

Annexe 2 : CRITERES d'ACCEPTABILITE de l'EAU UTILISEE EN ALIMENTATION ANIMALE



ASSOCIATION DES FABRICANTS DE COMPLEMENTS
POUR L'ALIMENTATION ANIMALE



SYNDICAT NATIONAL DES INDUSTRIELS
DE LA NUTRITION ANIMALE



FEDERATION NATIONALE DES COOPERATIVES DE
PRODUCTION ET D'ALIMENTATION ANIMALES

AVIS du CSNA

CRITERES d'ACCEPTABILITE de l'EAU UTILISEE lors de la FABRICATION d'ALIMENTS pour ANIMAUX

19 Avril 2005

Préambule

L'arrêté du 28 février 2000, relatif à l'agrément et l'enregistrement de certains établissements et intermédiaires dans le secteur de l'alimentation animale, liste en son annexe IV, les documents à joindre à la demande d'agrément ou à tenir à disposition dans le cadre de l'enregistrement.

Parmi ces documents, figure « Une attestation de potabilité de l'eau, à défaut, une attestation de raccordement au réseau public ou une copie de l'arrêté préfectoral autorisant l'utilisation de l'eau d'une autre origine, avec éventuellement le résultat des analyses effectuées sur l'eau avant et après une opération de vaporisation ».

Or, si la notion de potabilité est bien définie pour l'homme, et ce, de manière réglementaire, elle ne l'est pas pour l'animal. A ce titre, les textes européens ayant trait aux productions animales font preuve d'une grande prudence en la matière, en évitant d'employer le terme « eau potable » et en parlant plutôt « d'eau de boisson ».

Face aux difficultés rencontrées par un certain nombre d'entreprises dans le cadre du contrôle de leur agrément sur ce point précis, le CSNA a souhaité proposer une série de critères, que doit respecter l'eau utilisée lors de la fabrication d'aliments pour animaux, pour être jugée apte à cet usage.

LES USAGES DE L'EAU DANS UNE USINE D'ALIMENT

Dans une usine d'aliment, l'eau peut intervenir à différents titres dans le process de fabrication des aliments :

1. En tant que matière première de l'aliment
2. En tant qu'auxiliaire technologique, soit sous forme liquide, soit sous forme de vapeur, lors de la granulation
3. Pour le nettoyage (installation de fabrication, de transport...)

L'eau est en contact avec les aliments uniquement dans les deux premiers cas.

CRITERES DE QUALIFICATION DE L'EAU

Les critères de qualification de l'eau doivent être adaptés aux usages auxquels elle est destinée.

- ✦ Lorsque l'eau utilisée est issue du réseau d'eau potable, cette seule garantie est suffisante pour remplir les conditions édictées par l'arrêté « agrément » et qualifier l'eau à l'ensemble des usages possibles dans une usine d'aliments,
- ✦ Lorsque l'eau utilisée n'est pas issue du réseau d'eau potable, le tableau ci-après donne les bases minimales de cette qualification, quel que soit l'usage fait de l'eau (ingrédient, vapeur, nettoyage). Cependant, lorsque cette eau est utilisée exclusivement à des fins de production de vapeur, les critères microbiologiques ne sont pas requis.

	CRITERES	LIMITE MAXIMALE	REMARQUES
<u>Critères Chimiques</u>	Métaux lourds → Arsenic → Plomb → Cadmium → Mercure Pesticides → Aldrine, dieldrine → Camphechlore → Chlordane → DDT → Endosulfan → Endrine → Heptachlore	2 mg/l 10 mg/l 1 mg/l 0,1 mg/l 0,01 mg/l 0,1 mg/l 0,02 mg/l 0,05 mg/l 0,1 mg/l 0,01 mg/l 0,01 mg/l	Ces valeurs correspondent aux normes fixées par la directive européenne n°2002/32 relative aux « Substances Indésirables » dans l'alimentation animale.
<u>Critères Microbiologiques</u>	Salmonelles Coliformes totaux Enterocoques E. Coli. Anaérobies sulfite réducteurs	Absence dans 5 l Absence dans 0,1 l Absence dans 0,1 l Absence dans 0,1 l Absence dans 0,1 l	Ces valeurs correspondent aux normes fixées pour l'eau potable à destination de la consommation humaine Annexe 13-1 du Code de la Santé publique
Fréquence d'analyse	Annuelle		

En cas de non-conformité de ces analyses, des mesures correctives doivent être mises en place.