

SOBRIÉTÉ HYDRIQUE

Un enjeu stratégique pour les entreprises agroalimentaires

Comprendre les usages, les enjeux et les actions des entreprises

Les chiffres présentés dans ce document sont issus de l'enquête menée par l'AREA Centre-Val de Loire entre mars et juin 2026 auprès de ses adhérents. Au total, 59 entreprises ont répondu sur les 130 sollicitées. Ces résultats apportent un éclairage sur les pratiques, les besoins et les difficultés des répondants. Ils ne constituent pas une mesure exhaustive de l'ensemble des entreprises agroalimentaires de la région.

L'essentiel

Les entreprises agroalimentaires sont mobilisées depuis plusieurs années sur la question de l'eau. Elles cherchent à mieux connaître leurs usages, à réduire les consommations et à réutiliser l'eau lorsque cela est techniquement possible et compatible avec les exigences sanitaires et réglementaires.

59 entreprises répondantes sur 130 adhérents sollicités	95 % connaissent leurs usages de l'eau	75 % connaissent leur consommation
70 % ont cartographié leurs usages par poste	76 % ont investi dans des actions de réduction	63 % craignent un fort impact productif en cas de restriction

Enquête menée par l'AREA Centre-Val de Loire de mars à juin 2026. Les résultats décrivent les entreprises répondantes et ne sont pas extrapolés à l'ensemble des entreprises agroalimentaires de la région.

1. Pourquoi l'industrie agroalimentaire utilise-t-elle de l'eau ?

Lorsqu'on parle d'eau dans l'industrie agroalimentaire, on pense naturellement à l'eau qui entre dans la composition des aliments. Pourtant, elle sert aussi à de nombreux autres usages :

- nettoyer les équipements et les locaux ;
- laver certaines matières premières, comme les légumes ;
- refroidir des installations ;
- intervenir dans certains procédés de fabrication.

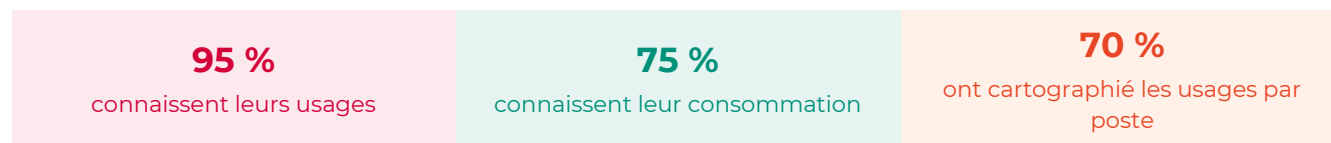
Ces usages sont indispensables au fonctionnement des entreprises et doivent répondre à des exigences strictes d'hygiène, de qualité et de sécurité sanitaire. Une réduction de consommation ne peut donc pas être décidée sans étudier chaque usage et les contraintes qui s'y appliquent.

À retenir

Réduire l'utilisation de l'eau ne consiste pas simplement à fermer un robinet : il faut identifier les usages sur lesquels agir sans compromettre la sécurité des aliments ni la continuité de la production.

2. Mieux connaître pour mieux agir

L'enquête montre que de nombreuses entreprises disposent déjà de repères pour comprendre leur consommation et identifier les possibilités de réduction.



Cartographier les usages consiste à repérer les opérations qui consomment de l'eau — nettoyage, lavage, refroidissement, production, etc. Cette connaissance aide à cibler les postes prioritaires et à rechercher des solutions là où elles peuvent avoir le plus d'effet.

3. Réduire les consommations : des actions concrètes

Les démarches peuvent prendre différentes formes, selon l'activité et les équipements de chaque entreprise :

- optimiser les volumes d'eau utilisés lors du nettoyage ;
- améliorer certains procédés et équipements ;
- repérer et réparer les fuites ;
- récupérer ou réutiliser certaines eaux lorsque cela est possible ;
- investir dans des installations plus économes en eau.

76 % des entreprises répondantes ont investi

Ces investissements montrent que la réduction des consommations est déjà un sujet concret pour de nombreuses entreprises, et pas seulement une réflexion à long terme.

4. Peut-on réutiliser l'eau ?

Oui, dans certains cas, mais pas n'importe comment. Une eau utilisée pour un premier usage ne peut pas automatiquement être réutilisée pour un autre : la réutilisation doit respecter les contraintes sanitaires et réglementaires.

BOUCLE FERMÉE — 39 %

Les entreprises répondantes déclarent recycler l'eau au sein même du processus industriel. L'enquête cite notamment des eaux de nettoyage, de lavage de légumes ou de refroidissement.

BOUCLE LONGUE — 17 %

Les répondants déclarent recycler l'eau à la sortie de la station de traitement, principalement pour un usage agricole.

L'objectif n'est pas nécessairement de supprimer l'utilisation de l'eau, mais de faire en sorte que chaque litre prélevé soit utilisé le plus efficacement possible, lorsque cela est techniquement et réglementairement possible.

5. Une ressource essentielle à la continuité de l'activité



La disponibilité de l'eau est donc un enjeu de production pour une partie des entreprises. Une restriction importante peut avoir des conséquences directes sur leur capacité à fonctionner et à produire.

6. Quels freins restent à lever ?

La réduction des consommations peut demander du temps, des compétences, des adaptations techniques et des investissements. Les entreprises doivent également respecter les exigences d'hygiène et de sécurité sanitaire.

50 % des répondants signalent des freins	48 % citent le temps, les RH, les compétences ou la technologie	28 % citent les coûts d'investissement
17 % citent les contraintes réglementaires et sanitaires	7 % citent la méconnaissance des aides	17 % ont obtenu des aides financières

Les pourcentages détaillant les freins portent sur les 30 entreprises ayant signalé des difficultés. Les 17 % ayant obtenu des aides correspondent aux répondants à l'enquête.

7. L'eau : un enjeu environnemental et industriel

Pour une entreprise agroalimentaire, l'eau est liée à la production, à l'hygiène, à la qualité, à la sécurité sanitaire, à la productivité et à la continuité de l'activité. La réduction des consommations doit donc être pensée à l'échelle du fonctionnement global de l'entreprise.

Ce qu'il faut retenir

Les entreprises répondantes connaissent leurs usages, investissent et mettent en place des actions selon une dynamique d'amélioration continue. Le défi consiste aussi à poursuivre ces efforts, à développer les solutions de réutilisation lorsque c'est possible et à lever les freins techniques, humains et financiers.

Le rôle de l'AREA Centre-Val de Loire

Les industries agroalimentaires sont mobilisées depuis plusieurs années sur la question de l'eau et poursuivent leurs efforts pour réduire leurs consommations, dans le respect des exigences réglementaires et sanitaires.

L'AREA accompagne cette dynamique en favorisant le partage d'expériences, la connaissance des solutions existantes et la recherche de réponses adaptées aux réalités de chaque entreprise. Il n'existe pas de solution unique : chaque entreprise doit identifier les usages sur lesquels elle peut agir, selon son activité, ses équipements et ses contraintes.

L'objectif

Mieux connaître les usages, éviter les consommations inutiles et réutiliser l'eau chaque fois que cela est possible, tout en garantissant la sécurité des aliments et la continuité de la production.

Source : enquête AREA Centre-Val de Loire sur l'usage de l'eau en industrie agroalimentaire, menée de mars à juin 2026 (59 réponses sur 130 adhérents sollicités). Les résultats présentés correspondent aux entreprises ayant répondu à l'enquête et ne constituent pas une extrapolation à l'ensemble des entreprises agroalimentaires de la région.