

Préservation de l'eau : les territoires en action



**Adour
Garonne**
REVUE DE L'AGENCE DE L'EAU



Page 7

Appel à projets :
valorisons et restaurons
les zones inondables !



Page 23

Changement climatique :
un plan d'adaptation
lancé en Adour-Garonne



Page 29

EURO-RIOB : la conférence
des organismes de bassin
accueillie à Lourdes

L'eau et l'agriculture, ce que vous en pensez

Les problématiques environnementales posent de nombreuses questions aux citoyens. Un sondage sur la conciliation d'une production agricole performante et de la protection de l'environnement, commandé par l'agence de l'eau, éclaire quelque peu le débat.

DONNÉES RECUEILLIS AUPRÈS D'AURÉLIE CHAUCHARD, CHARGÉE DE COMMUNICATION, AGENCE DE L'EAU ADOUR-GARONNE

Selon ce sondage Ifop, 50 % de la population du bassin Adour-Garonne imagine l'agriculture de demain plus respectueuse de l'environnement et, dans une moindre mesure, de l'humain (19 %). Cependant, 29 % des habitants estiment aussi qu'elle sera moins naturelle et plus intensive!

La conciliation est possible

Pour les habitants du bassin, concilier agriculture et bonne gestion de l'eau est possible pour plus de huit personnes interrogées sur dix (près d'un tiers en est même convaincu). Le lien entre l'eau et l'agriculture est encore plus apparent sur la question de l'utilisation de produits phytosanitaires. En effet, pour la moitié des personnes interrogées, il s'agit d'une pratique agricole à améliorer en priorité pour protéger la ressource en eau. Parmi les autres pratiques citées, la rotation et la diversité des cultures sont mentionnées par 21 % d'entre elles.

L'agroécologie, à faire connaître

L'agro-écologie est connue par la moitié des habitants du bassin, mais seulement 12 % d'entre eux affirment savoir précisément ce dont il s'agit. Selon les interviewés, l'agro-écologie est de nature à protéger efficacement l'environnement et notamment la ressource en eau. Les plus jeunes et les connaisseurs de cette pratique en sont encore plus convaincus (93 % ont moins de 35 ans).

Les labels donnent confiance

Deux tiers des personnes interrogées font confiance aux labels pour garantir qu'un produit issu de l'agriculture respecte l'environnement. Ils sont également convaincus par la certification « agriculture biologique » (61 %) ou par la garantie d'une production locale, près du lieu de consommation (62 %). Les interviewés sont toutefois moins convaincus par la dimension marketing d'un produit : la marque n'est pas le gage d'une production vertueuse.

Le coût n'est plus tabou

La quasi-totalité des habitants du bassin Adour-Garonne serait prête à acheter plus cher un produit alimentaire qui, dans sa production, respecte l'environnement, et notamment la ressource en eau... mais cette différence de prix doit rester limitée, moins d'un cinquième d'entre eux étant prêt à payer plus de 15 % plus cher. Enfin, près des trois quarts des personnes interrogées associent modèle de production agricole respectueux de l'environnement et de la ressource en eau, avec des produits qui seraient bons pour la santé, notamment les habitants de la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée. ○

* Sondage réalisé auprès de 202 personnes représentatives de la population d'Adour-Garonne, âgées de 18 ans et plus, fin mai 2016.



Nuage de mots établi avec les réponses à la question :
Lorsque vous pensez à l'agriculture de demain et à ses enjeux, quels sont les mots, les images et les sentiments qui vous viennent à l'esprit ?

Regards de futurs agriculteurs sur l'avenir de leur profession

L'agriculture de demain, selon certains étudiants en agriculture du bassin, sera « pire qu'aujourd'hui, avec autant de pesticides ». La majorité est consciente que « l'agriculture devra changer, être plus locale ou encore utiliser de nouvelles technologies ».

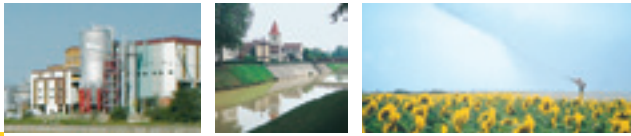
Pour une agriculture performante qui préserve l'eau, il faut utiliser « les ressources, seulement quand on en a besoin ». Pour les futurs agriculteurs, il est cependant nécessaire, d'être « accompagné et conseillé et d'utiliser des méthodes spécifiques : couverts végétaux, bandes enherbées... ».

Quant à un label valorisant une production agricole qui préserve l'eau et le milieu auprès des consommateurs et rémunératrice pour le producteur « il faut que les mentalités changent ». D'après les jeunes, « il n'y a pas assez de campagne de prévention et le marketing a son importance ».

Source : interviews d'élèves des lycées agricoles de Toulouse-Auzerville (31), Albi-Fonlabour (81), Pau Montardon (64) et Saintes-Georges-Desclaude (17)



Scannez pour accéder à la vidéo « comment voyez-vous l'agriculture de demain ? » ou Rubrique Médiathèque du site de l'agence de l'eau.



Sensibilisation en lycée hôtelier : faire le lien entre l'eau et le gaspillage alimentaire

L'association du Flocon à la vague éduque les restaurateurs de demain, en intervenant en lycée hôtelier. Au programme : ne plus gaspiller de nourriture et donc diminuer la consommation d'eau nécessaire à la culture et à la fabrication des denrées.

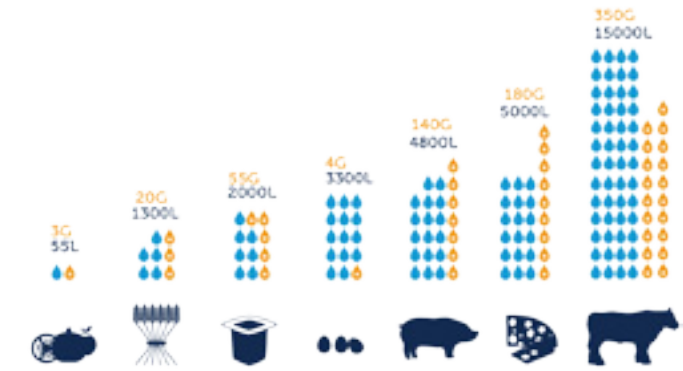
PROPOS RECUEILLIS AUPRÈS DE MARION THENET, EN CHARGE DE LA FORMATION, ASSOCIATION DU FLOCON À LA VAGUE

Depuis deux ans, Marion Thenet, de l'association Du Flocon à la vague, intervient au lycée hôtelier de Biarritz Atlantique sur le gaspillage alimentaire, lié à celui de l'eau virtuelle ou invisible. « Chaque individu consomme par jour en moyenne 4 000 litres d'eau invisible cachée derrière la fabrication, la transformation, le transport de tous nos biens de consommation et de notre alimentation », explique la chargée de projet. « En moyenne, 30 % de l'alimentation est également gaspillée, ce qui fait encore 1 000 litres d'eau consommés en trop par un individu par jour. » En résumé : la nourriture perdue, c'est de l'eau utilisée pour la produire, la transformer, la transporter... tout ça pour finir à la poubelle. Quand on gâche de la nourriture, c'est de l'eau qu'on gaspille.

Il ne s'agit pas de ne plus manger de viande, plutôt d'acheter local et de saison (si possible bio) pour limiter le transport de nourriture qui consomme de l'eau (plus la nourriture vient de loin, plus elle pèse en termes d'utilisation d'eau pour le transport). « On a fait entrer des producteurs locaux dans les fournisseurs du lycée », se félicite Marion Thenet. Les solutions sont aussi de ne pas gâcher la nourriture et d'utiliser les restes.

S'engager à être éco-responsable

Pour les élèves, il ne s'agit pas seulement d'écouter, mais aussi de mettre en application. En avril 2016, les BTS du lycée hôtelier de Biarritz ont présenté leur proposition à un jury : une charte éco-responsable à intégrer au



Consommation et pollution de l'eau virtuelle générées par l'alimentation, pour 1 kg de produit (source : document du programme pédagogique "Passport Water")

règlement intérieur de l'établissement. Ayant saisi l'impact de l'alimentation sur la consommation de l'eau, les élèves s'engageraient ainsi à mettre en application les bons gestes. Les modalités de mise en œuvre sont simples, par exemple un tableau installé sur le frigo, répertoriant

les denrées. Sur cette base, un élève récapitule chaque semaine les aliments non gaspillés en poids et en euro. À la rentrée, le lycée hôtelier Damart à Capbreton (Landes) va aussi bénéficier de l'accompagnement de l'association avec le soutien, toujours, de l'agence de l'eau.

Faire le lien entre un produit et l'eau utilisée

Financée par l'agence de l'eau Adour-Garonne, l'initiative menée auprès des classes de BTS permet d'agir à la source. Marion Thenet, en collaboration avec Christine Labrousse, professeure, sensibilise les futurs cuisiniers. Ils découvrent que pour produire un kilo de bœuf, on consomme 15 000 litres d'eau — une ressource pourtant précieuse.

Les bons gestes pour préserver l'eau



Recycler, donner une seconde vie aux objets
fabriquer moins, c'est de l'eau directement économisée.



Manger local et de saison
moins d'eau utilisée pour transporter les denrées, moins d'eau pour faire pousser.



Traiter le moins possible ce que l'on fait pousser chez soi
les produits phytosanitaires nécessitent ensuite un coûteux retraitement de l'eau en station d'épuration.



Ne pas gaspiller la nourriture
il faut de l'eau pour produire, transporter, conditionner la moindre denrée. Si je jette un aliment, c'est aussi de l'eau que je gaspille.

© Du Flocon à la vague

Petites régies d'eau potable : les gestionnaires communaux se forment et s'organisent

Ils sont secrétaire, maire ou adjoint, agent technique ou encore responsable administratif... Les 7 et 8 juin 2016, une quarantaine de personnes issues de plusieurs collectivités du bassin-versant de la Nive ont bénéficié d'une formation sur l'eau potable.

PROPOS RECUEILLIS AUPRÈS DE **XAVIER DEMARSAN**, CHARGÉ D'INTERVENTIONS, DÉLÉGATION ADOUR ET CÔTIERS, AGENCE DE L'EAU ADOUR-GARONNE

L'eau potable n'est pas un problème sur ce territoire : elle existe en quantité, avec 23 unités de gestion distinctes. Toutefois, seulement 4 d'entre elles sont professionnalisées (un poste dédié à l'eau potable). Les autres fonctionnent grâce au maire, au président de la structure, ou à un employé communal.

Une formation adaptée

Cette formation proposée par le Syndicat mixte du bassin-versant de la Nive a été adaptée au public et aux objectifs du contrat de territoire du bassin de la Nive. Elle permet de répondre à trois enjeux :

- améliorer la professionnalisation des services,
 - sensibiliser à la gestion des ressources et des équipements,
 - créer un réseau de partenaires travaillant en lien avec l'eau potable sur le bassin de la Nive.
- L'Office international de l'Eau a animé ces deux journées de formation, financées à 50 % par l'agence de l'eau.

Questions pratiques

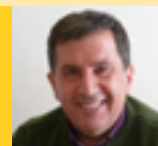
Au programme, des questions récurrentes pour ces acteurs : comment améliorer nos pratiques en tant qu'exploitant ; ou bien comment communiquer sur la qualité de l'eau ? ○



© Syndicat mixte du bassin-versant de la Nive

Sortie de terrain dans la commune de Saint-Martin d'Arrossa pour décliner les explications par des cas concrets.

Question à Jean-Pierre Etchegaray



Jean-Pierre Etchegaray est maire-adjoint de Saint-Martin d'Arrossa et 3^e vice-président du Syndicat du bassin de la Nive

■ Quels sont les principaux enjeux pour l'eau potable ?

Il y a le rendement des réseaux d'eau privés en milieu rural. Cela devient compliqué pour les petites régies comme la nôtre. L'idée de créer un réseau,

comme avec cette formation, c'est aussi de nous permettre de mieux travailler ensemble et de

savoir vers qui se tourner quand on a des problèmes. Le syndicat mixte du bassin-versant de la Nive regroupe déjà les communes de la source de la Nive jusqu'à l'océan. Il a pour but de rendre la Nive la moins polluée possible.

Il s'agit aussi de se préparer aux évolutions. Au 1^{er} janvier 2017, le territoire va s'organiser en un établissement public de coopération intercommunale unique de 158 communes, du Pays basque aux communes littorales. Le problème de l'eau devra donc être organisé à l'échelle de ce territoire.