



EHESP

Ingénieur d'études sanitaires

Promotion : **2018 - 2019**

Date du Jury : **décembre 2018**

**Définition et mise en place d'un
dispositif de régularisation des
autorisations d'utilisation pour la
consommation humaine de l'eau de
captages privés alimentant des
ateliers de fabrication fromagère dans
les alpages de Haute-Savoie**

Florence CULOMA



EHESP

Remerciements

En premier lieu, je tiens à remercier particulièrement Dominique REIGNIER, en tant que maître de stage, pour son expertise, les connaissances qu'il a su partager avec moi et sa disponibilité. Il m'a confié un sujet que j'ai trouvé passionnant et qui m'a permis de rencontrer de nombreux acteurs.

Je remercie vivement Nathalie BONVALLOT, pour sa méthodologie et ses conseils en tant que référente pédagogique de l'EHESP. Son dynamisme et la confiance qu'elle m'a accordée ont été des moteurs qui m'ont portée tout au long du stage.

Je remercie toute l'équipe du service santé environnement pour sa bienveillance à mon égard et son aide. Un remerciement particulier à Clarisse pour l'accueil qu'elle m'a réservé dans son bureau, sa relecture attentive et nos trajets ensemble.

L'ensemble des agents de l'ARS de Haute-Savoie m'a réservé un accueil chaleureux et je l'en remercie.

Des collègues d'autres ARS ont fait preuve d'une belle solidarité en se rendant disponibles pour partager leur expérience, qu'ils en soient ici remerciés.

Mes remerciements vont également vers tous les acteurs qui se sont rendus disponibles pour des entretiens et réunions, qui ont ainsi rendu possible mon travail et m'ont permis de m'intégrer. Je tiens à remercier particulièrement Jean-Pierre DEMORE pour m'avoir emmenée visiter un atelier fromager, pour la transmission de son savoir et de sa passion des alpages.

Enfin, je remercie Juliette pour son aide précieuse et ses encouragements durant toute cette année.

Sommaire

Introduction	1
1 Contexte et outils réglementaires	2
1.1 Historique départemental	2
1.2 Les enjeux du fromage en Savoie	3
1.2.1 Enjeux socio-culturel et environnemental	3
1.2.2 Enjeux technologique et sanitaire.....	3
1.2.3 Enjeu médiatique	5
1.3 Un exemple de fabrication du fromage en alpage : le procédé de fabrication du Reblochon avec les niveaux d'intervention de l'eau	5
2 La réglementation.....	8
2.1 Le code de la santé publique.....	8
2.2 La réglementation européenne et nationale applicable pour la fabrication du fromage	8
3 Organisation et méthode de travail.....	9
3.1 Etude bibliographique.....	9
3.2 Recherche des personnes et structures à contacter.....	10
3.3 Sollicitation d'autres départements et pays	11
3.4 Recensement des données sur les installations	11
3.5 Etude des analyses d'eau réglementaires	11
4 Proposition de mise en place d'un dispositif	12
4.1 Expériences similaires.....	12
4.1.1 Des départements.....	12
4.1.2 Un autre pays : la Suisse	12
4.2 Mise en place d'une stratégie en Haute-Savoie.....	14
4.2.1 Retour des échanges avec les partenaires.....	14
4.2.2 Priorisation dans le traitement des situations	17
4.2.3 Procédure	18
4.2.4 Leviers	21

4.2.5	Freins.....	22
4.2.6	Contrôle des travaux.....	23
4.2.7	Contrôle sanitaire.....	23
5	Propositions d'évolution du cadre réglementaire et de la procédure.....	24
	Conclusion.....	25
	Bibliographie.....	26
	Glossaire.....	29
	Annexes.....	31 (I)

Liste des sigles utilisés

AFP : association foncière pastorale

AFTAlp : Association des fromages traditionnels des alpes savoyardes

AOP : Appellation d'origine protégée

ARS : Agence régionale de santé

C : Complémentaire

CIRE : Cellule d'intervention de santé publique France en région

CoDERST : Conseil départemental de l'environnement, des risques sanitaires et technologiques

Cofrac : Comité français d'accréditation

DDASS : Direction départementale des affaires sanitaires et sociales

DDPP : Direction départementale de la protection des populations

DGAL : Direction générale de l'alimentation

DDT : Direction départementale des territoires

DGS : Direction générale de la santé

EDCH : Eau destinée à la consommation humaine

FDCL : Fédération départementale des coopératives laitières

GBPH : Guide des bonnes pratiques d'hygiène

GPS : Global positioning system

IGP : Indication géographique protégée

LIDAL : Laboratoire interdépartemental d'analyse du lait

MDO : Maladie à déclaration obligatoire

MISEN : Mission interservices de l'eau et de la nature

ODG : Organisation de défense et de gestion

R : Routine

RESE : Réseau d'échanges en santé environnementale

SEA : Société d'économie alpestre

SHU : Syndrome hémolytique et urémique

SIF Abondance : Syndicat interprofessionnel du fromage Abondance

SIG : Système d'information géographique

SIR : Syndicat interprofessionnel du Reblochon

TIAC : Toxi-infection alimentaire collective

UV : Ultraviolet

Liste des figures

Figure 1: Etapes d'intervention de l'eau dans la filière du Reblochon	7
Figure 2: Bac et machine à laver les Reblochons	6
Figure 3: Etapes et acteurs de la procédure de régularisation des autorisations de captages d'eau privés des ateliers fromagers en alpage	20

Liste des tableaux

Tableau 1: comparatif sur 3 départements de la mise en œuvre de la procédure de régularisation des autorisations de prélèvement d'eau	13
---	----

Introduction

Le département de la Haute-Savoie, riche en pâturages d'altitude, représente un territoire privilégié pour nourrir d'herbe ovins et caprins et ainsi donner aux fromages savoyards leurs spécificités. Pour ce faire, les éleveurs s'installent en alpage durant toute la belle saison, de juin à mi-octobre. Ils disposent de chalets et d'ateliers fromagers leur permettant de produire leurs fromages sur place.

Cette activité représente un fort enjeu à la fois économique et culturel sur ce département montagnard et contribue à l'équilibre environnemental. En effet le pâturage participe à l'entretien d'espaces sensibles et la présence des troupeaux diminue le risque d'avalanches. Les chalets d'alpage font partie du patrimoine architectural ; les fromages, le Reblochon notamment, connus sur l'ensemble du territoire national, voire même à l'étranger, participent au développement économique du département.

La plupart des ateliers ne sont pas raccordés au réseau public d'alimentation en eau potable mais disposent d'un captage privé ayant fait l'objet d'une régularisation technique dans les années 2000. Cependant, cela n'a pas été suivi de la procédure administrative réglementaire.

Or l'eau fait partie intégrante du procédé de fabrication de fabrication du fromage ; il est estimé que pour 1 L de lait travaillé, une fromagerie utilise 2 à 3 L d'eau. Pour un Reblochon fabriqué c'est donc 8 à 12 L d'eau qui sont consommés. L'eau pouvant véhiculer des bactéries susceptibles de porter atteinte à la santé, la qualité du fromage peut en subir les conséquences, soit en termes sanitaires, soit en termes commerciaux (défauts d'aspect ou de couleur du produit) (1).

Aujourd'hui, il devient urgent de régulariser ces situations. En effet, les installations ont subi les outrages du temps, ou ont éventuellement fait l'objet de modifications ; des cas d'intoxications alimentaires sont déclarés chaque année avec parfois la mise en cause du réseau d'eau et souvent des répercussions médiatiques. Les installations répertoriées étant au nombre de 120, l'objectif de ce travail est de proposer un dispositif pertinent pour les mettre en conformité dans les meilleurs délais. Pour y parvenir, cette étude s'est appuyée sur une recherche réglementaire et bibliographique, les expériences d'autres départements ainsi que sur les rencontres avec les partenaires et institutions, en vue de retirer les éléments transposables et de coordonner les acteurs du département.

1 Contexte et outils réglementaires

1.1 Historique départemental

Les pratiques fromagères dans les alpages sont ancestrales en raison de conditions de sols et de climats favorables à la pousse de l'herbe et donc à l'élevage. Des traces en sont trouvées depuis l'ère romaine, époque où il y avait nécessité de transformer le lait en fromage pour le stocker et le transporter (2).

Depuis, les fromages haut-savoyards bénéficient de signes de reconnaissance de qualité appelés IGP et AOP (3). Les grands éléments géographiques du département que sont notamment les massifs du Mont-Blanc, des Bornes, des Aravis, le Chablais et le Faucigny abritent les producteurs fermiers qui fabriquent les fromages suivants : AOP Abondance, AOP Chevrotin, IGP Emmental de Savoie, IGP Raclette de Savoie, AOP Reblochon, AOP Tome des Bauges et IGP Tomme de Savoie.

Depuis le 1^{er} janvier 1998, dans le cadre de la transposition d'une directive européenne (4), les exploitants, pour commercialiser leurs fromages, ont l'obligation d'obtenir leur agrément sanitaire délivré par la direction départementale de la protection des populations (DDPP). En effet, avec des consommateurs toujours plus exigeants et des responsables sanitaires soucieux de limiter les risques de contamination, la réglementation européenne s'est montrée plus contraignante (5). Au regard de cette réglementation complexe, la chambre d'agriculture et le préfet ont établi un protocole d'accord pour attribuer aux producteurs une attestation de potabilité prévue par la réglementation (6). Dans ce cadre, la direction départementale des affaires sanitaires et sociales (DDASS) de Haute-Savoie, en 1996, a confié à une élève ingénieur du génie sanitaire un travail sur les ressources d'eau en alpage, pour en dresser un bilan et mettre en évidence l'ampleur des investissements d'amélioration de la situation sanitaire (5)

A la suite de cette étude, des mises en conformité techniques ont été réalisées sur les installations de production et de distribution en eau de ces ateliers avec des aides financières du département. Cette mise en conformité technique devait être suivie d'une mise en conformité administrative.

Mais à l'heure actuelle, bien que les syndicats des producteurs les accompagnent de manière très appuyée dans leurs multiples démarches pour une amélioration constante de la qualité des produits, ces exploitants ne disposent pas des autorisations réglementaires pour l'utilisation de l'eau à des fins de consommation humaine.

1.2 Les enjeux du fromage en Savoie

1.2.1 Enjeux socio-culturel et environnemental

Les signes de qualité « appellation d'origine protégée » (AOP) et « indication géographique protégée » (IGP) ont un impact territorial important puisqu'ils ont créé une richesse non délocalisable et font partie de l'image des territoires de montagne au même titre que le ski et les sports nature (2). De plus, le nombre d'ateliers de transformation collectifs pour 100 millions de litres de lait est de 13 pour les deux Savoies contre 2,7 pour la France, et la production est dynamique par la présence de 260 exploitations fermières en bovin lait et plus de 200 producteurs fermiers en chèvres.

De même, cela permet le maintien d'une activité agricole en zones difficiles et apporte des contributions à la biodiversité par la diversité de races bovines locales, des prairies et des espaces et la diversité sensorielle des fromages liée à des pratiques spécifiques par atelier (lait cru, ferments,...).

1.2.2 Enjeux technologique et sanitaire

De nombreuses causes peuvent être à l'origine des bactéries pathogènes pour l'homme (5). En effet, l'animal peut être porteur de germes, le personnel quant à lui est susceptible d'être à l'origine de contaminations si des mesures élémentaires d'hygiène ne sont pas respectées. Bien d'autres sources sont possibles (terre, fumier, alimentation du bétail, ambiance des salles de traite et de fabrication) et, selon le syndicat interprofessionnel du Reblochon (SIR) (7), l'eau est le principal intrant technologique et, même si l'eau est réputée potable réglementairement, elle peut être quand même à l'origine de contaminations. Par exemple, en 2014 et 2015 la présence de *Salmonella spp* a été détectée sur une exploitation : les vaches étaient porteuses saines après avoir bu de l'eau dont la contamination a été mise en évidence uniquement par l'analyse des sédiments des réservoirs. De plus, différents réseaux peuvent exister dans une fromagerie, utilisant l'eau pour de nombreux usages. Des défauts de signalétique, de conception de réseau et l'absence de procédures de maintenance sont autant de facteurs de risque de contamination. Cependant, du point de vue des microbiologistes, le risque de contamination du fromage provient principalement du lait lui-même et du mauvais nettoyage des surfaces¹.

L'agence régionale de santé (ARS) au travers de sa cellule de veille sanitaire rencontre sur la Haute-Savoie au moins une situation par an de toxi-infection alimentaire collective (TIAC) avec une suspicion de contamination par le Reblochon. L'infirmière de veille sanitaire indique que les trois bactéries les plus rencontrées sont :

¹ Echanges par courrier électronique le 10/09/2018 avec Pierre LE CANN, enseignant en microbiologie environnementale sanitaire à l'EHESP

- *Salmonella*, premier agent pathogène confirmé dans les foyers de TIAC ; l'infection se manifeste par une gastro-entérite, parfois aiguë, qui se résout généralement spontanément en quelques jours. Toutefois, les conséquences peuvent être graves chez certaines personnes qui peuvent présenter une sensibilité particulière (8),
- *E.Coli*, bactérie susceptible d'entraîner une gastro-entérite avec parfois des diarrhées sanglantes, pouvant évoluer vers un syndrome hémolytique et urémique (SHU),
- *Listeria monocytogenes* : bactérie responsable de la listériose, maladie à déclaration obligatoire (MDO), pouvant engendrer une septicémie et/ou une méningite et qui peuvent avoir des conséquences particulièrement graves chez la femme enceinte et le nouveau-né, et chez les personnes dont le système immunitaire est affaibli (9).

Durant l'été 2017, deux cas de listérioses neuro-méningées ont été déclarées, un décès a été déploré. Ces personnes avaient consommé du Reblochon et de la Tome des Bauges contaminés par la *listeria*.

En septembre 2017, une TIAC touchait 31 enfants demi-pensionnaires dans une école. Les différentes enquêtes menées par la cellule d'intervention de santé publique France (CIRE) Auvergne Rhône-Alpes selon une approche épidémiologique, environnementale et microbiologique ont permis de caractériser la TIAC en lien avec la consommation d'un Reblochon par une *Salmonella enteritidis*.

Le 18 septembre 2018, un SHU a été signalé. Il s'agit d'une MDO dans le cadre des toxi-infections alimentaires collectives, le plus souvent d'origine alimentaire (principales catégories d'aliments en cause : viandes hachées et produits à base de lait cru), rare en France mais potentiellement grave aux âges extrêmes de la vie ; elle est la principale cause d'insuffisance rénale aiguë chez les enfants de moins de trois ans. L'agent bactérien responsable du SHU typique appartient à l'espèce *Escherichia coli* (10). Les personnes présentant les pathologies habitaient hors département, la situation a donc été suivie par la délégation départementale de l'ARS locale. L'aliment commun était du Reblochon fabriqué en Haute-Savoie, par conséquent la cellule de veille sanitaire a transmis l'alerte à la DDPP pour enquête.

La DDPP² gère une vingtaine d'alertes par an déclarées, relatives aux fromages. Parmi ces 20 alertes, on trouve :

- les cas de présence de germes pathogènes (principalement *E.Coli*, *Listeria* et *Salmonella*) dans les fromages ;
- les dépassements d'*E.Coli* (supérieurs à 1 million/g) dans les fromages, appelés communément germes de procédé de fabrication, indicateurs d'un défaut de procédé

² Entretien téléphonique du 9 octobre 2018 avec Alain CARTIER-MICHAUD – adjoint au chef de service sécurité sanitaire des aliments

de fabrication et rendant le produit insalubre en raison du risque de prolifération de germes pathogènes ;

- les cas humains de listériose neuro-méningée à la suite d'une consommation de fromage contaminé ;
- les cas d'autocontrôle réalisés par l'exploitant révélant une non-conformité bactériologique.

1.2.3 Enjeu médiatique

Ce sont les médias qui relaient les crises sanitaires et peuvent mettre en péril toute une filière. Ainsi, dans un article (11) Patrick Ramet, président de l'Interprofession laitière de Savoie explique qu'à l'été 2014, la filière Reblochon a subi une grosse crise sanitaire très médiatisée dont l'origine était la présence de salmonelles dans les fromages. Puis, à la suite de différents problèmes sanitaires, près de 400 tonnes de produits ont été détruites. La filière s'est alors rendu compte de sa fragilité. C'est dans ce cadre qu'une démarche de prévention du risque sanitaire a été entreprise : il s'agit du programme « Pass lait cru » qui permet de réaliser un diagnostic et d'apporter un appui technique aux éleveurs, pour identifier et solutionner les points sanitaires critiques dans les exploitations.

Cependant, une nouvelle crise ne peut être écartée. Il y a donc lieu de rechercher les méthodes et outils visant à améliorer en permanence toute la chaîne de production.

1.3 Un exemple de fabrication du fromage en alpage : le procédé de fabrication du Reblochon avec les niveaux d'intervention de l'eau

Un atelier de fabrication fromagère a été visité avec un technicien de la DDPP. Des illustrations photographiques sont présentées en annexe 1. Il s'agit d'un site implanté à environ 1500 m d'altitude sur lequel un couple de producteurs fermiers fabrique du petit Reblochon (240 à 250 g). Ils s'y installent de juin à octobre environ. 38 hectares permettent le pâturage des animaux et les fermiers disposent d'un atelier de fabrication et de locaux d'habitation. Les producteurs ont une trentaine de vaches et procèdent à deux traites par jour, qui fournissent autour de 320 L de lait. Ainsi, ils produisent environ 160 fromages par jour. Sachant que la fabrication d'un petit Reblochon nécessite 4 à 6 L d'eau, 160 petits Reblochons consomment entre 640 et 960 L d'eau.

Pour l'alimentation en eau, les locataires disposent d'un captage privé de 3 m³ alimentant un réservoir de 6 m³. A leur arrivée en début de saison, les exploitants réalisent un nettoyage suivi d'une désinfection à l'eau de javel au niveau de ces installations, puis effectuent une en laissant couler l'eau aux points d'usage. L'eau est utilisée à différents stades, depuis la traite jusqu'à l'affinage. L'eau bénéficie d'un traitement Ultraviolet (UV).

La Figure 1, élaborée à partir des informations recueillies lors de la visite et du site internet sur le Reblochon (12), présente les phases de la production des fromages, en incluant les étapes d'intervention de l'eau.

Dans l'exploitation visitée, les vaches sont abreuvées à partir du trop-plein d'une source d'une propriété voisine située en amont. L'eau permet le lavage des mains mais aussi des trayons des vaches. Elle est également utilisée pour fabriquer la saumure ; dans l'atelier de fabrication visité, cette dernière est changée complètement une fois par mois.

Les planches en épicea, sur lesquelles sont entreposés les fromages pour les phases de séchage et d'affinage, passent après chaque usage dans une machine dans laquelle elles font l'objet d'un cycle à l'eau de lavage / brossage.

Au terme de 5 jours de pré-affinage dans le séchoir, les petits Reblochons sont lavés à l'eau dans un bac puis passent par une machine telle que présentée dans la Figure 2.



Figure 2: Bac et machine à laver les Reblochons

Une fois transférés à la cave, les fromages sont retournés et mouillés à la main une fois par jour.

La ferme visitée travaille en coopération avec un groupe industriel qui rachète les petits Reblochons au terme de 10 jours d'affinage et qui procède à une analyse bactériologique sur chaque lot.

La recherche de paramètres microbiologiques, réalisée actuellement en autocontrôle par le biais du SIR, a lieu quelques jours après le démarrage de l'activité, dans le courant du mois de juin.

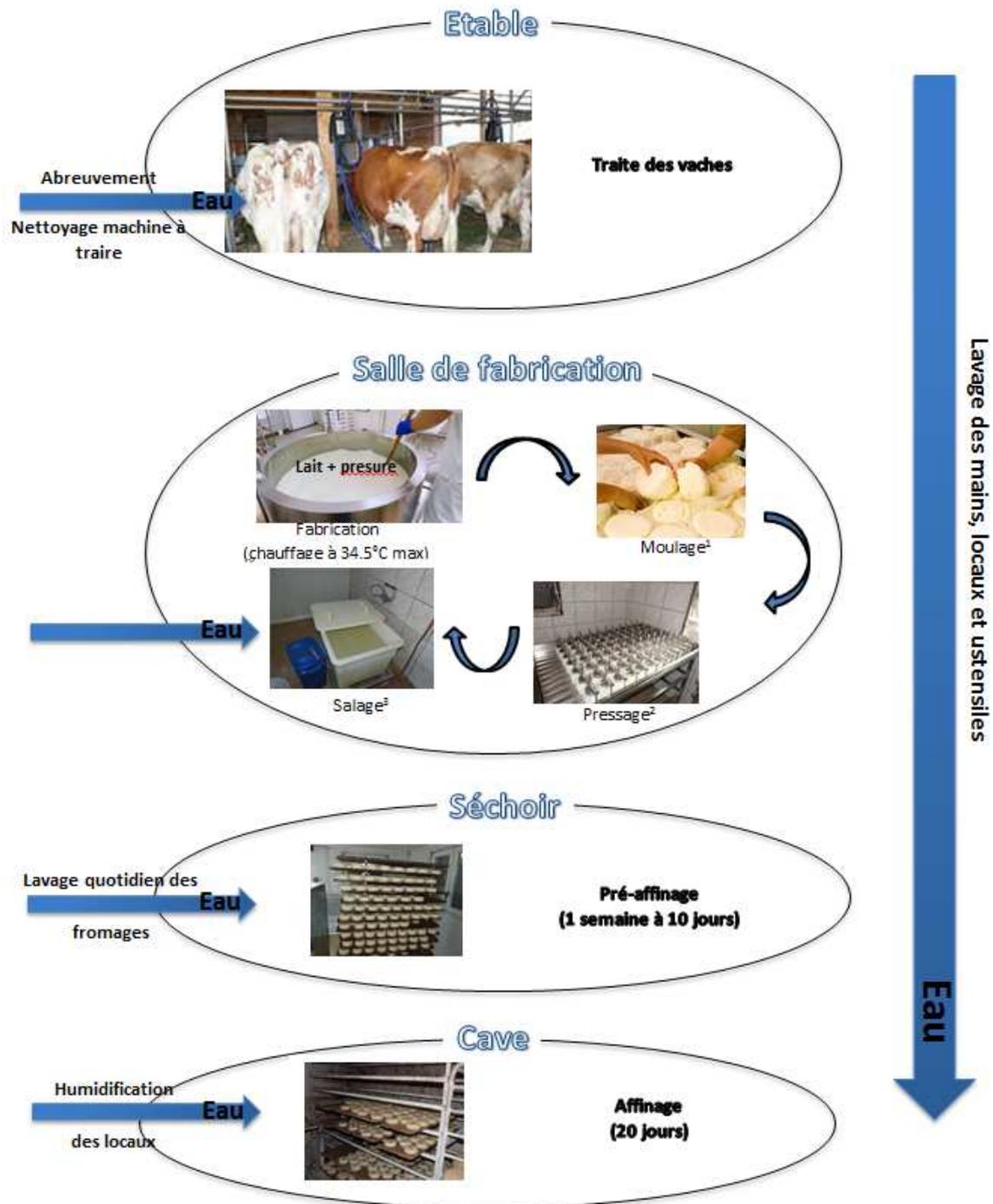


Figure 1: Etapes d'intervention de l'eau dans la filière du Reblochon

¹ Moulage : Coulage du lait caillé dans les moules

² Pressage : égouttage pour enlever l'excédent de « petit-lait » durant 6 à 7h

³ Salage : trempage dans un bain de saumure (1h)

2 La réglementation

2.1 Le code de la santé publique

La synthèse des textes relatifs à l'utilisation d'eau par les entreprises alimentaires est issue du réseau d'échanges en santé environnementale (RESE) (13) :

L'article R. 1321-1 du CSP définit comme des eaux destinées à la consommation humaine "2° Toutes les eaux utilisées dans les entreprises alimentaires pour la fabrication, la transformation, la conservation ou la commercialisation de produits ou de substances, destinés à la consommation humaine, qui peuvent affecter la salubrité de la denrée alimentaire finale, y compris la glace alimentaire d'origine hydrique."

En cas d'alimentation par une ressource privée, l'exploitant est responsable de la qualité de l'eau depuis le prélèvement jusqu'au point d'utilisation :

- il doit obtenir une autorisation au titre du code la santé publique en se référant à l'arrêté du 20 juin 2007 relatif à la constitution du dossier de la demande d'autorisation d'utilisation d'eau destinée à la consommation humaine mentionnée aux articles R. 1321-6 à R. 1321-12 et R. 1321-42 du code de la santé publique ;
- la qualité de l'eau fait l'objet d'un contrôle sanitaire spécifique en application de l'arrêté du 11 janvier 2007 relatif au programme de prélèvements et d'analyses du contrôle sanitaire pour les eaux utilisées dans une entreprise alimentaire ne provenant pas d'une distribution publique, pris en application des articles R. 1321-10, R. 1321-15 et R. 1321-16 du code de la santé publique.

Le cas particulier des petits producteurs utilisant une ressource privée d'eau souterraine exploitée à un débit inférieur ou égal à 3 m³/jour est prévu :

- au niveau du dossier de demande d'autorisation, le contenu de l'analyse de première adduction peut être adaptée sous certaines conditions (annexe 1 B de l'arrêté du 20 juin 2007)
- au niveau du contrôle sanitaire, le programme de contrôle peut être allégé (arrêté du 11 juin 2007).

C'est ce cas de figure de petits producteurs que l'on rencontre en Haute-Savoie. Ce sont donc ces adaptations réglementaires qui sont applicables.

2.2 La réglementation européenne et nationale applicable pour la fabrication du fromage

De plus, en ce qui concerne l'hygiène alimentaire, les producteurs fermiers sont soumis aux règlements suivants issus du paquet hygiène (14) :

- (CE) 852/2004 qui établit, à l'intention des exploitants du secteur alimentaire, des règles générales d'hygiène applicables à toutes les denrées alimentaires. Ce

règlement impose un enregistrement ;

- (CE) n°853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. Il précise l'obligation d'agrément sanitaire ;
- (CE) n°854/2004 qui précise des règles spécifiques pour les contrôles de denrées animales ou d'origine animale ;
- (CE) n°2073/2005 fixant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

Les exploitants sont invités à respecter les recommandations édictées par le guide des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) (15) et le vademecum de leur filière (16).

Par ailleurs, le règlement européen 852/2004 précité distingue explicitement les notions d'eau potable, eau propre et eau recyclée, et laisse la possibilité d'utiliser une eau qui ne soit pas une « eau potable » sous certaines conditions. Il revient à l'exploitant de définir les critères de qualité de l'eau qui permettent, selon l'usage de l'eau et le type de produit, d'assurer la salubrité de la denrée finale.

Questionnée à ce sujet³, la direction générale de la santé (DGS) a conseillé de se rapprocher de la DDPP. Selon nos interlocuteurs de la DDPP, la direction générale de l'alimentation (DGAL) admet l'utilisation d'eau propre pour la production du lait uniquement, mais cette notion ne fait pas encore l'objet d'un document écrit.

En conclusion, seule de l'eau potable peut être admise pour les ateliers de fabrication fromagère compte-tenu du fait que l'eau entre en contact direct avec les aliments.

3 Organisation et méthode de travail

Cette partie a pour objet d'explicitier la méthodologie pour parvenir à mettre en place une procédure, phase par phase. Outre l'étude bibliographique, le travail a consisté à prendre contact avec l'ensemble des acteurs concernés par la thématique, et de solliciter les autres départements. Une approche internationale a également été faite auprès d'un pays frontalier, la Suisse, présentant une topographie similaire et des producteurs fermiers en alpage.

Une visite sur le terrain a été organisée avec un technicien de la DDPP pour mieux comprendre le fonctionnement de la filière. Le planning de travail est présenté en annexe 2.

3.1 Etude bibliographique

La recherche bibliographique a été réalisée pour partie en amont du stage puis au cours de la période de stage. Cette recherche s'est focalisée sur la réglementation en vigueur, ainsi que sur les rapports établis par une stagiaire et par les organismes traitant de ce sujet.

³ Echanges par courrier électronique avec Nathalie FRANQUES, chargée de dossiers : eau du robinet à la DGS

Pour se faire, la base Légifrance a été utilisée via le RESE qui recense l'ensemble des documents par thématiques, avec des mots-clés de types : « eau destinée à la consommation humaine » (EDCH), « captage privé », « agroalimentaire », « entreprise alimentaire ». Ont été notamment consultés le mémoire de fin d'études « Ressources en eau des ateliers de production fromagère des alpages de Haute-Savoie » de Béatrice GIFFARD-CARLET, le rapport « enjeux sanitaires et technologiques liés à l'utilisation de l'eau en filière Reblochon » de B.MATHIEU du SIR, et, via le moteur de recherche google, le site internet « fromagesdesavoie.fr », et les sites des syndicats de producteurs fromagers.

3.2 Recherche des personnes et structures à contacter

Au regard de la réglementation et de la pratique de terrain dans et hors département, une liste d'acteurs a été dressée en vue de les contacter (entretiens téléphoniques) et/ou de les rencontrer (liste complète en annexe 3). L'objet de ces contacts/ rencontres variait d'un acteur à l'autre :

- la DGS, pour aborder les aspects réglementaires, notamment pour savoir si un allègement de procédure est prévu dans le futur ;
- la DDPP, administration de contrôle, dont une des missions est de garantir la qualité et la sécurité des aliments, afin de mettre au point un discours commun ;
- la direction départementale des territoires (DDT), pour vérifier la cohérence du traitement de ces situations avec le code de l'environnement ;
- l'hydrogéologue agréé coordonnateur du département, dans le but d'établir un contenu type de visite et un prix forfaitaire ;
- le laboratoire Savoie-labo, en vue d'obtenir des prix d'analyses négociés et de prévoir l'éventuel travail de terrain sur les années à venir ;
- l'association des fromages traditionnels des alpes savoyardes (AFTAIP), regroupant toutes les filières, et les syndicats interprofessionnels des filières des fromages du département, pour échanger sur l'ensemble de la procédure de régularisation et rechercher les moyens humains et financiers afin d'optimiser le traitement des dossiers ;
- Le service ressources humaines de l'ARS pour les possibilités de mise à disposition de moyens humains supplémentaires pour gérer cette nouvelle mission ;
- Les associations et fédérations présentes dans d'autres départements, ayant déjà traité ce type de dossiers, pour savoir si elles ont pu bénéficier de subventions ;
- La chambre d'agriculture, qui accompagne les exploitants agricoles dans une démarche sociale, environnementale et de performance économique (17) ;
- La société d'économie alpestre (SEA), association loi 1901, dans le cadre de son accompagnement des alpagistes aux bonnes pratiques pastorales.

3.3 Sollicitation d'autres départements et pays

Il a été intéressant de prendre attache auprès d'autres départements ayant déjà traité ces dossiers, pour connaître leur manière d'agir, les leviers et les solutions qu'ils ont mis en œuvre face aux difficultés rencontrées. Ont dans un premier temps été sollicités quelques départements montagnards connus pour leurs fabrications fromagères : la Savoie, les Hautes-Alpes et les Alpes de Haute-Provence. Puis, par le biais du RESE, un mail a été envoyé à toutes les délégations des ARS pour recueillir leur expérience. Ce mail (annexe 4) rappelait le sujet de stage et interrogeait les ARS sur les phases de la procédure d'autorisation, pour connaître précisément les freins et leviers. A cette sollicitation, huit départements ont répondu : la Seine et Marne, le Val d'Oise, les Pyrénées-Atlantiques, l'Ariège, l'Hérault, le Tarn, la Drôme et la Loire. De plus, un contact a été pris avec la Suisse, connue également pour ses productions fromagères en alpage, car il paraissait intéressant de comparer les réglementations des deux pays. Ainsi la DDPP a conseillé de contacter le canton de Fribourg ; un chimiste cantonal du service de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires a répondu aux interrogations.

3.4 Recensement des données sur les installations

Plusieurs institutions disposent d'informations sur les captages privés en alpage : l'ARS détient une liste établie depuis 1998 et des dossiers pour chaque atelier, l'ensemble n'ayant été mis à jour que par des renseignements arrivés spontanément. Une vérification de cohérence entre la liste et les dossiers a donc été faite pendant le stage. La DDPP a une liste de tous les établissements pour lesquels elle a délivré un agrément sanitaire, mais aussi ceux qui en sont dispensés selon l'article 13 du règlement (CE) n°853/2004. Les syndicats professionnels ont aussi leurs listes. Le recoupement de l'ensemble des informations a permis d'établir une liste unique la plus à jour possible.

3.5 Etude des analyses d'eau réglementaires

Le département de la Haute-Savoie a pour particularité de compter des cheptels de petite taille, ainsi le besoin en eau est inférieur ou égal à 3 m³/j. La réglementation en vigueur (18) (19) (20) impose trois types d'analyses :

- une analyse de première adduction : l'évaluation de la qualité de la ressource sera réalisée sur des eaux brutes souterraines, sur des captages de débit inférieur ou égal à 3 m³/j ; il s'agit du cas B de l'annexe I de l'arrêté du 20 juin 2007 ;
- une analyse de type R dite de routine de vérification de la qualité de l'eau 2 fois par an. Pour un débit inférieur ou égal à 10 m³/j, elle est prévue par le premier alinéa de l'annexe I-2 de l'arrêté du 11 janvier 2007 ;

- une analyse complète de type R (routine) +C (complémentaire) (programme d'analyses complet) tous les 10 ans prévue au deuxième alinéa de l'annexe I-2 de l'arrêté du 11 janvier 2007.

Ces trois types d'analyses ont fait l'objet d'un listing de paramètres avec tarifs correspondants (annexe 5), soumises à l'avis du laboratoire, notamment pour les tarifs.

4 Proposition de mise en place d'un dispositif

4.1 Expériences similaires

4.1.1 Des départements

Parmi les huit départements qui ont répondu, quatre d'entre eux présentent des captages privés qui font l'objet d'autorisation de prélèvement au coup par coup. Un département a entamé des démarches début 2018 pour régulariser également les autorisations et est preneur d'informations. Les trois autres ont régularisé un nombre important de situations antérieures ; le Tableau 1 récapitule les étapes de la procédure et le bilan de ces trois départements : l'Ariège, la Drôme et les Pyrénées-Atlantiques.

4.1.2 Un autre pays : la Suisse

On s'intéresse ici plus particulièrement à un canton, comportant des similitudes avec la Haute-Savoie ; il s'agit du canton de Fribourg qui comprend une soixantaine de fromageries d'alpage. Toute nouvelle installation ou modification fait l'objet d'une étude sur pièces par le service de la sécurité sanitaire alimentaire et des affaires vétérinaires. En cas de doute au niveau du dossier, les services se déplacent. Il n'y a pas de visite par un hydrogéologue à cette étape car le service a évalué au préalable des zones de protection géologiques. L'exploitant s'appuie sur un bureau d'études qui prescrit les travaux et les supervise. Le contrôle après travaux n'est pas nécessaire car ces bureaux d'étude sont connus des services. L'exploitant, considéré comme responsable, est assujéti à un autocontrôle dont la fréquence est déterminée par une analyse des risques des installations ; par exemple, 2 analyses par an sont exigées pour un petit captage en conditions défavorables. Un inspecteur, équipé d'un ordinateur portable et d'une imprimante, contrôle chaque fromagerie tous les 2 ans. Il intervient sur toute la chaîne de fabrication, de la traite jusqu'à la fabrication, mais également sur l'alimentation en eau potable. Ce contrôle sur site, complémentaire de l'étude du dossier, permet de vérifier la mise en œuvre des mesures demandées. Si des non-conformités sont constatées, des mesures sont ordonnées et des émoluments sont facturés, destinés à rembourser les frais d'analyses et les déplacements de l'inspecteur. En cas de non-respect de la remise en conformité, une procédure pénale est engagée pour insoumission à autorité.

Etapas de la procédure		Ariège	Drôme	Pyrénées-Atlantiques
Démarrage de la régularisation : nombre de captages à régulariser (année)		70 (2011)	15 (2008)	151 (1998)
Dossier	Visite technique	Technicien de la fédération pastorale	Bureau d'études financé par la DDASS	Institut patrimonial du Haut-Béarn (collectivité béarnaise) Centre départemental de l'élevage ovin (coopérative basque)
	Hydrogéologie	Visite par un hydrogéologue agréé		
	Analyse d'eau (eau brute)	Analyse de 1 ^{ère} adduction*		
	Passage en conseil départemental de l'environnement, des risques sanitaires et technologiques (CoDERST)	Dossiers un par un (présentation possible de plusieurs dossiers lors d'une même séance suivant avancement de la procédure)		
Contrôle des travaux		Fédération pastorale, maître d'ouvrage, entreprise, ARS	ARS	Institut patrimonial du Haut-Béarn et Centre départemental de l'élevage ovin
Contrôle sanitaire		<ul style="list-style-type: none"> Géré par l'ARS 1 analyse au point de mise en distribution après travaux d'aménagement (saison suivante) Si non-conformité bactériologique : recontrôle l'année suivante sinon 1 analyse / 5 ans 	<ul style="list-style-type: none"> Géré par l'ARS 2 analyses au point de mise en distribution par an (fonctionnement à l'année) 1 analyse tous les 10 ans au captage 	<ul style="list-style-type: none"> Géré par l'ARS 1 analyse au point de mise en distribution par an : turbidité, Ecoli, entérocoques et coliformes (allègement des paramètres en raison de l'utilisation d'un hélicoptère). Pas de recontrôle en cas de non-conformité
Bilan				
Etat d'avancement de la procédure : nombre de captages régularisés (année de fin de régularisation)		35 (encore en cours)	15 (non précisé)	151 (2002)
Freins		Retard dans l'obtention des aides financières qui oblige parfois à prendre un arrêté préfectoral modificatif pour rallonger le délai de mise aux normes à 3 ans	Statut juridique des exploitants	
Leviers		Engagement d'un programme de restauration avec mise aux normes de l'alimentation en eau par la fédération pastorale	<ul style="list-style-type: none"> Appui de la DDPP Financement du bureau d'études 	Statut des cabanes (l'essentiel des cabanes appartient à des communes ou associations de communes) Assistance technique assurée par l'Institut patrimonial du Haut-Béarn et le Centre départemental de l'élevage ovin

Tableau 1: comparatif sur 3 départements de la mise en œuvre de la procédure de régularisation des autorisations de prélèvement d'eau

*Adaptée au contexte départemental, au regard des arrêtés du 20 janvier 2007 relatif à la constitution du dossier de la demande d'autorisation d'utilisation d'eau destinée à la consommation humaine mentionnée aux articles R.1321-6 à R.1321-12 et R.1321-42 du code de la santé publique ; et du 11 janvier 2007 relatif aux limites et références de qualité des eaux brutes et des eaux destinées à la consommation humaine mentionnées aux articles R.1321-2, R.1321-3, R.1321-7 et R.1321-38 du code de la santé publique.

4.2 Mise en place d'une stratégie en Haute-Savoie

Pour parvenir à délivrer des autorisations de prélèvement d'eau à l'ensemble des exploitants détenant des captages privés dans des délais réduits, il est nécessaire d'intervenir à tous les niveaux. Connaître les acteurs et leurs missions, établir des priorités et analyser les phases de la procédure représentent les étapes qui permettront d'optimiser la mise en œuvre et le suivi d'une telle procédure.

4.2.1 Retour des échanges avec les partenaires

Avec la DDPP, une réunion a permis de mettre au point une stratégie commune de traitement de ces affaires résumée ci-après :

- établir ensemble une liste exhaustive des ateliers fromagers disposant d'un captage privé,
- tenir un discours commun dans le but de faire aboutir les procédures. Ainsi, la DDPP a affirmé qu'elle irait jusqu'au retrait de l'agrément sanitaire, nécessaire pour tout établissement mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale (21).

Le contrôle sanitaire réglementaire de la qualité de l'eau est réalisé sur le département par le groupement solidaire de laboratoires : Savoie-Labo, le laboratoire interdépartemental d'analyse du lait (LIDAL) et le groupe CARSO. Le LIDAL réalise les prélèvements et analyses sur le département. Savoie-Labo propose que les prélèvements soient effectués par eux-mêmes ou par des personnels de notre choix. Savoie-labo dispense des formations et propose une demi-journée ou une journée de stage de bonnes pratiques de prélèvements d'eaux. Après une étude des tarifs, Savoie-Labo indique que seule l'analyse de première adduction est susceptible de faire l'objet d'une légère baisse de prix par rapport au prix « paramètre par paramètre » car elle comprend la recherche de polluants organiques pour lesquels il y a parfois des doublons de méthode analytique. Les deux autres analyses, celle réalisée annuellement et la seconde tous les 10 ans, comprennent des paramètres bactériologiques et physico-chimiques correspondant chacun à une analyse spécifique. Toutefois, les prix proposés sont ceux du marché public signé avec l'ARS, donc bien en dessous des tarifs hors marché.

La rencontre avec l'AFTAIP et les syndicats professionnels a été déterminante. Tous étaient présents :

- ✓ l'AFTAIP, association regroupant les filières dont chacune appartient à une organisation de défense et de gestion (ODG),

- ✓ le SIR qui assure la protection du Reblochon,
- ✓ Savoïcime, syndicat de la Tomme de Savoie, de l'Emmental de Savoie et de la Raclette,
- ✓ Le syndicat de Chevrotin,
- ✓ Le syndicat de la Tome des Bauges,
- ✓ Le syndicat interprofessionnel du fromage Abondance (SIF Abondance).

Les syndicats, encadrés par l'AFTAIP, ont déjà l'habitude de travailler ensemble et sont d'accord pour mutualiser les moyens afin de régulariser les situations de ces captages privés non encore autorisés. Depuis 2015, le SIR établit des diagnostics des ouvrages d'alimentation en eau dans le cadre du Pass Lait cru⁴. En partant de cette base, ils sont prêts à mettre à disposition les moyens humains pour apporter l'assistance nécessaire au montage du dossier technique faisant partie des pièces de la demande d'autorisation. Pour y parvenir, ils envisagent d'employer un technicien. Ils retiennent également l'idée de recruter un étudiant en alternance.

Une rencontre a eu lieu avec l'hydrogéologue agréé coordonnateur. Pour mener à bien la mission, les décisions suivantes ont été prises :

- Le dossier établi par le technicien de l'AFTAIP comprendra le dossier de diagnostic de captage « Pass' lait cru » (annexe 6) et le dossier de l'ARS « utilisation de l'eau d'une ressource privée en vue de la consommation humaine » (annexe 7). La synthèse de ces documents sera réalisée par l'ARS et l'AFTAIP, en lien avec l'hydrogéologue agréé coordonnateur.
- L'hydrogéologue sera destinataire du dossier technique et des résultats d'analyses de l'eau, afin de préparer en amont sa visite de terrain. Ce dossier contiendra également les éléments suivants :
 - des photos (une vue générale, environ 10m en aval, et des vues détaillées des ouvrages) ;
 - un repérage avec un « Global positioning system » (GPS) afin de situer le captage et d'établir ultérieurement une cartographie via un système d'information géographique (SIG) ;
 - la distance entre le captage d'eau et l'atelier de fabrication fromagère ;
 - en cas de présence de drains, leur nombre, orientation, profondeur et longueur ;
 - le système de désinfection éventuel existant ;
 - les difficultés rencontrées le cas échéant par l'exploitant : manque d'eau, ravitaillement par citerne, turbidité ;
 - une mesure de la conductivité.

⁴ Outil mis en place par la fédération départementale des coopératives laitières (FDCL) permettant de fournir un lait de haute qualité garanti

- La répartition des dossiers se fera entre les hydrogéologues volontaires,
- L'hydrogéologue sera accompagné sur site par le technicien de l'AFTAIP qui aura reconnu les lieux au préalable lors de l'instruction du dossier technique,
- La première visite de chaque hydrogéologue aura lieu en présence de personnels d'un ingénieur d'études sanitaires et d'un technicien sanitaire et de sécurité sanitaire de la cellule « Eaux » de la délégation départementale de la Haute-Savoie pour harmoniser les visites ;
- Comme le prévoit la réglementation⁵, l'avis de l'hydrogéologue portera sur les disponibilités en eau et sur les mesures de protection à mettre en œuvre,
- L'hydrogéologue agréé coordonnateur estime pouvoir réaliser quatre visites par jour sur un territoire donné et pense y consacrer quatre jours maximum par saison. Huit hydrogéologues sont agréés sur le département, ainsi théoriquement 128 visites par an pourraient être faites. Au regard de plusieurs contraintes inévitables (disponibilité des hydrogéologues, conditions météorologiques, imprévus techniques nécessitant du temps supplémentaire, etc.), il est prévu 50 visites par an. Cela permet de gérer l'ensemble des sites sur trois ans ;
- Planifier les visites selon les critères suivants :
 - Quatre visites par jour sur un même territoire ;
 - Disponibilité des hydrogéologues ;
 - Proposer à chaque hydrogéologue les visites les plus proches de son lieu d'habitation.
- Accord sur le tarif de la prestation : une base de 15 vacations au prix unitaire de 38,10 € HT, soit 571,50 € HT auxquels s'ajoutent 15% de frais de rapport et secrétariat, soit 85 € HT et les frais de route et de repas qui seront mutualisés. Le montant total avoisine les 700 € HT.

Le projet, présenté à l'ensemble des hydrogéologues agréés du département lors de la réunion annuelle avec l'ARS prévue le 19 octobre 2018, a été très bien accueilli. Les hydrogéologues sont d'accord sur les décisions prises avec le coordonnateur.

Une rencontre avec la DDT – service eau et environnement – prévention des pollutions et ressources – a permis de faire le point sur les enjeux environnementaux. Dans cette procédure de régularisation, la DDT s'intéressera, au regard du code de l'environnement, à la quantité d'eau prélevée, à la présence de zones humides et de cours d'eau à proximité des ressources. Elle vérifiera également que les installations soient en cohérence avec les sites Natura 2000 (22) et les arrêtés préfectoraux de protection de biotope (23). Pour émettre ses avis, la DDT s'appuie sur la réglementation prévue par le code de l'environnement

⁵ article R1321-6 – alinéa 5 du code de la santé publique

(annexe 8). Pour assurer le suivi des dossiers de manière coordonnée, il est décidé ce qui suit :

- Transmission à la DDT, en amont de la procédure, de la cartographie des captages pour une vérification de la présence des captages au regard des enjeux environnementaux territoriaux ;
- Mise à disposition du planning des visites de terrain pour que la DDT s'y joigne éventuellement selon la sensibilité du territoire.

La SEA, qui intervient dans la gestion du domaine pastoral (24) a pour mission d'accompagner les exploitants dans leurs démarches. Au sein du projet de régularisation des autorisations de captages privés, elle va d'une part apporter un soutien pour le montage technique et administratif des dossiers de demande d'aide financière pour les travaux éventuels, d'autre part aider, par le biais des associations foncières pastorales (AFP) qu'elle crée et anime, à gérer les situations foncières⁶.

A partir de ce projet notamment, la chambre d'agriculture va lancer une réflexion sur les alternatives de récupération d'eau en cas d'insuffisance des ressources. De plus, les décisions sur la répartition des financements entre la SEA et la chambre d'agriculture devraient être connues dans les mois à venir.

4.2.2 Priorisation dans le traitement des situations

Le traitement de l'ensemble des dossiers sera étalé sur trois années. Dans l'objectif de rendre le dispositif le plus efficient possible, il a été décidé d'établir une priorisation. En accord avec la DDPP, les syndicats et l'hydrogéologue agréé coordonnateur⁷, ont été pris en compte pour cette priorisation la vulnérabilité et le secteur géographique.

Le Reblochon et le Chevrotin sont les deux types de fromages les plus sensibles à la contamination par des germes pathogènes, en raison de leur élaboration à base d'une pâte crue. Ces ateliers seront donc prioritaires, mais pour des raisons d'homogénéité de zone hydrogéologique par bassin versant et de temps de transport, les visites seront réalisées territoire par territoire.

Par ailleurs, la visite technique préliminaire permettra de connaître l'origine de la ressource en eau. S'il s'agit d'une prise d'eau superficielle, le dossier ne sera pas traité et il sera demandé de rechercher une autre solution d'alimentation en eau. En effet, une ressource d'origine superficielle est plus difficile à protéger et les traitements sont plus complexes à mettre en œuvre dans les conditions d'alpage.

⁶ Entretien téléphonique du 9 octobre 2018 avec Antoine ROUILLON, directeur de la SEA 74

⁷ Réunions respectives des 4, 18 et 19 septembre 2018

4.2.3 Procédure

Les entretiens avec les partenaires compétents au niveau des ateliers fromagers en alpage non raccordés au réseau public d'alimentation en eau potable ont permis de connaître les prérogatives de chacun.

Une réunion de l'ensemble de ces partenaires sera organisée durant le premier trimestre 2019 afin que le travail en réseau puisse s'organiser. Ces partenaires formeront le comité de pilotage du dispositif. L'objet de cette rencontre sera d'établir les phases et de bien les articuler afin de réduire les délais de traitement.

Puis ce projet de régularisation globale des captages privés d'alpage sera présenté en mission interservices de l'eau et de la nature (MISEN) dont l'objectif est de mettre en œuvre, de façon coordonnée, les politiques et polices de l'eau et de la biodiversité au niveau départemental, entre les services, établissements ou corps de l'État ayant une mission dans ces domaines (25).

De même, une présentation de cette procédure de régularisation des captages privés sera faite auprès des membres du CoDERST : l'objectif sera de recueillir les observations préalables de chaque institution au regard de leurs compétences respectives. Cela permettra d'ajouter à la démarche, le cas échéant, les éléments nécessaires à la validation des demandes.

La procédure, comprenant les étapes détaillées et les acteurs, depuis la visite technique initiale jusqu'au contrôle final des travaux, est exposée dans la Figure 1. Le projet a reçu l'approbation de l'ensemble du service santé-environnement de l'ARS lors d'une présentation faite le 22 octobre 2018.

Une note méthodologique de traitement de ces situations a été rédigée à l'attention du service santé environnement de l'ARS, présentée en annexe 9. Comme il est difficile d'appréhender le détail de chaque phase sans avoir démarré le traitement des dossiers, cette note sera utilement complétée dès les premières instructions.

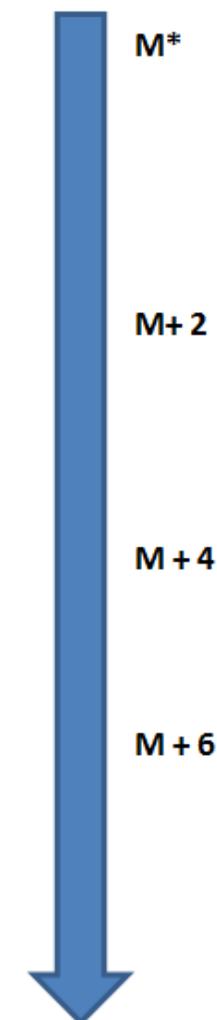
Enfin, pour mener à bien cette mission, il sera nécessaire de communiquer auprès des exploitants. Les idées directrices suivantes pourraient être proposées en discussion avec les différents acteurs :

- Valorisation de la qualité des produits : les mesures de protection qui seront éventuellement prescrites sur les ouvrages et le contrôle sanitaire vont en faveur d'une amélioration de la qualité bactériologique et donc de la sécurité sanitaire du produit final ;

- Nécessité de l'autorisation : elle permet de répondre à la réglementation en vigueur et de sécuriser juridiquement les producteurs fermiers. De plus le maintien de l'agrément sanitaire est assujéti à cette autorisation ;
- Subventions : des aides financières existent pour la mise en conformité des installations.

Les syndicats ont proposé de prendre en charge cette mission car ils ont un service de communication dédié.

Etape	Acteurs	Détails des tâches
Dossier technique	<u>AFTA</u> lp (technicien)	Visite de terrain : <ul style="list-style-type: none"> - Dossier (avec photos) - Collecte des documents administratifs - Analyse du statut juridique de l'exploitant - Prélèvement eau brute
Etude hydrogéologique	Hydrogéologue agréé	Rédaction d'un rapport : <ul style="list-style-type: none"> - Disponibilités en eau - Mesures de protection - Zones de protection
Dossier administratif	ARS (apprenti)	Demande d'avis à la DDT (enjeux environnementaux) et à la DDPP Rédaction du rapport de présentation au <u>CoDERST</u> sur l'ensemble des ateliers d'un même territoire (avec tableau de synthèse par atelier) Rédaction des projets d'arrêté préfectoraux atelier par atelier
Présentation en <u>CoDERST</u>	ARS (IES / TSSS)	Présentation groupée
Information des partenaires	ARS (apprenti)	Transmission d'une copie des arrêtés préfectoraux
Contrôle des travaux	<u>AFTA</u> lp (technicien)	Vérification sur site des mesures prises
Contrôle sanitaire	ARS / <u>AFTA</u> lp / Laboratoire d'analyses d'eau /	Analyse de type R réalisée 1 fois/an en début de saison Recontrôle en cas de non-conformité bactériologique



*M : Mois

Figure 1: Etapes et acteurs de la procédure de régularisation des autorisations de captages d'eau privés des ateliers fromagers en alpage

4.2.4 Leviers

La quantité de travail en ARS étant déjà très importante, les techniciens en charge de la thématique « Eau » voient avec inquiétude la surcharge imposée par la gestion de cette nouvelle mission. Il a donc été recherché un moyen pour alléger le travail de la cellule. Le service ressources humaines de l'ARS a été contacté pour envisager le recrutement d'une personne en contrat d'apprentissage. Cela est tout à fait possible et même encouragé, ainsi il sera demandé une personne sur trois ans à compter de septembre 2019. Les tâches qui seront confiées à l'apprenti sont les suivantes :

- Centralisation des dossiers techniques, des rapports des hydrogéologues et des résultats d'analyses d'eau,
- Recherche des données manquantes, contact avec les partenaires,
- Rédaction des rapports de présentation au CoDERST des demandes d'autorisation d'utilisation d'une ressource privée en vue de la consommation humaine,
- Rédaction des projets d'arrêtés préfectoraux,
- Gestion du contrôle sanitaire des installations autorisées,
- Gestion du contrôle des travaux.

L'AFTAIP, motivée par la démarche initiée par l'ARS et ayant la volonté d'apporter toujours plus de sécurité à la filière, va employer une personne dont la mission sera de réaliser les visites techniques et d'assurer l'interface avec les exploitants.

La SEA aide les investisseurs à monter leurs dossiers de demande de subventions⁸. Trois niveaux de financement existent (26)(27) :

- Europe / région : dans le cadre des plans pastoraux territoriaux, une aide à l'investissement jusqu'à 70 % peut être délivrée pour des projets liés à l'eau ;
- Conseil départemental de Haute-Savoie : dans le cadre de sa politique de préservation des espaces naturels sensibles, une aide est apportée à l'activité pastorale qui représente un élément de protection de ces espaces ; la subvention est de 40 à 60 % selon la logique de territoire et 20 % supplémentaires peuvent être attribués sur un site environnemental reconnu (exemple : Natura 2000) ;
- Conseil Savoie Mont Blanc : établissement public créé par les deux assemblées départementales Savoie et Haute-Savoie, cette structure apporte notamment un soutien aux productions et à l'organisation des filières locales dans le domaine de l'agriculture (28) et, depuis 2018, peut apporter jusqu'à 40 % d'aide sur des investissements neufs.

⁸ Entretien téléphonique du 9 octobre 2018 avec Antoine ROUILLON, directeur de la SEA 74

La SEA sera présente pour vérifier les conditions auxquelles les exploitants doivent répondre pour prétendre à chacune de ces aides.

4.2.5 Freins

A) Nombre de situations

120 ateliers fromagers sont recensés. Cela représente un nombre de situations non négligeable dont certaines vont être complexes sur le plan technique, financier et juridique, et vont donc nécessiter du temps supplémentaire pour mener la procédure à son terme.

B) Statut juridique de l'exploitant

Si l'exploitant est propriétaire de la parcelle sur laquelle se situe le captage, le traitement est aisé puisque l'arrêté préfectoral d'autorisation de prélèvement est pris à son nom. Cela devient plus délicat lorsque l'exploitant n'est pas le propriétaire de la parcelle. Plusieurs cas de figures peuvent se présenter :

- L'exploitant est locataire ;
- L'exploitant utilise l'eau d'une ressource appartenant à une personne privée ;
- L'exploitant utilise l'eau d'une ressource appartenant à une collectivité.

Ces cas sont prévus par la réglementation (19) qui stipule que le dossier de demande d'autorisation comprenne les pièces prouvant l'existence de relations contractuelles entre les structures gérant les différentes installations lorsque les installations de production et de distribution d'eau ne sont pas gérées par la même entité.

Il y a lieu de prévoir dans l'arrêté préfectoral la signature d'une convention notariée attestant de la cession d'un droit d'eau, autorisant à réaliser tous travaux nécessaires au captage de la source, à procéder à l'entretien des ouvrages et au passage d'une canalisation souterraine et à installer une clôture de protection autour du point d'eau, et ce pendant la durée d'exploitation de la fromagerie.

De plus, dans le cas où la distribution privée concerne plusieurs utilisateurs, ces derniers doivent être regroupés en association.

Il est nécessaire de connaître le nom du propriétaire des ouvrages d'eau, ne serait-ce que pour lui demander son autorisation qu'un hydrogéologue pénètre sur son terrain afin de réaliser sa visite.

Lorsque la parcelle accueillant le captage n'appartient pas à l'exploitant, un acte notarié créera une servitude de puisage. Il s'agit d'une servitude conventionnelle résultant de l'accord entre deux parties.

La servitude est une charge imposée à un immeuble, bâti ou non, (le fonds servant) au profit d'un autre immeuble appartenant à un propriétaire distinct (le fonds dominant). La servitude ne peut être constituée ou modifiée conventionnellement que par un acte authentique qui doit être publié auprès du service de publicité foncière pour produire des effets à l'égard des

tiers (l'acte authentique est établi par un officier public, un notaire par exemple, et qui fait foi jusqu'à inscription de faux)⁹ Toutefois, une simple attestation signée des deux parties, même si elle est moins sécurisée juridiquement, ne peut être refusée.

Lorsque les exploitants adhèrent à une AFP, la convention pluriannuelle de pâturage qui les lie permettra de prendre en compte tous les aspects de droit d'eau et d'entretien, et a, selon la SEA, l'avantage d'être fiable sur le plan juridique sans faire appel à un notaire.

L'AFTAIP a également la volonté de sécuriser la filière sur le plan juridique et peut, le cas échéant, consulter des cabinets d'avocats et de juristes.

4.2.6 Contrôle des travaux

Les mesures de protection de la ressource qui seront prescrites dans l'arrêté préfectoral devront être mises en œuvre dans un délai d'un an à compter de la date de notification de l'arrêté.

Le technicien de l'AFTAIP sera à même d'aller vérifier la mise en œuvre des mesures. En cas d'absence de leur réalisation, un courrier de mise en demeure, en recommandé avec accusé de réception, sera adressé à l'exploitant dans lequel un nouveau délai de deux mois lui sera accordé. Au terme de ce délai de deux mois, en cas de non-exécution, l'agrément sanitaire sera retiré par la DDPP.

4.2.7 Contrôle sanitaire

La réglementation (20) prévoit une analyse de type R correspondant au programme d'analyse de routine qui doit être réalisée deux fois par an (installations délivrant un débit $\leq 3 \text{ m}^3/\text{j}$). La période de production en alpage étant réduite, 4 à 5 mois par an, un seul prélèvement annuel sera réalisé contrairement à la fréquence annuelle de 2 prélèvements prévue en annexe II. Le prélèvement sera réalisé dans les jours qui suivent l'arrivée sur l'alpage.

Les prélèvements seront effectués par le technicien de l'AFTAIP qui, en cas de non-conformité des résultats d'analyses, reviendra sur site pour réaliser un nouveau prélèvement après la prise de mesures adéquates (nettoyage de l'ouvrage, désinfection). Des non-conformités récurrentes pourront donner lieu à la mise en place d'un système de traitement supplémentaire ou le cas échéant, à un arrêt de prélèvement.

⁹ Courrier électronique de Philippe MULLER – Service juridique ARS Auvergne Rhône-Alpes

5 Propositions d'évolution du cadre réglementaire et de la procédure

120 captages privés implantés en alpage pour la fabrication fromagère nécessitent une autorisation de prélèvement d'eau. Cela représente déjà un travail lourd et de longue haleine. Mais, comme le stipule une note datée du 5 mars 2013 initiée par le groupe de travail « Eaux » de l'ARS Rhône-Alpes (29), de nombreux autres captages privés utilisés par des établissements recevant du public (gîtes, restaurants d'altitude, refuges, hôtels, campings) n'ont pas non plus d'autorisation. Leur nombre était estimé à plus d'un millier dans l'ancienne région Rhône-Alpes.

La proposition qui avait été faite était de soumettre ces petits réseaux privés à une simple déclaration à l'instar des déclarations au titre de la loi sur l'eau, supprimant ainsi le passage en CoDERST, sans toutefois perdre en qualité de résultat de l'eau délivrée. Cela concernerait les captages privés distribuant moins de 1000 m³ d'eau par an (pour rester en cohérence avec le Code de l'Environnement) pour lesquels il serait délivré sur la base d'un rapport d'un hydrogéologue agréé ou d'un dossier d'un opérateur extérieur, un récépissé de déclaration avec des propositions de travaux de captation et de mise en conformité des ouvrages de protection, un projet de traitement de l'eau et un programme d'analyses.

On retrouve ces propositions dans la réglementation suisse expliquée au chapitre 3.1.2. Il s'agit d'un système déclaratif, organisé en amont et basé sur une configuration préalable des zones hydrogéologiques, sur une mise à disposition d'outils pour analyser les installations, réaliser les analyses en autocontrôle et assurer des inspections *a posteriori*. Les bureaux d'étude spécialisés dans ce domaine ont acquis une excellente connaissance du terrain, de la réglementation en vigueur et des mesures de protection adaptées, ce qui allège considérablement le travail des agents de l'Etat.

De telles évolutions réglementaires permettraient une responsabilisation des pétitionnaires et un allègement des procédures. Cela irait dans le sens de la simplification administrative lancée par le gouvernement depuis 2013 et plus récemment par le Comité d'action publique 2022, dont les objectifs sont de rendre la réglementation plus lisible et prévisible, et d'assouplir sa mise en application lorsqu'elle ne garantit pas une plus grande protection, tout en simplifiant le fonctionnement des administrations (30).

Conclusion

La contamination de fromages par des germes pathogènes pour l'homme, surtout lorsqu'ils sont fabriqués à base de pâte crue, ne peut jamais être écartée. Cela peut aboutir à des crises sanitaires majeures, très souvent relayées par les médias.

Conscients des risques, les producteurs de fromages fermiers qui montent en alpage, épaulés par leurs syndicats, ont pris un certain nombre de mesures depuis de nombreuses années. Pour sécuriser encore la filière, il y a lieu de s'assurer que des mesures adéquates soient mises en place pour protéger la ressource en eau utilisée dans ces ateliers de fabrication. A ce jour cela passe nécessairement par une autorisation préfectorale d'utiliser l'eau d'une ressource privée en vue de la consommation humaine.

Au regard des enjeux sanitaires non négligeables, pour mener à bien une telle opération dans un délai contraint, il s'agit que l'ensemble des acteurs, du producteur à l'administration, en passant par les financeurs potentiels, s'impliquent dans le dispositif de régularisation. Il est également indispensable de mettre en place une coordination de ces acteurs. L'embauche de personnels dédiés permet, au niveau de l'ARS et des syndicats de producteurs, d'avoir un seul et même interlocuteur et représente un levier important, gage de réussite, notamment pour parvenir à régler les situations complexes, d'ordre juridique principalement. Le traitement globalisé de toutes les situations permet également d'obtenir des tarifs préférentiels. Enfin, une présentation groupée en CoDERST est le moyen d'accélérer le traitement de ces dossiers.

Par ailleurs, des aides existent pour maintenir l'activité pastorale en pays de montagne. Les travaux nécessaires à la mise en conformité des installations de production et de distribution d'eau pourraient bénéficier de ces subventions.

Une telle procédure restera malgré tout chronophage. Une évolution de la réglementation pourrait améliorer la situation, avec l'objectif de simplifier la procédure actuelle, tout en conservant un haut niveau de résultat. En effet, après les ateliers d'alpage, les situations de captages privés alimentant différents types d'établissements recevant du public seront à régulariser.

Bibliographie

1. Syndicat interprofessionnel du Reblochon (SIR). L'eau: principal intrant technologique de la fabrication du Reblochon (avant même le lait!) - A l'attention des producteurs de lait. 2016.
2. BRETON S, Association des Fromages Traditionnels des Alpes Savoyardes. Les fromages de Savoie, acteurs du territoire. 2018 oct 1.
3. Actimage. Appellation d'origine protégée - Appellation d'origine contrôlée [Internet]. INAO. [cité 9 oct 2018]. Disponible sur: /Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO/Appellation-d-origine-protgee-Appellation-d-origine-controlee
4. Directive 92/46/CEE du Conseil, du 16 juin 1992, arrêtant les règles sanitaires pour la production et la mise sur le marché de lait cru, de lait traité thermiquement et de produits à base de lait.
5. GIFFARD-CARLET B. Ressources en eau des ateliers de production fromagère des alpages de Haute-Savoie. Ecole nationale de la Santé Publique; 1996 1997 p. 102.
6. Arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité. Journal officiel n°176 du 31 juillet 1994.
7. MATHIEU B. Enjeux sanitaires et technologiques liés à l'utilisation de l'eau en filière Reblochon. Syndicat interprofessionnel du Reblochon; 2015 déc p. 35.
8. Salmonellose | Anses - Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail [Internet]. Anses. [cité 25 sept 2018]. Disponible sur: <https://www.anses.fr/fr/content/salmonellose>
9. Listériose [Internet]. Ministère des Solidarités et de la Santé. 2015 [cité 25 sept 2018]. Disponible sur: <https://solidarites-sante.gouv.fr/soins-et-maladies/maladies/maladies-infectieuses/article/listeriose>
10. DICOM_Jocelyne.M. Syndrome hémolytique et urémique (SHU) [Internet]. Ministère des Solidarités et de la Santé. 2012 [cité 25 sept 2018]. Disponible sur: <https://solidarites-sante.gouv.fr/soins-et-maladies/maladies/maladies-infectieuses/article/syndrome-hemolytique-et-uremique-shu>
11. PEREIRA D. La méthode savoyarde pour relever le défi sanitaire. Profession fromager - le magazine des fromages de tradition. oct 2017;(78).
12. Reblochon de Savoie AOC and AOP - Reblochon [Internet]. [cité 28 sept 2018]. Disponible sur: <https://www.reblochon.fr/aop-reblochon/le-cahier-des-charges/>
13. Rese-Intranet [Internet]. [cité 28 sept 2018]. Disponible sur: <http://rese.intranet.sante.gouv.fr/santenv/interven/aep/edchpriv.htm>

14. La réglementation sur l'hygiène des aliments | Alim'agri [Internet]. [cité 27 sept 2018]. Disponible sur: <http://agriculture.gouv.fr/la-reglementation-sur-lhygiene-des-aliments>
15. Farmhouse and Artisan Cheese and Dairy Producers European Network. Guide européen de Bonnes Pratiques d'Hygiène en production de fromages et de produits laitiers artisanaux - Producteurs fermiers et artisans. 2016.
16. Ministère de l'agriculture de l'agroalimentaire et de la forêt. Vademecum sectoriel du lait et des produits laitiers. 2017 oct p. 48.
17. France C d'agriculture. Nos missions et prestations [Internet]. Chambres d'agriculture. 2018 [cité 5 oct 2018]. Disponible sur: <https://chambres-agriculture.fr/chambres-dagriculture/nos-missions-et-prestations/>
18. Arrêté du 11 janvier 2007 relatif aux limites et références de qualité des eaux brutes et des eaux destinées à la consommation humaine mentionnées aux articles R. 1321-2, R. 1321-3, R. 1321-7 et R. 1321-38 du code de la santé publique. Journal officiel N°31 du 6 février 2007, dernière modification 18 août 2017.
19. Arrêté du 20 juin 2007 relatif à la constitution du dossier de la demande d'autorisation d'utilisation d'eau destinée à la consommation humaine mentionnée aux articles R. 1321-6 à R. 1321-12 et R. 1321-42 du code de la santé publique. Journal officiel N°158 du 10 juillet 2007.
20. Arrêté du 11 janvier 2007 relatif au programme de prélèvements et d'analyses du contrôle sanitaire pour les eaux utilisées dans une entreprise alimentaire ne provenant pas d'une distribution publique, pris en application des articles R. 1321-10, R. 1321-15 et R. 1321-16 du code de la santé publique. Journal officiel N°36 du 11 février 2007, dernière modification 18 août 2017.
21. Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale [Internet]. OJ L, 32004R0853 avr 30, 2004. Disponible sur: <http://data.europa.eu/eli/reg/2004/853/oj/fra>
22. Natura 2000 / Milieux naturels et biodiversité / Environnement, risques naturels et technologiques / Politiques publiques / Accueil - Les services de l'État en Haute-Savoie [Internet]. [cité 5 oct 2018]. Disponible sur: <http://www.haute-savoie.gouv.fr/Politiques-publiques/Environnement-risques-naturels-et-technologiques/Milieux-naturels-et-biodiversite/Natura-2000>
23. Arrêtés préfectoraux de protection de biotope / Milieux naturels et biodiversité / Environnement, risques naturels et technologiques / Politiques publiques / Accueil - Les services de l'État en Haute-Savoie [Internet]. [cité 5 oct 2018]. Disponible sur: <http://www.haute-savoie.gouv.fr/Politiques-publiques/Environnement-risques-naturels-et-technologiques/Milieux-naturels-et-biodiversite/Arretes-prefectoraux-de-protection-de-biotope>

24. Société d'Economie Alpestre de la Haute-Savoie. L'alpage n'est pas qu'une image. 2017.
25. MISEN / Eau / Environnement, risques naturels et technologiques / Politiques publiques / Accueil - Les services de l'État en Haute-Savoie [Internet]. [cité 5 oct 2018]. Disponible sur: <http://www.haute-savoie.gouv.fr/Politiques-publiques/Environnement-risques-naturels-et-technologiques/Eau/MISEN>
26. Société d'Economie Alpestre de la Haute-Savoie. Rapport d'activités 2017. 2017.
27. Conseil Savoie Mont Blanc. Soutien du Conseil Savoie Mont Blanc aux investisseurs pastoraux productifs des collectivités et des Associations Foncières Pastorales Autorisées dans les alpages laitiers. 2018.
28. Le nouveau Savoie mag est en ligne [Internet]. Conseil général de Savoie. [cité 15 oct 2018]. Disponible sur: <http://www.savoie.fr/IDACTU/1504/3144-actualites.htm#actualite1504>
29. REIGNIER D. Démarche simplification des processus - proposition de simplification de la procédure d'autorisation des petits réseaux d'eaux privés destinés à la consommation humaine [Internet]. 2013. Disponible sur: Agence régionale de Santé Rhône-Alpes - Délégation Départementale de la Haute-Savoie - Service environnement-santé
30. Simplification - Le programme de simplification [Internet]. Simplification. [cité 10 oct 2018]. Disponible sur: <http://simplification.modernisation.gouv.fr/programme-de-simplification/>

Glossaire

Appellation d'origine protégée : signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne. L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) désigne des produits répondant aux critères de l'AOP et protège la dénomination sur le territoire français.

Indication géographique protégée : identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.

Eau potable : l'eau satisfaisant aux exigences minimales fixées par la directive 98/83/CE du Conseil du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine.

Eau de mer propre : l'eau de mer ou saumâtre naturelle, artificielle ou purifiée ne contenant pas de micro-organismes, de substances nocives ou de plancton marin toxique en quantités susceptibles d'avoir une incidence directe ou indirecte sur la qualité sanitaire des denrées alimentaires.

Eau propre : eau de mer propre et eau douce d'une qualité similaire.

Liste des annexes

Liste des annexes	I
Annexe 1 : visite d'un atelier fromager en alpage : illustrations photographiques	III
Annexe 2 : planning de travail	V
Annexe 3 : liste des personnes contactées.....	VII
Annexe 4 : mail type adressé aux ARS par le RESE : sollicitation de retour d'expérience....	IX
Annexe 5 : Analyses réglementaires (entreprises alimentaires non raccordées à une distribution publique avec débit de captage ≤ 3 m ³ /j)	XI
Annexe 6 : Diagnostic de captage « Pass lait cru Savoie »	XIII
Annexe 7 : dossier ARS Haute-Savoie « utilisation de l'eau d'une ressource privée en vue de la consommation humaine »	XIX
Annexe 8 : Articles du code de l'environnement appliqués par la DDT pour l'instruction des dossiers de demande d'autorisation de prélèvement d'eau	XXV
Annexe 9 : Note méthodologique	XXVII

Annexe 1 : visite d'un atelier fromager en alpage : illustrations photographiques

Vue générale d'un alpage



Vue générale de l'étable



L'étable



La laiterie



La fabrication



Le pressage



Le lavage



Le salage



Le séchage



L'affinage en cave



Annexe 2 : planning de travail

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 27 au 31/08		Entretien tél Alain CARTIER MICHAUD (DDPP)		Entretien tél Alain BUGÉ (ARS DD Ariège)	Entretien tél Véronique RISSON (ARS DD Hérault)
Semaine du 03 au 07/09	Entretien tél Dr Claude RAMSEIER (Suisse – Service sécurité alimentaire affaires vétérinaires) 	Entretien tél Patrick BONILLA (ARS DD Pyrénées-Atlantiques) Réunion DDPP / ARS		Entretien tél Bruno MATHIEU (SIR) Entretien tél Sébastien BRETON (AFTAAlp)	
Semaine du 10 au 14/09				Entretien tél Alice ARLOT HENRY (ARS DD Seine et Marne)	Visite atelier fromager – Le Grand Bornand avec Jean-Pierre DEMORE (DDPP)
Semaine du 17 au 21/09	Entretien tél Perrine GRILLET (Savoie Labo) 	Réunion ARS / AFTAAlp / syndicats de producteurs fromagers	Réunion avec Marc DZIKOWSKI (Hydrogéologue agréé coordonnateur)	Entretien avec Monika WOLSKA (Veille sanitaire ARS) RV avec M. HUE (directeur DD Haute-Savoie)	
				Réunion service santé environnement avec M. HUE	
Semaine du 24 au 28/09		Point tél avec Adeline FLOCH-BARNEAUD, responsable formation IES	Réunion ARS / DDT		
		CODIR ARS DD Haute-Savoie			
Semaine du 01 au 05/10	Réunion ARS Ressources humaines (accords locaux)	Entretien tél Philippe MULLER (ARS – service juridique)			
Semaine du 08 au 12/10	 Réunion Pôle santé publique	Entretien tél avec Antoine ROUILLON (directeur SEA74) Entretien tél avec Alain CARTIER MICHAUD (DDPP)		Entretien tél avec Sébastien BRETON (AFTAAlp)	
Semaine du 15 au 19/10			Entretien tél Sarah GILLET (Chambre d'agriculture)	Réunion ARS / Hydrogéologues agréés	
Semaine du 22 au 26/10	Présentation de la procédure aux agents du service santé-environnement				
Semaine du 29/10 au 02/11				Fête	ARS terminée

	Activité en lien avec le sujet d'étude		Recherches bibliographiques, rédaction, prise de rendez-vous
	Activité liée au futur poste d'IES		
	Point d'étape avec Dominique REIGNIER, maître de stage de l'ARS		
	Point d'étape avec Nathalie BONVALLOT, référente pédagogique de l'EHESP		

Annexe 3 : liste des personnes contactées

Prénom, Nom	Fonction - Structure	Type d'échange
Nathalie FRANQUES	Chargée de dossiers: eau du robinet - DGS	Mail
Pierre LE CANN	Directeur du département santé, environnement, travail et génie sanitaire - EHESP	Mail
Mélissa RIBEIRO	Service Ressources Humaines - ARS Auvergne Rhône-Alpes siège Lyon –	Entretien tél
Philippe MULLER	Service juridique - ARS Auvergne Rhône-Alpes siège Lyon –	Mail / Entretien tél
Guillaume SPACCAFERRI	Epidémiologiste - Santé publique France Cire Auvergne Rhône-Alpes	Mail / entretien tél
Jean-François FRANCONY	Technicien sanitaire et de sécurité sanitaire – ARS Auvergne Rhône-Alpes DD Savoie	Entretien tél / Réunion
Jean-Claude PLAISANCE	Technicien sanitaire et de sécurité sanitaire - ARS Auvergne Rhône-Alpes DD Savoie	Réunion
Julien NEASTA	Ingénieur d'études sanitaires – ARS Auvergne Rhône-Alpes DD Savoie	Réunion
Yannick DURAN	Ingénieur d'études sanitaires - ARS Occitanie DD Hautes-Pyrénées	Mail
Monika WOLSKA	Infirmière veille sanitaire – ARS Auvergne Rhône-Alpes DD Haute-Savoie	Réunion
Patrick BONILLA	Ingénieur d'études sanitaires ARS Nouvelle Aquitaine DD Pyrénées Atlantiques	Mail / entretien tél
Alain BUGE	Technicien sanitaire et de sécurité sanitaire - ARS Occitanie DD Ariège	Mail / entretien tél
Brigitte VITRY	Ingénieur du génie sanitaire - ARS Auvergne Rhône-Alpes DD Drôme	Mail / entretien tél
Corinne CHANTEPERDRIX	Ingénieur d'études sanitaires - ARS Auvergne Rhône-Alpes DD Drôme	Entretien tél
Muriel GUIRAUD	Technicienne sanitaire et de sécurité sanitaire - ARS Occitanie – DD Tarn	Mail / entretien tél
Véronique RISSONS	Technicienne sanitaire et de sécurité sanitaire – ARS Occitanie DD Hérault	Mail / entretien tél
Dimitri ROUSSON	Ingénieur d'études sanitaires - ARS DD Ain	Mail
Alice ARLOT-HENRY	Ingénieur d'études sanitaires ARS Ile-de-France – DD Seine et Marne	Mail / entretien tél
Astrid REVILLON	Ingénieur d'études sanitaires - ARS Ile-de-France – DD Val d'Oise	Mail

Prénom, Nom	Fonction - Structure	Type d'échange
Valérie LE BOURG, Alain CARTIER MICHAUD, Jean- Pierre DEMORE, Sandrine GALLAND-MEUNIER, Nathalie MICHEL	DDPP Haute-Savoie	Entretien tél /Réunion / visite terrain
Bertrand SOLDANO Ginette MASSON	DDT Haute-Savoie – Eau et environnement – Prévention des pollutions et ressources	Mail / Réunion
Bruno MATHIEU Sandrine ANSELMET Zoé CADILHAC	Syndicat Interprofessionnel du Reblochon	Mail / Entretien tél / Réunion
Céline PIGNOL	Savoicôme	Entretien tél / Réunion
Hélène VINOCCQ	Syndicat de Défense du fromage Beaufort	Entretien tél
Sébastien BRETON	AFTAlp	Mail / entretien tél / Réunion
Julien DUMONT	Syndicat du Chevrotin	Réunion
Nadège BEL	SIF Abondance	Réunion
Caroline PETITE	Syndicat de la Tome des Bauges	Réunion
Perrine GRILLET Mélina BRETTON	Savoie Labo	Mail / entretien tél
Marc DZIKOWSKI	Hydrogéologue agréé coordonnateur	Réunion
Pierrick TALUY Jean-Pierre BOZONAT Philippe ROUSSET Stéphane GRANGE Evelyne BAPTENDIER Stéphanie GALLINO Laure SOMMERIA	Hydrogéologues agréés	Réunion
Antoine ROUILLON	Société d'Economie Alpestre (SEA)	Mail / entretien tél
M. Claude RAMSEIER	Chimiste cantonal – Service sécurité alimentaire et affaires vétérinaires – canton de Fribourg - Suisse	Mail / entretien tél

Annexe 4 : mail type adressé aux ARS par le RESE : sollicitation de retour d'expérience

Objet : Sollicitation IES Stagiaire : régularisation des autorisations d'utilisation pour la consommation humaine de l'eau de captages privés alimentant des ateliers de fabrication fromagère

Message diffusé à la demande de Florence Culoma, élève IES

Dans le cadre de ma formation IES à l'EHESP à Rennes, je réalise actuellement un stage de 2 mois à la délégation de Haute-Savoie.

Le sujet sur lequel je travaille est le suivant :

"Définition et mise en place d'un dispositif de régularisation des autorisations d'utilisation pour la consommation humaine de l'eau de captages privés alimentant des ateliers de fabrication fromagère dans les alpages de Haute-Savoie."

L'idée est de développer une méthode pour régulariser ces autorisations de captages privés (une centaine) dans un délai contraint (2 à 3 ans), avec recherche des partenaires, des leviers financiers,...

En ARS, vous avez peut-être déjà mis en œuvre une démarche similaire permettant de traiter ces situations de manière simplifiée et optimisée. Je cherche à savoir qui a rempli le dossier de demande d'autorisation (le producteur ou un technicien d'une fédération, un syndicat, un bureau d'études, etc), si les hydrogéologues agréés ont pu gérer cela rapidement et sont éventuellement allés au-delà de leurs missions habituelles, si vous avez passé les dossiers en CoDERST un par un ou si vous les avez présentés de manière groupée, qui a contrôlé les travaux, si vous avez mis en place le contrôle sanitaire, le délai moyen de traitement,... Et si vous avez d'autres idées, n'hésitez pas !

Je termine mon stage fin octobre, donc bien sûr j'attends vos **contributions d'ici le 5 octobre environ**, afin d'avoir le temps de les exploiter.

Je vous remercie par avance de l'aide que vous pourrez m'apporter.

Bien cordialement,

Florence CULOMA
Ingénieur d'Etudes Sanitaires Stagiaire EHESP
ARS Auvergne Rhône-Alpes - Délégation de la Haute-Savoie
04 26 20 93 77
florence.culoma@eleve.ehesp.fr

Annexe 5 : Analyses réglementaires (entreprises alimentaires non raccordées à une distribution publique avec débit de captage ≤ 3 m³/j)

Analyse de première adduction entreprises alimentaires non raccordées avec débit < 3 m³/j établie au regard de: - l'arrêté du 20 janvier 2007 relatif à la constitution du dossier de la demande d'autorisation d'utilisation d'eau destinée à la consommation humaine mentionnée aux articles R.1321-6 à R.1321-12 et R.1321-42 du code de la santé publique - l'arrêté du 11 janvier 2007 relatif aux limites et références de qualité des eaux brutes et des eaux destinées à la consommation humaine mentionnées aux articles R.1321-2, R.1321-3, R.1321-7 et R.1321-38 du code de la santé publique - des tarifs 2018 établis par le laboratoire d'analyses des eaux Savoie Labo dans le cadre du marché public sur le contrôle sanitaire des eaux en Auvergne Rhône-Alpes du 01/01/2017			
Paramètre	Unité du paramètre	Prix total HT(€)	Prix HT avec remise de 15% (€)
Escherichia coli	n/100mL	341,39	315,84
Entérocoques	n/100mL		
Antimoine	µg/l		
Arsenic	µg/l		
Benzène	µg/l		
Benzo(a)pyrène	µg/l		
Bore	mg/L		
Cadmium	µg/l		
Chlorure de vinyl monomère	µg/l		
Chrome total	µg/l		
Cuivre	mg/L		
Cyanures totaux	µg/l CN		
Dichloroéthane-1,2	µg/l		
Fluorures	mg/L		
Hydrocarb. Polycycl. Arom. (4 subst.)	µg/l		
Mercure	µg/l		
Nickel	µg/l		
Nitrates (en NO3)	mg/L		
Nitrites (en NO2)	mg/L		
Plomb	µg/l		
Sélénium	µg/l		
Tétrachloroéthylène-1,1,2,2	µg/l		
Trichloroéthylène	µg/l		
Turbidité néphélobimétrique NFU	NFU		
Bactéries coliformes /100ml-MS	n/100mL		
Bact. et spores sulfito-redu.	n/100mL		
Bact. aér. revivifiables à 22°-68h	n/mL		
Bact. aér. revivifiables à 36°-44h	n/mL		
Aluminium total	µg/l		
Ammonium (en NH4)	mg/L		
Baryum	mg/L		
Carbone organique total	mg/L C		
Chlorures	mg/L		
Conductivité à 25°C	µS/cm		
Couleur (qualitatif)	qualit.		
Equilibre calcocarbonique 0/1/2/3/4	qualit.		
Fer total	µg/l		
Manganèse total	µg/l		
Odeur (qualitatif)	qualit.		
pH	Unité pH		
Sodium	mg/L		
Sulfates	mg/L		
Température	°C		
Pseudomonas aeruginosa	n/250ml		
Transmittance UV 254mm	% sur 10mm		

Analyse de routine de type R entreprises alimentaires non raccordées avec débit < 3 m³/j établie au regard de: - l'arrêté du 11 janvier 2007 relatif au programme de prélèvements et d'analyses du contrôle sanitaire pour les eaux utilisées dans une entreprise alimentaire ne provenant pas d'une distribution publique, pris en application des articles R.1321-10, R.1321-15 et R.1321-16 du code de la santé publique - des tarifs 2018 établis par le laboratoire d'analyses des eaux Savoie-Labo dans le cadre du marché public sur le contrôle sanitaire des eaux en Auvergne Rhône-Alpes du 01/01/2017		
Paramètre	Unité du paramètre	Prix total HT (€)
Spores Bact. Anaer. Sulfito-red. /50ml	n/50ml	46,01
Bactéries coliformes /100ml-MS	n/100mL	
Entérocoques /100ml-MS	n/100mL	
Escherichia coli /100ml -MF	n/100mL	
Bact. aér. revivifiables à 22°-68h	n/mL	
Bact. aér. revivifiables à 36°-44h	n/mL	
Pseudomonas aeruginosa	n/250ml	
Ammonium (en NH4)	mg/l	
Aspect (qualitatif)	qualit.	
Couleur (qualitatif)	qualit.	
Odeur (qualitatif)	qualit.	
Saveur (qualitatif)	qualit.	
Conductivité à 25°C	µS/cm	
Nitrates (en NO3)	mg/l	
Nitrites (en NO2)	mg/l	
pH	Unité pH	
Turbidité néphélométrique NFU	NFU	
Température	°C	

Analyse complète tous les 10 ans de type RC réduite établie au regard de: - l'arrêté du 11 janvier 2007 relatif au programme de prélèvements et d'analyses du contrôle sanitaire pour les eaux utilisées dans une entreprise alimentaire ne provenant pas d'une distribution publique, pris en application des articles R.1321-10, R.1321-15 et R.1321-16 du code de la santé publique - des tarifs 2018 établis par le laboratoire d'analyses des eaux Savoie-Labo dans le cadre du marché public sur le contrôle sanitaire des eaux en Auvergne Rhône-Alpes du 01/01/2017		
Paramètre	Unité du paramètre	Prix total HT(€)
Spores Bact. Anaer. Sulfito-red. /50ml	n/50ml	117,55
Bactéries coliformes /100ml-MS	n/100mL	
Entérocoques /100ml-MS	n/100mL	
Escherichia coli /100ml -MF	n/100mL	
Bact. aér. revivifiables à 22°-68h	n/mL	
Bact. aér. revivifiables à 36°-44h	n/mL	
Pseudomonas aeruginosa	n/250ml	
Ammonium (en NH4)	mg/l	
Aspect (qualitatif)	qualit.	
Couleur (qualitatif)	qualit.	
Odeur (qualitatif)	qualit.	
Saveur (qualitatif)	qualit.	
Conductivité à 25°C	µS/cm	
Nitrates (en NO3)	mg/l	
Nitrites (en NO2)	mg/l	
pH	Unité pH	
Turbidité néphélométrique NFU	NFU	
Température	°C	
Antimoine	µg/l	
Bromates (si ozonation ou chloration)	µg/l	
Cadmium	µg/l	
Carbone organique total	mg/L C	
Chrome total	µg/l	
Cuivre	mg/L	
Equilibre calcocarbonique 0/1/2/3/4	qualit.	
Nickel	µg/l	
Plomb	µg/l	
Trihalométhanes (si chloration)	µg/l	

Annexe 6 : Diagnostic de captage « Pass lait cru Savoie »

DIAGNOSTIC DE CAPTAGE

PASS''Ciblé Démarche volontaire

<p style="text-align: center;">Interprofession Laitière des Savoie <i>Secrétariat de la FDCL</i> 52 Avenue des Iles 74 994 Annecy Cedex 9</p> <p>Technicien : Tel Technicien :</p>	<p>Nom de l'exploitation : <input type="checkbox"/> Laitier <input type="checkbox"/> Fermier</p> <p>Nom de la personne présente : Adresse :</p> <p style="text-align: right;">N°EDE : Portable :</p> <p>Tel :</p>
--	--

Météo J-1 _____ Pluviométrie J-1 _____ mm	Météo du jour _____ Pluviométrie du jour _____ mm	T°C du jour _____ °C 
--	--	--

<p>Eau de réseau A proximité <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON Utilisation <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON Raison du non raccordement/non utilisation _____ Prix indicatif _____ €/m³</p>	<p>Sous-sol <input type="checkbox"/> Granite <input type="checkbox"/> Grès <input type="checkbox"/> Calcaire <input type="checkbox"/> Schiste <input type="checkbox"/> Sable <input type="checkbox"/> Autre _____</p>
--	--

Usage de l'eau	
Captage partagé <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON Usage ponctuel <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON Période d'étiage <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON Consommation humaine <input type="checkbox"/> Privée <input type="checkbox"/> ERP <input type="checkbox"/> NON Consommation animale <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON Nombre de VL _____ Nombre de génisses _____	Nombre de personnes _____ Nombre de mois utilisé/an _____ De _____ à _____
Autres ateliers sur l'exploitation <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON Lavage machine à traire/tank <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON Lavage matériel de fromagerie <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON	<div style="border: 1px solid black; background-color: #f0f0f0; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p>Consommation Moyenne approximative _____ m³/jour Moyenne approximative _____ m³/an Maximum approximatif _____ m³/heure</p> </div> Types _____

Lieu d'implantation et nature du captage			
Relevé de température de l'eau du captage : _____ °C			
<u>Type</u>	<input type="checkbox"/> Zone habitée	<input type="checkbox"/> Cour de ferme	<input type="checkbox"/> Parcelle cultivée
	<input type="checkbox"/> Forêt	<input type="checkbox"/> Pierrier	<input type="checkbox"/> Autre _____
<u>Bassin versant</u>			
Type	<input type="checkbox"/> Plateau	<input type="checkbox"/> Coteau	<input type="checkbox"/> Vallée
Pente	<input type="checkbox"/> Nulle <input type="checkbox"/> Faible <input type="checkbox"/> Moyenne <input type="checkbox"/> Forte	Dénivelé _____ m	
<u>Type d'eau</u>	<input type="checkbox"/> Eau de surface	<input type="checkbox"/> Source	<input type="checkbox"/> Puits
	<input type="checkbox"/> Réserve incendie	<input type="checkbox"/> Eau de pluie (Surface toits _____ m ² Matériaux toiture _____)	
	<input type="checkbox"/> Drain	<input type="checkbox"/> Autre _____	

Ouvrage du captage

Débit moyen estimé _____ m³/h

Nature des matériaux PVC Béton Autre _____

Système de décantation OUI NON Nombre de bac(s) _____

Année de création _____

Dernière modification _____ Année _____

Schéma du captage/Photo



	NON	OUI		Informations et remarques	
		S	NS		
Protection					
Périmètre de protection				Type _____	Surface _____ m ²
Etanchéité					
Margelle surélevée				Hauteur _____ cm	
Joints cimentés					
Couvercle étanche					
Trop plein					
Grillagé, protégé, crépine					
Entretien					
Entretien, raclage des sédiments				Fréquence _____	
Vidange				Fréquence _____	

Puits (si utilisation)

Puits en buse Puits en pierre

Profondeur totale _____ m Hauteur d'eau min _____ m Hauteur d'eau max _____ m

Entretien

Curage OUI NON Date _____ Entreprise _____
 Vidange OUI NON Date _____ Entreprise _____
 Désinfection OUI NON Date _____ Entreprise _____

Reprise d'eau

Pompe de surface Pompe immergée Gravité Autre _____

Canalisation d'adduction du captage au stockage

Longueur ___ml Diamètre _____cm De surface Enterrée Risque d'écrasement

Type Plymouth PVC Terre cuite Béton Autre _____

Raccords OUI NON

Etanchéité OUI NON Etat _____

Réalisation Année _____ Entreprise _____

Citerne de stockage

Localisation _____

Hauteur _____cm Surface _____m² Capacité _____m³

Reprise d'eau Pompage Gravité

Type PVC Béton Autre _____

Réalisation Année _____ Entreprise _____

	NON	OUI		Informations et remarques	
		S	NS		
Protection					
Périmètre de protection				Type _____	Surface _____m ²
Etanchéité					
Trop plein					
Grillagé, protégé					
Entretien					
Vidange				Fréquence _____	
Désinfection				Fréquence _____	
Curage				Fréquence _____	

Canalisation d'adduction du stockage au bâtiment

Longueur ___ml Diamètre _____cm De surface Enterrée Risque d'écrasement

Type Plymouth PVC Terre cuite Béton Autre _____

Raccords OUI NON

Etanchéité OUI NON Etat _____

Réalisation Année _____ Entreprise _____

Sources de pollutions potentielles

Urbanisation OUI NON

Distance m Distance m Distance m

Habitations _____ Fosse septique _____ Eaux usées/ruissell^t _____

Bâtiments d'élevage _____ Tas de fumier/compost _____ Point d'abreuvement _____

Stockage/Silos/Bois _____ Engrais, produits phytos _____ Cuve à fuel, véhicules _____

Voies de circulation _____ Parcelles cultivées _____ Autres _____ _____

Schéma de masse/Photo

Préconisations	Délais de remise en conformité PASS''Lait cru

Signature Technicien

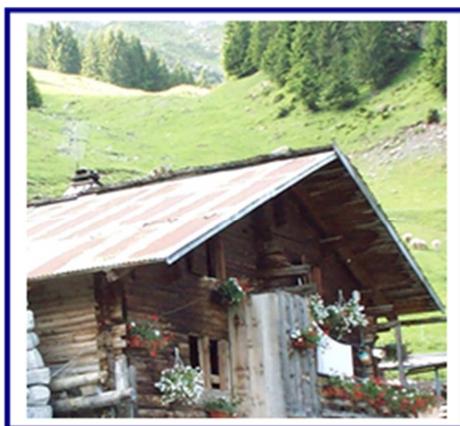
Signature producteur

Annexe 7 : dossier ARS Haute-Savoie « utilisation de l'eau d'une ressource privée en vue de la consommation humaine »



PRÉFECTURE DE LA HAUTE-SAVOIE

UTILISATION DE L'EAU D'UNE RESSOURCE PRIVEE EN VUE DE LA CONSOMMATION HUMAINE



Pour l'alimentation

- de plusieurs familles,
- d'un hameau,
- d'une activité agroalimentaire,
- d'un établissement recevant du public.

Opération soumise à autorisation au titre du Code de la Santé Publique, articles L1321-1 à L1321-10; R1321-1 à R1321-68 ; L1324-1 à L1324-5 et de l'arrêté du 26 juillet 2002.

ARS Rhône Alpes
Délégation départementale de Haute-Savoie
Cité administrative 7, Rue Dupanloup
74040 ANNECY cedex

Tél. : 04 26 20 93 72
Fax : 04 50 32 20 52
Ars-dt74-environnement-sante@ars.sante.fr

- Vous envisagez de recourir à un point d'eau privé pour alimenter un ou plusieurs bâtiments.
- Le captage alimente en eau :
 - ↳ plusieurs familles,
 - ↳ une activité agroalimentaire,
 - ↳ un établissement recevant du public (hôtel, restaurant, gîte, camping, chambres d'hôtes, centre de loisirs, location de logements ...)
- En cas d'impossibilité de se raccorder au réseau public de distribution d'eau destinée à la consommation humaine, une ressource privée (forage, puits, source...) peut être utilisée mais doit faire l'objet d'une autorisation préfectorale (sauf pour un usage uni familial) :
- Pour demander cette autorisation, vous établissez votre dossier comme indiqué dans le document suivant « composition du dossier » et le transmettez à :

ARS Rhône Alpes – Délégation Départementale de Haute Savoie
Service Environnement - Santé
Cité administrative – 7, rue Dupanloup
74040 ANNECY CEDEX

- Mais tout d'abord, il convient de vous assurer que les conditions préliminaires suivantes sont remplies :
 - ↳ Votre projet est compatible avec les dispositions des règlements d'urbanisme applicables à la zone où il se situe et l'utilisation de l'eau d'une ressource privée peut être admise ;
 - ↳ Le raccordement au réseau public de distribution d'eau est techniquement ou économiquement impossible ;
 - ↳ Vous pouvez obtenir la maîtrise foncière des terrains concernés par l'ouvrage de captage d'eau ;
 - ↳ Vous êtes regroupés en association dans le cas où votre distribution privée concerne plusieurs utilisateurs.

COMPOSITION DU DOSSIER

- I. Annexe I - Formulaire à compléter valant :
 - ↵ demande d'autorisation d'utilisation de l'eau d'une ressource privée en vue de la consommation humaine.
 - ↵ demande d'intervention d'un hydrogéologue agréé (à titre indicatif prévoir un coût d'environ 950 € HT + frais de déplacements et de secrétariat à la charge du demandeur)
 - ↵ demande de réalisation d'un prélèvement d'eau. Le type d'analyses à effectuer sera défini en fonction de vos besoins en eau par les services de l'ARS (prévoir un point de puisage commode : robinet en métal ou chute d'eau dans l'ouvrage de captage avant tout réservoir ou dispositif de traitement). Le prélèvement et l'analyse seront à la charge financière du demandeur.

- II. Annexe II – Notice descriptive à compléter concernant le projet et son alimentation en eau

- III. Attestation de la mairie mentionnant l'impossibilité technique et/ou économique de raccorder l'immeuble au réseau d'eau public et la compatibilité du projet avec les dispositions des règlements d'urbanisme applicables à la zone où il se situe.

- IV. Extrait d'une carte IGN au 1/25000 avec l'emplacement du projet et du captage.

- V. Extrait d'un plan cadastral (indiquer l'orientation et l'échelle) avec l'emplacement :
 - ↵ du projet (bâtiment),
 - ↵ du captage,
 - ↵ du tracé des canalisations,
 - ↵ des stockages (réservoirs),
 - ↵ du dispositif de traitement des eaux si nécessaire,
 - ↵ des limites de propriétés,
 - ↵ de l'assainissement autonome,
 - ↵ des éventuels autres bâtiments utilisant déjà cette ressource.

- VI. Pièces permettant de justifier de la maîtrise de la ressource et de la possibilité de réaliser les protections demandées :
 - ↵ Soit : matrice cadastrale correspondante à votre propriété
 - ↵ Soit, si vous n'êtes pas propriétaire des terrains :
 - acte notarié signé attestant de la cession d'un droit d'eau, de l'autorisation de réaliser tous travaux nécessaires au captage de la source, à l'entretien des ouvrages et au passage d'une canalisation souterraine et de l'autorisation d'installer une clôture de protection autour du point d'eau.
 - suite au rapport de l'hydrogéologue et selon les prescriptions retenues, le dossier pourra être complété par l'engagement du ou des propriétaires des terrains concernés et/ou des éventuels exploitants agricoles à respecter les mesures nécessaires à la protection de la ressource.

Joindre aussi les copies des analyses de l'eau et les photos éventuellement en votre possession.

ANNEXE I

Formulaire de demande

- d'autorisation d'utilisation de l'eau d'une ressource privée en vue de la consommation humaine,
- d'intervention d'un hydrogéologue agréé,
- de réalisation d'une analyse de caractérisation de la qualité des eaux.

J'ai l'intention de procéder au captage d'une ressource située à
sur le territoire de la commune de pour alimenter en eau
potable.....
.....

Je soussigné, en qualité de, **demande**
l'autorisation d'utiliser l'eau de cette ressource en vue de la consommation humaine pour un débit
instantané deet un débit de pointe journalier de

Je **demande la visite et l'avis d'un hydrogéologue agréé** en matière d'hygiène publique portant sur
les disponibilités en eau, la vulnérabilité de la ressource et les mesures de protection à mettre en œuvre sur ce
captage.

Je **demande** aux services de l'ARS DD74 **la réalisation à mes frais d'un prélèvement d'eau pour**
analyse nécessaire à l'évaluation de la qualité de l'eau.

Fait à le

Signature du demandeur :

NOTICE DESCRIPTIVE A COMPLETER

Auteur de la demande :

- NOM, Prénom et Qualité :
- Adresse du Pétitionnaire :
- Tel : Fax : Email :

Présentation du projet :

- NOM et NATURE du PROJET :.....
 - Habitation : nombre d'habitants :
 - Hébergement :
 - capacité d'accueil : période d'ouverture :
 - Restauration :
 - Nb de places assises : période d'ouverture :
 - Nb de couverts par jour en pointe :
 - Fabrication de denrées alimentaire, indiquez alors :
 - la nature des denrées
 - la quantité de production
 - la période de fabrication
 - le rôle de l'eau dans la fabrication :
- BESOINS EN EAU :
 - Volume journalier maximum nécessaire :m³/j.
- Procédure de permis de construire en cours :
 - Si oui, références :.....
- D'autres bâtiments utilisent déjà cette ressource :
 - Si oui, lesquels : Nom du propriétaire.....

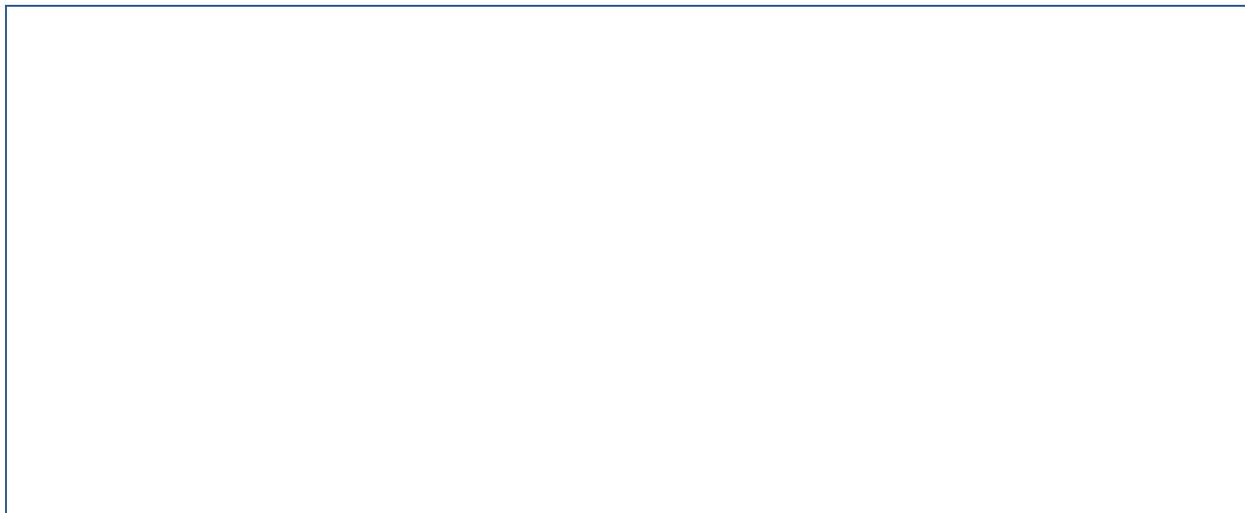
La ressource en eau :

- Type de captage :
 - source (drains) forage puits autres
- préciser :.....
- Profondeur de l'ouvrage :m.
- Appréciation du débit disponible :
 - ☞ S'il s'agit d'une source :
 - débit maximum mesuré :, date de la mesure :
 - débit minimum mesuré :, date de la mesure :
 - Autres mesures de débit et date des mesures :
 - ☞ S'il s'agit d'un forage ou un puits :
 - débit maximum de la pompe installée (m³/h) :
 - profondeur de la pompe :m.

ANNEXE II (suite)

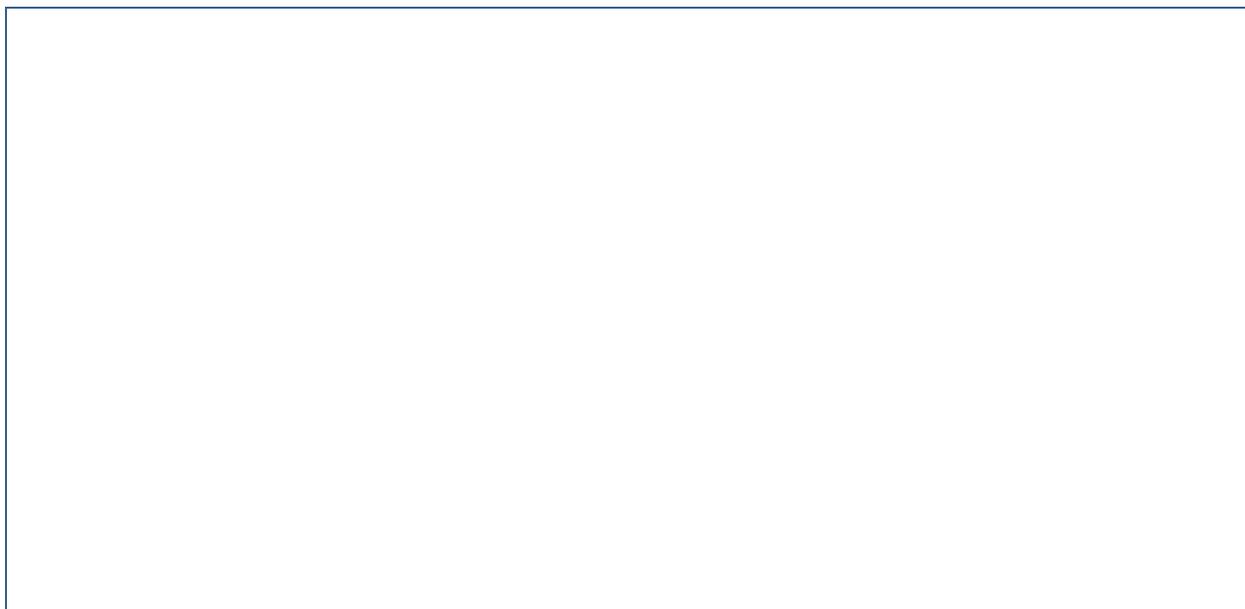
NOTICE DESCRIPTIVE A COMPLETER

- Croquis de l'ouvrage de captage faisant apparaître les dimensions, le positionnement des drains, de la pompe, de la canalisation d'adduction, la couverture de l'orifice, la surélévation par rapport au sol :



Système de production et de distribution :

- Capacité de stockage : nombre de réservoirs : capacité (litres ou m3) :
- Traitement éventuel :
- Croquis du système (réservoir, station de traitement, canalisations de distribution, projet, autres bâtiments déjà alimentés par la ressource...) :



Annexe 8 : Articles du code de l'environnement appliqués par la DDT pour l'instruction des dossiers de demande d'autorisation de prélèvement d'eau

(Informations transmises par Bertrand SOLDANO - Eau et environnement – Prévention des pollutions et ressources - DDT de Haute-Savoie)

1. Réglementation loi sur l'eau :

- L214-1 : sont soumis aux dispositions des articles L. 214-2 à L. 214-6 les installations **ne figurant pas à la nomenclature des installations classées**, les ouvrages, travaux et activités réalisés **à des fins non domestiques** par toute personne physique ou morale, publique ou privée, et entraînant des prélèvements sur les eaux superficielles ou souterraines, restitués ou non, une modification du niveau ou du mode d'écoulement des eaux, la destruction de frayères, de zones de croissance ou d'alimentation de la faune piscicole ou des déversements, écoulements, rejets ou dépôts directs ou indirects, chroniques ou épisodiques, même non polluants.
- L214-2 : les installations, ouvrages, travaux et activités visés à l'article L. 214-1 sont définis dans une nomenclature....

Prélèvements :

Si **inférieur à 1000m³/an**, aucune réglementation loi sur l'eau. Extrait de l'article R.214-5 : « est assimilé à un usage domestique de l'eau tout prélèvement inférieur ou égal à 1 000 m³ d'eau par an.... »

Mais si présence d'un forage, cela doit être indiqué à la mairie.

Si supérieur à 1000m³/an application de la nomenclature de l'article R214-1.

Eaux souterraines (sources et nappes souterraines) : Rubrique 1.1.2.0

- Déclaration entre 10 000 et 200 000 m³/an
- Autorisation > 200 000 m³/an

Cours d'eau ou dans la nappe d'accompagnement du cours d'eau : Rubrique 1.2.1.0.

- Déclaration si capacité de prélèvement entre 400 et 1000 m³/h ou entre 2% et 5% du QMNA5 (débit d'étiage) du cours d'eau
- Autorisation si capacité de prélèvement ≥ 1 000 m³/h ou ≥ 5% du QMNA5 (débit d'étiage) du cours d'eau

Zone de Répartition des Eaux : Rubrique 1.3.1.0.

Zone définie par un arrêté préfectoral actant un déséquilibre quantitatif de la ressource :

- Déclaration si capacité de prélèvement < 8m³/h
- Autorisation si Capacité de prélèvement > 8m³/h

Zone humide :

- Rubrique 3.3.1.0 : nomenclature de l'article R214-1. Assèchement, mise en eau, imperméabilisation, remblais de zones humides ou de marais, la zone asséchée ou mise en eau étant :
 - Supérieure ou égale à 1 ha (A) ;
 - Supérieure à 0,1 ha, mais inférieure à 1 ha (D).
- Rubrique 3.3.2.0 : réalisation de réseaux de drainage permettant le drainage d'une superficie :
 - Supérieure ou égale à 100 ha (A) ;
 - Supérieure à 20 ha mais inférieure à 100 ha (D).

Après on rentre dans le dossier déclaration ou autorisation où on doit prendre en compte différents thématiques pour instruire le dossier :

- eau (prélèvement, rejets pollution),
- le cours d'eau (obstacle, cru),
- faune et flore,
- espace agricole,
- forêt

2. Protection nature :

Natura 2000 : définit des zones et demande pour tout projet de remplir l'évaluation des incidences Natura 2000.

APPB biotope (L411-1 et suivants code environnement) : arrêté préfectoral de protection de biotope qui protège une (ou des) espèces sur un territoire par des prescriptions.

PROCEDURE D 'INSTRUCTION DES DOSSIERS DE DEMANDE D 'AUTORISATION D 'UTILISATION POUR LA CONSOMMATION HUMAINE DE L'EAU ALIMENTANT DES ATELIERS DE FABRICATION FROMAGERE DANS LES ALPAGES

Note méthodologique à l'attention du service santé environnement

Préparation de l'intervention de l'hydrogéologue agréé

- Réception du formulaire de demande de visite et avis d'un hydrogéologue agréé
- Transmission de la demande à l'hydrogéologue agréé coordonnateur des HA pour proposition de l'un d'eux
- Envoi du courrier de désignation de l'hydrogéologue agréé
- Programmation des interventions

Montage du dossier technique

- Vérification de la détention par l'AFTAIP de l'autorisation du propriétaire de laisser pénétrer sur son terrain le technicien et l'hydrogéologue agréé (si l'exploitant n'est pas le propriétaire)
- Vérification du statut juridique de l'exploitant, et, le cas échéant, la présence des pièces justificatives :
 - o Acte de propriété
 - o Convention notariée si l'exploitant n'est pas le propriétaire du terrain
- Réception du dossier technique préalable à la visite :
 - o Diagnostic de captage « Pass lait cru »
 - o Dossier « Utilisation de l'eau d'une ressource privée en vue de la consommation humaine »
 - o Résultats d'analyses d'eau de première adduction

Visite de l'hydrogéologue agréé

- Transmission du dossier technique à l'hydrogéologue agréé, préalable indispensable à sa visite
- Réception du rapport de visite de l'hydrogéologue agréé

Demande d'avis des services

- Transmission à la DDT – service eau et environnement – prévention des pollutions et ressources
- Transmission à la DDPP

CoDERST

- Rédaction du rapport de présentation pour le CoDERST :
 - o Rapport de présentation globale du territoire concernant tous les dossiers instruits
 - o Tableau des caractéristiques techniques des ouvrages atelier par atelier
 - o Rédaction des projets d'arrêtés préfectoraux

Signature

- Envoi à la préfecture (après CoDERST)

Notification

- Envoi de l'arrêté préfectoral au pétitionnaire
- Transmission d'une copie de l'arrêté à chaque partenaire

Contrôle sanitaire (réalisé par l'AFTAIp)

- Programmation des prélèvements
- Gestion des résultats

Contrôle des travaux

- Vérification, au terme du délai prévu par l'arrêté préfectoral, que les travaux ont été réalisés (visite par le technicien AFTAIp)
- En cas d'absence de travaux, mise en demeure du pétitionnaire sur la base d'un rapport écrit du technicien AFTAIp.

Situation complexe

En cas de difficultés (technique, juridique), l'ARS pourra se rendre sur place et/ou solliciter les services compétents (ex. : service juridique de l'ARS) pour trouver des solutions.

Cette note a vocation à être complétée, détaillée et affinée au fur et à mesure du traitement des dossiers. Il sera nécessaire d'insérer les modèles de documents existants (rapport CoDERST, arrêté préfectoral, fiche de contrôle des travaux) et d'autres modèles à créer (bordereaux de transmission, mise en demeure, etc.).

CULOMA

Florence

Décembre 2018

Ingénieur d'Etudes Sanitaires

Promotion 2018 - 2019

Définition et mise en place d'un dispositif de régularisation des autorisations d'utilisation pour la consommation humaine de l'eau de captages privés alimentant des ateliers de fabrication fromagère dans les alpages de Haute-Savoie

Résumé :

Des bactéries, telles que *Salmonella*, *E.Coli* et *Listeria monocytogènes*, *potentiellement* présentes dans la chaîne de fabrication fromagère, peuvent être à l'origine de toxi-infections alimentaires collectives et de maladies pouvant entraîner le décès.

L'eau fait partie intégrante du procédé de fabrication de fabrication des fromages considérés et peut être à l'origine de contaminations.

En Haute-Savoie, de nombreux fromages dont le Reblochon, fromage à pâte crue, sont fabriqués en alpage. Les ateliers de fabrication qui ne sont pas raccordés au réseau public d'alimentation en eau potable disposent de captages d'eau privés soumis à autorisation.

Ces établissements, au nombre de 120 ne disposent actuellement que d'une attestation de potabilité, qui n'a aucune valeur juridique.

La mise en place d'une procédure va permettre de délivrer les autorisations réglementaires à l'ensemble des ateliers. L'objectif est de réduire les délais. Pour cela, les partenaires sont identifiés et présentent une excellente motivation pour participer à ce dispositif qui va permettre d'améliorer encore la qualité finale des produits. Une coordination des acteurs va apporter un gain de temps et l'embauche de deux personnes représente un élément indispensable pour assurer le suivi des dossiers.

Le nombre de dossiers important représente un challenge, accompagné d'inévitables difficultés juridiques qu'il faut régler.

Des aides financières sont mobilisables pour aider les exploitants à réaliser les éventuelles mesures qui seront prescrites.

Mots clés :

Eau destinée à la consommation humaine, captage privé, autorisation, atelier de fabrication fromagère, risques sanitaires, juridique

L'Ecole des Hautes Etudes en Santé Publique n'entend donner aucune approbation ni improbation aux opinions émises dans les mémoires : ces opinions doivent être considérées comme propres à leurs auteurs.