



Entreprises Alimentaires
Bourgogne Franche-Comté



LETTRE D'INFORMATION
DES ENTREPRISES
AGROALIMENTAIRES DE
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

LETTRE d'info

Septembre 2017



GESTION DE L'EAU EN ENTREPRISES ALIMENTAIRES

LES AIDES À L'INNOVATION

Mot du Président

Les multiples usages de l'eau dans l'industrie agroalimentaire questionnent aujourd'hui sa gestion au sein des entreprises. Soucieuses de la qualité de leurs produits et exigeantes face aux risques sanitaires, les entreprises agroalimentaires doivent de fait en maîtriser le cycle pour diminuer les coûts et limiter les rejets polluants. Tout au long de la production donc, diverses techniques, en accord avec la réglementation, peuvent être mises en œuvre – c'est l'objet de cette lettre d'information de vous les présenter. L'ARIATT, missionnée par l'EABFC, et ses partenaires – la CCIR, le FCQ et MC Qualité+, ont ainsi pu mener les différentes actions que vous découvrirez visant à allier performance économique et responsabilité environnementale, de manière spécifique et adaptée à chaque entreprise.

Cet enjeu majeur prend sens au regard des autres missions remplies par l'EABFC. S'il s'agit d'encourager les entreprises à gagner en compétitivité en leur présentant des solutions, il est aussi primordial d'accompagner leur démarche en leur présentant les financements possibles dont vous trouverez les détails, toujours dans l'optique de favoriser leur dynamisme et l'innovation.

En vous souhaitant bonne lecture

Alain CANNARD
Président de l'EABFC

FINANCÉ PAR

REGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE

GESTION DE L'EAU

EN ENTREPRISES ALIMENTAIRES

Contexte

L'industrie agroalimentaire fait partie des grands utilisateurs d'eau et a besoin, qui plus est, d'une eau de haute qualité. En effet, l'eau peut être en contact direct avec les aliments comme c'est le cas lors des procédés de nettoyage, ou être intégrée comme ingrédient à part entière. **Il y a donc une réelle nécessité à garantir sa sécurité sanitaire.**

C'est une préoccupation majeure des entreprises de la filière agroalimentaire car de la qualité de l'eau dépend la qualité des aliments dans nos assiettes et donc la santé des consommateurs. La sécurité sanitaire de l'eau représente un enjeu stratégique pour les entreprises.

Être en mesure d'engager des actions correctives aussi rapidement que possible en cas de contamination fortuite est un véritable challenge. Cela nécessite donc d'être capable de **détecter le plus en amont possible** une telle contamination.

Actuellement, chaque entreprise a mis en place une auto-évaluation en interne, révélant d'ailleurs que les problèmes de qualité d'eau restent rares. Toutefois, certaines entreprises ont exprimé le besoin d'être mieux encadrées dans ce protocole d'auto-évaluation, visant à s'assurer que la qualité de l'eau dans les réseaux de canalisation est conforme aux normes sanitaires.

Utilisation d'eau non potable en IAA : ça ne coule pas de source !

Point à date sur la réglementation par Jean-Michel CHAUVIN, Conseiller Enterprise Europe Network Réglementations & financements européens au Service Europe de la CCIR.

« L'utilisation d'eau potable officiellement désignée dans les textes par l'acronyme EDCH - Eau Destinée à la Consommation Humaine - est la règle dans le secteur agroalimentaire.

Cette règle est dictée par la prévention des risques sanitaires liés à une mauvaise qualité de l'eau sur la salubrité des aliments et la santé des consommateurs.

Pour autant, l'ordonnance 2017-9 du 5 janvier 2017 sur la sécurité sanitaire ouvre la voie à de nouvelles pratiques et à une plus grande utilisation d'eau non potable dans le secteur alimentaire.

L'ordonnance en question modifie le code de la santé publique et son art. 1323-1, en indiquant que « l'utilisation d'eau impropre à la consommation est possible dans les entreprises alimentaires lorsque la qualité de ces eaux n'a aucune influence, directe ou

indirecte, sur la santé de l'utilisateur et sur la salubrité de la denrée alimentaire finale ».

Cette possibilité était déjà prévue par le règlement européen 853/2004 sur l'hygiène des aliments qui avait introduit la notion « d'eau propre », et par la circulaire du 6 juillet 2005 qui faisait peser sur le professionnel la preuve que l'eau n'affectait pas la salubrité de la denrée finale. Elle était cependant peu ou pas utilisée faute de sécurité suffisante et de précisions sur les caractéristiques chimico-bactériologiques de l'eau propre, les PME n'étant pas armées pour faire une telle démonstration.

Ce frein devrait être levé à l'avenir puisque l'ordonnance du 5 janvier 2017 prévoit l'adoption de décrets d'application censés indiquer pour « chaque type d'eau, les catégories d'usages possibles et les conditions auxquelles chacune d'elles est soumise ».

Il est probable que l'implication des filières sera néanmoins importante pour que se concrétise et se diffuse l'utilisation d'eau propre dans les procédés alimentaires. »

Les clubs d'échanges

Un atelier dédié a permis aux entreprises agroalimentaires régionales présentes de formaliser leurs besoins et de partager leurs pratiques relatives à la gestion de la qualité de l'eau. Ces questions continuent d'être traitées, notamment dans le cadre de la commission Qualité de l'EABFC sous forme de réunions d'informations.

Il est en effet ressorti des besoins sur :

- **les méthodes** à mettre en place pour s'assurer de la qualité de l'eau en tout point du réseau de canalisations intérieures (**type d'analyses à effectuer et fréquence**),
- **les aspects techniques** liés à la gestion et la maintenance des réseaux de canalisations intérieures d'eau,
- **les techniques de traitements des eaux de rejets.**



Témoignage de Michel CONRY, Gérant de MC Qualité +



« L'EABFC a rapidement saisi les enjeux relatifs à la gestion de l'eau. Elle a ainsi formé, dès l'automne 2016, des réunions collectives dédiées exclusivement à cette thématique clé. **Une belle opportunité pour les entreprises agroalimentaires de notre territoire qui ont pu formaliser leurs besoins et leurs interrogations.** Une nouvelle réunion d'échanges intervient le 10 octobre 2017 dans le cadre du mois de la qualité, dans le même souci de proximité avec les entreprises membres de l'EABFC et afin de toujours mieux répondre à leurs attentes. Nous vous attendons nombreux ! (Cf. Save The Date ci-après) »

En entreprise : la qualité aux points d'utilisation ?

De manière générale, il n'existe aucune réglementation encadrant le suivi sanitaire de l'eau en entreprise. Mais différentes exigences restent incontournables et peuvent venir en appui des programmes d'auto-contrôle mis en place dans les entreprises :

- Plans de maîtrise des risques sanitaires : <http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri>
- Exigences de certification (ex : IFS)

Rappel des responsabilités respectives

En amont du compteur, **au niveau du réseau public, l'État est garant** de la qualité de l'eau et assure le suivi sanitaire. Les résultats d'analyse sont mis à disposition par les collectivités ou les distributeurs à la demande.

Si l'eau utilisée dans l'entreprise **n'est pas issue du réseau public, l'établissement prend le relais en matière de responsabilité** et de suivi sanitaire. De la même façon, la qualité de l'eau et son contrôle **au sein des canalisations intérieures** sont **à la charge de l'exploitant**, à savoir l'entreprise.



L'EABFC via l'ARIATT a sollicité deux experts du LDA 39¹ lors d'un « Club Qualité » organisé à l'Université de Franche-Comté en partenariat avec MC Qualité + et la CCIR². Ainsi, Deborah GEISKOPP (Responsable chimie des eaux au LDA 39) et Maryse COLOMB (Responsable du pôle microbiologie au LDA 39) ont fourni des pistes pour accompagner les entreprises. Des indications sur le type d'analyses à effectuer, leur fréquence et le choix des points de prélèvements sont notamment données dans le tableau ci-dessous :

Analyses recommandées pour le suivi de la qualité de l'eau en entreprise

Volumes d'eau utilisés dans les entreprises	Fréquence Analyses R (Routine)	Fréquence Analyses C (Complémentaire)
>3 et ≤ 10 m ³ /j	2/an	1 tous les 5 ans
>10 ≤ 100 m ³ /j	3/an	1 tous les 2 ans
>100 et ≤ 1000m ³ /j	6/an	1/an
Points de prélèvement	Points d'utilisation (ex : robinets) Nécessité de sélectionner un nombre de points représentatifs	

Description des analyses :



Microbiologie, Turbidité, Ammonium, Nitrites, Nitrates et pH (Aluminium et fer en option)



R + Métaux, chlorure de vinyle, cyanures, HAP, Pesticides,

Contamination : Points d'attention pour limiter les risques

- Limiter le stockage de l'eau
- Éviter les points de stagnation
- Effectuer des purges régulières du réseau depuis le point le plus éloigné
- Faire des vidanges régulières des bâches d'eau
- Faire attention aux robinets peu utilisés qui représentent un risque

Le défi des entreprises en matière de qualité de l'eau ne se limite pas aux canalisations intérieures. En effet, les établissements se doivent également d'assurer la sécurité sanitaire des eaux de rejet.

À l'aval de l'entreprise : les eaux de rejet

Dans le cadre du mois de la Qualité, le MFQ³, FCQ⁴ et l'ARIATT⁵ ont organisé une journée d'information sur la thématique « l'eau de l'amont à l'aval » en octobre 2016. La DREAL⁶, le LETMI⁷ et le Cabinet GES ont été conviés pour apporter leur expertise sur le sujet. L'entreprise Estrédia a également apporté son témoignage.

Surveillance et responsabilité

L'entreprise a l'obligation de mettre en place un programme d'auto-surveillance des effluents rejetés ou raccordés. Ce protocole comprend notamment une mesure des polluants par un organisme agréé au moins 1 fois par an.

Les rejets d'eau, notamment la qualité et le débit de ces eaux, sont réglementés et les exigences en question vont dépendre des méthodes de rejets choisies par les entreprises (Figure 1).

Méthodes de rejets	Indicateurs	MEST		DCO		DBO 5	
		< 15 kg/l	> 15 kg/l	< 100 kg/l	> 100 kg/l	< 30 kg/l	> 30 kg/l
Réseau d'assainissement public (STEP)*	Flux journalier	> 15 kg/l	> 45 kg/l	> 15 kg/l	> 15 kg/l	> 15 kg/l	> 15 kg/l
	Valeurs limites	600 mg/l	2000 mg/l	800 mg/l	800 mg/l	800 mg/l	800 mg/l
Milieu naturel*	Flux journalier	< 15 kg/l	> 15 kg/l	< 100 kg/l	> 100 kg/l	< 30 kg/l	> 30 kg/l
	Valeurs limites	100 mg/l	35 mg/l	300 mg/l	125 mg/l	100 mg/l	25/30 mg/l

Figure 1 : Valeurs limites pour chaque indicateur, MEST (matière en suspension totale), DCO (Demande chimique en oxygène) et DBO 5 (Demande biologique en oxygène sur 5 jours) en fonction de leurs flux journaliers.

Toutefois, qu'il s'agisse de rejet dans un réseau d'assainissement collectif ou de rejet en milieu naturel, il a été défini des valeurs limites de pH et de température : **pH compris entre 5,5 et 8,5 (9,5 en cas de neutralisation alcaline) et température < 30°C**.

Note : Les rejets en nappe : « Le rejet direct ou indirect même après épuration d'eaux résiduelles dans une nappe souterraine est interdit. »

Les différents types de traitements des eaux de rejets utilisés par les entreprises ont été exposés pendant cette intervention. Il en ressort que **le choix de l'installation va dépendre de la qualité de l'eau et de l'activité de l'établissement** concerné. L'EABFC se tient à votre disposition pour toute question sur le traitement des eaux de rejets.

Il est ainsi nécessaire et obligatoire que les eaux rejetées soient de qualité telle qu'elles ne représentent aucun risque pour l'environnement et pour la santé des populations.

Cependant, compte tenu des pressions grandissantes sur l'alimentation et l'énergie, du fait de la croissance démographique mondiale et de l'augmentation des besoins des individus, il apparaît important de réexaminer aujourd'hui ces traitements. En effet, selon Nicolas FATIN-ROUGE, Enseignant-Chercheur à l'Université de Franche-Comté, ils devraient dépasser le cadre contraignant de la réglementation sur les rejets, en mettant l'accent sur la valorisation des déchets et la création de services au sein d'écosystèmes locaux. Ceci est déjà amorcé, notamment dans les pays du nord de l'Europe, mais il est nécessaire de généraliser ces pratiques durables. De nombreuses entreprises réfléchissent également à réutiliser l'eau dans différents procédés ne demandant pas une qualité optimale de l'eau, et pour aller dans ce sens, la réglementation est en train d'évoluer.



L'eau potable : Réduire sa consommation, un véritable challenge !

L'ARIA a organisé en 2016 en partenariat avec la CCI 71, une réunion d'information sur **la gestion de l'eau de consommation et des eaux usées dans l'industrie agroalimentaire**. Ainsi, plusieurs entreprises se sont rassemblées pour échanger sur **la réglementation de l'eau de consommation et les eaux usées**.

Ces entreprises ont pu **bénéficier de conseils et d'exemples d'actions pour réduire leur consommation et leurs effluents**. Cette rencontre a en effet mis en lumière un véritable enjeu, celui de gérer l'eau dans l'industrie.

L'usage de l'eau dans l'industrie, toutes filières confondues, représente 20% de la consommation d'eau dans le monde. Il s'agit donc pour une entreprise de **réduire les coûts liés à l'utilisation d'eau et au traitement des rejets**, mais aussi d'en **réduire l'impact environnemental**.

SAVE THE DATE

Gestion et Maintenance des réseaux de canalisations intérieures d'eau en entreprise alimentaire

**MARDI 10
OCTOBRE 2017**

à la CCIR
46 Avenue Villarceau
25000 Besançon

dans le cadre du mois de la Qualité, en partenariat avec :



Membres de l'EABFC, vous pouvez d'ores et déjà vous inscrire en nous contactant aux coordonnées suivantes :
03.81.25.04.00 – ariatt@ariatt.fr

AIDES À L'INNOVATION EN IAA

Dans un marché toujours plus compétitif, les entreprises cherchent à se démarquer en entreprenant une démarche d'innovation, concept assez vague et souvent mal interprété. En effet, celui-ci est généralement réduit à la mise au point de nouveaux produits alors qu'il couvre des domaines considérablement plus larges : **l'innovation se définit comme étant la conception de solutions répondant à un besoin interne ou externe à l'entreprise et dont les résultats sont quantifiables.**

Donc, d'après sa définition, elle n'est pas seulement technologique et ne porte pas uniquement sur les produits et services ou le process. Elle peut également concerner le packaging, le marketing, le management, l'environnement ou le sociétal. **Autant de raisons pour investir dans cette démarche !**

Se lancer dans un projet d'innovation requiert des investissements conséquents et révèle des incertitudes. C'est pourquoi les Pouvoirs Publics ont mis en place des aides afin d'encourager le dynamisme des entreprises. Un échantillon vous est présenté dans cette lettre d'information.



Aide au conseil ciblé

Qu'est-ce que c'est ?

Les **prestations externes** servant à caractériser votre projet peuvent être financées par la Région. Ces prestations peuvent couvrir plusieurs domaines (technique, logistique, marketing...). Dans le cas des prestations de **conseil en stratégie**, le régime est un peu différent. Cette aide peut être utilisée dans un large éventail de situations dont les projets d'innovation.

Pour qui ?

Les PME de moins de 250 salariés de Bourgogne-Franche-Comté.

Quelles sont les conditions ?

Prestations externes sans caractère obligatoire mais dans une volonté de caractériser le projet. La durée d'intervention sera inférieure ou égale à **5 jours**.

Modalités :

Subvention couvrant **70 %** de la prestation HT plafonnée à **10 000 €** sur 3 ans avec un coût journalier du prestataire limité à **1 000 € HT**. La subvention des conseils stratégiques couvre **50 %** du montant HT des dépenses avec un plafond à **30 000 € HT** sur 3 ans.

Fond Régional d'aide à l'Innovation

Qu'est-ce que c'est ?

Aide allant de la phase de faisabilité du projet au développement de l'innovation. La Région, BpiFrance et certaines agglomérations de la Région vous apportent leur assistance financière pour soutenir l'innovation sous toutes ses formes. Le dispositif est également ouvert à tout EPCI qui souhaite contribuer au financement de projets innovants.

Pour qui ?

Les entreprises industrielles, de tertiaire industriel ou agroalimentaire, créées ou implantées en Bourgogne-Franche-Comté.

Quelles sont les conditions ?

L'aide se distingue en 3 types :

- Aide à la faisabilité de l'innovation : études en amont des activités de recherche/développement, définition du projet, planification ou validation technico-commerciale ;

- Aide au partenariat technologique : recherche de partenaires de recherche ;

- Aide au développement de l'innovation : phase de conception du projet, mise au point de l'innovation, les prestations externes ou les prototypes.

Modalités :

En phase de faisabilité, subvention jusqu'à **50 000 €** avec un taux maximum de **50 %**.

En phase de développement, intervention sous forme de subventions, d'avances récupérables en cas de succès ou de prêts à taux zéro. Le niveau d'aide varie en fonction de l'avancement du projet, du risque et de la taille de l'entreprise. Pour les projets collaboratifs d'envergure, la substitution ou le cumul entre l'intervention du FRI et d'autres aides (FUI, FEDER, ...) est possible dans la limite des taux autorisés.

Fusion Ingrédients (21) Tiffany Schmitt – Project Manager



« Fusion Ingrédients est une jeune entreprise agroalimentaire basée à Dijon et spécialisée dans les ingrédients naturels secs tels que les épices et herbes aromatiques. L'aide à l'innovation accordée par la Région Bourgogne-Franche-Comté et Bpifrance en 2016 nous a permis de poursuivre nos travaux de R&D liés au développement de nouveaux produits et mélanges, de mener une étude de marché et également d'investir dans un prototype de séchage et du matériel de laboratoire. Nous sommes en cours de créer un espace laboratoire et cuisine d'essais à l'hôtel d'entreprise HOPE ! afin de finaliser notre projet et de lancer la commercialisation de nos ingrédients et assaisonnements sur le marché B2B ».

Presta'INNO :

■ Qu'est-ce que c'est ?

En phase de développement, les prestations externes sont finançables par la Presta'INNO. Cette dernière est une aide financière adaptée à ce genre de situation dont la démarche de demande est simplifiée.

■ Pour qui ?

Les entreprises de moins de 250 salariés dans la filière industrielle, artisanale, commerciale ou de service et n'ayant pas bénéficié d'aide à l'innovation les 2 dernières années.

■ Quelles sont les conditions ?

L'assiette éligible comprend la formalisation de la démarche, la recherche de partenaires, la veille technologique, le développement/l'amélioration de produits ou procédés, des études de marché, le développement de modèles d'affaire ou la mise en place de modes de management. La durée de réalisation du projet ne doit pas dépasser **1 an**.

■ Modalités :

Jusqu'à **70 % HT** de la prestation avec un plafond de **8 000 € HT** en ne dépassant pas **50 % HT** du coût total du projet HT. Constitution du dossier simple et durée d'instruction courte (15 jours).

SCAF Arinthod (39)

Face à la fin des quotas laitiers dans l'Union Européenne, de nombreuses exploitations laitières se sont retrouvées avec une surproduction de lait. Ce fut le cas de la coopérative Arinthod qui a choisi d'investir cet excédent dans la conception d'une nouvelle gamme de pâte molle en 2015.

Ce projet a notamment demandé des investissements de R&D, de process, d'étude de marché et de marketing. L'entreprise a donc fait appel à la Presta'INNO afin de vérifier la faisabilité et d'assurer ses investissements (source : ARIATT).



Toutes ces aides ont pour objectif de soutenir vos projets d'innovation de leur élaboration à leur réalisation. D'autres aides sont disponibles en fonction de vos besoins :

- En faisabilité il existe le diagnostic design ou bien un appel à projet du Lieu du Design ;
- Si vous cherchez à recruter des cadres, une aide régionale est disponible.

L'EABFC reste à votre disposition pour vous accompagner dans toutes vos démarches de demande d'aide.

Contact : 03.81.25.04.00 - ariatt@ariatt.fr
03.80.70.27.27 - aria@ariabourgogne.fr

Partenaire privilégié



Les assurances collectives de prévoyance et frais de santé sont devenues un sujet important et très sensible dans les entreprises. Elles subissent également une constante mutation.

- Fin de la période transitoire au 31 décembre 2017, avec obligation que les contrats frais de santé soient responsables pour continuer de bénéficier des avantages fiscaux et sociaux
- Modification des garanties prévues par les conventions collectives
- Fin des désignations d'organismes assureurs par les partenaires sociaux au sein des conventions collectives suite à la décision du Conseil Constitutionnel du 13 juin 2013 (ouverture à la concurrence)

Face à tous ces changements, le Chef d'Entreprise, ou le D.R.H., sont très souvent sollicités, sans pouvoir s'entourer de conseillers totalement indépendants.

ADSTRAT est un réseau d'experts indépendants, spécialisés en ingénierie sociale, prévention en entreprise et optimisation de la rémunération périphérique, en contact avec près de 60 institutions de prévoyance, mutuelles et compagnies d'assurances.

ADSTRAT propose de vous rencontrer afin de vous aider à :

- analyser les différentes solutions que vous avez déjà mis en place
- établir un cahier des charges de vos attentes, ainsi que celles de vos salariés
- réaliser avec vous un tableau comparatif des différentes solutions du marché

ADSTRAT vous accompagne également :

- Dans le dialogue avec les différentes instances représentatives du personnel
- Dans la mise en place de nouvelles solutions

Faire appel à ADSTRAT, c'est pour vous l'assurance :

- ✓ D'être en conformité avec vos obligations conventionnelles et réglementaires
- ✓ D'avoir une protection sociale totalement adaptée à votre entreprise
- ✓ De pouvoir répondre aux attentes de vos représentants du personnel, en travaillant avec un conseiller indépendant

Pour contacter ADSTRAT :

Raymond TORRECILLA
03.81.32.65.91 ou 07.86.02.45.60

ADSTRAT est immatriculé à l'ORIAS
sous le n° : 09 050 634 consultable sur www.orias.fr

 **NOUVEAU: RETROUVEZ-NOUS
SUR FACEBOOK**

Pour obtenir de plus amples informations, n'hésitez pas à contacter l'EABFC au **03 81 25 04 00**



FINANCÉ PAR
**RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ**