- Directive 98/83/CE du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine ;
- Règlement (CE) n° 178/2002 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
- les procédures relatives à la sécurité sanitaire des aliments ;
- Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Code de la santé publique, articles R. 1321-1 et suivants ;
- Circulaire DGAL/SDSSA/C2005-8008 du 6 juillet 2005.

MOTS-CLES : EAU – EAU POTABLE – ENQUETE – ENTREPRISE – QUALITE DES EAUX

Résumé : Cette note présente les résultats de l'enquête réalisée par les DDSV auprès des entreprises alimentaires agréées traitant des denrées animales et d'origine animale, utilisant une ressource privée en eau, conformément à la circulaire DGAL/SDSSA/C2005-8008 du 6 juillet 2005. Beaucoup de non-conformités constatées. Des mesures correctives rigoureuses sont demandées.

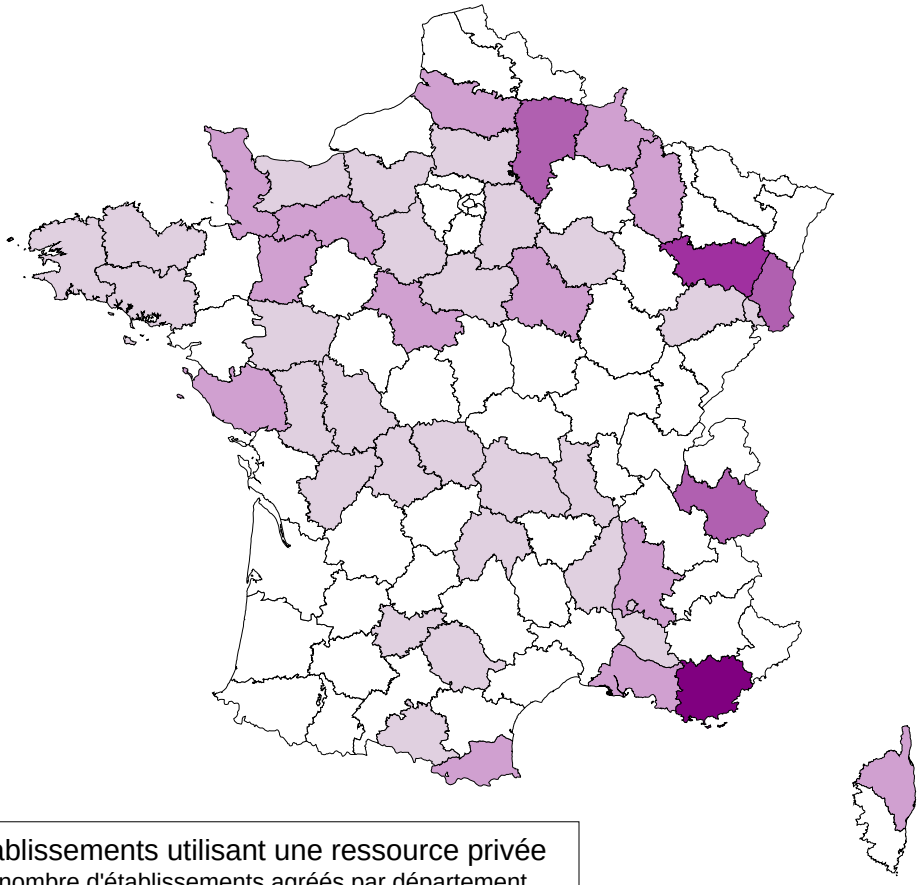
Destinataires	
Pour exécution : - DDSV	**Pour information :** - Préfets - Inspecteurs Généraux Vétérinaires interrégionaux - Brigade Nationale d'Enquêtes Vétérinaires - E.N.S.V. - INFOMA - ENV - DGCCRF - DGS

L'enquête a été lancée le 6 juillet 2005 par la circulaire citée en référence. L'échéance fixée pour les réponses était le 28 février 2006. Les données ont été consolidées jusqu'au 31 juillet 2006. Tous les départements ont répondu à l'exception des DOM-TOM.

Cinq départements ont répondu n'avoir aucun établissement agréé ayant recours à une ressource privée en eau : 03, 58, 75, 92, 94. Un département n'a pas d'établissement agréé (2A).

Recours à une ressource privée

La carte en annexe 1 présente la proportion des établissements agréés utilisant une ressource privée en eau en pourcentage des établissements agréés du département. Afin de ne pas induire de biais dans les départements côtiers, les établissements agréés dans le secteur des coquillages n'ont pas été pris en compte dans ce calcul.



Proportion d'établissements utilisant une ressource privée
en pourcentage du nombre d'établissements agréés par département

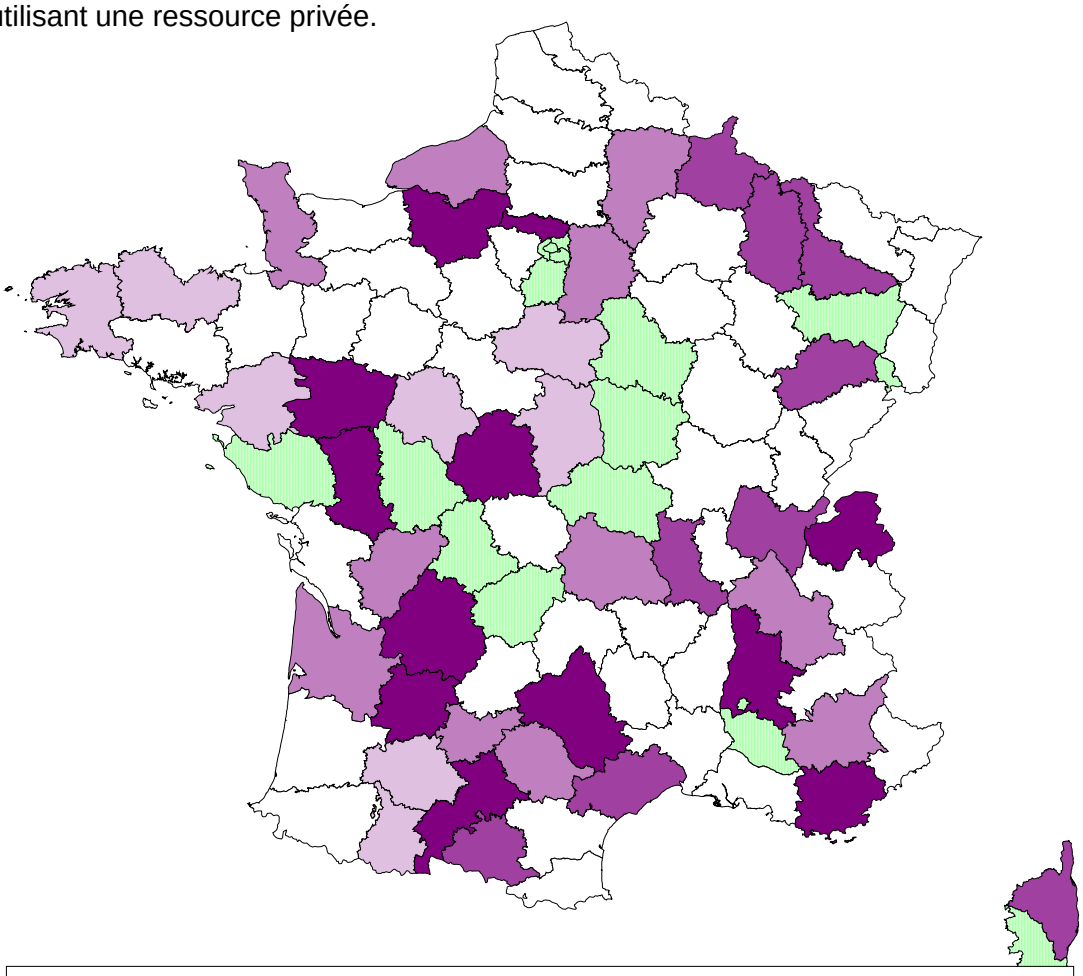
- de 20 à 24 % (1)
- de 16 à 20 % (1)
- de 12 à 16 % (3)
- de 8 à 12 % (13)
- de 4 à 8 % (26)
- de 0 à 4 % (52)

Les renseignements portant sur l'utilisation exclusive d'eau privée ou mixte (renseignés dans 98 % des cas) ont également été analysés :

Ressources utilisées	Pourcentage
ressource privée uniquement	46%
ressource utilisée en secours uniquement	20%
ressource utilisée en secours + appoint	6%
ressource privée + publique, achat régulier	28%

Situation administrative

La carte ci-dessous présente la proportion des établissements exploitant des ressources privées sans aucune autorisation au titre du CSP en pourcentage des établissements utilisant une ressource privée.



Les départements apparaissant en vert sont :

- soit les départements pour lesquels aucun établissement agréé n'a recours à une ressource privée en eau (cf. ci-dessus)
- soit les départements pour lesquels la situation administrative des établissements n'a pas été renseignée

Il apparaît qu'au sein de bassins de production importants, une proportion élevée d'établissements ne dispose pas de cette autorisation préfectorale.

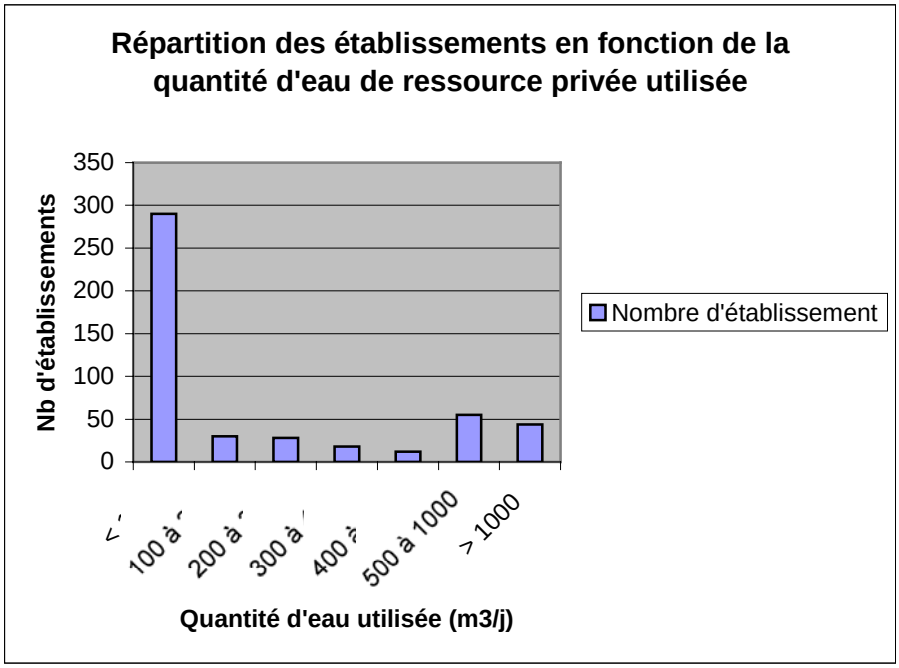
A l'échelle nationale, près de la moitié des établissements ne dispose pas de l'autorisation requise :

	Pourcentage
L'ensemble des ressources en eau utilisées est autorisée	51%
Seules certaines des ressources en eau utilisées sont autorisées	7%
Aucune des ressources en eau n'est autorisée	38%
Situation administrative non renseignée	4%

Quantité d'eau de ressource privée utilisée par les établissements

La quantité utilisée a été renseignée pour 477 établissements sur 820.

La quantité maximum renseignée est de 25 000 m^3/j ; la moyenne est à 446 m^3/j. La répartition des établissements en fonction du volume du prélèvement montre un nombre important d'utilisateurs de faible quantité : 50% des établissements utilisent moins de 50 m^3/j. 98 établissements utilisent plus de 500 m^3/j.



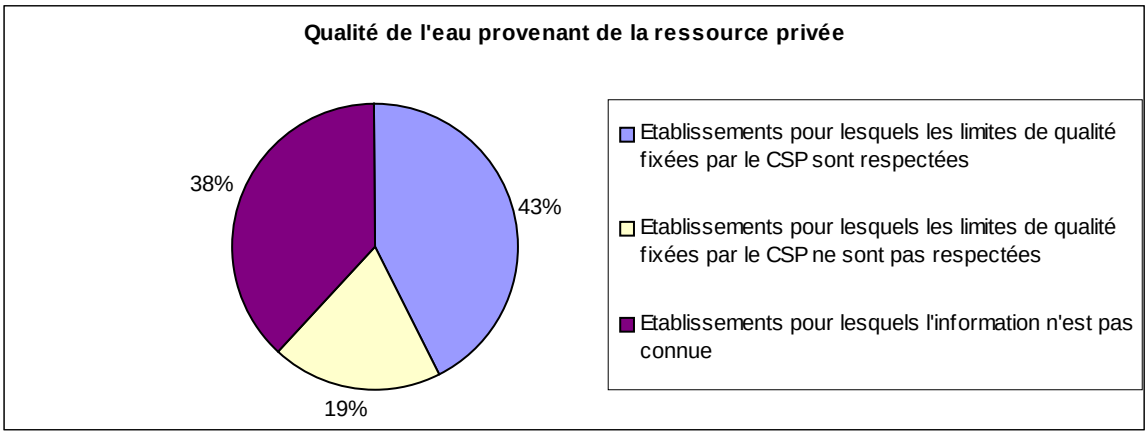
Type d'usage

Cette donnée a été renseignée dans 83 % des cas :

- 43 % des établissements utilisent l'eau pour la lutte contre les incendies, la production de vapeur, ou le refroidissement des machines,
- 86 % des entreprises utilisent l'eau au contact des aliments.

Qualité de l'eau utilisée

Cette information n'est pas connue pour 38 % des établissements.



En conséquence, au minimum 20 % des établissements utilisent de l'eau pour laquelle les limites de qualité fixées par le CSP ne sont pas respectées.

Lorsque l'eau ne respecte pas les limites de qualité, la nature des non-conformités est répartie comme suit :

	Pourcentage
Etablissements pour lesquels les **critères microbiologiques** fixées par le CSP ne sont pas respectés	59%
Etablissements pour lesquels les **critères chimiques** fixées par le CSP ne sont pas respectés	25%
Etablissements pour lesquels la nature de la non conformité n'est **pas connue**	16%

Les dépassements de critères microbiologiques apparaissent comme généralement accidentels ou ponctuels mais répétitifs tandis que les dépassements des critères chimiques sont plus souvent chroniques.

Sur les 86 % des entreprises qui utilisent l'eau au contact des aliments (soit 577 établissements), les données concernant la situation administrative des ressources d'une part et les limites de qualité fixées par le CSP d'autre part ont été renseignées pour 378 établissements. Ces données se répartissent comme suit :

		limites de qualité fixées par le CSP	
		respectées	non respectées
Situation administrative des ressources	toutes les ressources sont autorisées	53%	22%
	seules certaines ressources sont autorisées	3%	2%
	Aucune ressource n'est autorisée	15%	5%

Conclusion

1 - Le nombre d'établissements ne disposant pas de l'autorisation réglementaire d'exploitation d'une ressource privée en eau est anormalement élevé. Cette situation est inadmissible. Je vous demande, en liaison avec la DDASS, de prendre les mesures appropriées (à tout le moins, courrier de mise en demeure, voire procédure de suspension d'agrément pour les établissements déjà avertis) à l'égard des établissements concernés, et de m'en rendre compte avant le 15 février 2007.

2 - Les dernières missions de l'Office Alimentaire et Vétérinaire ont été particulièrement attentives à la prise en compte des risques liés à l'eau dans l'analyse des dangers par les professionnels de l'agroalimentaire et au contrôle de cette surveillance par les services compétents de l'Etat.

Il appartient à l'exploitant du secteur alimentaire de mettre en place, si nécessaire, un programme d'analyses microbiologiques et physico-chimiques des eaux, sans préjudice des dispositions relatives au contrôle sanitaire. Ce programme d'analyses n'est pas défini réglementairement. Il découle en particulier de l'analyse des dangers mise en oeuvre par tout exploitant du secteur alimentaire conformément au règlement (CE) n° 852/2004. Les mesures correctives à prendre en cas de dépassement des limites et des références de qualité de l'eau doivent également être prévues.
Les agents des services vétérinaires s'attacheront à vérifier la prise en compte par l'exploitant de ces éléments dans le plan de maîtrise sanitaire de l'entreprise. Il leur appartient donc de vérifier tout particulièrement la conformité de l'eau utilisée au contact des denrées ou comme ingrédient.

Remarque : Lors des inspections réalisées par l'Office Alimentaire et Vétérinaire, des pratiques de stockage intermédiaire de l'eau, ont été mises en évidence, que cette eau soit de ressource publique ou privée, en général pour des raisons techniques (maintien de pression…). Il est apparu que ces pratiques n'étaient souvent connues que des services de maintenance technique. Or elles sont susceptibles d'entraîner des non-conformités. Il conviendra donc de vous assurer de l'existence ou non de tels dispositifs au sein des établissements que vous contrôlez ainsi que des mesures prises pour leurs mises en œuvre, notamment la protection de cette ressource, le nettoyage des cuves…

La Directrice générale adjointe
C.V.O .

Monique ELOIT