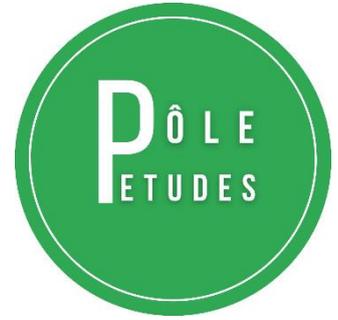




Le réseau de  
l'agroalimentaire breton



# L'eau et l'agroalimentaire en Bretagne

## ENQUÊTE ABEA – NOVEMBRE 2023



# 1 Introduction

Les étés se suivent et ne se ressemblent pas ... alors que 2022 a été extrêmement critique en Bretagne, avec plus de trois mois en situation de crise sécheresse, c'est-à-dire le niveau d'alerte le plus élevé, les précipitations ont au contraire dépassé les normales de saison à l'été 2023 qui vient de s'écouler. Mais ce n'est pas la conjoncture qui doit guider l'action, et c'est pour cette raison que l'ABEA a inscrit la gestion quantitative de l'eau au cœur de sa feuille de route depuis 2019.

Le secteur agroalimentaire breton est reconnu pour son importance économique et sa contribution significative à l'économie régionale, en tant que premier secteur d'activité industriel de la région, avec plus de 21 Milliards d'euros de chiffre d'affaires. La production agricole et l'industrie agroalimentaire bretonne sont diversifiées. Les activités agroalimentaires couvrent ainsi un large éventail de filières, notamment la production de viande, de produits laitiers, de produits de la mer, de fruits et légumes et bien d'autres.

Ces activités mobilisent des quantités d'eau importantes et nécessaires. En effet, l'eau joue plusieurs rôles essentiels : maîtrise des risques sanitaires (opérations de nettoyage), fonctionnement des utilités (production de chaud et de froid) et des process de production, ingrédient pour la fabrication des produits.

Les périodes de sécheresse de plus en plus longues et fréquentes amènent des tensions sur le partage de la ressource en eau en Bretagne. Aussi, les entreprises agroalimentaires, au même titre que l'ensemble des usagers, s'organisent pour réduire leur impact sur la ressource. Cela implique, par exemple, la mise en place de mesures telles que l'optimisation des procédures de nettoyage, l'utilisation de technologies plus efficaces et économes en eau, ainsi que la sensibilisation du personnel à l'importance de la gestion responsable de l'eau. L'ensemble de ces actions s'inscrivent dans des plans de continuité des activités, qui concilient réduction des consommations d'eau et traitement adéquat des matières premières, tout en maintenant la maîtrise des risques sanitaires.

L'ABEA, en tant que représentant des entreprises agroalimentaires bretonnes, au niveau régional mais aussi sur certains sujets au niveau national, est régulièrement sollicitée par diverses parties prenantes, qui viennent questionner le réel engagement des entreprises agroalimentaires bretonnes dans les transitions environnementales. Et force est de constater que malgré le travail de fond entrepris par de nombreuses entreprises de la filière, s'il existe des données disparates, disponibles par exemple via les rapports RSE des grandes entreprises, il n'existe pas de données chiffrées, fiables et consolidées au niveau de l'ensemble de la filière agroalimentaire bretonne.

C'est pourquoi nous avons pris l'initiative de mener une enquête entre avril et juin 2023, pour réaliser une analyse approfondie de l'utilisation de l'eau dans le secteur agroalimentaire breton, afin de mieux comprendre les dynamiques en cours, ainsi que les opportunités et les défis à relever.

Ce rapport vise à restituer les principaux éléments issus des résultats de cette enquête, que nous allons détailler selon 3 axes :

1. Les chiffres sur l'utilisation de l'eau dans le secteur agroalimentaire breton
2. L'analyse de la politique de gestion de l'eau et des tendances d'investissements dans le secteur agroalimentaire breton
3. Les opportunités autour de la réutilisation de l'eau, levier majeur pour économiser la ressource

## 2 Table des matières

1	Introduction .....	1
2	Table des matières .....	2
3	Sigles et abréviations .....	3
4	Analyse des répondants .....	4
5	Chiffres sur l'utilisation de l'eau dans le secteur agroalimentaire breton.....	6
5.1	Les IAA représentent 12% du total des volumes prélevés en Bretagne .....	6
5.2	Les IAA bretonnes restituent 98% de leurs prélèvements directement au milieu naturel .....	7
5.3	Une diversité dans les modalités d'approvisionnement en eau.....	8
5.4	Le nettoyage, premier poste d'utilisation de l'eau dans les IAA bretonnes.....	8
5.5	Des prélèvements d'eau stables ou en baisse pour 78% des IAA 2018 et 2023.....	9
5.6	Une performance hydrique stable ou en amélioration pour 84% des IAA 2018 et 2023.....	10
6	Analyse de la politique de gestion de l'eau et des tendances d'investissements dans le secteur agroalimentaire breton.....	11
6.1	La gestion quantitative de l'eau : un sujet piloté au sein des IAA bretonnes selon les 3R.....	11
6.2	De forts investissements sur les économies d'eau entre 2018 et 2023 .....	13
6.3	Des projets d'investissements à court terme qui se maintiennent .....	14
7	Opportunités autour de la réutilisation de l'eau, levier majeur pour économiser la ressource .....	15
7.1	Le réemploi de l'eau : une pratique historique et maîtrisée .....	16
7.2	La récupération de l'eau issue des matières alimentaires : un gisement pas encore entièrement valorisable .....	16
7.3	Le recyclage des eaux usées traitées : une demande historique des IAA bretonnes .....	17
8	Infographie de synthèse.....	18

### 3 Sigles et abréviations

<b>Sigles</b>	<b>Signification</b>
<b>ABEA</b>	Association Bretonne des Entreprises Agroalimentaires
<b>ATLA</b>	Association de la Transformation Laitière Française
<b>ECML</b>	Eau de Concentration de la Matière Laitière
<b>ETI</b>	Entreprises de Taille Intermédiaire
<b>GE</b>	Grandes Entreprises
<b>IAA</b>	Industries AgroAlimentaires
<b>PME</b>	Petites et Moyennes Entreprises
<b>REUSE</b>	Réutilisation de l'eau
<b>RSE</b>	Responsabilité Sociétale des Entreprises
<b>TPE</b>	Très Petites Entreprises

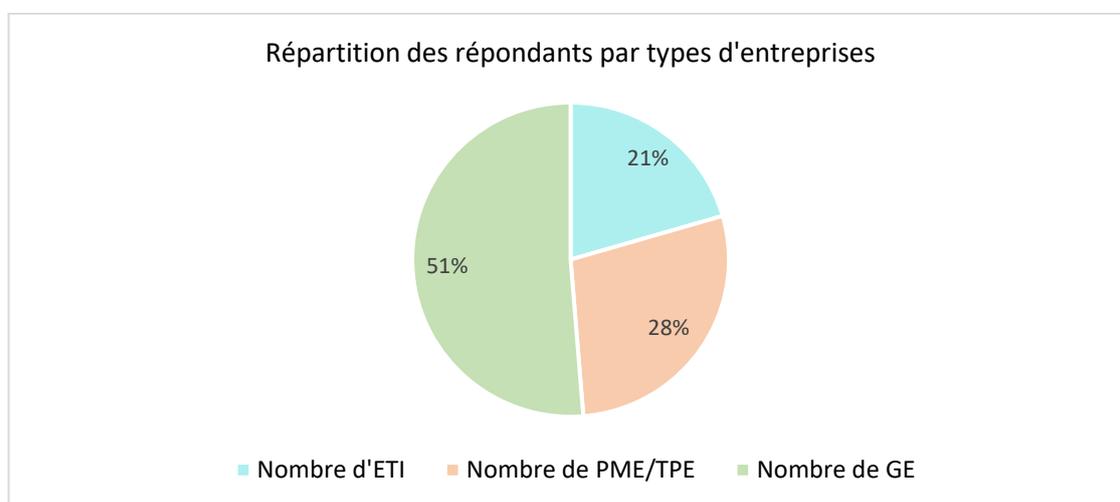
## 4 Analyse des répondants

Pour mener à bien cette enquête, nous avons créé un sondage spécifique aux enjeux Eau. Ce sondage a été diffusé au sein du réseau ABEA, qui regroupe plus de 200 sites agroalimentaires bretons, représentant 55 000 salariés, soit 75% du nombre total des salariés de l'agroalimentaire breton.

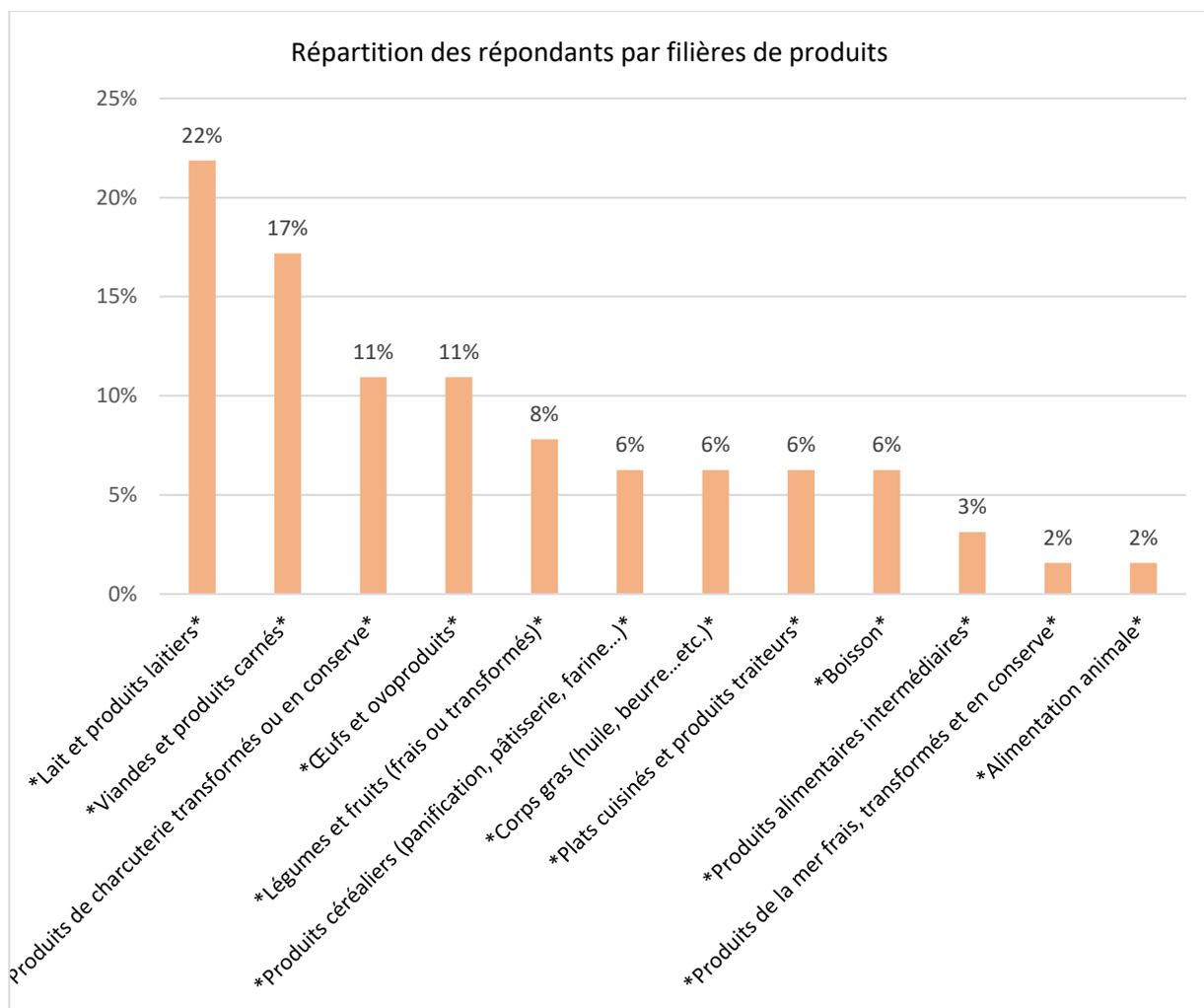
103 sites agroalimentaires bretons ont répondu au sondage, ces sites représentent un effectif total de 40 000 salariés.

En conséquence, nous pouvons considérer que les résultats obtenus à partir de ce sondage sont représentatifs.

Toutes les tailles d'entreprises sont représentées au sein de l'ABEA et nous constatons que c'est le cas également pour les répondants à notre sondage. Il est intéressant de constater que les grandes entreprises, qui sont celles qui prélèvent le plus d'eau, se sont particulièrement mobilisées pour répondre à ce sondage :



Toutes les filières de produits implantées en Bretagne sont également présentes au sein des répondants et notamment, les filières lait et viande très présentes en Bretagne sont largement représentées au sein de notre panel :



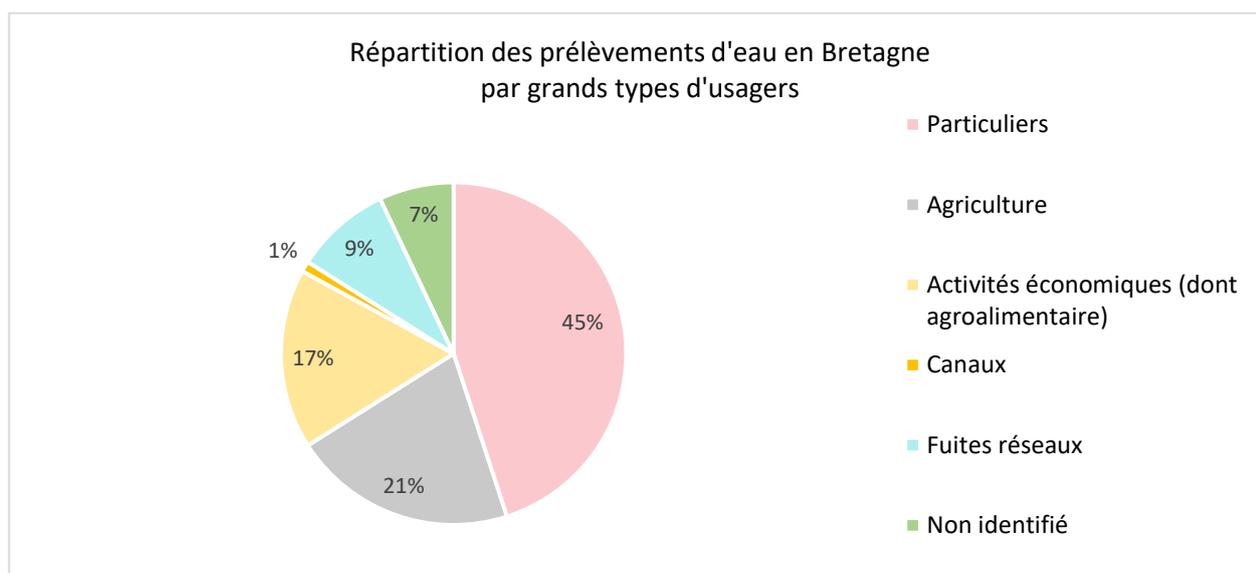
## 5 Chiffres sur l'utilisation de l'eau dans le secteur agroalimentaire breton

Nous constatons qu'il est difficile de trouver des données chiffrées concernant les prélèvements et la consommation des différents usagers. De nombreux chiffres circulent mais ne sont pas forcément cohérents entre eux. De plus, les prélèvements d'eau effectués par les entreprises agroalimentaires sont toujours regroupés avec ceux effectués par les autres acteurs économiques, notamment les autres entreprises industrielles. En effet, les données disponibles actuellement ne permettent pas de distinguer clairement les prélèvements d'eau spécifiques à chaque secteur.

Dans notre enquête nous sommes donc allés recueillir un certain nombre d'indicateurs, qui nous semblent indispensables à avoir en tête pour objectiver la situation et les prises de décisions.

### 5.1 Les IAA représentent 12% du total des volumes prélevés en Bretagne

Commençons par les prélèvements bruts. Pour comprendre la part des prélèvements de l'agroalimentaire vis-à-vis de ceux des autres usagers, nous sommes partis des dernières données régionales connues, à savoir celles communiquées par le Conseil Régional dans le cadre de l'Assemblée bretonne de l'eau en 2023 :



Source : Conseil Régional de Bretagne 2023 – données 2020

Afin d'isoler la part des prélèvements relative à l'industrie agroalimentaire dans la masse « activités économiques », nous sommes obligés, faute de données précises, de procéder à des estimations.

L'industrie agroalimentaire étant d'une part le premier secteur d'activité économique en Bretagne et d'autre part un secteur utilisateur d'eau, nous estimons que son poids est important dans la masse « activités économiques ». A ce titre nous estimons, après consultation de divers experts (CCI, Agence de l'eau, Région Bretagne, DREAL, etc.), que les entreprises agroalimentaires représentent 70% de la masse « activités économiques » sur le graphe ci-dessus. Attention toutefois, ce chiffre reste estimatif, mais semble dans tous les cas être davantage une estimation haute que basse.

L'analyse des données existantes montre que la quantité totale d'eau prélevée en Bretagne s'élève à 285 000 000 m<sup>3</sup>, soit 48 450 000 m<sup>3</sup> par les activités économiques, au sein desquelles les IAA prélèvent environ 34 000 000 m<sup>3</sup>.

Nous parlons ici de volumes prélevés pour les activités agroalimentaires à la fois sur le réseau d'eau potable et via des forages privés. D'après ces calculs estimatifs, **les prélèvements des entreprises agroalimentaires représentent donc environ 12% de l'ensemble des prélèvements.**

Parmi les 103 sites agroalimentaires ayant répondu à notre enquête, le volume total d'eau prélevé s'élève à 18 254 782 m<sup>3</sup>, ce qui représente 54% de la part des prélèvements bruts relatifs à l'industrie agroalimentaire.

L'échantillon de sites agroalimentaires répondants représente donc plus de la moitié des prélèvements du secteur, ce que nous pouvons considérer comme représentatif.

## 5.2 Les IAA bretonnes restituent 98% de leurs prélèvements directement au milieu naturel

Dans le paragraphe précédent, nous avons regardé les chiffres des prélèvements. Cependant, l'industrie agroalimentaire, excepté quand elle utilise l'eau comme ingrédient, restitue la quasi-totalité de ses prélèvements directement au milieu naturel.

Nous trouvons donc intéressant de s'intéresser aux chiffres de la consommation nette des IAA, c'est-à-dire la différence entre prélèvements et restitution. Cette consommation nette reflète de façon beaucoup plus juste l'impact de la filière sur la ressource en eau à l'échelle de notre territoire breton.

Notre échantillon prélève donc un volume total de 18 254 782 m<sup>3</sup> et restitue un volume total de 17 912 899 m<sup>3</sup>, soit une consommation nette de 341 883 m<sup>3</sup>, ce qui correspond à **un taux de restitution équivalent à 98% du volume prélevé.**

Cette spécificité de la filière agroalimentaire bretonne s'explique par deux éléments principaux :

- Tout d'abord, la transformation laitière est largement présente en Bretagne. Lors de la transformation du lait en certains produits laitiers par concentration, les process amènent à extraire de l'eau du lait. Cette eau issue de la concentration de la matière laitière (ECML), ne peut pas aujourd'hui être entièrement valorisée (blocage réglementaire). Ce sont donc des volumes d'eau issus du process industriel qui s'ajoutent aux volumes d'eaux usées dans les volumes restitués par les usines. A l'échelle nationale, la filière laitière restitue ainsi 112 L d'eau pour 100 L prélevés.
- D'autre part, la Bretagne compte assez peu de grandes usines de production de boissons, telles que les brasseries industrielles, l'embouteillage d'eau minérale, ou la production de boissons non alcoolisées. L'industrie de la boisson nécessite en effet des quantités d'eau importantes en tant qu'ingrédient principal dans la fabrication des produits. L'eau utilisée comme ingrédient n'est alors par définition pas restituée au milieu naturel.

### 5.3 Une diversité dans les modalités d’approvisionnement en eau

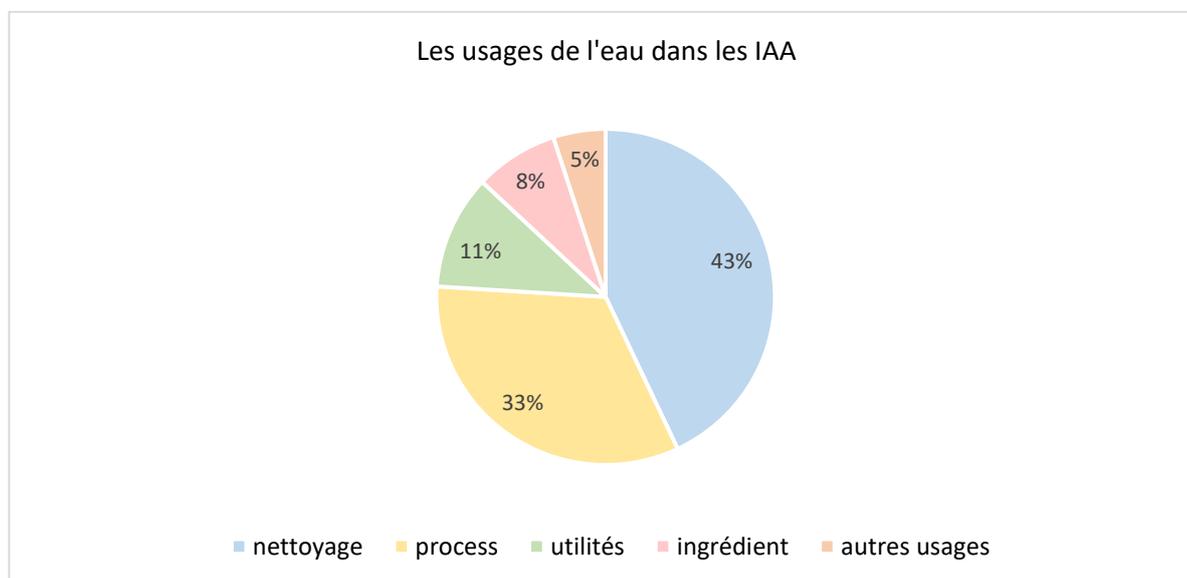
En France, l’eau potable ne peut provenir que du milieu naturel. Et dans les IAA, l’eau en contact avec les produits alimentaires doit obligatoirement être potable. Il n’existe donc aujourd’hui que 3 principales sources d’approvisionnement des IAA pour cette eau potable : le réseau d’eau public, les forages privés ou les prélèvements dans les eaux de surface.

Concernant notre échantillon, 97 % des entreprises s’approvisionnent pour tout ou partie via le réseau public d’eau potable, 72% des entreprises possèdent un forage privé et 25% prélèvent en eau de surface pour une partie de leur besoin.

56% des entreprises n’ont qu’une seule source d’approvisionnement en eau. Dans ce cas, il s’agit quasiment toujours d’un approvisionnement via le réseau d’eau public. 36% des entreprises ont deux sources d’approvisionnement en eau : le réseau public et un ou des forages privés. Enfin, 8% des entreprises s’approvisionnent via trois sources d’eau : réseau, forage, eau de surface.

### 5.4 Le nettoyage, premier poste d’utilisation de l’eau dans les IAA bretonnes

L’eau joue un rôle essentiel et indispensable dans le fonctionnement des entreprises de transformation agroalimentaire. Cette ressource est utilisée à différentes étapes du processus de production et pour différents usages : nettoyage, transformation des matières premières en produits finis, etc. Le graphique ci-dessous nous permet d’observer pour quels usages les volumes d’eau les plus importants sont utilisés :



**Le premier poste d’utilisation de l’eau dans les entreprises agroalimentaires bretonnes est le nettoyage, qui mobilise en moyenne près de la moitié des volumes d’eau prélevés par entreprise.** Selon les filières de production la part des volumes d’eau mobilisée pour le nettoyage est variable. Elle peut monter jusqu’à 80, voir 85% dans certaines entreprises. Le nettoyage est une étape cruciale pour assurer la qualité, la sécurité et l’hygiène des produits alimentaires tout au long de leur fabrication. Cependant, l’équilibre entre sécurité sanitaire et consommation minimale d’eau est un objectif constant pour les entreprises agroalimentaires. Elles s’efforcent de trouver des solutions innovantes et durables pour maintenir la qualité et la sécurité des produits alimentaires tout en préservant les ressources en eau.

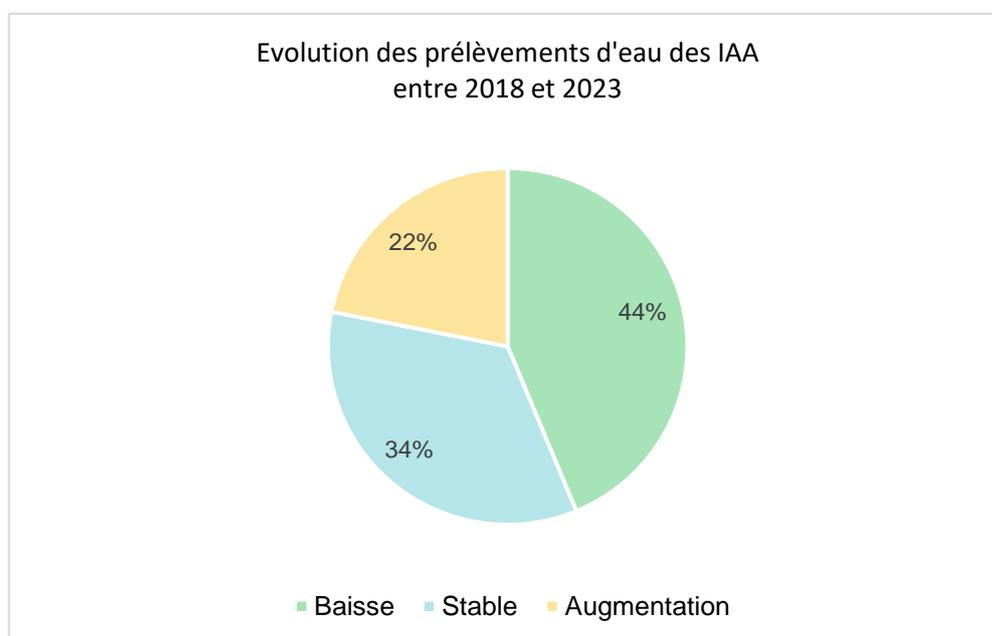
Ensuite, 33% de l'eau est utilisée dans les process de production. Cela englobe diverses étapes, telles que le lavage des matières premières, la transformation et le convoyage des aliments, ainsi que d'autres opérations liées à la fabrication des produits agroalimentaires.

En ce qui concerne les autres utilisations de l'eau, on constate que 11% des volumes sont consacrés aux utilités. Cela inclut notamment le fonctionnement des tours aéroréfrigérantes, ainsi que les besoins en eau nécessaires au fonctionnement de divers autres équipements.

Enfin, environ 8% de l'eau est utilisée comme ingrédient dans les produits alimentaires. Cette eau est intégrée dans les recettes et les procédés de fabrication pour obtenir les caractéristiques souhaitées des produits finis.

## 5.5 Des prélèvements d'eau stables ou en baisse pour 78% des IAA 2018 et 2023

Selon les données recueillies, **pour 78% des entreprises agroalimentaires, les prélèvements d'eau entre 2018 et 2023 sont stables ou en baisse** :



**Pour les IAA dont les prélèvements ont baissé, cette baisse se chiffre à -18% en moyenne sur les 5 dernières années.**

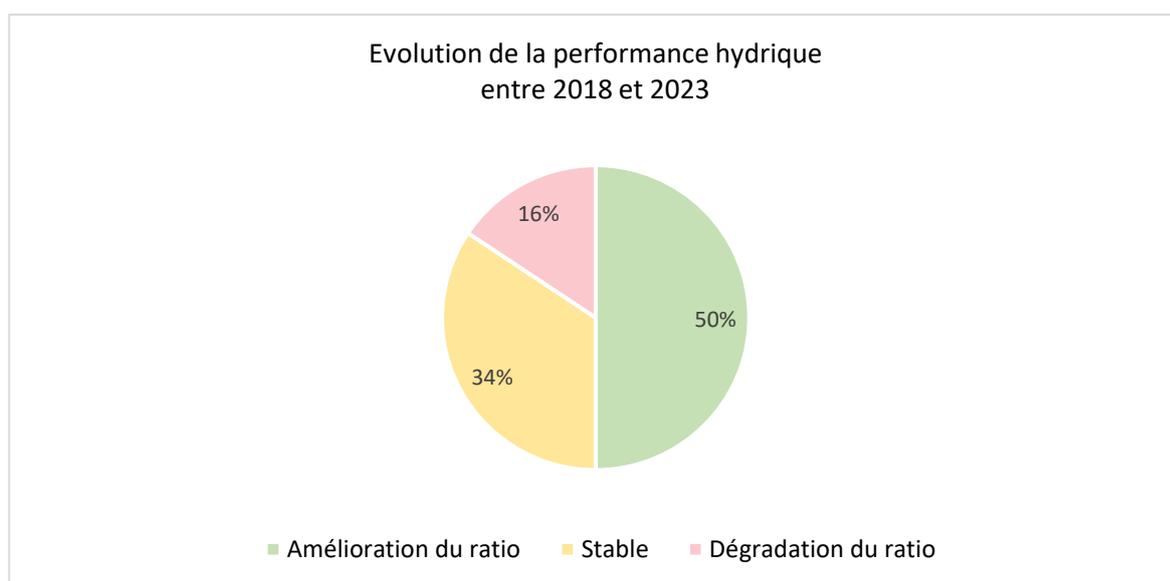
Cela témoigne des efforts déployés par les IAA bretonnes pour adopter des pratiques plus durables et réduire leur consommation d'eau. Cette tendance positive reflète une prise de conscience croissante de l'importance de la gestion responsable des ressources hydriques.

En revanche, 22% des entreprises estiment que leurs prélèvements en eau ont augmenté par rapport à 2018. Cela peut être attribué à une croissance de leurs activités ou à une évolution de leurs gammes de produits.

## 5.6 Une performance hydrique stable ou en amélioration pour 84% des IAA 2018 et 2023

Si dans le paragraphe précédent nous nous sommes intéressés aux prélèvements en volumes bruts, ces chiffres sont insuffisants pour refléter la performance des entreprises. Nous souhaitons donc ici traiter de ce sujet de la performance hydrique, c'est-à-dire l'évolution du ratio d'eau utilisé par unité de produit.

**Pour 84% des entreprises agroalimentaires, la performance hydrique s'est améliorée ou est restée stable entre 2018 et 2023 :**



Ces chiffres démontrent que le travail des entreprises agroalimentaires bretonnes sur les économies d'eau est réel et engagé de longue date.

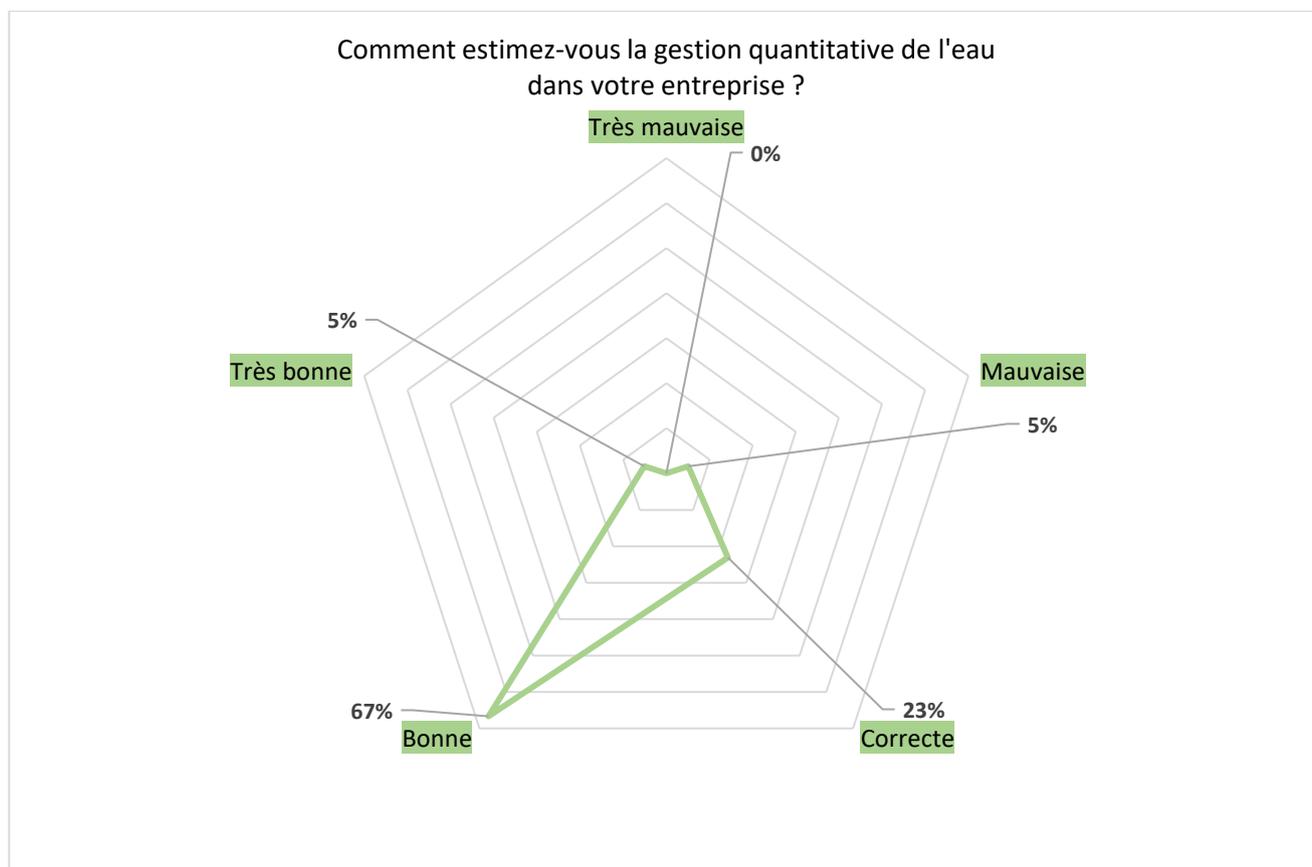
## 6 Analyse de la politique de gestion de l'eau et des tendances d'investissements dans le secteur agroalimentaire breton

### 6.1 La gestion quantitative de l'eau : un sujet piloté au sein des IAA bretonnes selon les 3R

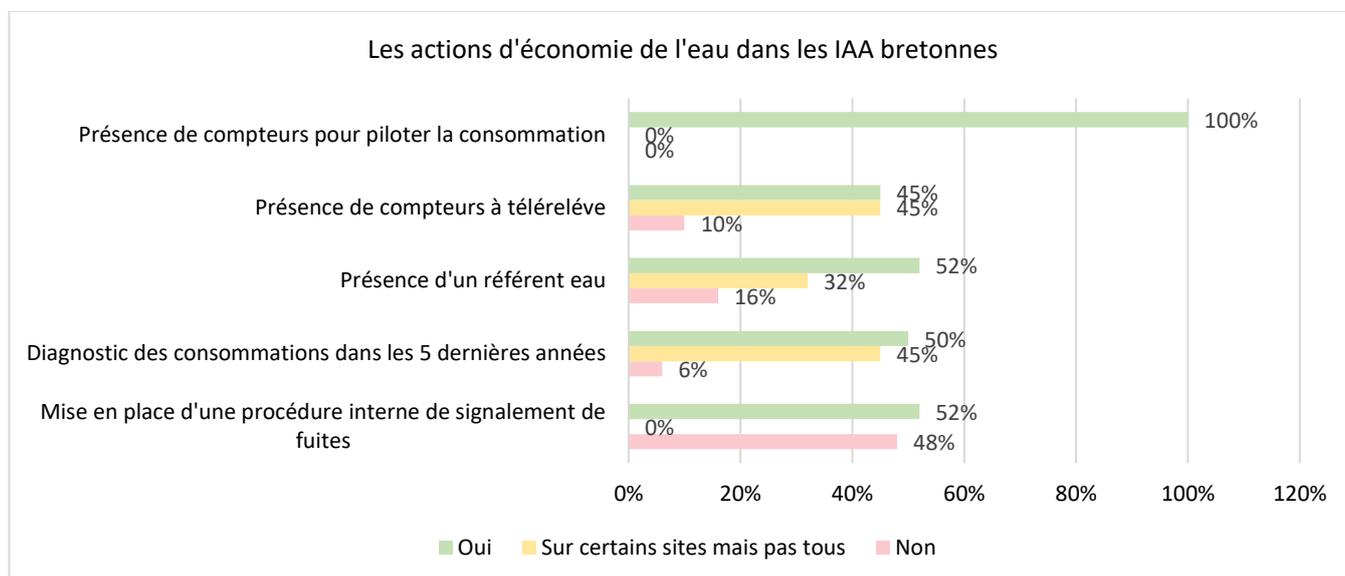
Les entreprises agroalimentaires bretonnes travaillent depuis déjà plusieurs années sur la gestion quantitative de l'eau. Elles ont ainsi mis en place plusieurs actions concourant à réduire leurs prélèvements d'eau, à optimiser l'utilisation de l'eau au sein de leurs outils industriels et à impliquer les équipes. Ceci tout en garantissant des normes de sécurité sanitaire et de qualité des produits.

**Elles travaillent selon la logique des 3 R : Réduire, Réemployer, Recycler.**

Nous avons interrogé les entreprises sur leur auto-positionnement quant à leur gestion quantitative de l'eau. Nous pouvons relever que près de **3 entreprises sur 4 estiment que leur gestion quantitative de l'eau est bonne ou très bonne** :



L'intégration systémique de la gestion quantitative de l'eau au sein des entreprises passe par la mise en place d'un certain nombre d'actions qui concourent au premier R : réduire.



**- Les compteurs des outils indispensables pour piloter ses consommations d'eau :**

➔ Les entreprises agroalimentaires déclarent toutes avoir des compteurs pour piloter leur consommation d'eau. L'utilisation de compteurs et sous-compteurs permet aux entreprises de surveiller et de mesurer précisément leur consommation, ce qui est la première étape essentielle pour piloter efficacement les ressources hydriques. Cela leur permet d'avoir une vision précise de leur consommation d'eau réelle et peut les aider à identifier les zones de l'usine où des économies peuvent être réalisées. A partir de ce comptage, les entreprises ont une base fiable pour activer et évaluer l'impact des mesures qu'elles prennent, comme par exemples l'identification de fuites ou l'adaptation de la pression. Une marge de progrès est identifiable dans le déploiement de sous-compteurs afin de piloter plus finement encore les consommations.

**- La présence d'un compteur à télérelève, un outil pertinent à déployer :**

➔ Alors qu'il y a 1 an, seulement 1 entreprise sur 2 déclarait disposer d'un compteur à télérelève (étude ABEA septembre 2022), aujourd'hui, en tenant compte des groupes ayant équipé certains sites mais pas tous, **68% des sites déclarent être équipés en compteurs à télérelève**. Comparativement aux compteurs à relève manuelle, les compteurs à télérelève permettent une collecte automatique et en temps réel des données, avec des relevés de consommation exploitables à distance, et des alertes en temps réel. Cette technologie, sous réserve que le pilotage de données soit organisé, permet d'optimiser la gestion de la ressource en eau et de mettre en œuvre des mesures d'économie d'eau mieux ciblées.

**- Depuis la sécheresse de 2022 un déploiement progressif des plans de gestion de crise :**

➔ Certaines entreprises agroalimentaires mettent en place un plan de continuité d'activité spécifique pour faire face aux périodes de crise sécheresse. Ces plans visent à assurer la continuité des opérations, même dans des conditions de sécheresse et de pénurie d'eau. Même quand ce n'est pas formalisé sous forme de plan de

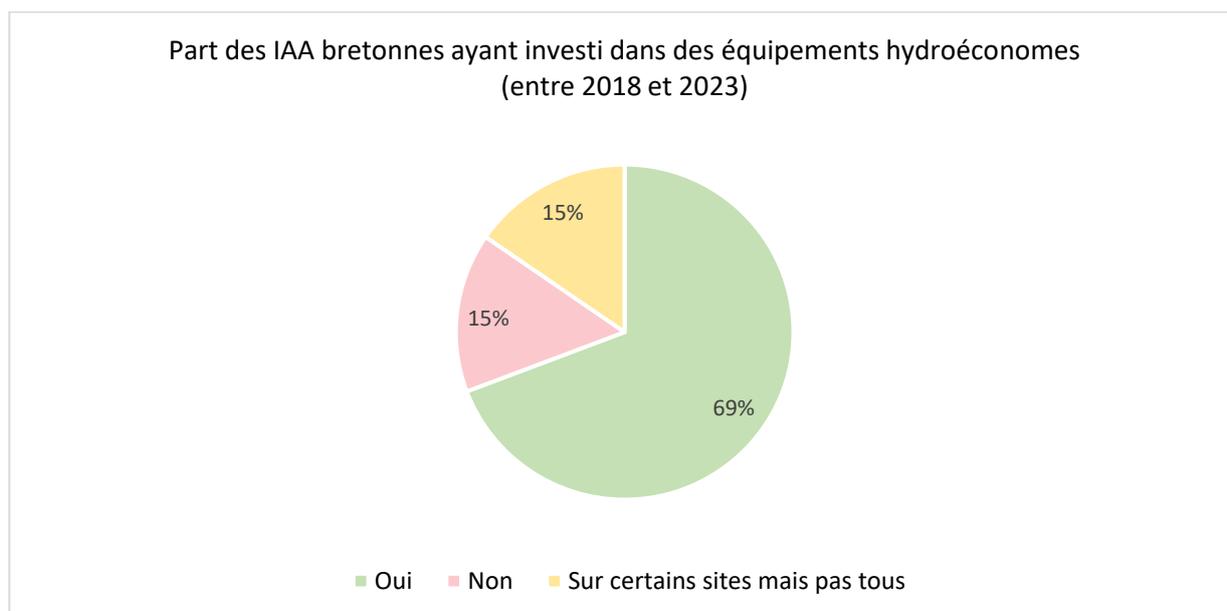
continuité d'activité, les entreprises renforcent toutes leurs mesures structurelles d'économie d'eau et réorganisent leurs activités en périodes de crise. C'est par exemples : une priorité donnée aux grandes séries pour diminuer le lavage, un accent mis sur la formation du personnel, des mesures de réduction de pression, un renforcement de la recherche de fuites, des changements de buses, des investissements dans des équipements plus économes, etc. Toutes ces actions concourent donc aux plans de continuité des activités, dont tout l'enjeu est de conjuguer réduction des prélèvements d'eau, maintien du traitement de la matière première et maîtrise des risques sanitaires.

- **La mise en place d'un référent eau, un atout dans la gestion des ressources hydriques dans les sites agroalimentaires :**

→ La présence d'un référent eau dans certains sites agroalimentaires consiste à nommer une personne spécifique au sein de l'organisation chargée de coordonner et de superviser les initiatives liées à la gestion de l'eau. Le rôle du référent eau est important dans la politique d'économie d'eau. Il garantit le pilotage de la consommation d'eau, élabore la politique de gestion de l'eau de l'entreprise et s'assure que l'entreprise se conforme aux exigences réglementaires. Il facilite la coordination des efforts de gestion de l'eau au sein de l'entreprise, en assurant une approche cohérente et ciblée pour minimiser l'impact environnemental de la consommation d'eau et promouvoir la durabilité de l'entreprise. Seules 16% des IAA bretonnes n'ont pas identifié de référent eau sur leurs sites.

## 6.2 De forts investissements sur les économies d'eau entre 2018 et 2023

Au-delà du management et des actions « classiques » d'économie d'eau, un autre levier est le renouvellement des équipements en incluant dans le cahier des charges des investissements des critères liés aux économies d'eau. Sur les 5 dernières années, nous constatons qu'une grande majorité des entreprises ont investi dans des équipements hydro- économes :



Au total, **notre échantillon d'entreprises a déclaré avoir investi environ 16 Millions d'euros dans les équipements hydro-économiques depuis 2018**. Toutes les entreprises n'ont pas souhaité communiquer le montant de leurs investissements. Aussi, nos extrapolations sur la base des entreprises ayant transmis leurs données amènent à identifier **un investissement moyen de 150 000 € par an et par entreprise dans les économies d'eau entre 2018 et 2023**. Ce chiffre est bien sûr une moyenne qui cache des disparités. Ainsi, pour certaines entreprises, le montant de l'investissement quinquennal se chiffre de l'ordre de plusieurs millions d'euros, quand pour des petites structures ce sera quelques milliers d'euros.

Ces investissements dans des équipements d'économies d'eau peuvent prendre différentes formes. Par exemple, certaines entreprises mettent en place des systèmes plus précis de mesure de la quantité d'eau utilisée dans les process de production, comme des débitmètres électromagnétiques. D'autres investissent dans la réparation des fuites, ou encore dans le remplacement des chauffe-eaux anciens par des modèles plus efficaces, ceci afin de réduire la consommation d'eau chaude et de réaliser ainsi des économies d'eau et d'énergie. De nombreuses entreprises engagent le remplacement de leurs process de production gourmands en eau par des technologies alternatives plus économes. D'autres entreprises travaillent sur l'optimisation de leurs nettoyages en introduisant des méthodes et des outils de nettoyages hydro économes, comme le dégrossi à sec. Enfin, certaines entreprises engagent de lourds investissements, comme par exemple, le remplacement de leurs tours aéroréfrigérantes par des tours à technologie adiabatique.

Par ailleurs, les entreprises ne travaillent pas seules sur ces sujets, et plusieurs d'entre elles font appel au programme régional ECOD'O animé par la CCI, ou à des bureaux d'études externes spécialisés dans la gestion de l'eau pour les accompagner dans l'identification des opportunités d'économies d'eau.

### 6.3 Des projets d'investissements à court terme qui se maintiennent

**3 entreprises sur 4 ont pour projet de poursuivre leurs investissements sur les économies d'eau à court terme, c'est à dire dans les 3 prochaines années. Le montant d'investissement moyen annoncé par les entreprises est de 500 000 €/entreprise.** Ce chiffre est une moyenne qui masque une fourchette d'investissement annoncée allant de 10 000 € à 3 Millions d'euros. Le montant moyen de 500 000 € prévu pour chaque entreprise sur une période de trois ans indique une volonté significative de consacrer des ressources financières à ces projets, dans un domaine où la rentabilité n'est pas présente. Ces investissements pourront contribuer à moderniser les infrastructures existantes et à renforcer la durabilité des entreprises agroalimentaires.

Ces projets d'investissements peuvent prendre différentes formes. Il s'agit d'une part, de poursuivre la dynamique enclenchée avec l'investissement dans des types d'équipements tels que ceux présentés dans le paragraphe précédent, d'autre part, d'aller plus loin en investissant dans des technologies de traitement de pointe pour le recyclage des eaux usées traitées, telles que l'ultra-filtration et l'osmose inverse.

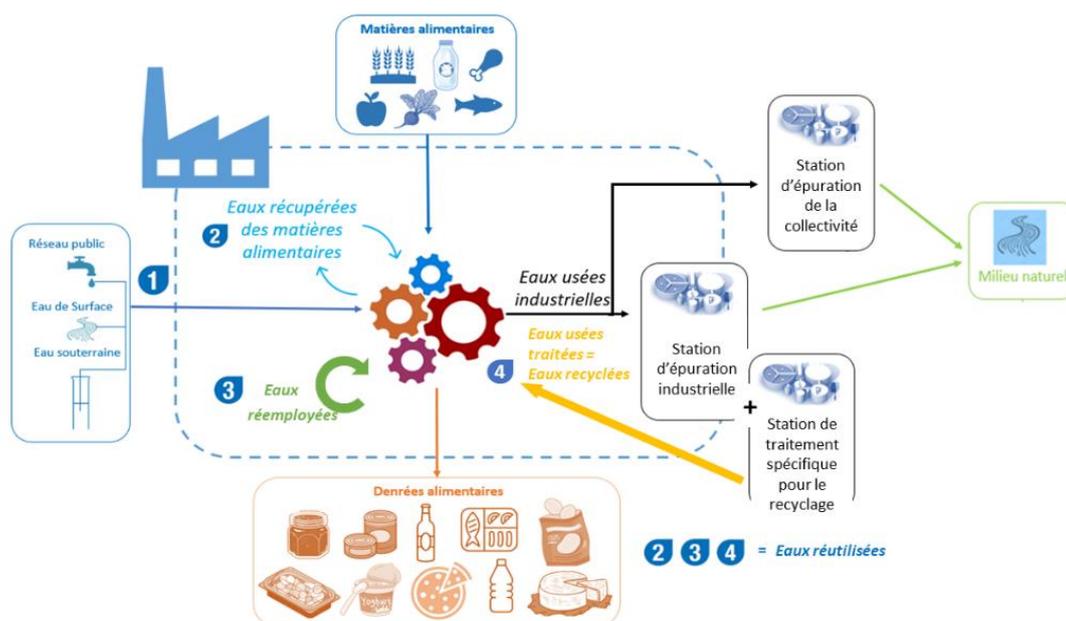
## 7 Opportunités autour de la réutilisation de l'eau, levier majeur pour économiser la ressource

La réutilisation de l'eau, ou REUSE, recouvre des réalités différentes selon les définitions que chacun utilise. Aussi, nous allons repartir ici du projet de décret d'application de l'article L 1322-14 du Code de la santé publique relatif à la réutilisation de l'eau dans les entreprises agroalimentaires.

Ce projet de décret établit plusieurs définitions que nous reproduisons ici :

- « **Eaux réutilisées** » : eaux issues d'une entreprise du secteur alimentaire et destinées à être réutilisées, avec ou sans traitement préalable, au cours d'une étape des opérations de transformation des aliments. Les eaux réutilisées incluent les eaux récupérées, les eaux réemployées et les eaux recyclées
- « **Eaux récupérées** » (2) : eaux qui étaient à l'origine un constituant d'une matière première alimentaire, qui en ont été extraites au cours d'une étape du processus de préparation, de transformation ou de conservation mis en œuvre par une entreprise alimentaire pour être ensuite utilisées directement dans le processus industriel
- « **Eaux réemployées** » (3) : eaux qui ont été utilisées au cours d'une étape du processus de transformation et qui sont collectées directement après une utilisation pour une réutilisation dans le processus industriel avec ou sans nécessité d'un traitement préalable
- « **Eaux recyclées** » (4) : les eaux usées traitées, impropres à la consommation humaine, traitées en vue de leur utilisation pour les catégories d'usages mentionnés à l'article R.1322-77 du Code de la santé publique

Pour une meilleure compréhension, nous reproduisons ici un schéma qui donne une vue d'ensemble des différents cycles de l'eau dans une usine agroalimentaire :

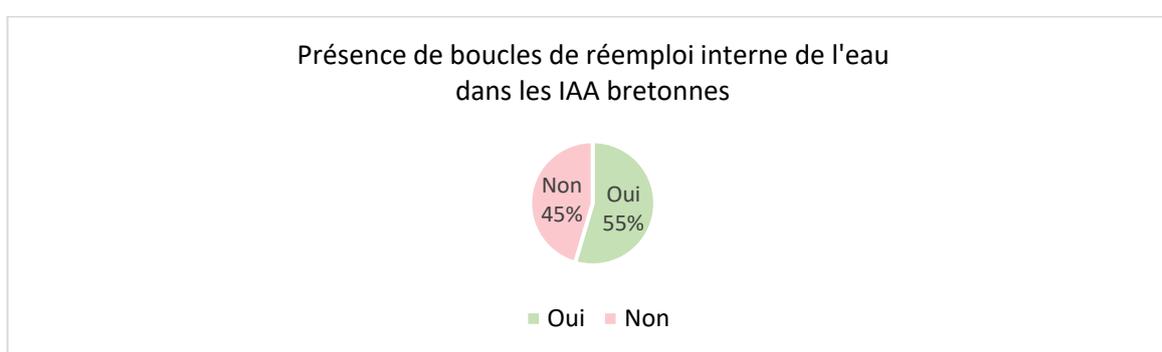


Le potentiel de réutilisation de l'eau dans les entreprises agroalimentaires passe donc par la valorisation des eaux n° 2, 3, 4 présentées sur le schéma ci-dessus, c'est-à-dire les eaux réemployées, les eaux récupérées des matières alimentaires et les eaux usées traitées recyclées, en substitution pour partie de l'approvisionnement en « eau potable » traditionnel (n°1).

Nous allons regarder ici le potentiel de développement de la REUSE, c'est-à-dire la valorisation de ces eaux n° 2, 3, 4, dans la filière agroalimentaire bretonne.

## 7.1 Le réemploi de l'eau : une pratique historique et maîtrisée

**Les boucles de réemploi interne de l'eau sont le 2<sup>ème</sup> R de la politique de gestion de l'eau. Ce sont des pratiques historiques largement déployées dans plus d'1 entreprise agroalimentaire sur 2 en Bretagne :**



Sur notre échantillon, **une entreprise qui développe des boucles de réemploi interne économise en moyenne environ 60 000 m<sup>3</sup> d'eau par an.**

Dans les entreprises agroalimentaires bretonnes, les boucles de réemploi consistent par exemple en la réutilisation d'une eau de rinçage final pour un premier lavage. Ces pratiques sont déployées de longue date dans les IAA et donc maîtrisées sur le plan des risques sanitaires.

## 7.2 La récupération de l'eau issue des matières alimentaires : un gisement pas encore entièrement valorisable

Lors de la fabrication de certains produits alimentaires, il peut être nécessaire de concentrer les matières premières. Ceci est particulièrement vrai en Bretagne dans la filière laitière.

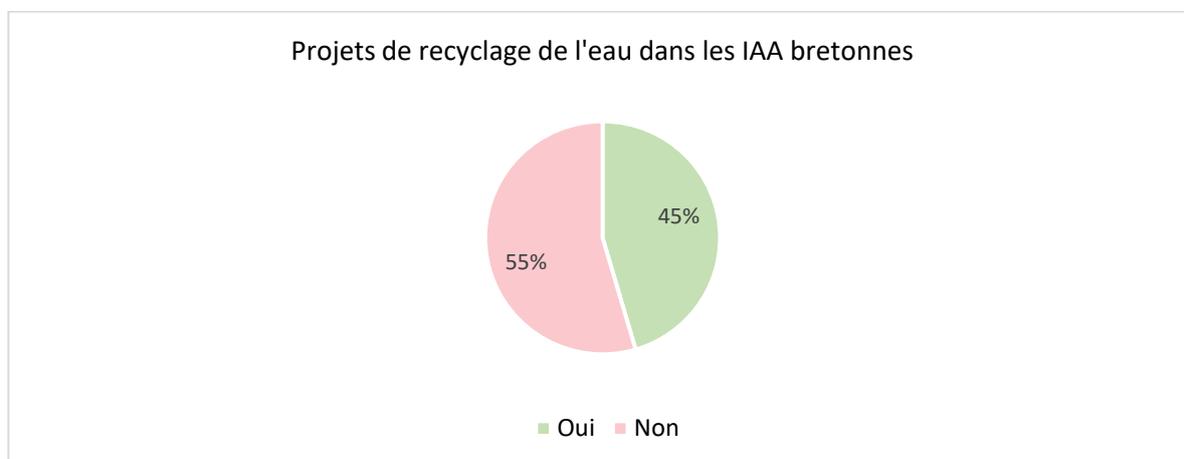
Lors de la concentration du lait, de l'eau est ainsi extraite du lait, ce sont les ECML. Avant de réutiliser ces ECML, un prétraitement peut être réalisé, selon l'usage de ces ECML.

**La plupart des laiteries bretonnes produisent et valorisent une part de leurs ECML. Cependant, un blocage réglementaire empêche à date de valoriser à son maximum ce gisement d'eau.**

Sur notre échantillon, **une entreprise qui produit et valorise des ECML économise en moyenne environ 210 000 m<sup>3</sup> d'eau par an.** D'après une étude menée par l'ATLA, en France seulement 5 Millions m<sup>3</sup> d'ECML sont actuellement valorisés pour des usages autorisés, sur un volume total produit de 16 Millions m<sup>3</sup>, soit **un gisement potentiel encore disponible de l'ordre de 70% du volume d'ECML produit.**

### 7.3 Le recyclage des eaux usées traitées : une demande historique des IAA bretonnes

Enfin, le recyclage est le 3<sup>ème</sup> R de la politique de gestion de l'eau. **45% des entreprises interrogées se disent prêtes à démarrer un projet de recyclage de leurs eaux usées traitées une fois que la réglementation le leur permettra :**



**La réutilisation de l'eau (eaux usées traitées et eaux issues des matières alimentaires, actuellement non autorisées) permet d'envisager progressivement des économies d'eau très significatives dans l'industrie agroalimentaire, de l'ordre de 20 à 25% du prélèvement d'eau des entreprises,** notamment dans les filières lait, viandes et légumes. Sur un échantillon de 28 sites industriels enquêtés en Bretagne par l'ABEA et déjà prêts à mettre en place la réutilisation de l'eau, c'est plus de 2,5 millions de m<sup>3</sup> qui peuvent être immédiatement économisés chaque année, soit l'équivalent de la consommation annuelle de la ville de Vannes.

Alors que les situations de sécheresse plus fréquentes et plus longues nous rappellent l'urgence d'agir, la réglementation française ne permet toujours pas aux entreprises agroalimentaires de pouvoir développer leurs projets de recyclage. Chaque mois qui passe sans avancée réglementaire retarde d'autant la possibilité de mise en œuvre opérationnelle de la réutilisation de l'eau dans les entreprises.

Pourtant, en mars dernier, le Président de la République annonçait la mise en œuvre d'un Plan Eau National. Plusieurs mesures concernaient la réutilisation de l'eau, avec une ambition forte de développer 1000 projets à horizon 2027. Pour y parvenir, l'une de ces mesures concernait spécifiquement le secteur agroalimentaire, avec la promesse de lever les verrous réglementaires au développement de la réutilisation de l'eau dans ce secteur industriel.

La réutilisation de l'eau en agroalimentaire, déjà autorisée et encouragée dans d'autres États de l'Union Européenne, est très attendue en France par l'ensemble de la profession, ainsi que par les élus locaux, dans un contexte où les citoyens se préoccupent de plus en plus de la bonne gestion d'une ressource en eau qui ne doit plus être gaspillée.

**Comme le demande la filière agroalimentaire bretonne depuis 2019, il est absolument indispensable que le décret soit publié dans les plus brefs délais, afin que les entreprises puissent continuer à contribuer à une gestion sobre, partagée et efficace de la ressource en eau dans les territoires.**

## 8 Infographie de synthèse



# L'EAU ET L'AGROALIMENTAIRE EN BRETAGNE



Enquête ABEA - NOVEMBRE 2023

Les chiffres de l'utilisation de l'eau dans le secteur agroalimentaire breton



La politique de gestion de l'eau et les tendances d'investissements





Chiffres issus d'une enquête ABEA 2023, 103 sites agroalimentaires bretons répondants, représentant un effectif de 40 000 salariés



**ENQUETE : L'eau et l'agroalimentaire en Bretagne - Novembre 2023**

Cheffe de projets ABEA : Clothilde d'Argentré – [clothilde.dargentre@abea.bzh](mailto:clothilde.dargentre@abea.bzh) – 07 88 37 18 77