

Note technique : les usages de l'eau en alimentation animale

Les quantités d'eau prélevées par les usines sont limitées. Toutefois, l'accès à l'eau est fondamental pour permettre aux usines de fonctionner et des quantités suffisantes sont essentielles pour répondre aux objectifs visés par nos processus de fabrication tels que la sécurité sanitaire et la qualité nutritionnelle.

Le secteur de la nutrition animale est impliqué dans des démarches de sobriété comme en témoignent son implication dans le Plan de sobriété hydrique de la filière agro-alimentaire et la publication de son baromètre de l'eau.

La présente note reprend les enjeux de l'accès à l'eau pour les fabricants d'aliments et expose les impacts d'éventuelles restrictions.

Les conséquences de restrictions potentielles.

Dans une usine de fabrication d'aliments composés, l'eau est essentiellement utilisée pour la granulation/traitement thermique et le nettoyage et la désinfection des camions d'aliments.

Les enjeux de la granulation et du traitement thermique

Dans notre secteur, l'eau est majoritairement utilisée pour la production de vapeur, permettant la granulation et la thermisation des aliments. **Environ 75% des quantités d'eau prélevées par le secteur sont ainsi utilisées, en moyenne, pour assurer la production de vapeur.**

Cette étape du process est importante pour des raisons nutritionnelles mais aussi sanitaires, dans le cadre de la gestion du risque bactériologique des aliments pour animaux. Elle est d'ailleurs imposée par la réglementation française aux sites fabriquant des aliments pour les élevages détenant plus de 250 reproducteurs des espèces Gallus gallus (poulet) et Meleagris gallopavo (dinde). La détention d'un agrément, dit agrément « salmonelles », est ainsi exigée.

En conséquence, toute obligation de réduction d'utilisation d'eau pourrait avoir des incidences sur le process et ainsi engendrer une détérioration de la qualité sanitaire pour les filières d'élevages.

Les enjeux du nettoyage et désinfection des camions de livraison d'aliments

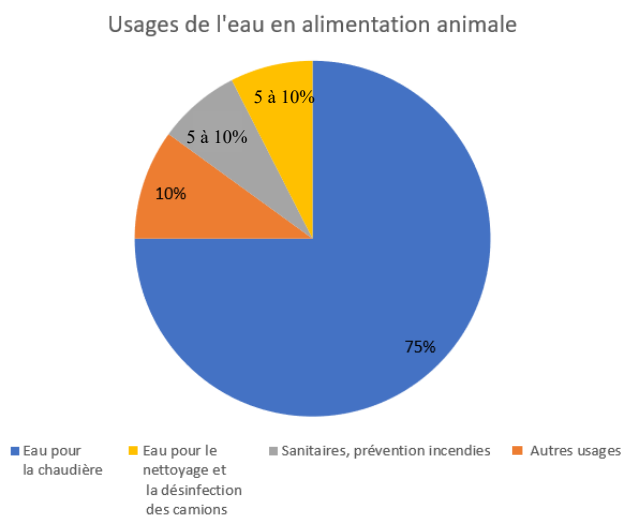
Le second usage de l'eau concerne le nettoyage et la désinfection des camions de livraison d'aliments, afin de respecter les recommandations de biosécurité dont la profession s'est dotée.

Ces camions sont dédiés et spécialement conçus pour la livraison d'aliments dans les élevages. Cet usage est estimé à **5 à 10% de l'eau prélevée** par le secteur. Se faisant, il contribue à préserver les élevages de contaminations via certains virus et bactéries. Les différentes épizooties qui ont touché

les différentes filières ces dernières années (Influenza aviaire, DNC...) n'a fait que renforcer l'adhésion et l'implication des entreprises aux mesures de nettoyage et de désinfection.

Des mesures de restriction sur l'usage de l'eau pourraient induire des opérations de nettoyage et désinfection moins fréquentes ou selon des procédés moins performants. **Le risque est ainsi de baisser le niveau de biosécurité, pourtant fondamental pour préserver les filières d'élevage de risques sanitaires majeurs.**

Ainsi 80 à 85% des quantités d'eau consommées sont à but sanitaire et nutritionnel.



Le report des prélèvements en élevage

Réduire l'eau utilisée au niveau des usines pourrait induire une surconsommation de l'eau d'abreuvement au niveau des élevages.

Ainsi les gains obtenus au niveau des fabricants d'aliments seront compensés par une hausse des consommations en élevage qui annuleront les effets des efforts obtenus voire engendreront une augmentation de la consommation finale.

Une industrie en flux tendu qui ne saurait avoir la capacité de décaler ses besoins en eau.

Si les restrictions d'eau peuvent entraîner des conséquences sanitaires importantes, elles pourraient aussi mettre en difficulté des industriels pour livrer certains élevages. En effet, la filière s'organise en flux tendu. Les fabricants d'aliments livrent dès fabrication et certains élevages nécessitent une livraison plusieurs fois par semaine. Ainsi, en cas de restriction d'eau, les industriels pourraient être contraints de réduire leur production, et ainsi se retrouver dans l'incapacité de livrer des élevages avec des risques évidents pour le bien-être et la santé animale.

A l'aune de ces éléments, nous demandons à ce que les autorités n'imposent pas de restrictions de prélèvements au-delà des 10% pour les entreprises de nutrition animale. Il ne peut y avoir de compromis tant sur le sujet de la sécurité sanitaire que sur la capacité des fabricants à répondre à l'approvisionnement des élevages français.