

# Les industriels de l'agroalimentaire face au manque d'eau

Le manque d'eau en France inquiète de plus en plus les industriels de l'agroalimentaire qui ont dû mal à sécuriser leurs approvisionnements et ont besoin de la précieuse ressource pour faire tourner leurs usines.

« **F**ranchement, on ne saurait pas comment livrer un client supplémentaire. Ça devient compliqué », déplore Xavier Boutillot, directeur commercial et marketing d'Aqualande. En 2022, le numéro un français et européen de la truite fumée, comme l'ensemble des acteurs du marché, a manqué de matière première. À 5937 tonnes, les volumes ont accusé une baisse de 3,7 %. « Mais si tout le monde livrait comme il faut, le marché potentiel de la truite fumée pèserait plutôt 7000 tonnes. Nous, on a dû faire avec 1 100 tonnes de poissons bruts en moins, soit 450 tonnes de truites fumées qui n'ont pas pu être transformées. »

En cette fin février, ce ne sont pas tant la clôture des négociations commerciales qui inquiète le directeur commercial et marketing d'Aqualande, que la couleur du ciel et la situation des cours d'eau. Implanté au cœur des Landes – son siège se situe à Roquefort (40) –, le groupe coopératif compte une quarantaine de piscicultures installées principalement dans le Sud-Ouest mais également le Gard, l'Aveyron et même l'Espagne. « Une truite heureuse évolue dans une eau à 8 °C. Mais l'été dernier, la température dans les bassins est montée jusqu'à 25, voire 26 °C. Avec une baisse du taux d'oxygène, les poissons n'ont pas assez d'énergie pour digérer et cessent de s'alimenter. Il a fallu les sortir plus tôt », raconte Xavier Boutillot. Et cela est sans compter le niveau des rivières, dont le débit constant est, avec la température de l'eau, un autre gage de qualité pour les piscicultures implantées toujours à proximité. « Lorsque le niveau des rivières baisse, on est là aussi obligé d'intervenir dans les bassins afin que les poissons

## LE CONTEXTE

■ **Après un été 2022 dit de tous les records**, le début de l'année 2023, marqué par trente-deux jours sans précipitations,

annonce un été encore plus difficile, avec 80 % des nappes phréatiques en dessous des normales au 1<sup>er</sup> mars.

■ Les industriels de l'agroalimentaire confrontés à **des aléas climatiques à répétition** accélèrent les chantiers en cours.

## LES SOLUTIONS

■ **D'importants travaux en R & D** sont menés afin de trouver de nouvelles solutions économes en eau.

■ **Les organisations de production sont adaptées** afin de limiter la consommation d'eau

utilisée à la fois pour la transformation des produits et le nettoyage des sites industriels.

ne soient pas trop serrés », ajoute-t-il. À l'image d'Aqualande, les industriels de l'agroalimentaire sont de plus en plus exposés à des difficultés de production liées au manque d'eau.

## Dès 2030, 700 millions de déplacés

Le sujet est pris au sérieux avec des prévisions toujours plus alarmantes. Lors de la Journée mondiale de l'eau, le 22 mars, l'OCDE a rappelé que 40 % de la population mondiale sera confrontée à des pénuries d'eau d'ici à 2050. Selon le Global Water Institute, 700 millions de



© MARIE CHRISTOPHE / INRAE

« Il n'y a pas de levier magique, mais plutôt une combinaison de moyens à mettre en œuvre. La gestion de l'eau ne peut s'envisager qu'avec une recherche de consensus et à l'échelle d'un territoire. »

**Thierry Caquet**, directeur scientifique environnement à l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (Inrae)



Prélavage des pommes avant leur transformation à l'usine de S' Mamet de Vauvert (30), reprise par Agromousquetaires en 2022.

© SOLARIS

personnes pourraient être déplacées dès 2030 du fait d'une pénurie d'eau. En France, une étude du Bureau de recherches géologiques et minières (BRGM) signalait dès 2012 un risque de baisse de 10 à 40 % des débits moyens des cours d'eau en 2065 et de plus grande fréquence des épisodes extrêmes (sécheresses et inondations). Dans l'immédiat, après trente-deux jours sans précipitations au début de l'année qui n'ont pas permis aux nappes phréatiques de se recharger, l'été à venir s'annonce plus compliqué encore que le précédent. D'où cet appel à la sobriété lancé par Emmanuel Macron, le 30 mars à Savines-le-Lac (05), et la présentation du « Plan eau », très attendu après avoir été plusieurs fois repoussé, et dont les 53 mesures doivent conduire à faire 10 % d'économies, tous secteurs confondus, d'ici à 2030.

« Chez nous, la consommation d'eau est un sujet central. Même si nous avons la chance d'être implantés dans l'une des régions les plus fertiles de France, alimentée par près de 106 km de canaux et qui nous dispense de puiser dans les nappes phréatiques, nos arboriculteurs sont de plus en plus exposés à des épisodes de sécheresse », constate Stéphane Lehoux, directeur général de S'Mamet. Depuis 2017, l'entreprise de transformation de fruits en conserve, installée à Vauvert (30), a réduit de 42 % sa consomma-

**-10 à -40%**

La baisse des débits des cours d'eau en France attendue pour 2065

**58%**

Le poids des usages agricoles dans la consommation d'eau douce en France entre 2010 et 2019

Sources: BRGM, Plan d'action pour une gestion résiliente et concertée de l'eau, mars 2023

tion d'eau, en remplaçant notamment le convoyage hydraulique des fruits – permettant de ne pas les abîmer avant leur mise en boîte – par un convoyage à sec. Cette solution a obligé l'industriel à raccourcir son processus de transformation de deux heures trente à trente minutes afin de limiter l'oxydation des fruits. L'entreprise a aussi installé un circuit d'eau filtrée fermée qui permet de réutiliser l'eau pendant une semaine. Pour cela, elle a créé un poste de contrôleur qualité, dont la mission est d'effectuer des relevés toutes les quinze minutes. Au total, l'entreprise a investi 6 millions d'euros,

#### Pas toujours le calibre souhaité

« Il est de notre responsabilité d'adapter notre outil industriel et d'accompagner nos agriculteurs partenaires dans leurs pratiques culturales », poursuit Stéphane Lehoux. Avec une centaine d'arboriculteurs qui travaillent exclusivement pour la PME dans le cadre de contrats long terme, S'Mamet sécurise 60 % de ses approvisionnements en origine France. En encourageant les arboriculteurs à privilégier des sélections variétales permettant une récolte précoce (et donc moins exposées au risque de sécheresse), en acceptant que les fruits récoltés n'aient pas toujours le calibre souhaité (quitte à régler l'outil de pelage mécanique), ■■■■

■ ■ ■ ■ ■ voire un défaut visuel, la PME se montre relativement sereine. « Il faut faire des choix. Nous ne pouvons pas rester dans une position dogmatique. Mais l'enjeu est que les distributeurs et les consommateurs acceptent également que les produits puissent avoir des défauts ou soient même en rupture », insiste son directeur général.

### La raclette plutôt que le jet

Pour Les Crudettes, entreprise spécialisée dans le conditionnement de salades et de crudités en sachet, l'heure est aussi aux économies. « 70 % de l'eau que nous consommons sert au nettoyage des salades et le reste à celui du site. L'installation d'équipements permettant de faire remonter l'eau du rinçage final en début de ligne pour une nouvelle utilisation a divisé par deux notre consommation à l'usine de Châteauneuf-sur-Loire (45) », note Vincent Lugien, directeur industriel des Crudettes. Des économies aussi possibles grâce au travail de sensibilisation auprès du personnel. « Au lieu de nettoyer les ateliers au jet d'eau, on privilégie la raclette. À chaque fin de cycle de production, il faut nettoyer. Nous réfléchissons à mettre en place une organisation de production en continu afin d'optimiser les économies », poursuit-il. À condition d'avoir assez de matières premières à transformer. L'entreprise qui travaille avec 450 agriculteurs, dont 200 en France, implantés surtout dans l'Ouest, le Val-de-Loire et en Provence, suit de près l'évolution des pratiques en matière d'irrigation (de plus en plus souvent la nuit ou à la levée du jour pour éviter l'évaporation) et de goutte à goutte. « L'an dernier, certains maraîchers ont cessé leurs cultures, car ils savaient qu'ils n'auraient pas assez d'eau pour les mener à bien », reconnaît Géraldine Collet, directrice marketing et communication des Crudettes.

Dans le Sud-Ouest, Aqualande, qui mène un important travail de R&D pour améliorer son empreinte environnementale, se donne quelques années pour valider la viabilité d'une installation piscicole en circuit « recirculé ». Deux sites – à Mézos (40) et Roquefort – l'expérimentent depuis cinq ans. L'eau chargée de déchets d'élevage en sortie de bassin subit une série de traitements avant d'être réutilisée partiellement ou totalement. « La consommation d'eau en circuit recirculé est très faible, mais c'est une solution coûteuse en énergie. Les poissons qui sont élevés dans ce type d'installation ont un goût de vase. La solution serait de les affiner dans un bassin piscicole classique », explique Xavier Boutillot.

## « Plan eau » : la réutilisation des eaux usées traitées va s'accélérer

Parmi les 53 mesures inscrites dans le « Plan eau » dévoilé jeudi 30 mars à Savines-le-Lac, près du lac de Serre-Ponçon (Hautes-Alpes), celles très attendues concernant la valorisation des eaux non conventionnelles. Alors qu'en Israël, 90 % des eaux usées traitées sont réutilisées et qu'en Espagne ce pourcentage atteint 14 %, à peine 1 % des eaux usées traitées sont réutilisées en France. L'objectif est d'atteindre 10 % d'ici à 2030. Pour cela, les freins réglementaires seront levés dans l'industrie agroalimentaire, dans d'autres secteurs industriels et pour certains usages domestiques. « Nous voulons réutiliser 300 millions de mètres cubes, soit trois piscines olympiques par commune », a lancé le président de la République. Dans les cinq prochaines années, 1 000 projets de réutilisation des eaux traitées seront identifiés, a assuré Emmanuel Macron.



Sur les rives du lac de Serre-Ponçon (05), le plus grand réservoir d'eau douce d'Europe de l'Ouest, le chef de l'État, entouré d'élus locaux, a présenté le 30 mars le « Plan eau » du gouvernement.

Une perspective qui ne permettrait cependant pas au groupe aquacole de s'affranchir complètement de ses installations actuelles. Dans ces conditions de plus en plus incertaines nul doute qu'Aqualande, comme la plupart des acteurs de l'agroalimentaire ont suivi avec attention la cinquantaine de mesures dévoilées, le 30 mars, par le Président. Parmi elles, la valorisation des eaux non conventionnelles avec l'objectif de passer de 1 à 10 % de réutilisation des eaux usées traitées a été saluée par l'Association bretonne des entreprises agroalimentaires (ABEA). « À l'échelle de la Bretagne, une étude menée par l'ABEA auprès de 28 sites industriels démontre que la levée des verrous réglementaires va permettre d'économiser plus de 2,5 millions de mètres cubes d'eau potable chaque année, soit l'équivalent de 1 000 piscines olympiques rien que pour ces 28 sites », déclare l'ABEA dans un communiqué. De quoi assurément faire le grand plongeon... ■

MARIE CADOUX

## Les distributeurs acceptent d'augmenter leurs salariés

Depuis le début de l'année, Carrefour et Auchan ont signé des accords avec les syndicats. Chez les indépendants aussi, la hausse des salaires est un sujet. D'autant que l'indexation automatique du smic sur l'inflation aboutit à un tassement des grilles salariales.

**O**bjectif : couvrir l'inflation ou plutôt la perte de pouvoir d'achat, qui grève davantage les petits budgets. Que ce soit par une hausse générale ou par des compensations annexes, la plupart des enseignes alimentaires ont accordé quelques points d'augmentation à leurs salariés. L'enjeu est de taille : d'une part, en France, le commerce appartient à la catégorie des gros employeurs (750 000 salariés) ; d'autre part, il a du mal à recruter, notamment dans certains métiers, ceux de bouche et ceux de la logistique. Conclusion : l'inflation des produits alimentaires atteignant 12 % sur un an et près de 25 % sur dix-huit mois, l'ajustement des salaires est plus que jamais un facteur important, d'attractivité de fidélisation et de paix sociale.

La majorité des groupes intégrés ont conclu un accord avec les syndicats, avant même l'ouverture des négociations de branche. C'est le cas de Carrefour et d'Auchan. Dans les hypermarchés du premier - 50 000 salariés sur un total de 85 000 en France -, un accord a été trouvé début mars sur une augmentation de 3 à 3,25 %, en deux fois, le 1<sup>er</sup> mars et le 1<sup>er</sup> juillet. En revanche, il n'a pas été signé pour Carrefour Market et se trouve toujours en négociation pour la logistique. Sylvain Macé, délégué syndical du groupe pour la CFDT, est-il satisfait ? Pas tout à fait : « Nous

sommes pragmatiques. L'an dernier, nous avons négocié en plusieurs fois et obtenu un supplément de 2,5 % en novembre. »

D'où la clause de revoyure déjà actée pour septembre. À cela s'ajoutent une ristourne sur achats de 12 %, un doublement de la prime de covoiturage, une augmentation de 5,5 % des primes seniors, etc.

Chez Auchan, Bruno Delaye, délégué syndical central de la CFTC, majoritaire dans le groupe nordiste, se félicite de la révision

Chez Auchan (ici, l'hyper de Faches-Thumesnil), pour les spécialistes des rayons traditionnels, les hausses iront de 9,3 à 15,7 %.



© FRANCIS CRUSIAUX/REA

### CE QUI Pousse À LA CONCLUSION D'ACCORDS MAISON

- **Le smic a été revalorisé automatiquement quatre fois depuis le début de l'inflation**, ce qui provoque un tassement des salaires qui se trouvent juste au-dessus et une perte de pouvoir d'achat.
- **Le secteur du commerce peine à attirer**, notamment pour tous les métiers de bouche et ceux liés à la logistique.
- **Les enseignes signent des accords avant le début des négociations de branche**, dont les syndicats n'ont pas signé l'accord l'an dernier.

des grilles de salaires en fonction des métiers, nécessaire pour garantir un minimum d'augmentation. Selon les taux de pénurie de personnel, elle va de 4 à... 16 % pour certaines fonctions. « Par exemple, dans la logistique, l'augmentation varie de 7,2 à 13,5 % et, pour les métiers de bouche, de 9,3 à 15,7 %, précise Bruno Delaye. Leur révision va permettre de mieux gérer les embauches et de limiter le turnover. »

### Tassement de la grille

Outre le manque de main-d'œuvre dans certains métiers, le secteur doit faire face à un problème lié à la revalorisation automatique du smic. Depuis le début de l'emballlement des prix, le salaire minimum a été revu quatre fois, soit un total de plus de 6 % sur la seule année 2022. Et une cinquième hausse devrait être actée pour le 1<sup>er</sup> juin prochain. Dès que l'inflation dépasse 2 %, le smic est revalorisé. Résultat : les salariés du commerce, dont les salaires sont juste au-dessus, se retrouvent perdants, se retrouvent perdants. Comment faire face à cet écrasement des grilles de salaire ? Les accords signés regorgent d'avantages maison. Chez Auchan, des titres-restaurant ont été mis en place. Une prime de mobilité douce (2 € par jour) a également été octroyée, ainsi qu'une ristourne sur achats de 15 %.

Les indépendants se creusent aussi la tête pour trouver des compensations. « Si vous ne le faites pas, vous êtes hors-jeu », estime Dominique Schelcher, le président de Système U, qui emploie 73 000 salariés. Souci partagé par Thierry Cotillard, président des Mousquetaires : « Avec une inflation à 10 %, il faut augmenter les salaires d'au moins 5 %. » Message entendu. ■■

MAGALI PICARD