

• Définition

Type, localisation et importance (y compris emploi) du secteur agro-alimentaire sur le territoire, demandes spécifiques en qualité des ressources prélevées, pressions du secteur liées aux ressources en eau (prélèvements/assainissement services publics ou autonome)

Une spécificité de l'industrie agroalimentaire est de nécessiter une eau de qualité potable.

L'industrie de eau en bouteille, de source ou minérale, ne consomme pas par définition d'eau potabilisée ou traitée, elle n'émet pas de rejets à assainir.

Elle est donc traitée comme une variable spécifique dans cette fiche en deux parties : [Industries agroalimentaires 1 : les industries AA sans les eaux](#)
[Industries agroalimentaires 2 : l'industrie des eaux](#)

• Indicateurs de mesure

Type d'agro-industries et emploi

Volumes prélevés, (m3/an) rejets polluants (selon type de traitement, type de polluant pertinents pour ces secteurs)

Normes de qualité nécessaire pour l'activité/les secteurs concernés

Etat de lieux

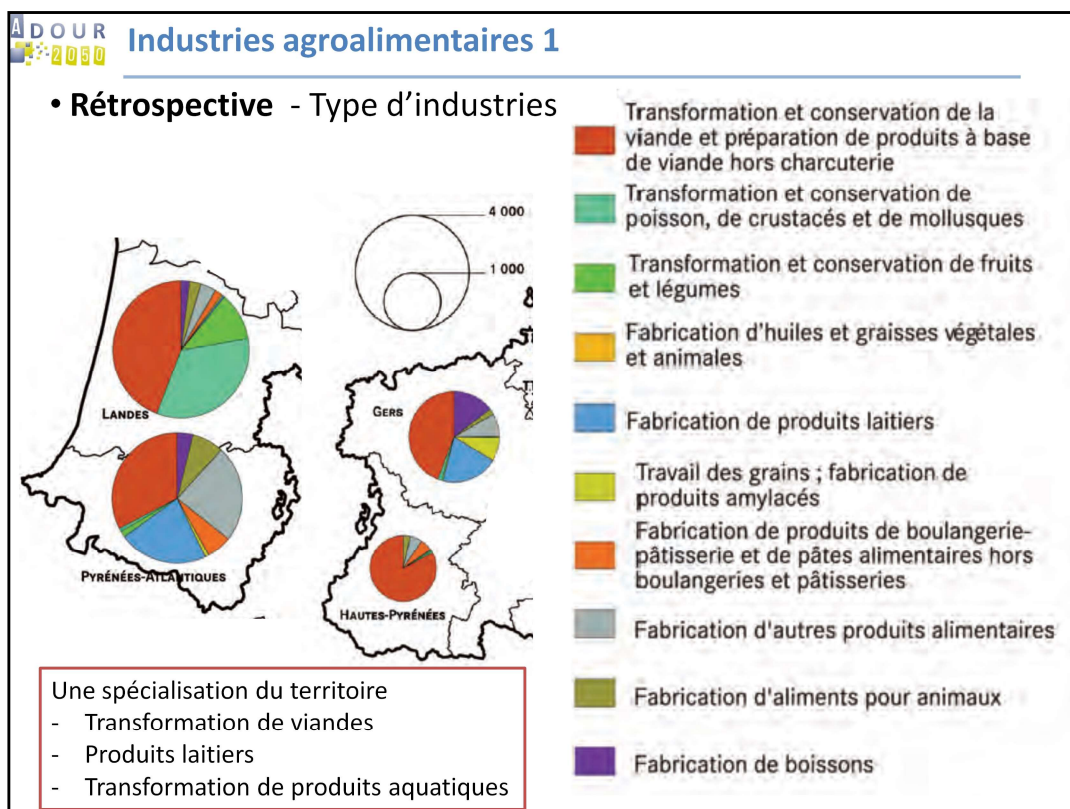
Les **industries agro-alimentaires (IAA) valorisent essentiellement les productions agricoles locales.**

L'Atlas de l'Adour 2013 recense, en 2007, 104 établissements (fichier SIRENE) **de plus de 20 salariés**, représentant un effectif de plus de 8 600 salariés, répartis sur le territoire du bassin mais hors Côtiers Basques.

Ce même document recense, en 2005, 110 établissements de plus de 20 salariés de l'industrie agroalimentaire sur le même périmètre géographique redevables à l'agence de l'eau au titre des rejets essentiellement. En effet, ces industries s'approvisionnent surtout sur le réseau d'eau potable. C'est pourquoi, en 2005, les prélèvements propres (hors réseau) des IAA ne représentaient que 3% des prélèvements. Par contre ces industries contribuaient en 2005 pour une part plus importante à la pollution d'origine industrielle : 13% des matières en suspension rejetées, 15% des matières organiques, 18% des matières azotées et 43% des matières phosphatées.

Le panorama des industries agroalimentaires 2016, recense en 2014 sur les 4 départements du bassin (périmètre plus large que le bassin de l'Adour et côtiers Basques) près de 8 fois plus d'établissements (et 3 fois plus dans le 64) mais en intégrant les établissements de moins de 20 salariés.

2014 (panorama des IAA 2016)	Effectifs IAA	Nombre d'établissements
Gers	2 456	163
Hautes –Pyrénées	1 325	119
Landes	5 499	192
Pyrénées-Atlantiques	4 807	334
TOTAL	14 087	808



Les plus grosses implantations concernent les industries du gras (Euralis Gastronomie à Maubourguet, Delpeyrat à Saint-Pierre du Mont), les chocolats (Lindt à Oloron), les laiteries et fromageries (les Chaumes à Gan) et les conserveries de légumes. (source Atlas Adour 2013)

Euralis : ce groupe fait partie des 15 premiers groupes coopératifs français avec deux grands pôles d'activité, un pôle agricole et un pôle agroalimentaire avec la production de foie gras, de produits traiteur et de légumes du sud ouest transformés. La diversification agroalimentaire date de 1994. En difficulté sur le pôle alimentaire en 2011-2012, le groupe semble s'être redressé en 2014. Néanmoins le redressement du pôle alimentaire passe par des investissements en dehors de la région puisque la consultation du site du groupe indique des investissements en Chine (2013) et plus récemment en Bretagne (2016).

Delpeyrat : filiale de la coopérative Maisadour, spécialisée initialement dans les produits à base de foie gras et de canard, cette entreprise s'est beaucoup diversifiée dans le jambon (de Bayonne), le caviar et le saumon fumé. L'entreprise a frôlé la faillite en 2003 mais a depuis quintuplé son chiffre d'affaire, à 450 millions d'euros, pour une rentabilité de 2 à 3% (en 2014). Il vise une production 100% Sud-ouest. Sa part de marché (foie gras) était de 3% en 2002, elle est de 14% en 2012. Source : <http://www.capital.fr/enquetes/succes/l-insatiable-appetit-du-gascon-delpeyrat-903991>

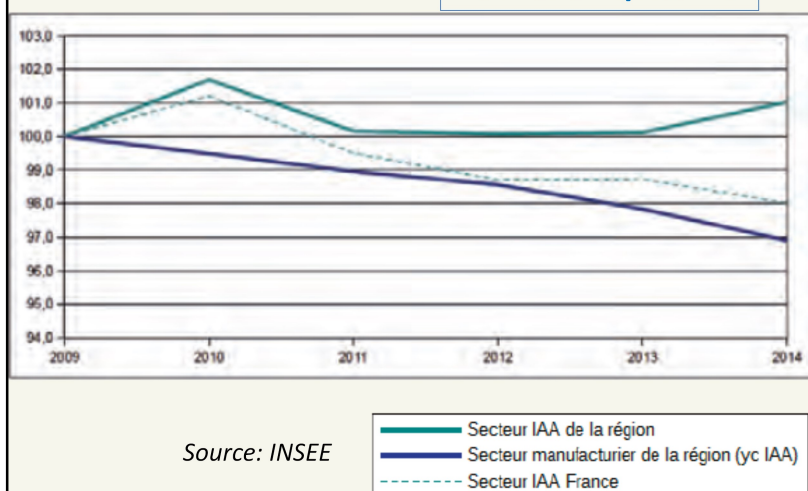
Lindt (la chocolaterie d'Oloron) comme la fromagerie des Chaumes appartiennent à des multinationales l'une française (Savencia ex Bongrain pour la fromagerie) et le groupe Suisse pour le chocolat dont la stratégie n'est pas décidée sur le territoire.

- **Rétrospective** - Emplois Aquitaine

ÉVOLUTION DE L'EMPLOI RÉGIONAL DANS LES IAA (BASE 100 EN 2009)

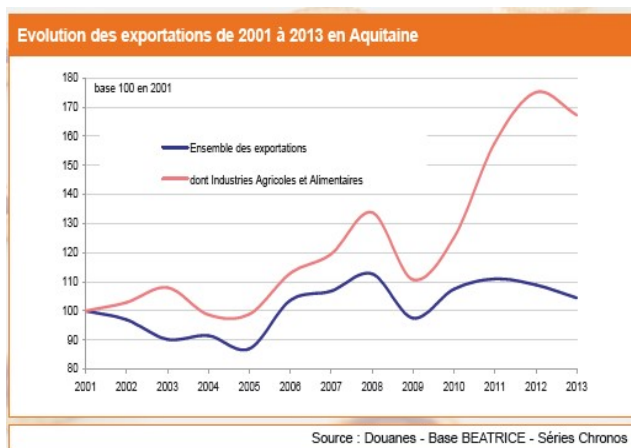
Source : Clap, Insee - traitements SSP.

Nouvelle Aquitaine



Sur la période 2000-2012, périmètre ancienne Aquitaine : emploi stable alors que l'emploi des autres industries manufacturières diminue et que l'emploi national dans les IAA baissait de 3,7% entre 1999 et 2009.

En Aquitaine, les industries agroalimentaires sont le premier poste exportateur de l'ancienne région (le 3^{ème} de la nouvelle région) mais part importante des vins.



Les IAA représentent le premier secteur d'emploi industriel de l'ex région et 3% de l'emploi salarié total en 2012 (2% au niveau national)

Les plus grandes entreprises du bassin de l'Adour et des côtières Basques sont toutes localisées dans cette région (Pyrénées Atlantique et Landes)

La moitié de la production nationale de foie gras d'oie ou de canard sont produits dans la région et le quart des fromages de brebis.

La forte diversité de la production alimentaire régionale alliée à des spécialités alimentaires locales (foie gras, brebis et huître/saumon) ainsi que la présence de grandes entreprises a permis à l'industrie alimentaire aquitaine de mieux résister que l'industrie alimentaire nationale et que celle de Midi-Pyrénées.

Source : « Les industries agroalimentaires en Aquitaine » Agreste Aquitaine décembre 2014, Agreste Aquitaine N°89, Juin 2015 et memento 2015

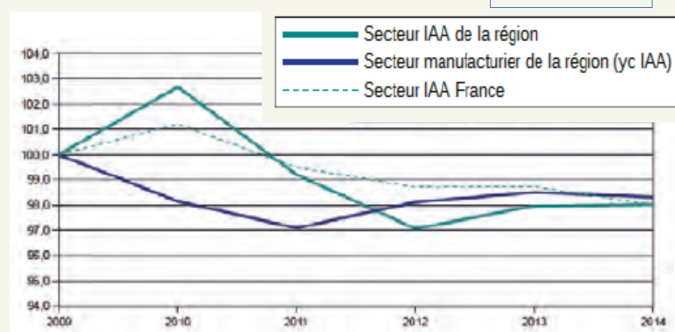
• **Rétrospective** - Emplois Midi-Pyrénées

L'emploi dans les IAA est stable depuis 2013

ÉVOLUTION DE L'EMPLOI RÉGIONAL DANS LES IAA (BASE 100 EN 2009)

Source : Clap, Insee - traitements SSP.

Occitanie



- Les Industries agroalimentaires sont le 2^{ème} employeur industriel régional après l'aéronautique. Viande et produits laitiers prédominent

- Une baisse d'effectifs d'emploi comparable à l'évolution nationale

Midi-Pyrénées est la 2^{ème} région française pour le nombre de produits labellisés (signe de qualité)

- Deux clusters professionnels et un pôle de compétitivité (Agri-sud-Ouest, 1^{er} pôle en France pour le secteur)

Midi-Pyrénées est la première région française pour les produits à base de lait de brebis et la seconde (derrière l'Aquitaine) pour la production de palmipèdes gras. Elle est aussi la première région française pour la salaisonnerie sèche (jambon cru, saucisson). Le secteur industriel est caractérisé par un faible nombre de très grosse entreprise et un large tissu de PME. Contrairement à l'Aquitaine l'activité des IAA est orientée vers le marché national.

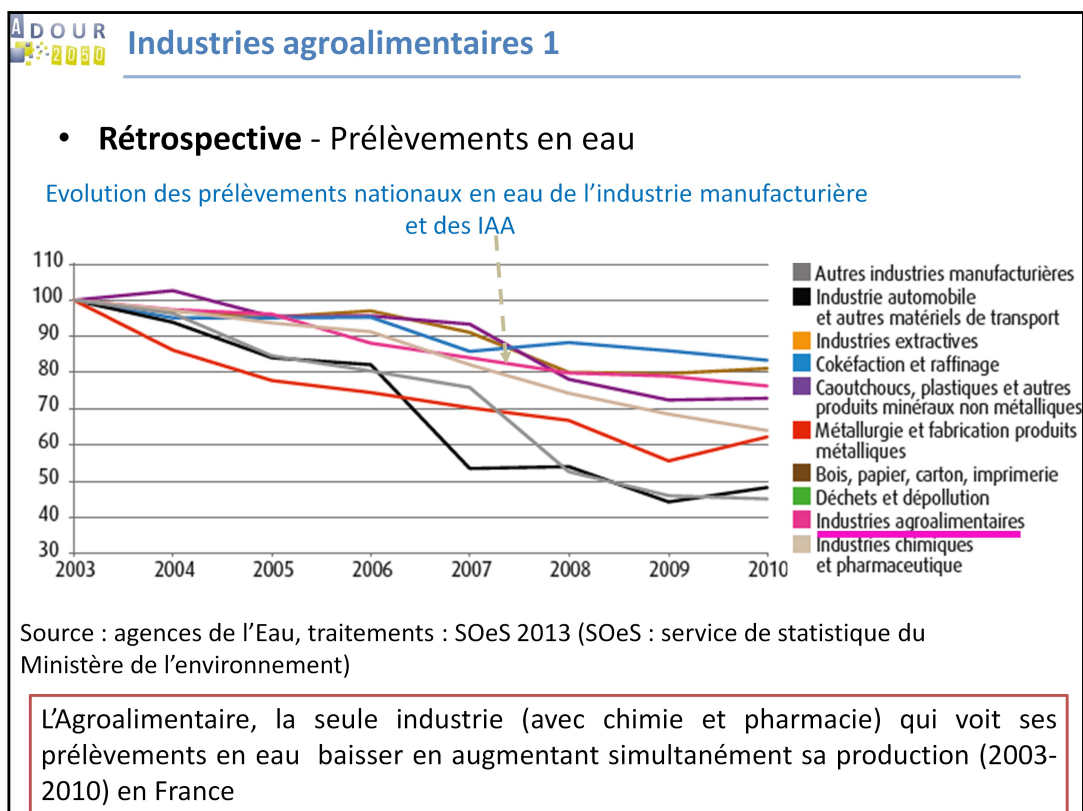
Dans la région, le département du Gers a la part de salariés dans l'industrie agroalimentaire la plus importante. Hautes Pyrénées et Gers sont caractérisés par la transformation de viande et le produits laitiers.

Selon le rapport du CESER Midi-Pyrénées «L'avenir de l'agroalimentaire en Midi-Pyrénées » de 2012 (chiffres 2011) :

- Sur la transformation de produits animaux (bovins, porcins, caprins et ovins) la région a particulièrement souffert : alors que la production nationale diminuait de 7% entre 2001 et 2011, elle diminuait de plus 20% en Midi-Pyrénées.

-Les Oies grasses représentent 28,89% (en baisse de 25%) de la production nationale, le canard gras, en progression de 16%, représente 22,49% du national, et les Cailles d'élevage avec 14,38% du national on progressées de 1%. La production de volailles et lapins a moins diminué qu'à l'échelle nationale.

-Une forte complémentarité entre l'Aquitaine et Midi-Pyrénées pour le lait de Brebis (85% des productions). Pour l'ensemble des laits (brebis, chèvre et vache), la production de Lait augmentait de 1% nationalement sur les 10 dernières années mais a diminué de 6% en Midi-Pyrénées.



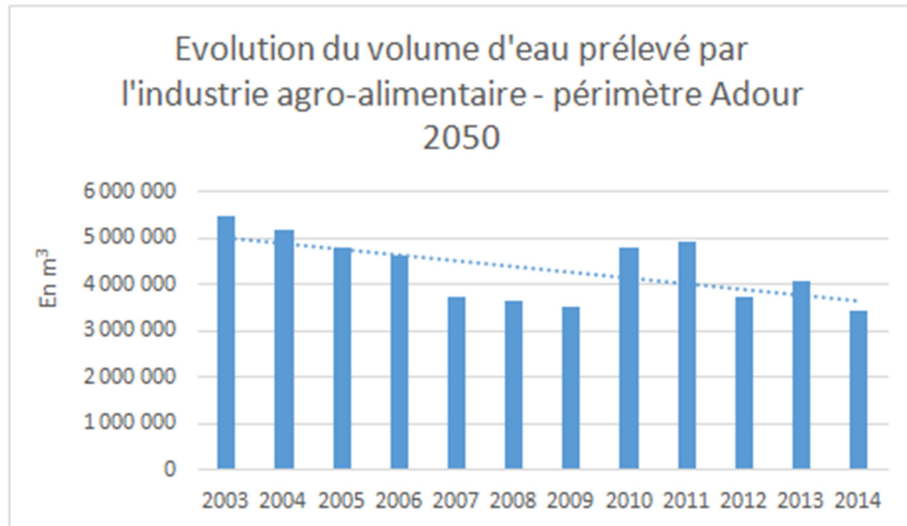
Le rapport de Développement Durable du groupe Lindt (chocolaterie à Oloron) indique les progrès réalisés sur la consommation en eau (-46% d'eau par tonne de chocolat produit depuis 2008) et un objectif de réduction de 2% par an par tonne produite.

L'exemple de l'industrie agroalimentaire wallonne confirme ce découplage entre la production et la consommation d'eau. La consommation baisse fortement en 2012 alors que la valeur ajoutée continue à augmenter (voir encadré rouge dans le tableau). Sur la période de 10 ans la consommation d'eau augmente de 24% alors que la valeur ajoutée augmente de 56%.

Evolution de la demande d'eau et de la valeur ajoutée dans l'industrie alimentaire de 2003 à 2012

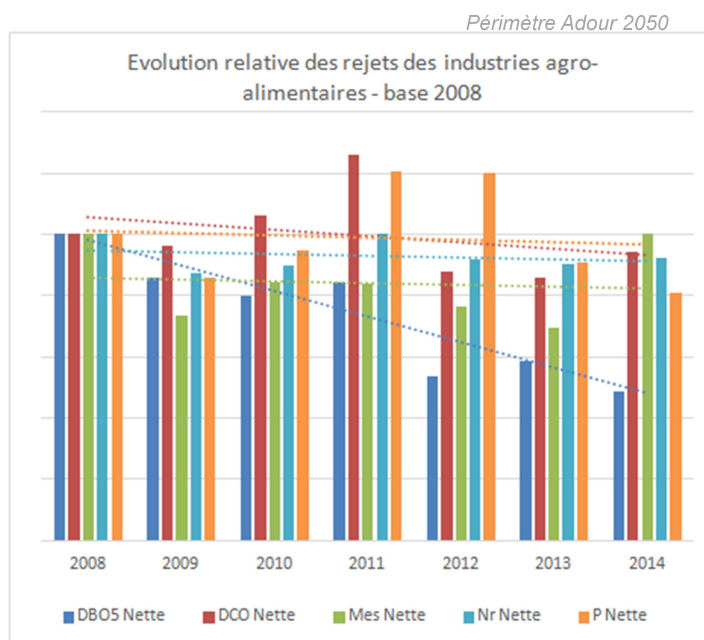
Performances environnementales de l'industrie alimentaire wallonne en terme de consommation d'eau (indice: base 100 2003 = 100)										
Sous-secteur	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Industrie alimentaire	100	103.08	99.1	107.76	111.54	107.46	126.9	133.42	134.16	123.87
Valeur ajoutée	100	109.4	111.7	118.2	128.4	133	132.8	134.1	144.2	156.4
Unité de référence : Indice 100 = 2003										
Source :SPW - DGO3 - Direction des Outils financiers, inventaire 2015										

- **Rétrospective** - Prélèvements en eau



Des prélèvements en eau potable qui baissent globalement dans les industries agro alimentaires du bassin de l'Adour et les côtiers Basques. Une baisse de 34% des prélèvements entre 2004 et 2014 mais cette baisse n'est pas linéaire et dépend probablement des volumes annuels de production alimentaire.

- **Rétrospective** - Rejets de l'industrie Agroalimentaire



Une baisse claire des rejets qui affectent la demande biologique en oxygène à 5 jours (DBO5), en revanche sur les autres mesures de polluants (demande chimique en oxygène (DCO), matières en suspension (MES), azote ou phosphore (lié aux produits de nettoyage)), la baisse est très faible sur les sept années où les données déclarées par les industriels sont disponibles.

- **Rétrospective - effluents et assainissement**

- L'industriel est responsable de ses déchets jusqu'au milieu
- Toutes les grandes entreprises du bassin ont leur système propre d'épuration
- La nature organique des rejets des industries agroalimentaires, les rend compatibles avec les stations d'épuration domestique

Pour les plus petites entreprises : la tentation du raccordement pour limiter l'investissement

Depuis 1971, sur le bassin Adour-Garonne la pollution des industries agroalimentaires a été divisée par deux alors que la production a augmenté

→ Traitement interne des effluents par les industries sous la pression des réglementations sur l'eau

2007 sur l'ensemble du bassin Adour-Garonne

- 20% des capacités des stations d'épuration domestiques sont utilisés par les industriels
- 30% des établissements des industries agroalimentaires (les plus petits) sont encore raccordés au réseau d'épuration domestique et représentent 2/3 de la pollution (mesurée en Matière Oxydable) industrielle déversée dans les stations domestiques

Néanmoins même les entreprises agroalimentaires raccordées sont obligées de pré-traiter leurs rejets soit par un procédé physico-chimique (dégrillage, tamisage, dégraissage, dessablage, décantation, flottation) ou biologique (lits bactériens ou méthanisation).

Le traitement complet des eaux (entreprises avec leur propre système de traitement, non raccordées) est rapidement spécifique en fonction de l'activité, par exemple :

-Des procédés pour les déchets gras (viandes, fromage) : le traitement biologique, la valorisation énergétique ou le compostage avec apport de nutriment sont aujourd'hui privilégiés

-Des procédés pour les polluants salins (charcuterie, fromage, légumes) : membranes, résines échangeurs d'ions ou techniques thermiques

-Etc.

Le traitement est un coût pour les industriels (sans valorisation des rejets) et les seuils de rejets réglementés dans le milieu évoluent avec la performance des systèmes de traitement et la capacité de mesure des polluants dans les milieux.

• Prospective

Développement de l'Industrie

- L'industrie agroalimentaire est plus structurellement attachée aux territoire que la plupart des industries manufacturières
 - Transformation des ressources (agricole ou élevage) locales
 - Vente de terroirs (AOC) et de spécialités historiques et culturelles (foie gras, fromage de brebis)

Prélèvements et rejets

- Poursuite des progrès technologiques permettant à l'industrie de consommer moins d'eau par unité de production
- L'apparition de la notion « d'eau propre »
 - Codex Alimentarius en 2003 (normes et préconisation de l'OMS et la FAO)
 - Réglementation communautaire en 2004
- Pour les « petits » sites industriels : le raccordement ou le traitement des eaux résiduelles pour valorisation avec l'enjeu d'une quantité suffisante de déchets/eau propre pour recycler
- **Pour tous les industriels : un enjeu d'optimisation économique entre investissement , redevance pollution et respect de la réglementation**

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

Eau de mer propre (en zone côtière): « l'eau de mer ou saumâtre naturelle, artificielle ou purifiée présentant les mêmes qualités que l'eau propre»,

L'eau propre peut être utilisée dans les cas suivants :

- en **production primaire animale et végétale** : **eau potable ou eau propre** peuvent être employées du moment qu'elles n'entraînent pas de contamination des denrées produites,
- en **transformation agroalimentaire** : **l'eau propre peut être une eau recyclée qui** ne répond pas aux critères de l'eau potable sans pour autant présenter un risque susceptible d'avoir une incidence sur la qualité sanitaire du produit. Dans ce cas, l'autorité compétente doit avoir établi au préalable que la « qualité de l'eau ne peut pas compromettre la salubrité des denrées alimentaires dans leur forme finale.

Le traitement des rejets pour limiter les prélèvements en eau :

Recyclage de l'eau dans les fromageries industrielles

Les traitements de recyclage en interne les plus utilisés sont **l'osmose inverse et l'ultrafiltration**, notamment dans le cas de concentration des eaux blanches.

• **L'osmose inverse** permet de séparer l'eau des sels minéraux et des sucres. Ainsi, l'eau recyclée peut être utilisée comme eau de chauffage dans les échangeurs, sans formation de dépôts encrassants.

• **L'ultrafiltration** est une technique de séparation mettant en œuvre une membrane poreuse. La taille des espèces retenues et du diamètre des pores de la membrane se situe entre le micromètre et le nanomètre. C'est par diffusion passive que la séparation a lieu. Elle est utilisée pour enrichir du lait (concentration) ou fabriquer du fromage frais. Les perméats sont récupérés en alimentation animale.

- **Hypothèses**

Les deux premières hypothèses envisagent une hausse modérée et tendancielle de la demande du marché pour les produits des IAA. La troisième hypothèse, une très forte demande notamment internationale. Pas d'effondrement des IAA envisagé.

H3 : Hausse demande en eau et rejets – développement IAA Sud-Ouest

H1 : Baisse tendancielle demande en eau et rejets

H2 : Forte baisse de la demande en eau et valorisation effluents



H1 : Baisse tendancielle demande en eau et rejets

Les prélèvements et la demande en eau potable pour les industries agroalimentaires baissent tendanciellement d'environ 2% par an , **la baisse est corrélée à la tonne produite** (l'essentiel des progrès a été fait dans les années 90 puis 2000) soit 2% par an par tonne produite avec une augmentation de la production de 1% par an ; elles se stabilisent en 2030. Les effluents organiques sont traités et valorisés quand leur volume est suffisant pour rentabiliser l'investissement dans le traitement et la valorisation des sous-produits, soit pour les plus grosses entreprises en volume de production uniquement. Pour les plus petites industries, soit elles traitent a minima leurs effluents pour respecter la réglementation sans valorisation soit elles restent raccordées à l'assainissement collectif public.

H2 : Forte baisse de la demande en eau et valorisation effluents

La baisse des prélèvement est plus forte que dans l'hypothèse 1 car outre les progrès technologiques qui diminuent les besoins, les eaux résiduaires sont beaucoup plus souvent traitées sur chaque site industriel pour fournir de l'eau propre réutilisée pour une part du processus. Les unités de production, même petites, s'équipent donc plus systématiquement de systèmes de traitement qui leur permettent de valoriser les déchets organiques (y compris par valorisation énergétique) et de recycler l'eau propre dans leur propre process. Cette hypothèse peut impliquer une aide à l'équipement (prêt à taux zéro par exemple) pour les petites industries. Toutes les entreprises du bassin sont désaccordées à moins que le raccordement permette un meilleur traitement des pollutions réglementées de 2050. Le principal enjeu est sur les polluants peu réglementés (antibiotiques issus des animaux transformés notamment)

H3 : Hausse demande en eau et rejets – développement IAA Sud-Ouest

Cette hypothèse envisage une très forte croissance de la demande, notamment internationale, pour les produits labellisés et les spécialités du Sud ouest. Comme dans l'hypothèse 1, la demande en eau par tonne produite baisse de 2% par an grâce aux progrès technologiques, mais les tonnages produits sont tels que la demande en eau potable augmente. Les entreprises sont concentrées et la valorisation des rejets est plus systématique comme dans l'hypothèse 2. Mais comme nul traitement ne permet une réduction de 100% des matières oxydables, que le sujet n'est pas la première préoccupation des entreprises, les rejets de polluants organiques (mesurés en Demande Chimique que en Oxygène, DCO, ou Demande Biologique en Oxygène, DBO), augmentent, en plus des polluants « émergents ».

- **Lien entre les variables du système**

Cette variable influence

- Exploitations agricoles
- Production agricole irriguée
- Elevage
- Pratiques agricoles et agronomiques
- Aquaculture

Est influencée par

- Stockage
- Energies renouvelables locales

Hypothèses (Suite)

H3 : Hausse demande en eau et rejets – développement IAA Sud-Ouest

Cette hypothèse envisage une très forte croissance de la demande, notamment internationale, pour les produits labellisés et les spécialités du Sud ouest. Comme dans l'hypothèse 1, la demande en eau par tonne produite baisse de 2% par an grâce aux progrès technologiques et plafonne en 2020, par ailleurs les tonnages produits sont tels que la demande en eau potable augmente. Les entreprises sont concentrées et la valorisation des rejets est plus systématique comme dans l'hypothèse 2. Mais comme nul traitement ne permet une réduction de 100% des matières oxydables, que le sujet n'est pas la première préoccupation des entreprises, les rejets de polluants organiques (mesurés en Demande Chimique que en Oxygène, DCO, ou Demande Biologique en Oxygène, DBO), augmentent, en plus des polluants « émergents ».

• Références

- « Panorama des industries agroalimentaires 2016 » Fiche régionale Occitanie (données 2014), Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt
- « Panorama des industries agroalimentaires 2016 » Fiche régionale Nouvelle Aquitaine (données 2014), Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt
- « L'avenir de l'industrie agroalimentaire en Midi-Pyrénées », CESER Midi-Pyrénées, 18 juin 2012
- « Diagnostic territorial régional », Région Midi-Pyrénées, mars 2013
- « Diagnostic des Industries agroalimentaires en Midi-Pyrénées », Région Midi-Pyrénées, 2011
- « Les industries agroalimentaires en Aquitaine », AGRESTE, décembre 2014
- « Situation de l'industrie agroalimentaire en Aquitaine en 2014 : la vision des chefs d'entreprise », Analyse et Résultats N°89, AGRESTE Aquitaine, Juin 2015

« Mémento de la statistique agricole », AGRESTE Aquitaine, mai 2015

« Repères : Industrie et environnement », N° 89, Avril 2014, Commissariat Général au Développement Durable

« Entreprises et collectivités, réussir le raccordement au réseau d'assainissement », Agence de l'eau Adour-Garonne, 2011

<http://www.eau-adour-garonne.fr/fr/eau-et-activites-economiques/industrie/les-rejets-industriels/zoom-sur-les-rejets-de-quelques-secteurs-industriels.html>

« L'eau propre, une nouvelle modalité d'usage de l'eau dans l'industrie agroalimentaire », CNRS, Séminaire politiques publiques de l'alimentation, 2008-2009

<http://environnement.wallonie.be/enviroentreprises/pages/etatenviindustrie.asp?doc=syn-ali-cea#TOC-IDA2MCFB>

<http://www.techniques-ingenieur.fr/base-documentaire/procedes-chimie-bio-agro-th2/agroalimentaire-risques-securite-qualite-et-environnement-42427210/maitrise-de-la-consommation-d-eau-et-des-rejets-des-iaa-f1450/>

http://www.lesechos.fr/22/11/2013/LesEchos/21569-101-ECH_en-midi-pyrenees-l-agroalimentaire-resiste-a-la-crise-en-misant-sur-la-qualite.htm

<http://traitementdeseaux.fr/eaux-industrielles/eaux-industries/>

• Définition

Localisation et évolution du secteur des eaux en bouteille. Production et consommation. La production d'eau minérale et de source implique de préserver la ressource de toute contamination puisque aucun traitement n'est autorisé.

L'eau en bouteille produite sur le territoire influe sur les prélèvements mais de façon négligeable par rapport à l'eau potable. En revanche le besoin de maintenir la qualité des sources fait de ces industriels des défenseurs de toute pollution qui toucherait leur ressource. Le développement de l'activité « eau en bouteille » a donc un impact sur la gouvernance de l'eau du territoire. Pas de rejets.

• Indicateurs de mesure

Localisation

Production eau en bouteille

Consommation eau en bouteille

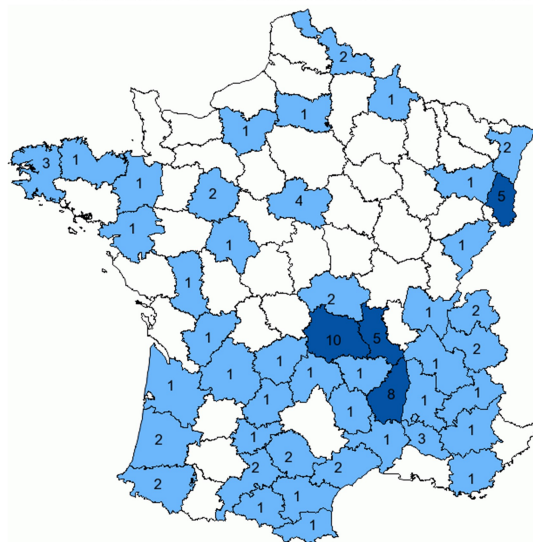
Dans les eaux embouteillées, deux catégories dominent (outre les eaux rendues potables par traitement et embouteillées)

L'eau minérale naturelle : c'est une eau d'origine souterraine, microbiologiquement saine, qui doit être tenue à l'abri de tout risque de pollution. Elle répond à des exigences de qualité microbiologique et physicochimique strictes. Elle se distingue des autres eaux par la présence de minéraux, oligoéléments ou autres constituants, et témoigne d'une stabilité de ses caractéristiques essentielles. L'eau minérale naturelle ne peut faire l'objet que de quelques traitements autorisés par la réglementation (séparation des constituants naturellement présents, la désinfection de l'eau est interdite). Certaines eaux minérales naturelles peuvent faire état d'effets favorables à la santé reconnus par l'Académie Nationale de Médecine. Néanmoins, selon l'importance des minéraux contenus, certaines de ces eaux ne sont pas conseillées aux nourrissons.

L'eau de source : c'est une eau d'origine souterraine, microbiologiquement saine et qui doit être protégée contre les risques de pollution. L'eau de source, à l'émergence et conditionnée, répond aux mêmes exigences de qualité microbiologique que l'eau minérale naturelle, et l'eau de source conditionnée répond aux mêmes exigences de qualité physicochimique et radiologique que l'eau du robinet. Au même titre que l'eau minérale naturelle, l'eau de source ne peut faire l'objet que de quelques traitements autorisés par la réglementation (séparation des constituants naturellement présents, la désinfection de l'eau est interdite). L'eau de source ne possède aucune qualité thérapeutique particulière.

- **Rétrospective** - Localisation des établissements

Localisation des établissements de conditionnement d'eau en 2011



La production d'eau en bouteille est relativement concentrée dans le massif central plus que sur le bassin de l'Adour

Source Direction Générale de la Santé

Bien que le thermalisme soit caractéristique du territoire de l'Adour, le territoire de l'Adour est donc propice à la production d'eau minérale, la production d'eau en bouteille est davantage concentrée dans le sud-est de la France et surtout en Auvergne.

Sur le territoire du bassin de l'Adour et des Côtiers Basques, les acteurs de l'eau embouteillée sont principalement :

- OGEU dans les Pyrénées-Atlantiques, l'un des rares acteurs régionaux avec un rayonnement national, eau minérale et eau de source.
- Saint-Nérée Barousse à Ferrère et Sarp dans les Hautes-Pyrénées - eau minérale
- Site d'embouteillage de Dax racheté en 2006 par Cristaline (marques Pampara et Biovive) : 80% eau minérale et 20% eau de source

Néanmoins toutes les zones thermales ont le potentiel, comme le montrent les rapports anciens du BRGM (1985 pour les Hautes Pyrénées et 1988 pour le Gers) de produire des eaux minérales mais généralement à usage médical pour les eaux thermales.

- **Rétrospective** - Production d'eau en bouteille France

Production d'eaux de table (en millier d'hectolitres)

	2009	2010	2011	2012	Evolution 2012/2011 %
Eaux minérales (ni sucrées, ou édulcorées ou aromatisées)	52194	56305	57786	56831	-1,7
Eaux de source (ni sucrées, ou édulcorées ou aromatisées)	38691	43858	42730	40628	-4,9
Eaux minérales ou de source sucrées ou édulcorées ou aromatisées	5077	5459	4692	4572	-2,6
Ensemble	95962	105622	105208	102031	-3,1

Eaux de sources en France : consommation, production et exportations.

Source : Panorama des Industries agroalimentaires 2014

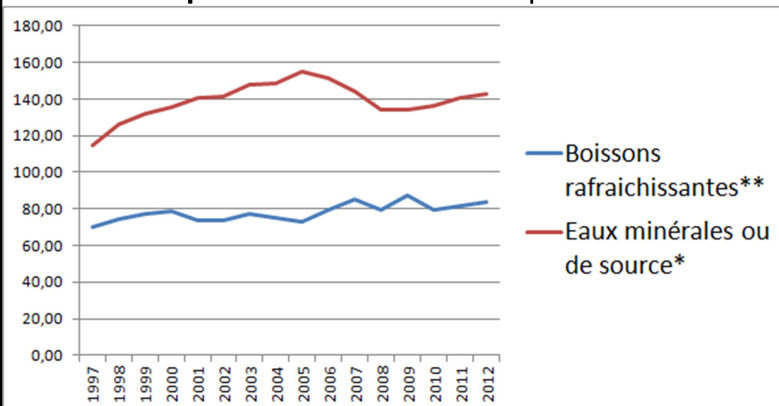
	Consommation (litres/hab./an)	Production (millions de litres)	Exportations (millions de litres)
2006	48	3653	500
2007	48	3540	500
2008	44	3337	500
2009	43	3266	500
2010	44	3315	500
2011	46	3435	500
2012	47	3538	500
2013	47	3598	600

La production des eaux minérales et de source en France (39 eaux de sources et 80 eaux minérales) est de plus en plus dominée par 3 acteurs majeurs. Trois groupes détiennent près de 80 % des parts de marché. Les groupes Neptune (Saint-Yorre, Vichy, Célestins, Thonon, Pierval, Chateldon, Courmayeur, Cristaline, Vernière, Rozana) et Nestlé Waters (Vittel, Contrex, Nestlé Purelife, Perrier, San Pellegrino, Acqua Panna, Hépar, Quézac, Valvert, Charmoise) possèdent chacun 28,4 % des parts de marché en 2013. Le n°3, Danone, en détient 19,3 % avec ses marques Aqua, Evian, Bonafont, Mizone, Villa del Sur, Font Vella, Volvic ou encore Badoit.

Les producteurs régionaux peinent dans la compétition vis-à-vis de ces trois mastodontes industriels et doivent fermer ou trouver un acheteur, d'autant que la grande distribution est très compétitive avec des marques distributeurs (1/3 du volume des eaux en bouteille) et par la possession de sources à embouteiller (Les 3 Mousquetaires et Leclerc). Les producteurs se relancent aussi par l'innovation : les eaux aromatisées par exemple, mais celles-ci entrent dans les catégories statistiques des « boissons rafraichissantes » et non plus des eaux embouteillées.

Les premiers producteurs d'eau minérale en Europe sont l'Allemagne et l'Italie. Mais la France est le premier exportateur mondial d'eaux minérales naturelles (données 2013 du panorama des Industries agroalimentaires) ce qui permet au commerce extérieur de la France d'être structurellement excédentaire dans ce domaine. Depuis quelques années, la progression des exportations du secteur s'explique surtout par l'ouverture des marchés des pays émergents et en particulier asiatiques.

• Rétrospective consommation par habitant



• Eaux non sucrées ni aromatisées
** y compris eaux sucrées et aromatisées

Source : Agreste-Prodcom, Douanes

La consommation d'eau de source comme d'eau minérale naturelle stagne en France

Les niveaux de consommations sont 30% inférieurs à la moyenne nationale dans le sud-ouest et la région méditerranéenne

Selon les chiffres de la chambre syndicales des eaux minérales, la consommation française d'eau en bouteille en 2014 est de 118 litres d'eau embouteillée par habitant et par an en 2014. La consommation est de 7,7 milliards de litres qui se décomposent en 4,3 milliards pour l'eau minérale et 3,4 pour l'eau de source.

La consommation française est supérieure à la moyenne européenne (107 litres par habitant). les fortes consommations d'eau minérale sont plutôt dans les pays du sud (Italie, Portugal, Espagne) et de façon plus surprenante en Allemagne (évolution récente) ; les plus faibles dans les pays du Nord (Danemark, Pays-Bas, Finlande, Suède), avec seulement 20 à 25 litres par habitant.

L'analyse TNS-Sofres de 2015, montre que le quart sud-ouest de la France (Aquitaine Limousin et Midi-Pyrénées) consomme davantage d'eau du robinet et moins d'eau embouteillée que le reste du territoire national : seulement 40 % des habitants du Sud-Ouest déclarent boire l'eau en bouteille tous les jours, contre 51 % sur l'ensemble du territoire. Cette tendance, du quart Sud-Ouest, plus favorable à la consommation d'eau du robinet est sans doute liée à des critères de confort d'utilisation dans cette partie du pays, où les habitants trouvent leur eau moins calcaire que l'ensemble des Français et sont moins nombreux à utiliser un appareil de traitement de l'eau. Par ailleurs les régions du Nord (en particulier Picardie, Bretagne, Nord pas de Calais) consomment plus d'eau en bouteille par crainte des pollutions de l'eau du robinet par des pesticides et nitrates.

L'eau en bouteille notamment minérale est davantage consommée par les plus de cinquante ans pour les vertus thérapeutiques

Le marché de l'eau en bouteille explose dans le monde. La consommation d'eau plate embouteillée est passée de 9 litres en moyenne par personne en 1999 à environ 27 litres en 2013, soit une hausse de 200 % en 14 ans. Cette évolution mondiale est essentiellement tirée par les pays émergents.

- **Prospective** (ruptures possibles, effets de seuils, changements, signaux faibles)
 - La production d'eau embouteillée progresse surtout par l'export
 - Une consommation nationale stagnante en lien avec
 - La différence de prix entre eau du robinet et eau potable
 - L'impact de l'environnement de la consommation d'eau en bouteille : les déchets liés aux emballages et le transport de l'eau embouteillée
 - La concurrence des carafes filtrantes

Les ruptures possibles

- Relance de la consommation d'eau minérale pour les vertus thérapeutiques avec le vieillissement de la population et une offre ciblées sur les maladies liées à l'âge
- Forte défiance de la population vis-à-vis de l'eau du robinet
- Autorisation de traiter/épurer les eaux de sources

De nombreux facteurs contribuent à la stagnation de la consommation de l'eau en bouteille

- Un niveau de consommation déjà élevé en France par rapport aux autres pays européens
- la différence de prix avec l'eau du robinet de 30 à 200 fois plus cher selon les sources
- la concurrence des carafes filtrantes
- des rapports (WWF 2011, Que Choisir) qui analysent la présence de nitrates, pesticides, médicaments ou autres micropolluants ainsi que la radioactivité tant dans l'eau du robinet que dans les eaux minérales et de sources

- **Hypothèses**

H1 : une production tirée par l'exportation et les boissons dérivées

H2 : une production très forte réouverture de sources

H3 : une production en déclin

- **Lien entre les variables du système**

Cette variable influe sur

- Gouvernance de l'eau
- Pratiques agricoles agronomique (influence des acteurs)



H1 une production tirée par l'exportation et les boissons dérivées : le marché national stagne mais les eaux minérales et de source françaises bénéficient de l'image « France » associée au luxe à l'international ce qui compense la stagnation nationale et autorise une légère croissance de la production. Les boissons d'eau minérale aromatisées et vantant les vertus thérapeutiques ont limité la baisse de la consommation nationale.

H2 une production très forte réouverture de sources : le marché national et européen repart à la hausse surtout par la demande d'eaux minérales car les producteurs communiquent plus activement sur leurs vertus thérapeutiques. Ceci en complément de la demande des pays émergent pour les produits premiums. Le vieillissement de la population mais aussi la défiance vis-à-vis de l'eau du robinet expliquent la tendance nationale et européenne. La demande d'eau minérale conduit à ré-ouvrir des sources aujourd'hui abandonnées dans les zones thermales du bassin. Un changement de réglementation autorisant la filtration / le traitement des eaux de source/minérales pour éliminer les micropolluants non réglementés favoriserait cette hypothèse.

H3 une production en déclin : la consommation nationale atteint le niveau des pays du Nord (20-25l/personne) soit une division par plus de 4 de la consommation actuelle. Le marché international ne prend pas le relais privilégiant des eaux locales y compris avec traitement.

• Références

- <http://eaumineralnaturelle.fr/chambre-syndicale/leau-minerale-en-chiffres>
- <http://www.eauxdesources.org/marche-c33.html>
- « Panorama des Industries Agroalimentaires Edition 2014. Sous Classe 1107A Industrie des eaux de table », AGRESTE, Ministère de l'Agriculture de l'Agroalimentaire et de la Forêt.
- http://www.lesechos.fr/28/02/2013/LesEchos/21386-118-ECH_la-guerre-de-l-eau-minerale-fait-des-vagues-en-regions.htm
- <http://www.entreprendre.fr/eaux-minerales-un-marche-concentre-et-fragile>
- « Bilan national de la qualité des eaux conditionnées en 2011 », Direction Générale de la Santé, novembre 2012
- <https://www.quechoisir.org/actualite-qualite-de-l-eau-des-eaux-en-bouteilles-radioactives-n5251/>
- TNS-Sofres « Les français et l'eau ». Baromètre 2015, Résultats 2014. Centre d'Information sur l'Eau (cieau)

Et quelques documents anciens mais la géologie est toujours valide :

« Département du Gers : Stations thermales et sources thermo-minérales », BRGM, novembre 1988

« Département des Hautes-Pyrénées : stations thermales et sources thermo-minérales », BRGM, décembre 1985