



## Face aux menaces de sécheresse, les entreprises alimentaires bretonnes proposent des solutions pour économiser l'eau potable

Engagées dans une logique de réduction de leurs consommations d'eau et responsables face aux menaces de sécheresses de plus en plus fréquentes, les entreprises alimentaires bretonnes et l'ABEA, réunies au sein du collectif « Eau Propre », se mobilisent pour trouver des solutions de préservation de la ressource.

Elles demandent au gouvernement de respecter ses engagements pris lors du Varenne agricole de l'eau, en débloquant les projets de REUSE (recyclage de l'eau) en industrie agroalimentaire.

La REUSE, qui permet de recycler de l'eau utilisée dans les process industriels de façon maîtrisée et sécurisée, permettrait d'économiser annuellement des millions de mètres cubes d'eau à l'échelle de la Bretagne.

Les acteurs de la filière alimentaire bretonne sont particulièrement préoccupés par l'impact du changement climatique sur la ressource en eau et les conséquences qui en découlent : alors que fin avril des arrêtés sécheresse étaient déclenchés en Bretagne et que, dans le même temps, la limite planétaire concernant le cycle de l'eau a été considérée comme franchie suite à la prise en compte de « l'eau verte », il y a urgence à agir !

Conscientes que la première des économies est l'eau que l'on n'utilise pas, les entreprises alimentaires bretonnes sont engagées de longue date dans des démarches de réduction de leurs consommations d'eau. Ceci dans les limites de la consommation d'eau indispensable au bon déroulement des protocoles de nettoyages, qui permettent de garantir la qualité sanitaire des produits élaborés dans leurs usines. Mais face aux enjeux du changement climatique, que nous subissons de plein fouet cette année avec des épisodes de sécheresses précoces, et pour garantir le maintien de nos activités alimentaires essentielles et pourvoyeuses d'emplois et de dynamisme sur nos territoires, il devient évident qu'il est aujourd'hui indispensable d'aller plus loin.

Aussi, le Collectif « Eau Propre », réunissant plusieurs entreprises alimentaires bretonnes et piloté par l'Association Bretonne des Entreprises Agroalimentaire (ABEA), propose une solution pragmatique : tout en maintenant les efforts sur la réduction des consommations, le collectif souhaite le développement de la REUSE, c'est-à-dire la réutilisation de l'eau, au sein des process alimentaires.

La REUSE est une solution techniquement opérationnelle, qui garantit la qualité sanitaire de l'eau, grâce à des process de traitement et à des méthodologies de maîtrise des risques sanitaires éprouvés dans l'industrie agroalimentaire.

C'est une solution déjà mise en place et reconnue dans de nombreux pays européens. Elle permet de réduire de façon considérable la consommation en eau potable de la filière alimentaire, en remplaçant une partie des prélèvements d'eau sur le réseau public par de l'eau recyclée (« Eau Propre »), et ceci pour de nombreux usages dans les industries agroalimentaires (par exemple le nettoyage des lignes de production, très consommateur d'eau).



Développer la REUSE dans les entreprises alimentaires est un levier indispensable pour économiser l'eau potable de façon substantielle dans les périodes de sécheresse. « *A titre d'exemple, un sondage auprès de 28 sites agroalimentaires bretons (sur les 4000 que comptent la Bretagne) identifie 2,5 millions de m<sup>3</sup> d'eau potable immédiatement économisables chaque année, soit l'équivalent de plus de 800 piscines olympiques !* », explique Clothilde d'Argentré, cheffe de projets environnement et filières à l'ABEA.

Face à l'urgence de la situation climatique dans laquelle nous nous trouvons, le collectif « Eau Propre » a constaté avec satisfaction que cet enjeu était identifié clairement dans les conclusions du Varenne agricole de l'eau publiées en février. Mais au-delà des mots, il faut des actes. Et malheureusement, force est de constater sur le terrain que malgré des garanties et des protocoles de suivi exigeants, le développement de projets de REUSE en alimentaire est aujourd'hui au point mort, tout particulièrement pour les cas des entreprises de transformation de denrées d'origine animale.

Un principe de précaution poussé à l'extrême freine le développement de ces solutions vertueuses de réutilisation de l'eau. « Alors que la souveraineté alimentaire est un enjeu plus que jamais d'actualité, qu'attendons-nous pour faire confiance aux entreprises et adopter les solutions pragmatiques qui contribueront à rendre notre chaîne alimentaire plus résiliente ? » questionne Olivier Clanchin, Président d'Olga et de l'ABEA. « Nous demandons à l'administration et aux politiques de faire preuve de bon sens, pour que les projets de réutilisation de l'eau propre dans les entreprises agroalimentaires bretonnes puissent être débloqués au plus vite » poursuit-il.

#### **A propos de l'ABEA - Association Bretonne des Entreprises Agroalimentaires**

L'ABEA est le représentant professionnel de la filière agroalimentaire régionale, engagée pour la création de valeurs économiques et humaines. L'ABEA accompagne 200 entreprises et sites adhérents, soit plus de 50 000 salariés, autour de programmes collectifs d'appui à la compétitivité et d'accélérateurs de compétences.

En savoir plus : [www.abea.bzh](http://www.abea.bzh)

#### **Contact presse**

Jean-Bernard GUYOT :

07 88 18 50 69

[jb.guyot@abea.bzh](mailto:jb.guyot@abea.bzh)