



Quelles obligations ?

Qualité de l'eau d'irrigation et de lavage des légumes

Dans le cadre **du Paquet Hygiène en production végétale**, les exploitants du secteur alimentaire doivent respecter les dispositions législatives nationales et communautaires relatives à la **maîtrise des dangers dans la production primaire**, y compris les mesures visant à contrôler la **qualité de l'eau** (Règlement CE n°852/2004, Annexe 1, Partie A, II, 3a) et utiliser de l'eau potable ou de l'eau propre là où cela est nécessaire de façon à éviter toute contamination.

L'eau propre est définie comme une eau naturelle, artificielle ou purifiée qui ne contient pas de microorganismes ni de substances nocives en quantité susceptible d'avoir une incidence directe ou indirecte sur la qualité sanitaire des denrées alimentaires.

A ce titre, les exploitants ont **l'obligation de réaliser à leur frais des autocontrôles de la qualité de leur eau d'irrigation et de lavage des produits végétaux** par un [laboratoire agréé par l'ANSES](#).

Des contrôles sont réalisés dans les exploitations par les agents du Service Régional de l'Alimentation (SRAL, DRAAF Bourgogne-Franche-Comté).

L'EAU DE LAVAGE

A noter que le lavage des légumes n'est pas obligatoire au titre du paquet hygiène.

En cas de brumisation, vaporisation, trempage ou lavage des légumes après récolte, la **dernière eau de lavage** doit respecter les qualités microbiologiques, chimiques, organoleptiques et radiologiques de **l'eau potable**. Ainsi, si de l'eau potable n'est pas disponible, il ne faut pas faire de lavage.

L'équipe des conseiller.es maraîchage de Bourgogne-Franche-Comté

equipe.maraichage@bfc.chambagri.fr

©Crédits photos : Chambres d'agriculture de BFC, www.pixabay.com

REGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE


CHAMBRES
D'AGRICULTURE
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

Qualité de l'eau d'irrigation et de lavage des légumes



L'EAU D'IRRIGATION

Dans le cas d'utilisation pour l'irrigation d'une eau **ne provenant pas du réseau d'eau potable** le producteur doit s'assurer qu'elle n'est pas vecteur potentiel de contamination de ses produits. L'eau qui entre en contact avec les parties de végétaux destinés à être consommés crus doit être **propre**.

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). Les critères microbiologiques et physico-chimiques acceptables sont définis comme suit :

Paramètres	Niveau de qualité « A »
<i>Escherichia coli</i>	≤ 100 UFC / 100mL
Matières en suspension	≤ 15 mg/L
Demande chimique en Oxygène	≤ 60 mg/L

La **fréquence des analyses d'autocontrôle** dépend de la nature de la ressource et des risques de pollution ou contamination de ces eaux. Les analyses doivent être réalisées plus fréquemment pour les ressources facilement contaminables, telles que les eaux de surface.

Type de légume irrigué	Fréquence des analyses microbiologiques
Pour les végétaux consommés crus si l'eau d'irrigation est directement en contact avec la partie consommée	à minima une fois tous les 3 ans
Pour les végétaux consommés cuits	à minima une fois tous les 5 ans
Pour les cressonnières (contact permanent avec l'eau)	obligatoire 1 fois par an

CONTACTS

Vos conseiller.es maraîchage en départements

Côte d'Or - Anne-Laure GALIMARD
anne-laure.galimard@cote-dor.chambagri.fr
06 31 67 80 65

**Doubs - Territoire de Belfort
Luc FREREJEAN**
lfrerejean@agridoubs.com
06 08 73 30 42

Jura - Noémie CADOUX
noemie.cadoux@jura.chambagri.fr
06 49 93 40 97

Nièvre - Judith NAGOPAE
judith.nagopae@nievre.chambagri.fr
06 85 04 15 03

Haute-Saône - Paul VOIRGARD
paul.voirgard@haute-saone.chambagri.fr
06 42 10 75 74

**Saône-et-Loire
Julie PINTO**
julie.pinto@sl.chambagri.fr
06 45 42 53 69

Yonne - Déborah COLARD
d.colard@yonne.chambagri.fr
06 08 91 02 87

Région BFC - Inès MAHÉ
ines.mahe@bfc.chambagri.fr
06 75 67 62 79