

AVIS du CSNA

CONSEIL SCIENTIFIQUE DE LA NUTRITION ANIMALE

CRITERES D'ACCEPTABILITE DE L'EAU UTILISEE LORS DE LA FABRICATION D'ALIMENTS POUR ANIMAUX

Mars 2021

PREAMBULE

Le règlement (CE) n°183/2005 qui établit les exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux précise, en annexe II, les prescriptions applicables aux entreprises du secteur de l'alimentation animale n'exerçant pas d'activité de production primaire.

Parmi elles, figurent que « *l'eau utilisée dans la fabrication des aliments pour animaux doit être d'un niveau de qualité adéquat pour les animaux.* »

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 quant à la définition du niveau de qualité adéquat, 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 composant 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 principalement en contact avec les aliments dans les deux premiers cas.

Les eaux usées ne sont pas autorisées en alimentation animale.

Les eaux de traitement ne peuvent être utilisées que si elles sont salubres et propres. (règl 767/2009 annexe III).

Ne pouvant lister de façon exhaustive toutes les substances à rechercher pour vérifier la qualité de ces eaux, le CSNA recommande de ne pas les utiliser, sauf si le fabricant est en mesure de justifier leur qualité.

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 qualifier l'eau pour 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). Les limites indiquées ci-dessous sont à considérer comme des limites maximales à ne pas dépasser et en aucun cas comme des critères de qualité.
Remarque : lorsque l'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		
	<input type="checkbox"/> Arsenic	2 mg/l	
	<input type="checkbox"/> Plomb	10 mg/l	
	<input type="checkbox"/> Cadmium	1 mg/l	
	<input type="checkbox"/> Fluor	150 mg/l	
	<input type="checkbox"/> Mercure	0,1 mg/l	
	<input type="checkbox"/> Nitrite	15 mg/l	
	Pesticides		
	<input type="checkbox"/> Aldrine, dieldrine	0,01 mg/l	Ces valeurs correspondent aux normes fixées par la directive européenne n°2002/32/CE relative aux « Substances Indésirables » dans l'alimentation animale.
	<input type="checkbox"/> Camphechlore	0,01 mg/l	
<input type="checkbox"/> Chlordane	0,02 mg/l		
<input type="checkbox"/> DDT	0,05 mg/l		
<input type="checkbox"/> Endosulfan	0,1 mg/l		
<input type="checkbox"/> Endrine	0,01 mg/l		
<input type="checkbox"/> Heptachlore	0,01 mg/l		
<input type="checkbox"/> Hexachlorobenzène	0,01 mg/l		
<input type="checkbox"/> Hexachlorocyclohexane			
- isomères alpha	0,02 mg/l		
- isomères bêta	0,01 mg/l		
- isomères gamma	0,2 mg/l		
<u>Critères Microbiologiques</u>	Salmonelles	Absence dans 5 l	Ces valeurs correspondent aux normes fixées pour l'eau potable à destination de la consommation humaine (Arrêté du 11 janvier 2007 relatif aux limites et références de qualité des eaux brutes et des eaux destinées à la consommation humaine)
	Coliformes totaux	Absence dans 0,1 l	
	Enterocoques	Absence dans 0,1 l	
	E. Coli.	Absence dans 0,1 l	
	Anaérobies sulfite réducteurs	Absence dans 0,1 l	
Fréquence d'analyse	Annuelle		

En cas de non-conformité de ces analyses, l'utilisation de cette eau doit être stoppée, des mesures correctives doivent être mises en place et de nouvelles analyses doivent être réalisées pour vérifier le respect des critères ci-dessus.

QUALITE DE L'EAU DE RINÇAGE DANS LE CADRE DU TRANSPORT

Les critères microbiologiques de qualification de l'eau ci-dessus ne peuvent être utilisés pour valider l'efficacité du nettoyage des camions par l'analyse de l'eau issue du rinçage.

Cependant, dans le cas où l'eau de rinçage serait réutilisée pour le lavage, ces mêmes normes sont préconisées. A partir d'une présence en coliformes totaux dans 100 ou 150 ml dans l'eau issue du rinçage, une recherche des causes et des mesures de gestion doit être mise en place.