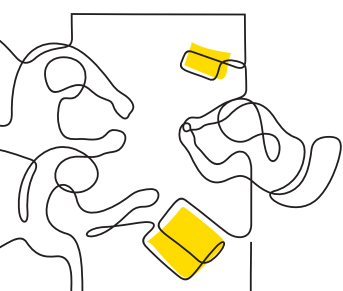
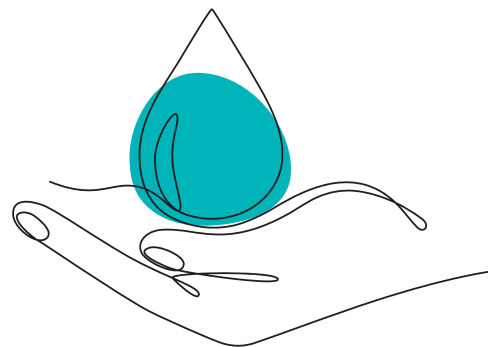


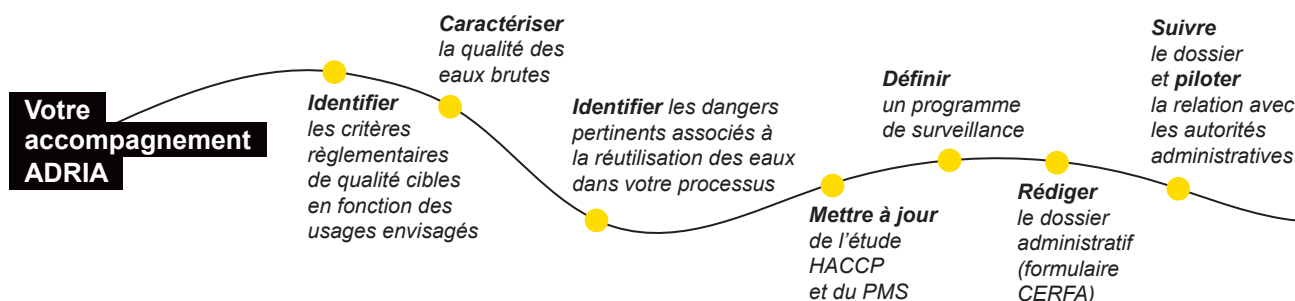
Accompagnement à la mise en place de la REUSE de l'eau

Étapes réglementaires et sanitaires



Avec la publication des décrets n°2024-33 en janvier 2024 et n°2024-769 en juillet 2024, les entreprises agroalimentaires peuvent désormais utiliser certaines eaux recyclées dans leurs processus de production, y compris pour la fabrication des denrées alimentaires. Cette évolution réglementaire représente une opportunité majeure pour les entreprises désireuses de **réduire leur consommation d'eau** et engagées dans des **pratiques plus durables**.

ADRIA, reconnu pour son expertise en hygiène et sécurité des aliments, vous accompagne pour la mise en place de la REUSE de l'eau dans vos processus, en vous guidant sur les étapes essentielles de conformité réglementaire, d'analyse des dangers et de rédaction du dossier administratif.



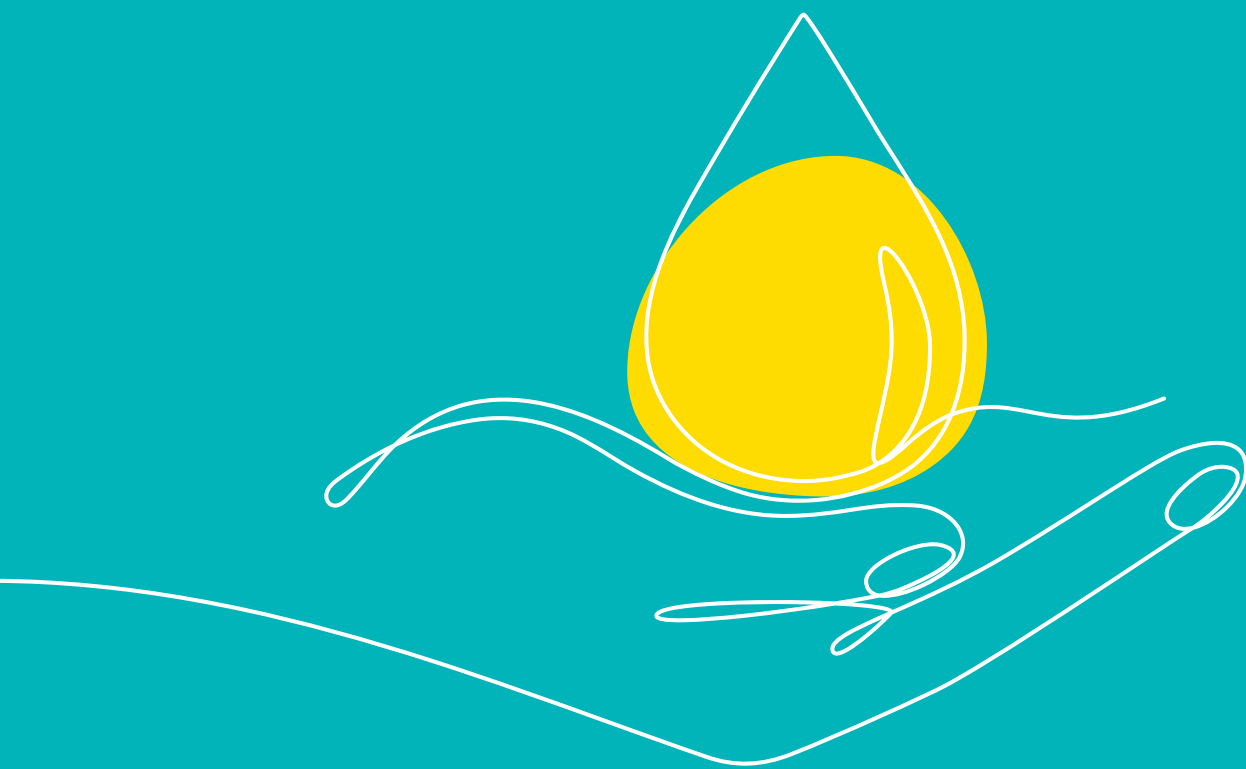
> Travailler avec ADRIA : Quels bénéfices ?

- > **Conformité réglementaire** : nous vous assurons la conformité avec les exigences des décrets 2024-33 et 2024-769.
- > **Identification des dangers** : une analyse approfondie des dangers potentiels liés à la réutilisation des eaux dans votre chaîne de production, pour garantir une maîtrise des risques.
- > **Expertise sanitaire** : la mise à jour de l'HACCP et du PMS garantit que la réutilisation des eaux dans vos processus n'impacte pas la sécurité des aliments.
- > **Gestion simplifiée des formalités administratives** : ADRIA vous accompagne dans la rédaction et le suivi de votre dossier auprès des autorités, vous évitant des démarches complexes.
- > **ADRIA, un accompagnement complet** à chaque étape pour sécuriser votre projet de REUSE.



ADRIA

FOOD EXPERTISE



Fiabiliser & pérenniser l'alimentation de demain

adria.fr • serviceclients@adria.fr • 02 98 10 18 51