

Les prairies, **USINES NATURELLES D'EAU POTABLE**



**Comment l'élevage à l'herbe garantit
la qualité de l'eau du robinet ?**

D'OÙ VIENT L'EAU ? *de notre robinet*

La goutte de pluie peut ruisseler sur le sol jusqu'à un cours d'eau (écoulement superficiel) ou s'infiltrer dans le sol jusqu'à une nappe phréatique (écoulement souterrain).

Ensuite, l'eau est prélevée par une pompe, soit dans des ressources superficielles (rivières ou lacs), soit dans les nappes d'eau souterraines, pour être envoyée vers une usine de potabilisation si besoin.

Elle y subit des traitements contre différentes pollutions comme les nitrates, les produits phytosanitaires ou le phosphore. L'eau rendue potable peut ensuite être envoyée vers un château d'eau qui dessert le réseau de canalisations jusqu'à notre robinet.

L'eau produite en Gâtine alimente près de la moitié des habitants du Département !



L'HERBE, *filtrante par nature !*

Au-delà de l'alimentation des troupeaux, les prairies rendent de nombreux services : présentes toute l'année sur le sol, elles limitent l'érosion, reçoivent peu ou pas de traitement phytosanitaire, filtrent les eaux et limitent les risques de pollutions des cours d'eau et nappes phréatiques. Elles stockent du carbone, favorisent la fertilité des sols, offrent des habitats pour la biodiversité...

Les pratiques mises en œuvre par les éleveurs peuvent renforcer ce rôle vertueux et filtrant des prairies (méthode de pâturage, niveau de fertilisation, entretien du paysage...).

La prairie et l'élevage sont les principaux maillons pour la préservation de l'environnement, de l'eau et de l'identité de la Gâtine.



VOUS AVEZ DIT "élevage herbager" ?

On parle d'élevage herbager quand l'alimentation du troupeau (bovins, ovins, caprins ou équins) provient en majorité de l'herbe issue de la ferme.

L'herbe peut être pâturée par les animaux ou récoltée par l'éleveur, sous forme de foin, d'enrubannage ou d'ensilage. Dans certains cas, les fermes sont dites "mixtes" car elles associent cultures et prairies, permettant de nourrir les animaux quasiment entièrement avec les céréales et fourrages de l'exploitation.



LA GÂTINE AGRICOLE en chiffres

Un territoire rural, essentiellement bocager !

Source : AGRESTE 2020



2000 AGRICULTEURS SONT INSTALLÉS EN GÂTINE !



C'est à nous, consommateurs, que revient la responsabilité de choisir et de consommer des produits locaux qui, par leur mode de production, façonnent et impactent positivement notre territoire et la qualité de l'eau de notre robinet.

Pour maintenir la valeur-ajoutée en Gâtine, privilégions les circuits courts, comme des achats directement aux producteurs à la ferme ou via les marchés de producteurs, mais aussi les structures adaptées comme le réseau "Bienvenue à la ferme" ou encore "Plaisirs Fermiers". Quand j'achète en direct, je peux discuter avec l'éleveur de son métier, comprendre ses choix et pratiques d'élevage.

Quand je fais mes courses, je peux demander à mon boucher si la viande que j'achète est locale et privilégier des certifications identifiables par des logos (Agriculture Biologique, Label Rouge, Haute Valeur Environnementale, Bleu Blanc Coeur, etc...) et dont les cahiers des charges exigent une alimentation en partie à l'herbe.

LES QUESTIONS que vous vous posez ?

1 TOUTE L'EAU QUE L'ON CONSOMME PASSE PAR UNE USINE DE POTABILISATION ?

Non !

Le seul traitement systématique est la chloration qui ne nécessite pas d'usine. Si l'eau est de bonne qualité, elle ne nécessite pas d'autres traitements.



3 LA VIANDE : C'EST TROP CHER SI C'EST LOCAL

Non, la viande a un prix juste !

La 1ère question à se poser serait : **"plus cher que quoi ?"** car il convient de comparer ce qui est de qualité gustative, nutritionnelle et d'impact sur l'environnement comparables.



2 TRAITER L'EAU ÇA COÛTE CHER ?

Oui, toujours trop !

En préservant la qualité de l'eau en amont du prélèvement (rôle filtrant des prairies), on limite les besoins de dépollution et donc la nécessité de construire des usines, dont le coût ferait augmenter le prix de l'eau.

Globalement dans votre facture :

- 45%** sont affectés aux opérations liées à la production et à la distribution de l'eau potable
- 37%** à la collecte et la dépollution des eaux usées
- 18%** concernent les taxes et redevances destinées aux organismes publics ou parapublics (principalement les Agences de l'Eau, l'État et les Voies Navigables de France).



4 LA PRODUCTION DE VIANDE CONSOMME BEAUCOUP D'EAU

Oui, mais pas n'importe laquelle,

L'eau utilisée pour la production de viande se divise en deux grandes catégories :

- L'eau **"bleue"**, qui est l'eau captée dans les eaux de surfaces et souterraines utilisée principalement pour l'abreuvement du troupeau et l'irrigation des cultures fourragères.
 - L'eau **"verte"**, qui est l'eau de pluie stockée par le sol et disponible pour les plantes (prairies, cultures non irriguées).
- Selon l'INRA, **95%** de l'eau utilisée pour produire 1kg de boeuf en élevage herbager provient de l'eau de pluie. Ainsi en favorisant l'élevage herbager et l'autonomie alimentaire sur les exploitations, on limite la consommation d'eau destinée à l'irrigation des cultures fourragères (maïs, soja...).

5 L'ÉLEVAGE À L'HERBE NUIT À L'ENVIRONNEMENT

Non, il émet des services environnementaux

Les prairies et haies jouent le rôle de puits de carbone et permettent de compenser en partie les émissions de méthane produites par les animaux.

En couvrant les sols de manière permanente, les prairies rendent également d'autres services environnementaux :

limitation de l'érosion, filtration de l'eau, réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires.

Le pâturage permet de maintenir des milieux ouverts, de sauvegarder des éléments paysagers typiques de la Gâtine que sont les haies et les mares, et ainsi de protéger la biodiversité qui leur est associée.





ACTEURS LOCAUX,

Ils témoignent !



STÉPHANIE MOREAU
Éleveuse de vaches allaitantes

Je suis heureuse d'avoir une herbe de qualité, produite sur la ferme pour nourrir nos animaux. L'herbe est pâturée ou séchée dans notre séchoir de foin en grange garantissant ainsi une alimentation saine pour toute l'année.

Je suis fière d'offrir à nos consommateurs une viande issue de ces fourrages. Notre viande est goûteuse, tendre et naturellement riche en oméga 3.



PHILIPPE ALBERT
Élu d'un syndicat d'eau

L'enjeu de l'élevage est primordial dans la préservation de nos qualités d'eau de captages. S'il n'y a pas d'élevage, il n'y a pas de prairies. Or, la prairie représente le premier filtre de notre eau. La prairie sera l'enjeu de demain pour nos syndicats producteurs d'eau potable pour disposer d'une eau brute de qualité.



ABEL LUMINEAU
Vice Président d'Interbeo Nouvelle-Aquitaine

Comme dit le slogan, mangeons moins mais mangeons mieux. C'est-à-dire des produits de meilleure qualité issus d'un meilleur travail, plus local et plus équitable. Cette viande correspond à nos productions sur le territoire de Gâtine : des troupeaux bovins et ovins allaitants.

Il est essentiel que ces productions soient valorisées pour qu'elles perdurent dans l'avenir, et ce, dans l'intérêt :

- Des consommateurs : pour accéder à des produits de qualité.
- Des éleveurs : pour vivre de leur métier.
- De toute la filière : pour affirmer que nos différents métiers ont besoin d'un vrai savoir-faire et de bons professionnels fiers de leur travail.
- De ses territoires : pour maintenir une surface de prairie importante sur nos bassins d'eau potable.



ALEXANDRE BOISSINOT
Conservateur de la Réserve Naturelle Régionale du Bocage des Antonins



Les systèmes d'élevage à caractère extensif présents en Gâtine contribuent au maintien de l'hétérogénéité du paysage (prairies, haies, zones humides, diversité de cultures, petits boisements...). Ils s'avèrent particulièrement précieux en contribuant à la conservation de la faune et de nombreux cortèges de plantes présents dans ce territoire bocager. Ces éleveurs contribuent au maintien d'une entité paysagère qui se situe au carrefour de nombreux enjeux de notre société : produire des aliments de qualité tout en préservant la biodiversité, la qualité de l'eau, et son empreinte carbone.



Ces éleveurs permettent également de garder du lien social et de rendre vivantes nos campagnes !

MANON PRESTAT
*Restauratrice,
Le Sentier des saveurs
à Parthenay*



Nous proposons une carte courte mais élaborée avec des produits de qualité et sélectionnés localement par nos fournisseurs ou par nos soins. C'est un moyen de faire vivre le territoire et perdurer notre artisanat.



Je propose ces produits avec passion et conviction. Cela répond bien sûr à une attente des clients. Gâtinais ou touristes, les retours sont toujours positifs, et les gens ravis de découvrir nos spécialités.

EMILIE PAILLIER
Diététicienne



D'une manière générale, manger de la viande permet d'apporter à l'organisme des acides aminés essentiels, du fer facilement assimilable et des vitamines, notamment la B12, que l'on ne trouve que dans les produits d'origine animale.

Le profil en acides gras de la viande d'animaux élevés à l'herbe est meilleur qu'une viande d'animaux élevés aux céréales: elle contient moins d'acides gras saturés, elle est plus riche en oméga 3 et son ratio oméga 6/oméga 3 est moins élevé.



DOCUMENT RÉALISÉ PAR LES PRODUCTEURS D'EAU POTABLE DES DEUX-SÈVRES :

- ◆ Syndicat d'Eau du Val du Thouet (Thouars) ◆ Société Publique Locale des Eaux du Cébron (Louin)
 - ◆ Syndicat des Eaux du Centre-Ouest (Echiré) ◆ Syndicat d'Eau du SERTAD (Touche-Poupard et Corbelière - Ste Néomaye)
- & en collaboration avec le Pays de Gâtine



PROGRAMME FINANCÉ PAR :

