



Le guide pratique utilisation de l'eau

TS-SC-214 – 20/06/2019

Les informations présentées dans ce guide ne se substituent pas aux textes en vigueur et seules prévalent les décisions de l'autorité compétente dans ce domaine.
Ce guide ne traite pas des exigences liées à l'Aquaculture selon le mode de production biologique.



SOMMAIRE

- 1 Introduction.....2**
- 2 Abreuvement des animaux d'élevage.....2**
- 3 L'eau utilisée en production primaire végétale3**
 - 3.1 Arrosage et irrigation 3
 - 3.2 Cas des cultures légumières 4
 - 3.2.1 Arrosage irrigation ou immersion de produits végétaux 4
 - 3.2.2 Lavage – rinçage des légumes en exploitation agricole 5
- 4 L'eau utilisée dans les entreprises agro-alimentaires et pour la transformation à la ferme6**
 - 4.1 Utilisation de l'eau du réseau..... 6
 - 4.2 Eau issue d'une ressource privée 6
 - 4.3 Critère de qualité de l'eau en fonction de l'utilisation11
 - 4.4 L'eau et la transformation des produits bio12
- 5 Laboratoires.....12**
- 6 Liens utiles.....12**
- 7 Quelques définitions13**
- 8 Références réglementaires13**

1 INTRODUCTION

La qualité de l'eau utilisée dans le cadre d'une activité conduite selon le mode de production biologique doit répondre aux exigences de la réglementation générale.

Ce guide a pour objectif de proposer une synthèse de la réglementation en vigueur dans ce domaine et les recommandations en l'absence de normes.

En cas de doute les autorités compétentes resteront seules juges de la conformité et devront être contactées pour avis.

2 ABREUVAGE DES ANIMAUX D'ÉLEVAGE

Afin de prévenir les risques zootechniques et sanitaires il est recommandé d'analyser l'eau régulièrement (tous les deux ans) et à chaque épisode pathologique survenant dans l'élevage.

[Extrait du règlement \(CE\) 183/2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux](#) : « L'eau destinée à l'abreuvement ou à l'aquaculture doit être d'un niveau de qualité adéquat pour les animaux en cours de production. Lorsqu'il y a lieu de craindre une contamination des animaux ou des produits animaux par l'eau, des mesures doivent être prises pour évaluer les risques et les réduire au minimum.

Les installations d'alimentation et d'abreuvement doivent être conçues, construites et installées de manière à réduire au minimum les risques de contamination des aliments pour animaux et de l'eau. Les systèmes d'abreuvement doivent être nettoyés et entretenus régulièrement, dans la mesure du possible. »

La qualité de l'eau d'abreuvement des animaux d'élevage vis-à-vis de polluants chimiques et de contaminants microbiologiques doit être surveillée par les éleveurs.

La fréquence des prélèvements d'échantillons d'eau et d'analyses à effectuer, les paramètres à rechercher et les critères de qualité (concentrations maximales) recommandés, sont décrits dans la [fiche de l'Anses « État des lieux des pratiques et recommandations relatives à la qualité sanitaire de l'eau d'abreuvement des animaux d'élevage »](#) éditée en 2010.

Cette fiche décrit également les recommandations et réglementations existantes sur l'abreuvement.

Des produits peuvent être utilisés pour améliorer la qualité de l'eau : ils sont listés à l'[annexe VI du règlement \(CE\) n°889/2008](#).

L'eau de pluie peut être utilisée si elle est appropriée à la boisson.

Il est possible d'utiliser l'eau des cours d'eau pour abreuver les animaux dans la mesure où cela n'entraîne pas de dégradation des berges ou du lit (Loi sur l'Eau).

3 L'EAU UTILISEE EN PRODUCTION PRIMAIRE VEGETALE

Le [Règlement \(CE\) 852/2004](#) définit les exigences de la qualité de l'eau d'arrosage, d'irrigation ou d'immersion des fruits et légumes consommés crus. Conformément à ce règlement, « l'eau propre » est une « eau naturelle, artificielle ou purifiée qui ne contient pas de micro-organismes ni de substances nocives en quantité susceptible d'avoir une incidence directe ou indirecte sur la qualité sanitaire des denrées alimentaires ».

« Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent ou récoltent des produits végétaux doivent prendre des mesures adéquates, afin, le cas échéant, d'utiliser de l'eau potable ou de l'eau propre là où cela est nécessaire de façon à éviter toute contamination ».

⇒ [Extrait du règlement \(CE\) 852/2004](#)

3.1 ARROSAGE ET IRRIGATION

« Le producteur emploiera une eau d'irrigation n'entraînant pas de danger pour la santé du consommateur.

Si la source ou son point d'usage s'avère de qualité douteuse ou révèle des micro-organismes ou des substances nocifs pour la santé il est recommandé de prendre des mesures de précaution.

Au niveau local, les spécialistes de la qualité des eaux (listés ci-dessous) pourront assister les exploitants individuellement pour l'interprétation :

Organismes à contacter pour plus d'informations sur la qualité de l'eau :

- ✈ Distributeurs et gestionnaires de réseaux
 - ✈ Services Environnement des Chambres d'Agriculture
 - ✈ Instituts techniques
 - ✈ Agences de l'eau
 - ✈ Services départementaux des ministères de l'agriculture, de l'environnement et de la santé (DD(CS)PP, DIRECCTE, DT de l'ARS) »
- ⇒ [Extrait du Guide de Bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP pour les fruits et légumes frais non transformés](#)

La réglementation encadre également l'utilisation des eaux usées à des fins d'irrigation :

- ⇒ [Arrêté du 2 août 2010 modifié relatif à l'utilisation d'eaux issues du traitement d'épuration des eaux résiduaires urbaines pour l'irrigation de cultures ou d'espaces verts](#)

Le texte définit les niveaux de qualité sanitaires des eaux usées traitées, les contraintes d'usage, de distance et de terrain et les fréquences de surveillance des eaux usées traitées.

La ferti-irrigation avec des produits qui ne seraient pas listés à l'[annexe I du RCE \(889/2008\)](#) **n'est pas autorisée en agriculture biologique.**

3.2 CAS DES CULTURES LEGUMIERES

3.2.1 ARROSAGE IRRIGATION OU IMMERSION DE PRODUITS VEGETAUX

Extrait de la note d'information « Paquet Hygiène en production primaire végétale du Préfet d'Ile-de-France » :

Dans le cas d'utilisation d'eau ne provenant pas du réseau d'eau potable pour l'arrosage, l'irrigation ou l'immersion de produits végétaux, **des analyses d'autocontrôles de l'eau sont nécessaires.**

En effet, si l'eau utilisée, en dehors du réseau d'eau potable, est une eau superficielle (rivière par exemple) ou **souterraine** (eau de puits, eau de forage par exemple), le producteur doit effectivement s'assurer qu'elle n'est pas une source de contamination en **réalisant des autocontrôles** de deux types :

1/ Une analyse microbiologique

2/ Une analyse physico-chimique

Ces autocontrôles doivent comporter les trois critères suivants :

1/ Quantification en nombre le plus probable (NPP) en **Escherichia Coli** (bactéries coliformes) et en Entérocoques pour 100 ml d'eau ;

2/ **Matières en suspension** (MES) ;

3/ **Demande chimique en oxygène** (DCO).

L'eau doit être à un **niveau de qualité sanitaire** intitulé « **A** » pour l'irrigation de végétaux consommés crus (ou non transformés par un procédé industriel). Les critères microbiologiques acceptables sont définis comme suit :

Paramètres	Niveau de qualité sanitaire qualifié de « A »
<i>Escherichia Coli</i>	< à 250 UFC / 100 ml d'eau
Matière en suspension (MES)	< à 15 mg/l
Demande chimique en Oxygène (DCO)	< à 60 mg/l

Les **prélèvements d'eau** doivent être réalisés **avant le démarrage du cycle des productions** primaires végétales.

⇒ [Arrêté du 02 août 2010 modifié par l'arrêté ministériel du 25/06/2014](#)

La **fréquence d'analyse** doit être adaptée tant au caractère contaminant de la ressource en eau qu'au risque de transfert à la production végétale. **Le caractère contaminant** est plus fort si l'eau d'arrosage provient d'une eau de surface (telle que l'eau de rivière) contrairement à une eau provenant d'une nappe profonde. De même, la nature du contact de l'eau avec le végétal est différente selon que la culture soit totalement immergée (cresson) ou que l'arrosage soit réalisé par aspersion ou goutte à goutte. Dans ce cadre, plus une culture sera en contact prolongé avec une eau contaminée et plus le **risque du transfert potentiel de la contamination** à la plante sera important. Enfin, le risque sanitaire sera d'autant plus élevé pour les consommateurs si le produit végétal est destiné à être consommé cru.

Il est recommandé de réaliser régulièrement une analyse microbiologique :

- ✦ **soit une fois tous les deux ans si l'eau apportée entre en contact avec des parties des végétaux ingérées à l'état cru (sans transformation).**
- ✦ **de préférence, une fois tous les cinq ans, si la culture est destinée à la transformation ou est consommée après cuisson par le consommateur.**
- ✦ **en cressiculture : 1 analyse microbiologique obligatoire tous les ans ou 2 analyses microbiologiques tous les ans en cas de présence de 2 périodes de production.**

Quant à l'analyse physico-chimique, elle sera à réaliser tous les 5 ans.

Ces analyses doivent être effectuées par un laboratoire agréé par le Ministère en charge de la Santé.

3.2.2 LAVAGE – RINÇAGE DES LEGUMES EN EXPLOITATION AGRICOLE

La note de service [DGAL/SDQPV/N2010-8135](#) précise que « le lavage des fruits n'est pas obligatoire. Toutefois s'il est effectué la dernière eau de rinçage doit être de l'eau potable ».

Extraits du R(CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires :

« Là où cela est nécessaire, des dispositions adéquates pour le lavage des denrées alimentaires doivent être prévues. Tout évier ou dispositif similaire de lavage des aliments doit disposer d'une alimentation adéquate en eau potable, chaude et/ou froide, être conforme aux exigences du chapitre VII et être nettoyé régulièrement et, au besoin, désinfecté... »

Extrait de la note d'information « Paquet Hygiène en production primaire végétale du Préfet d'Ile-de-France » :

Si les étapes de lavage-rinçage des produits conditionnés sont réalisées avec une eau ne provenant pas du réseau d'eau potable, qu'elle soit superficielle ou souterraine, le producteur doit obligatoirement s'assurer que l'eau de lavage-rinçage des produits végétaux utilisée soit potable.

Par conséquent, une analyse spécifique doit être effectuée afin d'attester l'état de la potabilité de l'eau utilisée pour le lavage-rinçage des produits végétaux. Les résultats sont diagnostiqués directement par le laboratoire et devront être conformes aux normes sanitaires en vigueur.

Des prescriptions sont éditées au niveau local par les antennes régionales de la DRAFF.

« Seul le vinaigre bio peut être ajouté à de l'eau potable en vue de la désinfection des légumes »

⇒ [GUIDE de LECTURE du RCE n° 834/2007 et du RCE n° 889/2008](#)

Justification de la potabilité de l'eau issue du réseau de distribution : il convient de se procurer régulièrement auprès des pouvoirs publics les analyses effectuées (Ministère de la Santé, Agences Régionales de Santé ARS).

L'eau du réseau est réputée potable, il n'y a pas de lieu de rajouter du chlore.

Justification de la potabilité de l'eau en cas d'utilisation d'une eau issue de ressource privée : une analyse présentant les critères ci-dessous devra être réalisée.

4 L'EAU UTILISEE DANS LES ENTREPRISES AGRO-ALIMENTAIRES ET POUR LA TRANSFORMATION A LA FERME

Les critères de qualité de l'eau destinée à la consommation humaine (EDCH) sont fixés par le Code de la santé publique (CSP) qui vise « toutes les eaux utilisées dans les entreprises alimentaires pour la fabrication, la transformation, la conservation ou la commercialisation de produits ou de substances à la consommation humaine... ».

⇒ [Articles R.1321-1 et R. 1321-2 du Code de la santé publique](#)

L'eau mise en œuvre dans la fabrication des produits biologiques (lavage, cuisson, distillation, ingrédient...) doit être potable.

L'eau potable est considérée comme un ingrédient non agricole non bio.

⇒ [Article 27 du RCE 889/2008.](#)

L'eau potable est listée à l'annexe VIII B du R(CE) 889/2008 avec la restriction suivante : eau potable conforme à la directive CE 98/83/CE.

Définition Directive 98/83/CE des eaux destinées à la consommation humaine :

« 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, à moins que les autorités nationales compétentes n'aient établi que la qualité des eaux ne peut affecter la salubrité de la denrée alimentaire finale. »

La qualité de l'eau doit répondre aux exigences de la réglementation générale qui établit les normes de potabilité et définit les fréquences d'analyses.

⇒ [Fiche outil de l'ANSES « Caractéristiques des eaux utilisées en industrie agroalimentaire » - Septembre 2014](#)

4.1 UTILISATION DE L'EAU DU RESEAU

Lorsque l'eau du réseau est utilisée, il appartient au responsable de l'établissement de s'informer de la qualité de cette eau et de se procurer régulièrement auprès des pouvoirs publics les analyses effectuées ([Ministère de la Santé, Agences Régionales de Santé ARS](#)).

L'eau du réseau est réputée potable en France donc il n'y a pas d'exigence d'Ecocert sur ce point-là. Seuls les dangers et l'analyse des risques liés à son stockage et à sa distribution à l'intérieur de l'établissement seront alors à considérer.

4.2 EAU ISSUE D'UNE RESSOURCE PRIVEE

L'utilisation d'une **une ressource privée (source, forage)** est subordonnée à la mise en place de mesures de protection en vue de préserver la qualité de l'eau brute prélevée pour produire de l'eau destinée à la consommation humaine. Ces mesures doivent figurer dans **l'arrêté préfectoral d'autorisation**.

Une procédure de déclaration ou d'autorisation s'applique en fonction de différents critères : il convient de se renseigner auprès du service de l'État chargé de la police de l'eau.

Au travers du **Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP** (GPPH) l'entreprise devra identifier les dangers en fonction de la ressource avant de décrire les **mesures de gestion de la qualité de l'eau utilisée**, en considérant son ou ses usages dans l'établissement.

Vérifications de la conformité de l'eau issue de ressource privée

Des analyses devront être réalisées par le responsable de l'établissement et se conformer à [l'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](#).

Cet arrêté définit deux types d'analyses :

- L'analyse de **routine R** (critères microbiologiques et physico-chimiques) ;
- L'analyse **complémentaire C** (critères additionnels sur les substances chimiques, *métaux lourds, hydrocarbures...*).

« Les prélèvements d'échantillons d'eau sont effectués à la ressource et aux points où l'eau est utilisée dans l'entreprise. La répartition des prélèvements entre les différents points de contrôle est fixée par le préfet en fonction des dangers identifiés. »

Débit	Fréquence annuelle	
	C (1)	R
$\leq 3 \text{ m}^3/\text{j}$	0,1 (2)	2
$> 3 \text{ m}^3/\text{j}$ et $\leq 10 \text{ m}^3/\text{j}$	0,2 (2)	2
$> 10 \text{ m}^3/\text{j}$ et $\leq 100 \text{ m}^3/\text{j}$	0,5 (2)	3
$> 100 \text{ m}^3/\text{j}$ et $\leq 1\,000 \text{ m}^3/\text{j}$	1	6
$> 1\,000 \text{ m}^3/\text{j}$ et $\leq 10\,000 \text{ m}^3/\text{j}$	1 + 1 par tranche de 3 300 m ³ entamée	4 + 3 par tranche de 1 000 m ³ entamée
$> 10\,000 \text{ m}^3/\text{j}$ et $\leq 100\,000 \text{ m}^3/\text{j}$	3 + 1 par tranche de 10 000 m ³ entamée	
$> 100\,000 \text{ m}^3/\text{j}$	3 + 1 par tranche de 25 000 m ³ entamée	
(1) L'analyse de type C est à faire en complément d'une analyse de routine		
(2) 0,1 0,2 et 0,5 correspondent respectivement à une analyse tous les 10 ans, tous les 5 ans et tous les deux ans		

Un tableau équivalent décrit la fréquence annuelle d'analyse dans le cas de fabrication de glace alimentaire lorsque l'eau ne provient pas d'une distribution publique.

Analyse à réaliser : Les paramètres à rechercher sont décrits dans [l'arrêté du 11 janvier](#) relatif au programme de prélèvement et d'analyses du contrôle sanitaire pour les eaux utilisées dans une entreprise alimentaire ne provenant pas d'une distribution publique.

R	C : L'analyse de type C est à faire en complément d'une analyse de type R
<p style="text-align: center;">Paramètres microbiologiques</p> <p>Bactéries sulfito-réductrices, y compris les spores (1). Bactéries coliformes. Entérocoques. <i>Escherichia coli</i>. Numération de germes aérobies revivifiables à 22 oC et 37 oC. <i>Pseudomonas aeruginosa</i>.</p> <p style="text-align: center;">Paramètres physico-chimiques et organoleptiques</p> <p>Aluminium (2). Ammonium (NH₄⁺). Aspect, couleur, odeur, saveur. Conductivité. Fer (2). Nitrates (NO₃⁻). Nitrites (NO₂⁻). pH. Température. Turbidité.</p>	<p style="text-align: center;">Paramètres chimiques</p> <p>Acrylamide (4). Antimoine. Arsenic (3). Baryum (Ba) (3). Benzène (3). Benzo[a]pyrène (3). Bore (3). Bromates (si l'eau subit un traitement d'ozonation ou de chloration). Cadmium (Cd). Calcium (3). Carbone organique total. Chlorites (si l'eau subit un traitement au dioxyde de chlore). Chlorures (Cl⁻) (3). Chlorure de vinyle (3). Chrome (Cr). Cuivre (Cu). Cyanures totaux (3). 1,2-dichloroéthane (3). Epichlorhydrine (4). Equilibre calcocarbonique (5). Fluorures (F⁻) (3). Hydrocarbures aromatiques polycycliques : benzo[b]fluoranthène, benzo[k]fluoranthène, benzo[g,h,i]pérylène et indéno[1,2,3-cd]pyrène (3). Hydrocarbures dissous ou émulsionnés (uniquement à la ressource) (3). Magnésium (3). Manganèse (3). Mercure (Hg) (3). Nickel. Pesticides (les pesticides susceptibles d'être présents doivent être recherchés en priorité) (3). Plomb. Sélénium (Se) (3). Sodium (3). Sulfates (3). Tétrachloroéthylène et trichloroéthylène (3). Trihalométhanés : chloroforme, bromoforme, dibromochlorométhane et</p>

	<p>bromodichlorométhane (si l'eau subit un traitement de chloration). Titre alcalimétrique complet (3).</p> <p>Paramètres indicateurs de radioactivité Tritium (3, 6). Activité alpha globale (3, 6). Activité bêta globale (3, 6).</p>
<p>(1) Seulement nécessaire si les eaux proviennent d'eaux superficielles ou sont influencées par celles-ci.</p> <p>(2) Nécessaire lorsque le paramètre est utilisé comme agent de floculation. Pour le fer, l'analyse est également nécessaire lorsqu'un traitement de déferrisation est mis en œuvre. Lorsque le programme d'analyses complet (R + C) est réalisé, l'analyse du fer et de l'aluminium doit être effectuée.</p> <p>(3) La recherche de ces paramètres peut être adaptée dans les conditions mentionnées à l'article 3-III et 3-IV du présent arrêté.</p> <p>(4) La limite de qualité se réfère à la concentration résiduelle en monomères dans l'eau, calculée conformément aux spécifications de la migration maximale du polymère correspondant en contact avec l'eau.</p> <p>(5) Les concentrations en calcium, magnésium et potassium doivent être exprimées par le laboratoire d'analyses concomitamment au calcul de l'équilibre calcocarbonique.</p> <p>(6) Afin de déterminer l'activité bêta globale résiduelle, le potassium doit être recherché concomitamment à la mesure des paramètres radiologiques. La mesure du potassium est réalisée lors de la mesure de l'équilibre calcocarbonique.</p> <p>En cas de valeurs supérieures à 0,1 Bq/L (activité alpha globale) ou 1,0 Bq/L (activité bêta globale), il est procédé à l'analyse des radionucléides spécifiques définis dans l'arrêté mentionné à l'article R. 1321-20.</p>	

L'article 3, section II de l'arrêté du 11 janvier relatif au programme de prélèvement et d'analyses du contrôle sanitaire pour les eaux utilisées dans une entreprise alimentaire ne provenant pas d'une distribution publique stipule : « les résultats obtenus avec les échantillons prélevés au cours d'une période d'au moins deux années successives sont constants et respectent les **LIMITES DE QUALITE** fixées pour l'eau destinée à la consommation humaine »

Les limites de qualité sont des valeurs paramétriques **qui doivent être impérativement respectées** pour que la qualité de l'eau soit déclarée conforme.

En cas de doute sur la conformité d'un résultat d'analyse d'eau (rapport du laboratoire ne permettant pas de conclure à la potabilité de l'eau analysée) ou de dépassement de ces limites, le responsable de l'établissement devra s'adresser à l'ARS de son département.

L'avis de l'ARS sera transmis à Ecocert pour justifier de la potabilité de l'eau.

En cas d'avis défavorable de l'ARS, le responsable de l'établissement devra mettre en place les mesures correctives appropriées pour rétablir la qualité de l'eau.

Ecocert France ne réalise pas de prélèvement d'eau dans le but de vérifier la potabilité de l'eau : il appartient à l'exploitant de l'établissement agro-alimentaire de mettre en place un programme d'analyses périodiques dans le cadre de sa propre surveillance.

Limites et références de qualité - ARS

Valeurs impératives de qualité

Paramètres microbiologiques	Limite	Unité
Escherichia coli (E. Coli)	0	/100 ml
Entérocoques	0	/100 ml
Paramètres chimiques	Limite	Unité
Acrylamide	0,10	ug/l
Antimoine	5,0	ug/l
Arsenic	10	ug/l
Baryum	0,7	ug/l
Benzène	1,0	ug/l
Benzo(a)pyrène	0,010	ug/l
Bore	1,0	ug/l
Bromates	10	ug/l
Cadmium	5,0	ug/l
Chrome	50	ug/l
Chlorure de Vinyle	0,5	ug/l
Cuivre	2,0	ug/l
Cyanures totaux	50	ug/l
1,2 dichloroéthane	3,0	ug/l
Epichlorhydrine	0,10	ug/l
Fluorures	1,5	ug/l
H.A.P	0,1	ug/l
Mercure total	1,0	ug/l
Microcystine – LR	1	ug/l
Nickel	20	ug/l
Nitrates	50	ug/l
Nitrites	0,50	ug/l
Pesticides	0,1	ug/l
Total pesticides	0,50	ug/l
Plomb	10	ug/l
Sélénium	10	ug/l
Tetrachloroéthylène et trichloroéthylène	10	ug/l
Total trihalométhanes	100	ug/l
Turbidité	1	NFU

Valeurs indicatives de suivi des installations de production et de distribution

Paramètres microbiologiques	Référence	Unité
Aluminium total	200	µg/l
Ammonium	0,1	mg/l
Bactéries coliformes	0	/100ml
Chlore libre et total	Absence d'odeur ou de saveur désagréable et pas de changement anormal	
Cuivre	1	mg/l
Chlorites	0,2	mg/l
Chlorures	250	mg/l
Bactéries sulfito-réductrices y compris les spores	0	Nbre/100
Couleur	Acceptable aucun changement anormal notamment une couleur inférieure ou égale à 15	ml
Conductivité	≥180 et ≤1000	µS.cm ³ à 20°C
pH	≥6,5 et ≤9	Unités pH
Carbone organique total	Aucun changement anormal	mg/l
Equilibre calcarbonique	Les eaux ne doivent pas être agressives	
Fer total	200	µg/l
Manganèse	50	µg/l
Numérotation de germes aérobies revivifiables à 22°C et à 37°C	Variation dans un rapport de 10 par rapport à la valeur habituelle	
Oxydabilité au permanganate de potassium mesurée après 10 mn en milieu acide	5,0	mg/l O ₂
Odeur Saveur	Acceptables pas d'odeur détectée pour un taux de dilution de 3 à 25° C	
Sodium	200	mg/l
Sulfates	250	mg/l
Température	25	°C
Turbidité	0,5 2	NFU
Dose totale indicative	0,1	mSv/an
Tritium	100	Bq/l

4.3 CRITERE DE QUALITE DE L'EAU EN FONCTION DE L'UTILISATION

Utilisation	Exemples	Critère de qualité
Ingrédient (eau, glace)	Ajout d'eau lors de la fabrication d'un jus de fruit (restitution)	Potable
Eau susceptible d'entrer en contact direct avec un produit alimentaire autre qu'un produit primaire (1)	Transport de légumes épluchés, dernier lavage de légumes 4 ^{ème} gamme... Refroidissement des crustacés après cuisson...	Potable
Eau susceptible d'entrer en contact indirect avec un produit autre qu'un produit primaire	Nettoyage de surfaces ou équipements en contact avec le produit alimentaire Nettoyage du local destiné à accueillir des produits alimentaires non protégés	Potable (propre si absence risque selon analyse des dangers) Potable pour le rinçage final
Eau susceptible d'entrer en contact direct avec un produit primaire	Lavage des produits végétaux en provenance directe de l'agriculture	Potable si dernière eau (propre si absence risque selon analyse des dangers)
Eau susceptible d'entrer en contact indirect avec un produit primaire	Nettoyage des caisses, camions utilisés pour le transport des animaux avant abattage ou des végétaux après récolte Nettoyage de locaux de réception d'attente ou de transit de produits animaux en provenance directe de l'agriculture ou de l'élevage	Potable (propre si nécessaire selon analyse des dangers)
Eau qui n'est pas susceptible d'entrer en contact direct ou indirect avec un produit alimentaire ou un produit primaire	Nettoyage externe de l'entreprise, des moyens de transport, refroidissement, lutte contre incendie, production de vapeur, froid... Circulation dans des circuits séparés dûment signalée	Non Potable

(1) produit primaire : produit issu de la production primaire, y compris les produits du sol, de l'élevage, de la chasse et de la pêche. Le niveau de propreté du produit est supposé être faible.

⇒ [Extrait de la brochure « la qualité de l'eau utilisée dans les entreprises agro-alimentaires » - Direction générale Animaux, Végétaux et Alimentation belge](#)

4.4 L'EAU ET LA TRANSFORMATION DES PRODUITS BIO

Traitements de l'eau

Il est possible de traiter l'eau pour la rendre potable **en amont de la distribution dans les unités de production, transformation** (filtration, utilisation de chlore, UV, Adoucisseurs, osmose inverse...).

L'eau **qui a subi un traitement** doit faire l'objet d'analyses permettant de garantir la potabilité.

En cas d'utilisation de chlore, [la directive européenne 98/83 du 03/11/1998](#) entrée en vigueur le 23/12/2003 fixe à 250 mg/l la teneur maximum en ion chlorure dans l'eau potable (pas de limite pour le chlore).

La désinfection des légumes

Seul le **vinaigre bio** peut être ajouté à de l'eau potable en vue de la désinfection des légumes.

⇒ [GUIDE de LECTURE du RCE n° 834/2007 et du RCE n° 889/2008](#)

L'utilisation d'hypochlorite de sodium ou d'eau de javel (solution aqueuse d'hypochlorite de sodium et de chlorure de sodium) pour la décontamination des légumes **n'est pas autorisée en agriculture biologique** car ces auxiliaires technologiques (régis par le [décret n°2011-509 du 10 mai 2011](#)) ne sont pas listés à l'[annexe VIII B du RCE n°889/2008](#).

L'utilisation de l'eau ozonée pour le lavage des légumes **n'est pas autorisée en agriculture biologique**, l'ozone n'étant pas listée à l'[annexe VIII B du RCE n°889/2008](#).

5 LABORATOIRES

Contacts pour les éleveurs

Potabilité de l'eau destinée aux animaux : ce sont les laboratoires départementaux qui analysent les échantillons.

Les Groupements de Défense Sanitaire (GDS) sont habilités à assurer les prélèvements, le diagnostic et le conseil autour de la qualité de l'eau pour accompagner les éleveurs.

Laboratoires agréés pour l'eau destinée à la consommation humaine

Le Ministère de la Santé met en ligne la liste de tous les laboratoires agréés

- ⇒ [Arrêté du 19 septembre 2011](#) fixant la liste des laboratoires agréés par le ministère chargé de la santé pour la réalisation des prélèvements et des analyses du contrôle sanitaire des eaux
- ⇒ Site www.sante.gouv.fr

6 LIENS UTILES

Règlementation générale

www.sante.gouv.fr

www.anses.fr

Règlementation bio

<http://www.ecocert.fr/reglementation-agriculture-biologique>

www.inao.gouv.fr

7 QUELQUES DEFINITIONS

Eau potable, définition OMS : eau que l'on peut boire sans risque pour la santé. C'est une eau qui ne contient pas d'agents pathogènes ou d'agents chimiques à des concentrations pouvant nuire à la santé.

Eau potable, définition du R(CE) 852/2004 : eau satisfaisant aux exigences minimales fixées par la directive 98/83/CE du Conseil du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine.

Eau propre, définition du R(CE) 852/2004 : eau de mer propre et eau douce d'une qualité similaire.

Eau de mer propre : eau de mer ou saumâtre naturelle, artificielle ou purifiée ne contenant pas de micro-organismes, de substances nocives ou de plancton marin toxique en quantités susceptibles d'avoir une incidence directe ou indirecte sur la qualité sanitaire des denrées alimentaires.

8 REFERENCES REGLEMENTAIRES

- Loi sur l'eau Article L 432-1
- Articles L.1321-1 à L.132-10 et R.1321-1 à R.132-63 du code de la santé publique
- Règlement (CE) 178/2002 Principes généraux de la législation alimentaire
- Règlement (CE) 852/2004 du 29/04/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) 834/2007 et Règlement d'application (CE) 889/2008 relatif à la production biologique
- Directive (CE) 98/83 du conseil relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine
- Arrêté du 11/01/2007 relatif au programme de prélèvements et d'analyses du contrôle sanitaire pour les eaux fournies par un réseau de distribution, en application des articles R.1321-10, R.1321-15, R.1321-16 du code de la santé publique
- Arrêté du 11/01/2007 relatif aux limites et références de qualité des eaux brutes et des eaux destinées à la consommation humaine mentionnées aux articles R.1321-2, R.1321-3, R.1321-7 et R.1321-38 du code de la santé publique
- Arrêté du 11/01/2007 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, pris en application des articles R.1321-10, R.1321-15, R.1321-16 du code de la santé publique
- Arrêté du 20/06/2007 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/SD7A n°2005/334 du 06/07/2005
- Note de service DGAL/SDQP/N2010-8135 du 10/05/2010

Ce guide a été élaborée pour vous simplifier la compréhension de la réglementation biologique, il ne se substitue pas à la réglementation en vigueur.