

PLAN EAU-DÉCRET RÉUT : UNE ENQUÊTE EXCLUSIVE DE L'ABEA

Les entreprises agroalimentaires bretonnes prêtes à réduire fortement leurs prélèvements d'eau grâce au recyclage

Les entreprises agroalimentaires bretonnes, représentées par l'Association Bretonne des Entreprises Agroalimentaires (ABEA), démontrent à travers une enquête récente que le recyclage d'eaux usées traitées offrant des garanties sanitaires optimales, permet d'envisager des économies d'eau majeures. Selon cette enquête (*L'eau et l'agroalimentaire en Bretagne - nov 2023*), les prélèvements d'eau annuels des entreprises du secteur pourraient baisser à terme de 20 à 25% notamment dans les filières lait, viandes et légumes. 28 sites industriels majeurs de la région sont d'ores et déjà prêts à réduire leurs prélèvements de 2,5 millions de m³, soit l'équivalent de la consommation annuelle de la ville de Vannes (54 000 habitants). Fer de lance de la mobilisation pour le recyclage de l'eau dans l'industrie, les entreprises agroalimentaires représentent 12% du total des volumes d'eau prélevés en Bretagne, soit 34 millions de m³. Une évolution réglementaire sur l'usage des eaux recyclées est attendue de façon imminente en France (Plan eau- Volet agroalimentaire du décret Réut actuellement à l'étude).

Recycler l'eau : levier majeur pour économiser la ressource

Les politiques de gestion quantitative de l'eau sont pilotées en Bretagne selon la logique des 3R : Réduire, Réemployer, Recycler. Si le réemploi de l'eau (le deuxième R) est une pratique historique et maîtrisée des entreprises agroalimentaires en Bretagne (1 entreprise sur 2 est équipée de boucles de réemploi interne), c'est du **recyclage des eaux usées traitées** et de la **recupération de l'eau issue des matières alimentaires** (notamment dans le lait) — jusqu'ici non-autorisés en France contrairement à d'autres pays européens — que des économies majeures de la ressource sont projetées.

S'agissant de l'eau issue des matières alimentaires, une valorisation au maximum de leur potentiel des eaux de concentration de la matière laitière : les « ECML », est espérée de longue date par la filière. Pour l'industrie laitière et selon une étude de l'Association de la Transformation Laitière Française (ATLA), seulement 5 millions de m³ d'ECML sont valorisés actuellement sur un volume total produit de 16 millions de m³. Le gisement potentiel encore disponible est ainsi de l'ordre de 70% au niveau national et se situerait à ce niveau pour les laiteries bretonnes.

Le recyclage des eaux usées traitées est un levier d'action encore plus conséquent pour réduire les prélèvements. Les technologies de traitement actuelles (ex : ultrafiltration, osmose inverse...) sont maîtrisées. Elles garantissent qu'après traitement, les eaux recyclées atteignent une qualité sanitaire équivalente à celles de l'eau potable.

Aujourd'hui, 28 des plus importants sites agroalimentaires de Bretagne sont prêts à mettre en place la réutilisation de l'eau pour une baisse annuelle des prélèvements estimée à 2,5 millions de m³. Selon l'ABEA, la réutilisation de l'eau (eaux usées traitées et eaux issues des matières premières alimentaires de type ECML actuellement non-autorisées) permet d'évaluer à terme des économies d'eau majeures pour les entreprises agroalimentaires bretonnes : de l'ordre de 20 à 25% de prélèvements en moins chaque année, notamment dans les filières lait, viande et légumes.

C'est sur le poste de nettoyage que l'impact pourrait être à la fois le plus massif et le plus rapide. Le nettoyage mobilise 43% des prélèvements de l'eau des entreprises du secteur et ne peut actuellement s'effectuer qu'avec de l'eau potable issue du milieu naturel. L'évolution attendue est de pouvoir utiliser une eau présentant les caractéristiques sanitaires de l'eau potable sans pour autant qu'elle vienne du milieu naturel. 55% des entreprises agroalimentaires bretonnes ont actuellement des projets de recyclage de l'eau.

Une politique volontariste et de forts investissements depuis 5 ans

Les entreprises bretonnes de l'agroalimentaire sont déjà fortement engagées dans des politiques de gestion quantitative de l'eau. En témoigne une baisse ou une stabilité des prélèvements depuis 5 ans pour 78% des entreprises analysées dans l'enquête de l'ABEA. Pour les entreprises dont les prélèvements ont diminué, la baisse se chiffre à -18% en moyenne sur les 5 dernières années. À cette tendance s'ajoute l'évaluation de la performance hydrique des entreprises (optimisation de l'usage de l'eau), qui pour 84% d'entre elles, s'est améliorée ou est restée stable ces 5 dernières années.

La mesure en temps réel de la consommation d'eau via des compteurs à télérelève (68% des sites) est l'un des premiers leviers d'action pour les entreprises agroalimentaires, à la fois pour optimiser la gestion de la ressource et mettre en œuvre des mesures d'économie ciblées. Les entreprises jouent sur des leviers complémentaires pour conduire leurs politiques : priorité donnée aux grandes séries pour diminuer le lavage, formation du personnel, recherche de fuites, investissement dans des équipements innovants... Sur les 5 dernières années, près de 7 entreprises sur 10 ont investi dans des équipements hydro-économiques. Elles sont un peu plus à prévoir de poursuivre leurs investissements sur les économies d'eau dans les 3 années à venir.

Une contribution au bien commun du territoire

Alors que le potentiel d'économie d'eau résultant de la baisse des prélèvements des entreprises agroalimentaires bretonnes est estimé à plusieurs millions de m³ par an, « *l'ABEA et ses membres ne pourront que se réjouir de la promulgation tant attendue du décret Réut actuellement à l'étude et qui contribuera au bien commun d'un territoire auquel ils sont profondément attachés et dans lequel ils veulent continuer à produire, investir et innover* » souligne Olivier Clanchin, vice-président de l'ABEA en charge de l'environnement et président du groupe Olga.

Premier secteur industriel de la région Bretagne avec 21 milliards d'euros de CA en 2022, l'agroalimentaire breton emploie 75 000 personnes dans des domaines aussi variés que l'industrie laitière, les productions animales, la boulangerie, la production légumière ou encore les produits de la mer. Autant d'atouts qui font de la Bretagne la première région agroalimentaire de France et d'Europe.

L'enquête « L'eau et l'agroalimentaire en Bretagne »

Les chiffres présentés dans ce communiqué sont issus d'une enquête menée entre avril et juin 2023 par le pôle études de l'ABEA auprès de 103 sites agroalimentaires bretons représentant un effectif de 40 000 salariés.

A propos de l'ABEA :

L'Association Bretonne des Entreprises Agroalimentaires (ABEA) est le représentant professionnel du secteur agroalimentaire breton. Avec plus de 200 adhérents soit 55 000 salariés, l'ABEA défend les intérêts collectifs des entreprises, anime le réseau de professionnels sur tout le territoire et développe la performance économique, sociale et environnementale des entreprises et coopératives adhérentes. Son objectif est de porter les enjeux de l'agroalimentaire devant les acteurs publics tout en rassemblant les professionnels du secteur. Elle représente toutes les tailles d'entreprises, de la TPE aux grands groupes et maille l'intégralité du territoire breton.

Contact presse :

VM-C — Vincent Manesse — 06 87 76 76 74 — vince.manesse@gmail.com
ABEA — Jean-Bernard GUYOT — 07 88 18 50 69 — jb.guyot@abea.bzh