

Synthèse du Plan de sobriété hydrique de la filière Industries Agroalimentaires



La filière de l'industrie agroalimentaire s'engage dans un plan de sobriété hydrique par l'intermédiaire de trois organisations professionnelles : l'ADEPALE, l'ANIA et la Coopération Agricole.

Présentation des activités de la filière et de ses usages de l'eau

Les industries agroalimentaires sont marquées par une grande diversité d'acteurs (18 000 entreprises avec 98 % de PME/TPE) associée à une grande variabilité des productions et des matières premières utilisées (productions animales et végétales, dont une grande partie est périssable), répartie sur l'ensemble du territoire français avec de nombreux sites dans les zones rurales à proximité de la production agricole.

Cette filière se distingue par une forte contrainte de sécurité sanitaire pour assurer la sûreté des denrées alimentaires, un usage alimentaire de l'eau et une saisonnalité marquée pour certaines de ses activités en lien avec l'agriculture, la pêche et l'aquaculture avec des périodes où ses besoins en eau s'accroissent, notamment en période estivale où les risques de sécheresse et de restriction de la ressource en eau sont les plus forts.

Les usages de l'eau sont multiples au sein de la filière par exemple :

- Utilisation au sein des processus de fabrication,
- Lavage des matières premières agricoles,
- Incorporation comme ingrédient pour la préparation des aliments,
- Nettoyage des installations, des matériels et outils,
- Usages sanitaires des personnels des installations.

La fabrication des produits alimentaires représente environ 340 millions de m³ d'eau prélevée (soit 1,1% des prélèvements d'eau douce effectués sur le territoire)¹ par an.

¹ « Les prélèvements d'eau douce : principaux usages en 2020 et évolution depuis 25 ans en France », Ministère de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires, Juin 2023. Lien vers la publication : [Les prélèvements d'eau douce : principaux usages en 2020 et évolution depuis 25 ans en France \(developpement-durable.gouv.fr\)](https://developpement-durable.gouv.fr)

Code NAF	Prélèvements (m ³ /an) Données 2019 - 2022
10.62Z Fabrication de produits amylacés	90
10.5 Fabrication de produits laitiers	70
10.1 Transformation et conservation de la viande et préparation de produits à base de viande	25
10.81 Fabrication de sucre	12 à 17
11.02 Production de vin effervescents et vinification	13 à 15
11.07A : Industrie des eaux de table	14

Tableau 1 : Les 6 activités prélevant le plus d'eau au sein de la filière agroalimentaire

Efforts de sobriété hydrique déjà réalisés

L'eau est au cœur de l'industrie agroalimentaire : sans eau, pas de production ni d'alimentation. Les entreprises alimentaires sont donc engagées depuis de nombreuses années pour améliorer la gestion de l'eau sur leurs sites et dans les territoires, notamment via la réduction des prélèvements et de la consommation de l'eau.

Les prélèvements en eau pour l'agriculture sont stables² (mesurés de façon homogène depuis 2008), tandis que les prélèvements utilisés directement par les activités industrielles baissent tendanciellement depuis 1994, (- 1,6 % par an en moyenne). En 2020, les prélèvements sont inférieurs de 42 % à ceux enregistrés en 1994. La proportion des eaux de surface dans ces prélèvements reste assez stable, autour de 60 %.

Un travail a notamment été engagé au niveau de l'Union Européenne dans le cadre des MTD (Meilleures Techniques Disponibles) visant à sensibiliser les entreprises à prélever et consommer moins, et à réduire les rejets.

Des pratiques de réutilisation d'eaux (eaux issues des matières premières, eaux utilisées au cours d'une étape du processus de transformation et qui sont réutilisées dans le processus industriel) existent depuis de très nombreuses années dans les entreprises alimentaires. Ces pratiques ont permis aux entreprises alimentaires de réaliser des économies d'eau substantielles, tout en respectant la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et des aliments pour animaux. Les pratiques actuelles de réutilisation d'eaux sont inscrites dans les plans de maîtrise sanitaire (conformément à la réglementation européenne sur l'hygiène des denrées alimentaires).

² L'information sur les prélèvements en eau pour l'agriculture est hors périmètre strict du PSH Industries agroalimentaires.

Actions prévues pour organiser la résilience de la filière face à la raréfaction de la ressource en eau

La filière agroalimentaire a identifié plusieurs actions afin de continuer à réduire son empreinte eau et contribuer à l'objectif national de réduction :

- **Approfondir les connaissances :**
 - o Accès aux datas et outils de compilation
 - o Communication entre bases de données pilotées par l'administration (Sandre & GEREP par exemple)
 - o Etudes sur l'impact du changement climatique sur la ressource en eau (ex Explore 2)

- **Développer un accompagnement global des industries agroalimentaires :**
 - o Sensibilisation, partage de bonnes pratiques
 - o Déploiement d'outils de mise en place de plan de sobriété hydrique et d'outils de financement adaptés
 - o Encourager la participation au dialogue local sur le partage de la ressource

- **Mettre en place des actions d'efficacité et de performance par sous-filière :**
- **Identifier des leviers réglementaires :**
 - o Mettre en place une réglementation facilitatrice de l'innovation et adaptée à l'existant
 - o Faciliter l'accès aux aides aux investissements
 - o Garantir une continuité administrative, dans les textes et les actions mises en place par l'administration sur le moyen/long terme.