



## PRÉFET DE LA RÉGION D'ÎLE-DE-FRANCE

Direction régionale et interdépartementale  
de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt

Service régional de l'alimentation d'Île-de-France

### NOTE D'INFORMATION du 23/05/2017: « PAQUET HYGIENE en production primaire végétale »

#### Qualité de l'eau utilisée pour l'arrosage, l'irrigation ou l'immersion

##### Rappel de la réglementation

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 ».

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'auto-contrôles de l'eau sont nécessaires. Elles seront aux frais du producteur de cultures légumières.

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 auto-contrôles de deux types :

- 1/ Une analyse microbiologique
- 2/ Une analyse physico-chimique

Ces auto-contrôles doivent comporter les trois critères suivants conformément à l'arrêté du 02/08/2010 modifié :

- 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).

En application de cet arrêté du 02/08/2010, modifié par l'arrêté ministériel du 25/06/2014, 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). Conformément à l'arrêté du 25/06/2014 complété par l'Annexe II de la « Communication de la Commission (2017/C163/01) relative à un document d'orientation concernant la gestion, grâce à une bonne hygiène au stade de la production primaire, des risques microbiologiques posés par les fruits et légumes frais » \*, les critères microbiologiques acceptables sont définis comme suit depuis le 23/05/2017 \* :

Paramètres	Niveau de qualité sanitaire qualifié de « A »
<i>Escherichia Coli</i>	< 100 * (2017/C163/01) à 250 UFC / 100 ml d'eau
Matières 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.

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**.

**En conséquence, il est recommandé de réaliser régulièrement une analyse microbiologique :**

**a- 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).**

**b- de préférence, une fois tous les cinq ans, si la culture est destinée à la transformation ou est consommée après cuisson par le consommateur.**

**c- 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. Le laboratoire peut procéder à la fois à la réalisation des prélèvements et aux analyses du contrôle sanitaire des eaux. La **liste des laboratoires d'analyses d'eau agréés en Île-de-France** est fixée par l'arrêté du 19 septembre 2011 accessible en utilisant le lien suivant :

[https://www.legifrance.gouv.fr/jo\\_pdf.do?numJO=0&dateJO=20111012&numTexte=28&pageDebut=17166&pageFin=17178](https://www.legifrance.gouv.fr/jo_pdf.do?numJO=0&dateJO=20111012&numTexte=28&pageDebut=17166&pageFin=17178).

Elle est consultable à l'adresse suivante :

<https://solidarites-sante.gouv.fr/sante-et-environnement/eaux/article/laboratoires-agrees-pour-le-contrôle-sanitaire-des-eaux>

Par ailleurs, la réalisation de **prélèvements sur les produits végétaux** est possible afin de s'assurer qu'il n'y pas de contamination. Ils permettent au producteur de vérifier leur conformité avant de les mettre sur le marché.

Les coordonnées des **laboratoires agréés pour réaliser des « analyses multi-résidus » sur produits végétaux** (dernière liste en date du 12/01/2017) sont consultables à l'adresse suivante :

<http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-en-sante-des-vegetaux>

Pour réaliser des analyses bactériologiques de type E. coli STEC (dernière liste en date du 12/01/2017), les coordonnées des laboratoires agréés sont consultables à l'adresse suivante:

<http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation>

Dans le cas où les résultats d'analyses montrent qu'il existe un risque sanitaire, des mesures correctives devront être mises en place par l'exploitant. A titre d'exemples, il peut s'agir de changement de source d'eau, changement de système d'irrigation ou augmentation du délai entre la date d'irrigation et celle de la récolte du produit.

## **Potabilité de l'eau utilisée pour le lavage-rinçage des produits conditionnés**

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.