

Pompe toujours, tu m'intéresses...

QUE ce soit en Allemagne, en Belgique, en Suisse, en Angleterre ou au Japon, les amateurs la connaissent sous l'appellation « Vittel Bonne Source ». On la trouve également dans le processus de fabrication de fromages : munster, camembert, brie, emmental. Puisée dans la nappe des Grès du Trias, dans les Vosges, elle abreuve en prime 61 000 habitants de 191 communes (Vittel, Contrexéville, Bulgnéville, Charmes, etc.).

Mais elle profite surtout à deux industriels : Nestlé Waters, le roi de l'eau en bouteilles, qui pompe chaque année 950 000 m³, et la fromagerie de l'Ermitage, qui en utilise 600 000 m³ pour confectionner ses fromages. Soit, à eux deux, 47 % des prélèvements effectués annuellement dans ce réservoir naturel. Mais la nappe commence à tirer la langue. Elle perd 1,15 million de mètres cubes d'eau par an.

Dialogue de sources

Depuis 2009, la préfecture des Vosges tente de colmater cette grosse fuite. Elle a confié les rênes du schéma d'aménagement et de gestion des eaux (Sage) à la commission locale de l'eau, qui devra sortir de

son chapeau une solution miracle avant la fin de l'année prochaine. Pour la trouver, elle a missionné une association, La Vigie de l'eau, laquelle a proposé, fin avril, toute une série de mesures pour combler le déficit de la nappe : « réduc-



tion de l'arrosage des espaces verts, réduction des pertes sur les réseaux de distribution, récupération des eaux de pluie, revêtement synthétique pour les stades... Et aussi : « distribution aux ménages de kits hydro-économiques » et installation dans les hôtels et campings d'« un kit composé d'une douchette économique, de trois mousseurs pour les robinets et d'un sac WC de 2 litres à installer dans la cuve de la chasse d'eau ». Bref, les citoyens se-

ront invités à faire de sérieux efforts pour réduire leur consommation d'eau.

Et les deux gros industriels ? La préfecture fait valoir qu'il sera demandé à Nestlé Waters « une réduction des pertes d'eau sur les lignes d'embouteillage » – la mesure est appliquée depuis des années – ou encore de « substituer des eaux industrielles prélevées sur la nappe ». En clair, utiliser d'autres eaux pour les usages non alimentaires. Là encore, c'est déjà en œuvre. Quant à l'Ermitage, on va « plafonner ses demandes en cours », pour lui laisser 600 000 m³ par an. Exactement ce dont la fromagerie dispose aujourd'hui ! Et lui demander de « récupérer les eaux de pluie pour le lavage de camions ». Avec un seau ?

L'eau de consolation

Pour la préfecture des Vosges, ces mesures affreusement drastiques auxquelles seront soumis les industriels « devront s'accompagner de mesures de substitution de ressources ». Ils pourront donc aller pomper de l'eau dans d'autres sources, situées dans un rayon de 30 à 50 km. Ça tombe bien, car, comme l'écrit La Vigie de l'eau dans son rapport, « la fromagerie de l'Ermitage et Nestlé Waters sont tous deux dans une phase de croissance et ont déjà demandé des volumes supplémentaires ».

Bon, il est vrai que, sur les 11 membres du conseil d'administration de La Vigie de l'eau, l'association qui est chargée d'« assurer les missions d'animation, de maîtrise d'ouvrage et de communication » pour le compte de la commission locale de l'eau, on trouve deux retraités de Nestlé Waters, un directeur d'une filiale de la multinationale (Agrivair) et deux cadres de la boîte en activité. Dont le président de l'association, qui est par ailleurs le mari de la présidente de la commission locale de l'eau. Ça s'arrose !

Professeur Canardeau