

LA REGLEMENTATION CONCERNANT L'EAU

Précision des qualificatifs de l'eau: « potable, conforme, propre, destinée à la consommation humaine, transformée, etc. »

L'eau potable répond aux critères des eaux destinées à la consommation humaine (définie par la **directive 98/83/CE**) qui comprennent à la fois des paramètres organoleptiques (odeur, saveur, couleur), physico-chimiques (pH, températures, nitrates) et microbiologiques (coliformes thermotolérants, streptocoques fécaux, etc.) :

« a) toutes les eaux, soit en l'état, soit après traitement, destinées à la boisson, à la cuisson, à la préparation d'aliments, ou à d'autres usages domestiques, quelle que soit leur origine et qu'elles soient fournies par un réseau de distribution, à partir d'un camion-citerne ou d'un bateau citerne, en bouteilles ou en conteneurs;

b) toutes les eaux utilisées dans les entreprises alimentaires pour la fabrication, la transformation, la conservation ou la commercialisation de produits ou de substances destinés à la consommation humaine ».

Le paquet hygiène distingue **d'autres possibilités d'alimentation en eau** qui doivent servir à des usages très distincts :

L'eau propre est une eau de mer propre et eau douce d'une qualité similaire. Lorsque cette eau est utilisée, des installations d'alimentation adéquates doivent être disponibles.

On entend alors par **eau propre** une eau douce qui ne contient pas de micro-organismes en quantités susceptibles d'avoir une incidence directe ou indirecte sur la qualité sanitaire du lait.

L'eau non potable est utilisée, par exemple pour la lutte contre l'incendie, la production de vapeur, la production de froid et à d'autres fins semblables (ex. lavage externe des citernes), elle doit circuler dans un système séparé dûment signalé. L'eau non potable ne doit pas être raccordée aux systèmes d'eau potable ni pouvoir refluer dans ces systèmes. Les réseaux doivent être identifiables. Le risque de contamination des denrées alimentaires doit être pris en compte.

LES DISPOSITIONS GENERALES QUELLE QUE SOIT LA PROVENANCE DE L'EAU

Le suivi sanitaire des eaux concerne :

- 1) Le contrôle sanitaire de l'Etat** (ses mises en œuvre dépendant de la provenance de l'eau)
- 2) La surveillance réalisée par l'exploitant du secteur alimentaire** (R 1321-23) comprenant l'examen du réseau intérieur, un programme de tests ou d'analyses, la tenue d'un fichier sanitaire, etc. Elle découle directement de la mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire par l'exploitant.

L'exploitant du secteur alimentaire est responsable des dégradations éventuelles de la qualité de l'eau au niveau du réseau intérieur d'eau, qu'il soit raccordé ou non au réseau public. Pour cela, il doit respecter les règles de conception, de réalisation et d'entretien en vigueur.

LES DISPOSITIONS PARTICULIERES SELON LA PROVENANCE DE L'EAU

Il incombe aux producteurs des obligations quant à la qualité de l'eau. Il convient d'identifier ces obligations au vu des deux moyens d'alimentation en eau, bien distincts dans la réglementation :

- Dans le cas des fromageries raccordées au réseau public
- Dans le cas des fromageries utilisant une eau de ressource privée

○ RACCORDEMENT AU RESEAU PUBLIC

Références réglementaires :

- **Circulaire DGAL du 6 juillet 2005**
- **Décret n°2007-49 du 11 janvier 2007** relatif à la sécurité sanitaire des eaux destinées à la consommation humaine
- **Arrêté du 11 janvier 2007** relatif au programme de prélèvements et d'analyses du contrôle sanitaire pour les eaux fournies par un réseau de distribution, pris en application des articles R. 1321-10, R. 1321-15 et R. 1321-16 du code de la santé publique
- **Arrêté du 21 janvier 2010** modifiant l'arrêté du 11 janvier 2007

Responsabilité du responsable de la distribution publique d'eau :

Il appartient au responsable de la distribution publique d'eau (par exemple, la régie municipale, la structure intercommunale ou le délégataire de service public) de fournir une eau potable au point de délivrance à l'abonné. Cette personne publique ou privée devra faire une demande d'utilisation d'eau à la préfecture. Le résultat du contrôle sanitaire des eaux distribuées par le réseau public sont consultables en mairie.

Pour cela, des contrôles de potabilité de l'eau doivent être effectués, à des fréquences qui dépendent du débit journalier et de la population desservie.

Le contrôle sanitaire est effectué par les DDASS. Les entreprises du secteur alimentaire utilisant exclusivement l'eau du réseau public ne font pas l'objet d'un contrôle spécifique des eaux par la DDASS. Le producteur doit seulement demander l'attestation de raccordement au réseau de distribution d'eau.

Responsabilité de l'exploitant du secteur alimentaire :

Pour sa part, « l'exploitant du secteur alimentaire est responsable de la qualité de cette eau depuis le point de raccordement (compteur) jusqu'au point d'utilisation » (robinet, tuyau d'arrosage, etc.).

« Ce programme d'analyse n'est pas défini réglementairement. L'exploitant met en place, si nécessaire, un programme d'analyses microbiologiques et physico-chimiques des eaux sans préjudice des dispositions relatives au contrôle sanitaire. Il est de sa responsabilité d'établir un programme d'analyses dont la nature et la fréquence découlent d'une analyse des dangers. »

Il revient donc à l'exploitant d'apporter la preuve de la maîtrise de la qualité de l'eau dans le cadre de son Plan de maîtrise sanitaire.

Pour le champ des analyses : le GBPH préconise pour l'eau utilisée pour la production du lait et en fabrication, dans le cas de ressources d'eau privées de :

- Faire au moins une analyse d'eau de type B2C1 par an
- Faire une analyse d'eau B1 pendant la saison, en cas de fabrication en alpage ou estive
- Vérifier le fonctionnement des systèmes de traitement de l'eau mis en place (en cas de doute faire une analyse B1)

Une analyse B2C1 comprend des analyses bactériologiques (coliformes thermotolérants, streptocoques fécaux et bactéries aérobies revivifiables à 22°C et à 37°C) et physico-chimiques (aspect de l'eau, turbidité, pH, conductivité et chlore résiduel en cas de traitement de désinfection).
Une analyse B1 comprend uniquement les analyses bactériologiques (coliformes thermotolérants, streptocoques fécaux)

o **EAU DE RESSOURCE PRIVEE**

Références réglementaires :

- **Circulaire DGAL du 6 juillet 2005**
- **Décret n°2007-49 du 11 janvier 2007** relatif à la sécurité sanitaire des eaux destinées à la consommation humaine
- **Arrêté du 11 janvier 2007** relatif au programme de prélèvements et d'analyses du contrôle sanitaire pour les eaux utilisées dans une entreprise alimentaire ne provenant pas d'une distribution publique
- **Arrêté du 20 juin 2007** relatif à la constitution du dossier de la demande d'autorisation d'utilisation d'eau destinée à la consommation humaine mentionnée aux articles R. 1321-6 à R. 1321-12 et R. 1321-42 du code de la santé publique
- **Circulaire DGS du 2 février 2007**

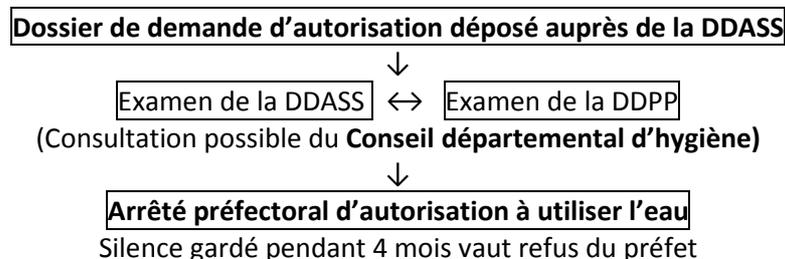
Le producteur doit être en mesure de présenter l'autorisation préfectorale d'utiliser la ressource captée aux DDPP.

1^e phase : Constitution du dossier de demande d'autorisation de l'utilisation de l'eau de ressource privée : (se référer au dossier type fourni par la DDASS)

- Résultats d'analyses de l'eau
- Avis d'un hydrogéologue agréé en matière d'hygiène publique
- Éléments descriptifs du système de production et de distribution de l'eau
- Évaluation des risques susceptibles d'altérer la qualité de l'eau
- Indication des mesures prévues pour maîtriser les risques identifiés
- Indication des mesures prévues pour éviter l'altération de la qualité de l'eau par les installations de distribution

Les prélèvements sont réalisés par des agents de la DDASS ou par des agents d'un laboratoire agréé, au point de captage de l'eau et aux points où elle est utilisée par l'entreprise.

Procédure administrative



Le coût du dossier de demande d'autorisation

- **Programme d'analyses ~ 1 000 euros HT***
- **Coût de la visite de l'hydrogéologue ~380 euros HT ** + frais de déplacement (barème administration) + frais de dossier (variables)**

2nde phase : La surveillance sanitaire de l'eau de ressource privée

Une fois l'autorisation préfectorale obtenue, le producteur a l'obligation de réaliser un **programme d'analyses régulières de l'eau, étant responsable de la qualité de l'eau**

En cas de dépassement des limites de qualité, l'exploitant doit mettre en place des mesures correctives. Si le dépassement présente un risque pour la santé humaine, le préfet peut imposer des restrictions à l'utilisation. Une dérogation est possible pour un dépassement relatif aux paramètres chimiques ne présentant pas un danger pour la santé publique (R 1321-31).

La fréquence des prélèvements et d'analyses à effectuer chaque année est proportionnelle au débit quotidien moyen de l'entreprise alimentaire.

L'adaptation de la réglementation pour les entreprises utilisant moins de 3m3 d'eau par jour :

- 2 analyses dites « de type R (routine) » tous les ans
- 1 analyse dite « de type C (complète) » tous les 10 ans

Pour les opérateurs utilisant entre 3 et 10m3 d'eau/jour :

- 2 analyses dites « de type R (routine) » tous les ans
- 1 analyse dite « de type C (complète) » tous les 5 ans

Échantillons à prélever « à la ressource et aux points où l'eau est utilisée dans l'entreprise »

Le préfet a le pouvoir de modifier le programme d'analyses, en augmentant ou diminuant la fréquence, compte tenu des conditions de protection de captage de l'eau, de fonctionnement des installations et de distribution de l'eau ou même de stabilité des valeurs.

Les analyses de surveillance sanitaire des eaux de ressource privée

Les services de l'Etat sont chargés de l'application du contrôle sanitaire. Mais sa prise en charge financière incombe à l'exploitant.

Analyses type R « de routine » ~ 130 euros HT*

Analyse de type C « complémentaire » ~ 1 300 euros HT*

EN RESUME

- ✚ **Pour la demande d'agrément**, il n'y a pas d'autres documents à fournir que :
« L'attestation de raccordement au réseau public d'eau ou copie de la dernière facture » ou
« La copie de l'arrêté préfectoral autorisant l'utilisation de l'eau de ressource privée »
Il ne doit pas être demandé des analyses supplémentaires.
- ✚ Différencier les obligations et responsabilités en fonction de la provenance de l'eau pour argumenter auprès des contrôleurs le nombre d'analyses prévues par les textes réglementaires. Les contrôleurs ne doivent pas exiger davantage.
- ✚ Pour plus de précisions sur **le champ d'application des analyses R et C**, l'annexe de l'arrêté du 11 janvier 2007 donne le détail :
http://www.legifrance.gouv.fr/jopdf/common/jo_pdf.jsp?numJO=0&dateJO=20070217&numTexte=18&pageDebut=02916&pageFin=02918