

PRÉSERVER LA RESSOURCE EN EAU, C'EST EN UTILISER MOINS ET RÉDUIRE SA POLLUTION

Porter une démarche de sobriété en eau demande tout d'abord de s'interroger sur ses usages et ses pratiques au sein de son établissement.

En amont, il peut être utile de **questionner ses approvisionnements** :

- un aliment déjà prêt-à-l'emploi va consommer peu voire pas d'eau dans la cuisine... mais aura consommé de l'eau en amont. Un choix qui pourra par ailleurs avoir un impact sur la qualité de la prestation,
- tous les aliments ne nécessitent pas la même quantité d'eau lors de leur production : d'où l'intérêt d'intégrer dans les menus des protéines végétales, par exemple sous forme de légumineuses.

Par ailleurs, au-delà de la quantité d'eau, **l'autre enjeu est celui de la qualité de l'eau.**

Préserver la ressource peut passer par :

- des achats de matières premières issues de l'agriculture biologique, notamment sur les zones de captage,
- la réduction de l'utilisation de produits d'entretien et/ou le choix de produits qui réduisent leurs impacts sur l'environnement,
- l'installation d'une station de prétraitement des eaux usées dans nos cuisines pour capter/réduire au maximum la charge polluante avant le déversement dans les réseaux d'eau usées.

vigieau.gouv.fr, la plateforme nationale d'info sur les restrictions sécheresse locales



Face aux périodes d'insuffisance de la ressource en eau, les préfets peuvent prendre des mesures exceptionnelles de limitation ou de suspension des usages de l'eau pour les particuliers et les professionnels, selon 4 niveaux de gravité : 1 Vigilance, 2 Alerte, 3 Alerte renforcée, 4 Crise.

Ce sont les préfets qui définissent les seuils entraînant des mesures locales de restriction d'eau. Les arrêtés de restriction sont publiés sur le site internet des services de l'État dans les départements concernés pendant la période de restriction et sont adressés au maire des communes concernées pour affichage.

POUR ALLER PLUS LOIN

Chiffres clés



0,7%
de l'eau présente sur Terre est disponible pour l'homme
Source : www.cieau.com



2/3
du territoire national a été concerné par des restrictions d'eau l'été 2023
Source : www.futura-sciences.com/



43,1%
des masses d'eau superficielles françaises étaient en bon ou très bon état écologique en 2019
Source : www.statistiques.developpement-durable.gouv.fr/



80%
des micropolluants quantifiés dans les eaux souterraines, proviennent de produits du quotidien (médicaments, plastifiants, HAP, solvants, détergents, etc.)
Source : www.eaufrance.fr

Témoignages



LAURIE FLESCH
Chargée de mission environnement, Lorient (56)

Le changement climatique bouleverse le cycle de l'eau. Les collectivités doivent agir en repensant leurs pratiques et leurs usages pour mieux maîtriser leurs consommations d'eau et les réduire. Face à ces enjeux, la ville de Lorient s'engage en 2024 dans l'élaboration d'un plan de sobriété eau. Cette démarche s'articulera autour de trois grands axes : sobriété des usages, optimisation de la ressource et recherche d'alternatives. Avant d'élaborer un plan d'action global, nous avons réalisé une étude plus détaillée des pratiques sur dix sites représentatifs des différents usages de l'eau sur le territoire. La cuisine centrale de Kerléto (Lorient) fait partie de cette démarche et engage une réflexion sur l'impact de son fonctionnement et de ses équipements sur la ressource eau.



GRÉGORY PLASSERAUD
Directeur de la restauration, La Couronne (17)

La Couronne est commune référente pour le Département sur le projet SAFELI (Sensibiliser, Auditer, Fédérer, Essayer, Lier) avec l'ARS. L'objectif ? Lutter contre les perturbateurs endocriniens : produits de nettoyage labellisés, passage de 40 à 7 produits d'entretien pour la commune... Je suis conseiller de prévention des risques professionnels pour l'autorité territoriale. L'un des objectifs ? Réduire nos consommations d'eau : tests de pulvérisation à la lance du mélange eau-produits d'entretien, tuyaux de lavage et d'aspiration, nettoyage par imprégnation avec MOP dans les salles à manger et certains locaux, optimisation des volumes d'eau en légumerie pour le trempage. Une étude est en cours pour regrouper laverie, cuisine et restaurant : nous cherchons une machine de lavage moins énergivore et plus économe en eau et travaillons sur l'ergonomie des postes de travail.



MÉMO MÉTIER #2024
AGORES
L'intelligence collective de la restauration territoriale

SOBRIÉTÉ EN EAU

en restauration collective

L'eau est une ressource indispensable pour notre santé, nos écosystèmes et notre économie. Elle est essentielle pour de nombreux usages : eau potable, agriculture, industrie, production d'énergie... C'est aussi une ressource de plus en plus en tension : l'eau est en effet le premier marqueur du dérèglement climatique.

Les épisodes de sécheresse s'intensifient, des bassins versants connaissent des tensions structurelles et la ressource en eau est menacée par des pollutions. **Nous devons collectivement changer nos habitudes pour mieux préserver cette ressource.** L'impact financier est aussi de plus en plus important.

Face à l'accélération du dérèglement climatique, comment réduire nos consommations ?
Quels sont les leviers de la sobriété en matière d'eau dans la restauration collective ?

www.agores.asso.fr

Adhérents, retrouvez en ligne les outils conçus par Agores pour vous aider dans la mise en œuvre de bonnes pratiques en restauration collective, la FAQ et les liens directs vers la réglementation.

RÉINTERROGER RÉGULIÈREMENT LES PRATIQUES

Une approche en 3 étapes

Diminuer

Bâtiment

- Diminuer la pression d'eau
- Réaliser des bouclages d'eau pour avoir de l'eau chaude immédiatement
- Utiliser des brumisateurs pour refroidir les groupes froids plutôt que l'arrosage à grandes eaux l'été
- Vérifier régulièrement l'absence de fuites (robinets, matériel, canalisations...)

Matériel

- Utiliser davantage la raclette pour le nettoyage des sols
- Utiliser un bac de trempage pour limiter l'eau utilisée lors du dérochage
- Installer des robinets à cellule de détection
- Poser des brise-jets en étoile ou des mousseurs sur les robinets des lave-mains ou des sanitaires
- Installer des chasses d'eau double poussoir 3-6 L
- Utiliser des carafes ou des gourdes pour le personnel

Humain

- Sensibiliser et former le personnel, notamment sur le nettoyage

20% de l'eau acheminée dans les réseaux est gaspillée par des fuites

10% d'économies d'eau en moyenne sont réalisées grâce aux éco-gestes

2,5 à 3L/repas produit en moyenne*

Disparité de consommation d'eau importante selon le nombre d'ateliers (laverie, légumerie...) et la vétusté du bâtiment

15 % des collectivités avec une tarification incitative

*Tarification progressive selon la consommation d'eau : le coût du m³ augmente avec la consommation

52% de cuisines engagées

dans une démarche de réduction de la consommation d'eau

4,34 € TTC/ m³ de coût moyen

Source SISPEA, données 2020

Optimiser

Bâtiment

- Privilégier le nettoyage vapeur des surfaces (centrales vapeur) plutôt que le jet
- Explorer de nouvelles méthodes de désinfection sans eau (ozone, UV...)

Matériel

- Installer des sous-compteurs
- Prendre en compte le critère « consommation d'eau » lors de l'achat de matériel (lave-batterie, tunnel...)

Méthode

- Pratiquer la méthode de pré-imprégnation avec utilisation de MOP pour le nettoyage des sols des restaurants, locaux administratifs et sociaux
- Appliquer les produits d'entretien par pulvérisation pour réduire la consommation d'eau et de produits
- Utiliser une auto-laveuse pour les surfaces de circulation
- Optimiser le process des cycles de lavage (taux de chargement, cycle avec récupération d'eau...)
- Privilégier la cuisson au four vapeur plutôt que par immersion

Humain

- Suivre régulièrement ses consommations, déceler les anomalies et optimiser les pratiques

Le groupe de travail AGORES « Sobriété en eau » a compilé les actions mises en place par une **cinquantaine de cuisines** produisant de 150 à 13 500 repas/jour, sur tout le territoire français.

Réutiliser

Bâtiment

- Récupérer l'eau de pluie pour le lavage des camions, les sanitaires ou l'arrosage des espaces extérieurs. Un double réseau avec une cuve enterrée est alors nécessaire

Méthode

- Utiliser l'eau de décontamination des légumes pour le lavage primaire des légumes traités ensuite

Éco-geste > en fin de journée d'activité, relever l'index du compteur. Renouveler l'opération le lendemain avant le début d'activité : s'il y a un écart, alors il y a une fuite