

# Décrets, arrêtés, circulaires

## TEXTES GÉNÉRAUX

### MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

**Arrêté du 8 juillet 2024 relatif aux eaux réutilisées en vue de la préparation, de la transformation et de la conservation dans les entreprises du secteur alimentaire de toutes denrées et marchandises destinées à l'alimentation humaine**

NOR : AGRG2418551A

**Publics concernés** : exploitants de toute entreprise publique ou privée assurant, dans un but lucratif ou non, des activités liées aux étapes de la préparation, de la transformation et de la conservation des denrées alimentaires.

**Objet** : définition des catégories d'usages, des régimes applicables en matière de déclaration et d'autorisation en vue de la production et de l'utilisation des eaux impropres à la consommation humaine, réutilisées pour la préparation, la transformation et la conservation de toutes denrées et marchandises destinées à l'alimentation humaine, ainsi que des exigences de qualité applicables à ces eaux.

**Entrée en vigueur** : le texte entre en vigueur le lendemain de sa publication.

**Notice** : l'arrêté, pris sur la base de l'article R. 1322-77 du code de la santé publique, fixe les différents usages autorisés ainsi que, pour ces derniers, les exigences de qualité requises pour des eaux impropres à la consommation humaine, réutilisées pour la préparation, la transformation et la conservation de toutes denrées et marchandises destinées à l'alimentation humaine, y compris pour procéder au nettoyage des locaux, installations et équipements. Il ne prend pas en compte les étapes amont ou annexes à ces opérations (activités extérieures aux locaux de production, ...). Le présent arrêté ne s'applique pas à l'utilisation d'eaux pour la lutte contre l'incendie, la production de vapeur, la production du froid et à des fins semblables.

Sont exclus du champ d'application du présent arrêté l'ensemble des usages cités au point V de l'article R. 1322-77.

L'arrêté précise également le contenu du dossier de demande d'autorisation de production et d'utilisation des eaux usées traitées recyclées ainsi que les conditions de déclaration et d'utilisation des eaux recyclées issues des matières premières et des eaux de processus recyclées telles que définies à l'article R. 1322-76 du code de la santé publique.

**Références** : l'arrêté est pris en application des articles R. 1322-77 et R. 1322-78 du code de la santé publique. Il peut être consulté sur le site Légifrance (<https://www.legifrance.gouv.fr>).

La ministre du travail, de la santé et des solidarités et le ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire,

Vu le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;

Vu le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Vu le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;

Vu le règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;

Vu le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires ;

Vu le règlement (UE) 2023/915 de la Commission du 25 avril 2023 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et abrogeant le règlement (CE) n° 1881/2006 ;

Vu la directive (UE) 2020/2184 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2020 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine (refonte) ;

Vu le code de l'environnement, notamment son article L. 211-1 ;

Vu le code des relations entre le public et l'administration, notamment ses articles L. 231-4 et L. 231-6 ;

Vu le code de la santé publique, notamment ses articles L. 1321-1, L. 1322-14, R. 1322-76 à R. 1322-86 ;

Vu le décret n° 73-138 du 12 février 1973 portant application de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne les produits chimiques dans l'alimentation humaine et les matériaux et objets au contact

des denrées, produits et boissons destinés à l'alimentation de l'homme et des animaux ainsi que les procédés et produits utilisés pour le nettoyage de ces matériaux et objets ;

Vu l'arrêté du 11 janvier 2007 modifié 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 ;

Vu l'arrêté du 10 septembre 2021 relatif à la protection des réseaux d'adduction et de distribution d'eau destinée à la consommation humaine contre les pollutions par retours d'eau ;

Vu l'avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail en date du 7 juillet 2023,

Arrêtent :

**Art. 1<sup>er</sup>.** – *Définitions.*

Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

« **Eaux réutilisées** » : les eaux usées traitées recyclées, les eaux de processus recyclées ainsi que les eaux recyclées issues de la matière première.

« **Contact indirect** » : possibilité pour une eau utilisée à être en contact au cours du processus avec les produits transformés ou non-transformés via les surfaces des équipements ou le matériel (ex rinçage final), pouvant être source de contamination croisée par exemple par égouttage, ruissellement, écoulement, projection, etc.

« **Sans contact** » : absence de contact direct ou indirect avec les produits transformés ou non-transformés.

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

« **Etape ultérieure** » : étape du procédé ou action exécutée après le point d'introduction des eaux réutilisées et avant la mise sur le marché.

« **Processus de fabrication** » : toutes les étapes de la réception des ingrédients et des matières premières jusqu'à l'expédition des produits finis et coproduits.

**Art. 2.** – *Usages autorisés des eaux recyclées issues des matières premières, des eaux de processus recyclées et des eaux usées traitées recyclées.*

I. – L'usage des eaux recyclées issues des matières premières, des eaux de processus recyclées et des eaux usées traitées recyclées telles que définies à l'article R. 1322-76 du code de la santé publique est possible, sous réserve du respect des conditions définies dans le présent arrêté, dans les entreprises alimentaires que ce soit :

1.1. Au contact direct avec un produit transformé ou non transformé tels que définis par le règlement (CE) n° 852/2004 susvisé au cours des étapes de transport, de préparation et de conservation, et pour lequel aucune étape ultérieure n'est en mesure de pouvoir maîtriser les dangers susceptibles d'être incorporés par ces eaux ;

1.2. Au contact direct avec un produit transformé ou non transformé tels que définis par le règlement (CE) n° 852/2004 susvisé, autre que ceux visés au point 1.1, au cours des étapes de préparation, de conservation et de transport, et pour lequel il existe une étape ultérieure en mesure de pouvoir maîtriser les dangers susceptibles d'être incorporés par ces eaux ;

2.1. Au contact indirect avec un produit transformé ou non transformé tels que définis par le règlement (CE) n° 852/2004 susvisé au cours des étapes de transport, préparation et de conservation et pour lequel aucune étape ultérieure n'est en mesure de pouvoir maîtriser les dangers susceptibles d'être incorporés par ces eaux ;

2.2. Au contact indirect avec un produit transformé ou non transformé tels que définis par le règlement (CE) n° 852/2004 susvisé, autre que ceux visés au point 2.1, au cours des étapes de transport, de préparation et de conservation, et pour lequel il existe une étape ultérieure en mesure de pouvoir maîtriser les dangers susceptibles d'être incorporés par ces eaux ;

3. Sans contact direct ni indirect avec un produit transformé ou non transformé tel que défini par le règlement (CE) n° 852/2004 susvisé, en cours de transport, de préparation et de conservation.

II. – L'usage des eaux recyclées issues des matières premières et des eaux de processus recyclées en tant qu'ingrédient tel que défini par le règlement (UE) n° 1169/2011 susvisé d'une denrée alimentaire est autorisé.

III. – L'autorisation de production et d'utilisation d'eaux usées traitées recyclées, prévue à l'article R. 1322-78 du code de la santé publique, est délivrée par le préfet, dans les conditions prévues par le présent arrêté préalablement au lancement de l'activité de production ou d'utilisation d'eaux usées traitées recyclées. Le contenu du dossier de demande d'autorisation mentionné à l'article R. 1322-78 du code de la santé publique comprend les éléments mentionnés en annexe 1. Les pièces constitutives du dossier d'autorisation ainsi que tous les documents d'enregistrement en lien avec le plan de maîtrise sanitaire, sont tenus à jour en tant que de besoin et transmis sur demande à la direction départementale en charge de la protection des populations territorialement compétente.

IV. – L'utilisation d'eaux usées traitées recyclées est possible au sein de l'établissement de production de ces eaux ainsi que dans d'autres établissements du secteur alimentaire. Dans le cas où l'établissement dont sont issues

les eaux et l'établissement d'utilisation sont implantés dans deux départements différents, la demande d'autorisation est adressée à chaque préfet territorialement compétent.

V. – L'utilisation d'eaux recyclées issues des matières premières et d'eaux de processus recyclées, dans le cadre des dispositions prévues à l'article R. 1322-84 du code de la santé publique, fait l'objet d'une déclaration auprès de la direction départementale en charge de la protection des populations du département dans lequel est situé l'établissement dont sont issues et dans lequel sont utilisées ces eaux par l'envoi de la partie relative aux eaux recyclées objet de la déclaration du plan de maîtrise sanitaire de l'entreprise mis à jour incluant les informations mentionnées à l'article R. 1322-84 suscitée.

L'utilisation d'eaux issues des matières premières et d'eaux de processus recyclées est permise dans d'autres établissements du secteur alimentaire.

**Art. 3. – Qualité des eaux brutes en vue de la production des eaux usées traitées recyclées.**

I. – L'exploitant de l'établissement de production des eaux usées traitées recyclées doit prendre en compte l'origine et les caractéristiques des eaux brutes telles que définies à l'article R. 1322-76 du code de la santé publique dans le cadre de l'élaboration du plan d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (plan HACCP), fondé sur les sept principes HACCP retenus par le règlement (CE) n° 852/2004 susvisé ainsi que de ses bonnes pratiques d'hygiène.

II. – Avant tout traitement complémentaire nécessaire à leur recyclage, les eaux usées doivent subir, au sein de l'établissement dont elles sont issues, un traitement en station de traitement des eaux usées permettant l'atteinte des valeurs limites d'émissions prescrites dans le cadre de la réglementation relative aux installations classées pour la protection de l'environnement (régime de déclaration, enregistrement et autorisation).

III. – S'agissant de l'activité de production et d'utilisation d'eaux usées traitées recyclées, l'exploitant doit caractériser en sortie de station de traitement des eaux usées la qualité des eaux brutes utilisées pour la production d'eaux usées traitées recyclées et notamment :

1. Identifier les polluants et contaminants raisonnablement prévisibles des eaux brutes et les caractériser en faisant référence en particulier :
  - a. Aux paramètres réglementés pour les eaux destinées à la consommation humaine faisant l'objet d'une limite de qualité définie à l'annexe II de l'arrêté du 11 janvier 2007 susvisé ;
  - b. Aux critères microbiologiques définis par le règlement (CE) n° 2073/2005 susvisé ;
  - c. Aux contaminants réglementés définis par le règlement (UE) 2023/915 susvisé.
2. Identifier tout autre agent biologique ou chimique d'intérêt en se fondant sur un bilan des intrants potentiels qui sont susceptibles de compromettre la salubrité des denrées alimentaires tels que :
  - a. Les produits chimiques utilisés sur le site concerné, du traitement éventuel des eaux recyclées, au cours du processus de préparation des denrées alimentaires et notamment lors du nettoyage des installations et lors de la maintenance des locaux et des équipements ;
  - b. Les différents dangers susceptibles d'être amenés par les matières premières, par les emballages ou pouvant être libérés à partir des matériaux constituant les équipements utilisés dans le processus de préparation des denrées alimentaires ;
  - c. Les sous-produits pouvant être formés à partir de ces différents intrants.
3. Evaluer le niveau de contamination des eaux brutes pour chaque danger identifié à l'alinéa 1 ci-dessus, ainsi que son impact sanitaire potentiel en cas de contact direct ou indirect avec les denrées alimentaires.

**Art. 4. – Exigences de qualité des eaux usées traitées recyclées.**

I. – L'exploitant de l'établissement prend en compte le recours à des eaux usées traitées recyclées telles que définies à l'article R. 1322-76 du code de la santé publique dans le cadre de l'établissement de son plan d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (plan HACCP), fondé sur les sept principes HACCP retenus par le règlement (CE) n° 852/2004 susvisé ainsi que de ses bonnes pratiques d'hygiène.

L'analyse des dangers doit *a minima* prendre en compte les paramètres réglementés pour les eaux destinées à la consommation humaine tels que définis à l'annexe I de l'arrêté du 11 janvier 2007 susvisé, les critères microbiologiques dans le domaine alimentaire définis par le règlement (CE) n° 2073/2005 susvisé, ainsi que les contaminants réglementés dans le domaine alimentaire définis par le règlement (UE) 2023/915 susvisé. L'analyse des dangers prend également en compte si nécessaire, des agents biologiques ou chimiques d'intérêt, ainsi qu'une évaluation du risque d'apports d'allergènes par les eaux usées traitées recyclées dans la denrée alimentaire finale. Pour réaliser l'analyse des dangers, l'exploitant peut prendre en compte les recommandations des guides de bonnes pratiques mentionnés à l'article R. 1322-86 du code de la santé publique.

L'analyse des dangers doit notamment prendre en compte les caractéristiques du procédé de fabrication de la denrée alimentaire ainsi que les étapes de maîtrise des dangers, afin d'identifier les paramètres pertinents pouvant avoir un impact sanitaire sur les denrées alimentaires finales. Elle doit également prendre en compte les risques de dégradation de la qualité des eaux brutes ou des eaux usées traitées recyclées au cours des étapes de stockage et de distribution.

Lorsque les eaux usées traitées recyclées subissent des utilisations successives, l'exploitant doit évaluer les risques d'accumulation progressive d'agents biologiques ou chimiques, ainsi que d'apport potentiel de sous-produits au sein de ces eaux.

Le plan HACCP doit être revu périodiquement et révisé en tant que de besoin, notamment en cas de modification du processus de traitement des eaux ou de changement des intrants.

II. – Sur la base de l'analyse des dangers mentionnée au I, l'exploitant doit déterminer le niveau de qualité attendu des eaux usées traitées recyclées avant usage et selon les usages envisagés, en prenant en compte les modalités d'utilisation de ces eaux ou le stade de leur incorporation dans le processus de préparation, transformation ou conservation de la denrée alimentaire et le devenir de ladite denrée.

L'exploitant doit apporter la preuve que la qualité des eaux usées traitées recyclées est compatible avec les prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires définies par le règlement (CE) n° 178/2002 susvisé.

III. – Les eaux usées traitées recyclées telles que définies à l'article R. 1322-76 du code de la santé publique doivent répondre aux critères définis dans l'annexe 2. Si l'analyse des dangers conduit à identifier des agents biologiques, chimiques ou physiques spécifiques dont la présence dans les eaux usées traitées recyclées est susceptible de compromettre la salubrité des produits alimentaires, l'exploitant définit des exigences de qualité pour ces agents spécifiques compatibles avec la réglementation applicable.

L'arrêté préfectoral d'autorisation de production ou d'utilisation d'eaux usées traitées recyclées défini à l'article R. 1322-79 du code de la santé publique fixe les exigences de qualité pour les autres paramètres pertinents identifiés pour caractériser les eaux brutes avant tout traitement complémentaire en vue du recyclage et pour caractériser les eaux usées traitées recyclées.

IV. – L'exploitant de l'établissement décrit dans le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement les actions à mettre en œuvre pour prévenir et maîtriser les dangers identifiés. Si l'analyse des dangers conduit à identifier des agents biologiques, ou chimiques ou physiques spécifiques dont la présence dans les eaux usées traitées recyclées est susceptible de compromettre la salubrité des produits alimentaires, l'exploitant doit intégrer dans son plan de maîtrise sanitaire des actions spécifiques de maîtrise des risques associés, incluant des étapes de traitement adaptées et la réalisation d'une surveillance des procédés portant sur des indicateurs pertinents pour évaluer l'efficacité du fonctionnement des installations de traitement.

V. – Les mesures de maîtrise sont mises en œuvre pour que les eaux usées traitées recyclées satisfassent aux exigences de qualité mentionnées au III. Les performances de la filière de traitement des eaux mise en œuvre pour produire des eaux usées traitées recyclées doivent être validées et les données issues de cette validation doivent être tenues à la disposition des services de contrôle. L'exploitant doit présenter à l'autorité compétente, au moyen des résultats d'études réalisées sur site ou génériques dans le cas de technologies éprouvées ou sur des installations pilotes, les taux d'abattement garantis par le traitement pour les contaminants présents dans l'eau brute. Lorsque les eaux usées traitées recyclées sont destinées aux usages mentionnés au I de l'article 2, les produits et procédés de traitement utilisés doivent être conformes à l'article R. 1321-50 du code de la santé publique. De même, les matériaux et objets en contact avec l'eau doivent être conformes à l'article R. 1321-48 du code de la santé publique.

**Art. 5. – Exigences de qualité des eaux recyclées issues des matières premières et des eaux de processus recyclées.**

Les eaux recyclées issues des matières premières et des eaux de processus recyclées sont compatibles avec les prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires définies par le règlement (CE) n° 178/2002 susvisé.

I. – L'exploitant de l'établissement prend en compte le recours à des eaux recyclées issues des matières premières et des eaux de processus recyclées telles que définies à l'article R. 1322-76 du code de la santé publique dans le cadre de l'établissement de ses procédures basées sur les principes HACCP retenus par le règlement (CE) n° 852/2004 susvisé.

Le plan HACCP doit être revu périodiquement et révisé en tant que de besoin et notamment en cas de modification significative. Les exigences de qualité des eaux recyclées définies dans l'annexe 2 s'appliquent sur l'ensemble des points d'utilisation.

Pour réaliser l'analyse des dangers, l'exploitant peut prendre en compte les recommandations des guides de bonnes pratiques mentionnés à l'article R. 1322-86 du code de la santé publique.

L'étude des dangers doit prendre en compte les caractéristiques du procédé de transformation ainsi que les étapes ultérieures afin d'identifier les paramètres pertinents pouvant avoir un impact sanitaire sur les denrées finales. Lorsque les eaux de processus recyclées subissent des utilisations successives, l'exploitant doit évaluer les risques d'accumulation progressive d'agents biologiques ou chimiques, ainsi que d'apport potentiel de sous-produits au sein de ces eaux.

II. – Sur la base de l'analyse des dangers mentionnée au I, les eaux recyclées issues des matières premières et des eaux de processus recyclées telles que définies à l'article R. 1322-76 du code de la santé publique doivent respecter les exigences minimales de qualité fixées à l'annexe 2.

**Art. 6. – Maîtrise du processus de collecte, traitement, stockage, distribution et utilisation d'eaux usées traitées recyclées.**

I. – Le titulaire de l'autorisation de production et d'utilisation d'eaux usées traitées recyclées doit s'assurer de la conformité de ces eaux avec les exigences de qualité sanitaire au moyen :

- d'un programme de surveillance des procédés de traitement portant sur les paramètres technologiques pertinents identifiés par l'étude faite selon les principes HACCP, avec des analyses rapides de terrain ou à l'aide de dispositifs de mesure en continu ;

- d'un programme de vérification périodique de l'efficacité du plan HACCP et des analyses portant sur l'ensemble des paramètres identifiés comme pertinents par l'analyse des dangers mentionnée aux articles 3 et 4.

Les programmes de surveillance des procédés de traitement et de vérification du plan HACCP sont décrits dans l'arrêté préfectoral défini à l'article R. 1322-79 du code de la santé publique.

Tous les paramètres définis sur la base de l'analyse des risques mentionnée aux articles 3 et 4 doivent être analysés selon une fréquence définie par l'exploitant et lui permettant de maîtriser ces risques.

II. – Lorsqu'un traitement de désinfection est mis en œuvre, le titulaire de l'autorisation de production et d'utilisation d'eaux usées traitées recyclées prend toutes les mesures nécessaires pour garantir et contrôler l'efficacité du traitement appliqué. Les concentrations en sous-produits de désinfection doivent être maintenues au niveau le plus bas possible, sans pour autant compromettre l'efficacité de la désinfection et dans tous les cas être conformes aux exigences de qualité définies à l'annexe 2.

III. – Si l'exploitant a des raisons de penser que des dangers autres que ceux identifiés comme pertinents au titre de l'article 4 peuvent être présents dans les eaux usées traitées recyclées en quantité ou en nombre suffisant pour contaminer les denrées à un niveau compromettant leur salubrité, il met en œuvre sans délai des investigations et réalise des analyses pour évaluer le risque et prend, si besoin, toutes les mesures permettant de réduire ce risque à un niveau acceptable.

IV. – Sur la base de l'analyse des dangers mentionnée à l'article 4, le nombre de paramètres pertinents identifiés conformément à l'article ou les fréquences d'échantillonnage fixées par le professionnel sont augmentés lorsqu'une au moins des conditions suivantes est remplie :

- la liste des paramètres à contrôler ou les fréquences d'analyses établies sont insuffisantes pour remplir les obligations imposées en vertu de l'article 4 ;
- une vérification supplémentaire est requise aux fins du III du présent article ;
- la surveillance des procédés est inadaptée pour assurer la maîtrise des risques pour la santé humaine à toutes les étapes de collecte, traitement, stockage, distribution et utilisation de ces eaux.

L'arrêté préfectoral défini à l'article R. 1322-79 du code de la santé publique est mis à jour en conséquence, conformément aux dispositions prévues par le I du présent article et au III de l'article 4.

**Art. 7. – Maîtrise du processus de collecte, traitement, stockage, distribution et utilisation des eaux recyclées issues des matières premières et des eaux de processus recyclées.**

I. – L'exploitant du secteur alimentaire doit s'assurer de la compatibilité de l'utilisation d'eaux recyclées issues des matières premières ou d'eaux de processus recyclées avec les exigences de qualité sanitaire au moyen :

- d'un programme de surveillance des procédés de traitement portant sur les paramètres technologiques identifiés par l'étude faite selon les principes HACCP, avec des analyses rapides de terrain ou à l'aide de dispositifs de mesure en continu ;
- d'un programme de vérification périodique de l'efficacité du plan HACCP avec des prélèvements d'échantillons d'eaux et des analyses portant sur l'ensemble des paramètres identifiés comme pertinents par l'analyse des dangers mentionnée à l'article 5.

Tous les paramètres définis sur la base de l'analyse des risques mentionnée à l'article 5 doivent être analysés selon une fréquence définie par l'exploitant et lui permettant de maîtriser ces risques.

II. – Lorsqu'un traitement de désinfection est mis en œuvre sur les eaux recyclées issues des matières premières et les eaux de processus recyclées, l'exploitant mettant en œuvre cette désinfection prend toutes les mesures nécessaires pour garantir et contrôler l'efficacité du traitement appliqué. Les concentrations en sous-produits de désinfection doivent être maintenues au niveau le plus bas possible, sans pour autant compromettre l'efficacité de la désinfection et dans tous les cas être conformes aux exigences de qualité définies à l'annexe 2.

III. – Si l'exploitant a des raisons de penser que des dangers autres que ceux identifiés comme pertinents au titre de l'article 5 peuvent être présents dans les eaux recyclées issues des matières premières et des eaux de processus recyclées en quantité ou en nombre suffisant pour contaminer les denrées à un niveau compromettant leur salubrité, il met en œuvre sans délai des investigations et réalise des analyses pour évaluer le risque, et prend si nécessaire des mesures permettant de réduire ce risque à un niveau acceptable.

IV. – Sur la base de l'analyse des dangers mentionnée à l'article 5, le nombre de paramètres pertinents identifiés conformément à l'article ou les fréquences d'échantillonnage fixées par le professionnel sont augmentés lorsqu'une au moins des conditions suivantes est remplie :

- la liste des paramètres à contrôler ou les fréquences d'analyses établies sont insuffisantes pour remplir les obligations imposées en vertu de l'article 5 ;
- une vérification supplémentaire est requise aux fins du III du présent article ;
- la surveillance des procédés est inadaptée pour assurer la maîtrise des risques pour la santé humaine à toutes les étapes de collecte, traitement, stockage, distribution et utilisation de ces eaux.

**Art. 8. –** Les analyses pour la vérification mentionnée aux articles 5 et 7 du présent arrêté doivent être réalisées par un laboratoire accrédité, pour la réalisation et les analyses des paramètres concernés, par le Comité français d'accréditation (COFRAC) ou par tout autre organisme d'accréditation équivalent européen signataire de l'accord

multilatéral pris dans le cadre de la coordination européenne des organismes d'accréditation, selon un référentiel démontrant les compétences des laboratoires d'étalonnage et d'essais. Une accréditation selon la norme ISO/IEC 17025 dont le millésime est précisé dans un avis publié au *Journal officiel* de la République française est réputée satisfaisante à cette exigence.

**Art. 9.** – S'agissant des établissements qui, à la date d'entrée en vigueur du présent arrêté, utilisent déjà des eaux recyclées issues des matières premières ou des eaux de processus recyclées pour les usages indiqués aux I et II de l'article 2, les dispositions prévues au premier alinéa du V de l'article 2 s'appliquent dans un délai d'un an à compter de l'entrée en vigueur du présent arrêté.

**Art. 10.** – Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 8 juillet 2024.

*Le ministre de l'agriculture  
et de la souveraineté alimentaire,  
Pour le ministre et par délégation :  
La directrice générale de l'alimentation,  
M. FAIPOUX*

*La ministre du travail,  
de la santé et des solidarités,  
Pour la ministre et par délégation :  
Le directeur général de la santé,  
G. EMERY*

## ANNEXES

### ANNEXE 1

#### COMPOSITION DU DOSSIER DE DEMANDE D'AUTORISATION DE PRODUCTION ET D'UTILISATION D'EAUX USÉES TRAITÉES RECYCLÉES

Le dossier de demande d'autorisation de production et d'utilisation d'eaux usées traitées recyclées comporte :

- 1° Le formulaire CERFA *ad hoc*, publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture ;
- 2° Le nom des personnes responsables à la fois de la production et de l'utilisation des eaux usées traitées recyclées ;
- 3° L'origine des eaux usées destinées à être recyclées et les informations permettant d'évaluer la qualité de ces eaux usées ;
- 4° La description détaillée des projets de production et d'utilisation des eaux usées traitées recyclées ;
- 5° Les quantités d'eaux usées traitées recyclées utilisées pour les différents usages ;
- 6° Les traitements auxquels sont soumises les eaux usées et leur justification, en fonction des caractéristiques et de la charge polluante des eaux usées collectées au sein de l'établissement agroalimentaire ;
- 7° Les produits et procédés de traitement complémentaires envisagés pour les eaux brutes, leur justification, la démonstration de leur innocuité et de leur efficacité au regard de la qualité des eaux usées traitées et des usages des eaux usées traitées recyclées demandés. Pour les eaux usées traitées recyclées destinées à entrer en contact direct ou indirect avec les denrées alimentaires (usages mentionnés aux 1.1, 1.2 et 2.1 de l'article 2), l'exploitant devra démontrer la conformité des produits et procédés de traitement avec l'article R. 1321-50 du code de la santé publique, ainsi que la conformité des matériaux et objets en contact avec l'eau avec l'article R. 1321-48 du code de la santé publique ;
- 8° Une description détaillée des conditions de stockage et de distribution des eaux brutes ainsi que des eaux usées traitées recyclées, en particulier en ce qui concerne le délai de séjour, ainsi que la nature des matériaux utilisés en démontrant à travers une analyse des dangers qu'ils ne présentent aucun risque de détérioration pour la qualité des eaux brutes ainsi que des eaux usées traitées recyclées ;
- 9° Les conditions spécifiques d'exploitation de la filière (fonctionnement continu ou intermittent) et, le cas échéant, les modalités de gestion des interruptions et reprises d'activité ;
- 10° Les informations relatives à la qualité microbiologique, physique et chimique des eaux usées traitées recyclées permettant d'évaluer la compatibilité de ces eaux avec les exigences de qualité prescrites à l'article 4 selon les catégories d'usage auxquelles elles sont destinées ;
- 11° Le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement mis à jour au regard des usages envisagés pour ces eaux usées traitées recyclées, et notamment l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et les mesures de maîtrise associées liées à la production et à l'utilisation d'eaux usées traitées recyclées ;
- 12° La description détaillée des modalités de surveillance de la qualité des eaux brutes et des eaux usées traitées recyclées à mettre en œuvre : description et justification des dispositions prévues pour assurer la surveillance de la qualité des eaux usées traitées recyclées et le bon fonctionnement des installations (moyens de surveillance mis en œuvre au regard des points à maîtriser, localisation des capteurs de mesures, dispositifs de prélèvement,...), liste des paramètres à suivre dans le cadre de la surveillance de la qualité des eaux brutes et des eaux usées traitées recyclées ;

13° La description des modalités de vérification de la qualité des denrées alimentaires issues de processus technologiques impliquant des eaux usées traitées recyclées ;

14° La description détaillée des installations de production et de distribution d'eaux usées traitées recyclées : localisation et caractéristiques des installations de traitement, implantation et principales caractéristiques du ou des réservoirs de stockage d'eaux usées traitées recyclées, modalités de disconnexion totale retenues pour la protection du réseau public d'eaux destinées à la consommation humaine et du réseau intérieur d'eaux destinées à la consommation humaine, eaux résiduaires) ;

15° La description détaillée des modalités de contrôle, de surveillance, d'entretien préventif et curatif et d'exploitation des installations dans lesquelles sont produites et utilisées les eaux usées traitées recyclées ;

16° La description détaillée des solutions palliatives prévues afin de permettre le maintien des opérations de préparation, de transformation et de conservation des denrées alimentaires en cas de dysfonctionnement du système de production et de distribution des eaux usées traitées recyclées ;

17° Les modalités d'information du préfet territorialement compétent, prévues par l'article R. 1322-81 du code de la santé publique par le titulaire d'une autorisation de production et d'utilisation des eaux usées traitées recyclées, notamment en cas de manquement ;

18° L'estimation quantitative du volume d'eaux usées traitées recyclées produites et des économies d'eaux destinées à la consommation humaine résultant de l'utilisation d'eaux usées traitées recyclées ;

19° Les informations permettant de démontrer la compatibilité des eaux usées traitées recyclées avec les objectifs de gestion équilibrée de la ressource en eau mentionnés à l'article L. 211-1 du code de l'environnement.

## ANNEXE 2

### EXIGENCES DE QUALITÉ DES EAUX RÉUTILISÉES

*Les caractéristiques des eaux réutilisées et les usages qui en sont faits sont compatibles avec les prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires définie par le règlement (CE) n° 178/2002*

#### Eaux usées traitées recyclées :

Catégories d'usages (article 2)	Exigences minimales de qualité (article 4)
1.1 : Contact direct, sans étape de maîtrise	Valeur limites fixées pour les paramètres réglementés pour les eaux destinées à la consommation humaine tels que définis par l'arrêté du 11 janvier 2007
1.2 : Contact direct, avec étape de maîtrise	Paramètres bactériologiques : - Valeur limites fixées pour les paramètres réglementés pour les eaux destinées à la consommation humaine tels que définis par l'arrêté du 11 janvier 2007 Paramètres physico-chimiques : - Paramètres identifiés à travers l'analyse des dangers tels que définie à l'article 4.
2.1 : Contact indirect, sans étape de maîtrise	Valeur limites fixées pour les paramètres réglementés pour les eaux destinées à la consommation humaine tels que définis par l'arrêté du 11 janvier 2007
2.2 : Contact indirect, avec étape de maîtrise	Paramètres bactériologiques : - Valeur limites fixées pour les paramètres réglementés pour les eaux destinées à la consommation humaine tels que définis par l'arrêté du 11 janvier 2007 Paramètres physico-chimiques : - Paramètres identifiés à travers l'analyse des dangers tels que définie à l'article 34
3 : Sans contact	Paramètres bactériologiques : - Escherichia coli : absence dans 100 ml - Entérocoques : absence dans 100 ml

#### Eaux recyclées issues de la matière première et eaux de processus recyclées :

Catégories d'usages (article 2)	Exigences minimales de qualité (article 5)
1.1 : Contact direct, sans étape de maîtrise (incluant eau ingrédient)	Paramètres bactériologiques : - Valeur limites fixées pour les paramètres réglementés pour les eaux destinées à la consommation humaine tels que définis dans l'annexe 1 de par l'arrêté du 11 janvier 2007 Paramètres physico-chimiques : - Paramètres identifiés à travers l'analyse des dangers tels que définie à l'article 5.
1.2 : Contact direct, avec étape de maîtrise (incluant eau ingrédient)	Eau propre, prenant en compte les paramètres identifiés à travers l'analyse des dangers tels que définie à l'article 5.
2.1 : Contact indirect, sans étape de maîtrise	Paramètres bactériologiques : - Valeur limites fixées pour les paramètres réglementés pour les eaux destinées à la consommation humaine tels que définis dans l'annexe 1 de l'arrêté du 11 janvier 2007 Paramètres physico-chimiques : - Paramètres identifiés à travers l'analyse des dangers tels que définie à l'article 5.

Catégories d'usages (article 2)	Exigences minimales de qualité (article 5)
2.2 : Contact indirect, avec étape de maîtrise	Eau propre, prenant en compte les paramètres identifiés à travers l'analyse des dangers tels que définie à l'article 5.
3 : Sans contact	Paramètres pertinents pour l'usage considéré tels qu'identifiés à travers l'analyse des dangers tels que définie à l'article 5.