

COMMUNIQUÉ AGROBIO35- Eau, agriculture, démocratie locale : Agrobio 35 appelle à laisser la CLE du SAGE Vilaine aller jusqu'à la décision

Alors qu'Agrobio 35 tenait hier son Assemblée générale autour du thème « L'eau, sur nos fermes et aux robinets », notre association souhaite rappeler une évidence : la qualité de l'eau se joue à la fois dans les pratiques agricoles, dans les choix publics, et dans la capacité des territoires à décider démocratiquement.

C'est pourquoi Agrobio 35 exprime sa vive inquiétude face aux entraves qui pèsent aujourd'hui sur le bon déroulement des travaux de la Commission Locale de l'Eau (CLE) du bassin de la Vilaine.

Depuis plus de trois ans, la CLE travaille à la révision du SAGE Vilaine. Réunions, concertation, consultation publique, compromis : le dialogue a eu lieu entre acteurs et usagers concernés. Il a eu lieu dans l'instance légitime du territoire, reconnue depuis plus de vingt ans pour organiser la gestion locale de l'eau. Le travail a abouti à un compromis parfaitement mature.

Présenter aujourd'hui la situation comme un simple besoin de "temps supplémentaire" pour dialoguer revient à masquer le vrai problème : ce qui est empêché, ce n'est pas la concertation ; c'est la décision.

Ce blocage est préoccupant à double titre. D'abord parce qu'il affaiblit la démocratie locale. Une instance pluraliste comme la CLE n'a pas vocation à discuter sans fin : elle a vocation à débattre, arbitrer et décider, dans l'intérêt du territoire.

Ensuite parce que le report de l'action a des conséquences très concrètes pour les habitantes et habitants : Menace sur la disponibilité en eau, dégradation de la qualité de l'eau potable, menaces pour la santé, hausse des coûts de traitement et de dépollution, donc pression accrue sur la facture d'eau.

Agrobio 35 souhaite aussi rappeler un point essentiel : des solutions existent déjà. Pas moins de 1033 fermes bio en Ile-et-Vilaine mettent en œuvre chaque jour, sur le terrain, des pratiques efficaces pour réduire la dépendance aux intrants chimiques et mieux protéger la ressource en eau : rotations plus longues, désherbage mécanique, couverture des sols, systèmes herbagers, autonomie fourragère, agriculture biologique.

Comme le souligne Sonia FRETAY, Présidente d'Agrobio 35 :

« Ayant moi-même connu une ferme en agriculture conventionnelle avant d'en faire évoluer les pratiques, je refuse qu'on fasse croire qu'il n'existerait pas d'alternative. Les solutions existent. La vraie question est de savoir si l'on choisit d'aider les agriculteurs à avancer, ou si l'on préfère continuer à reporter sur l'eau, la santé et les habitants le coût de l'inaction. »

Le vrai sujet n'est donc pas l'absence de solutions, mais la volonté de les soutenir à la hauteur des enjeux.

Agrobio 35 réaffirme son soutien à la CLE du SAGE Vilaine et appelle l'État à respecter pleinement la démocratie locale de l'eau.

Protéger l'eau, ce n'est pas être contre l'agriculture.

C'est défendre une agriculture capable de produire durablement, de préserver la santé publique et de répondre aux attentes de la société.



Cofinancé par
l'Union européenne



**Pour annuler un panier
Avant le lundi 8h**

- un e-mail : paniers@jardinsdubreil.fr

- un coup de fil : 02 99 54 52 71

- sur votre espace adhérent sur le site internet www.jardinsdubreil.fr

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Feuille de Choux du 16/03/2026

Panier Duo			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Poireau	3.00€/kg	1	3.00
Navet primeur	2.50€/b	1	2.50
Chou blanc	2.90€/kg	1	2.90
Radis rose	1.80€/p	1	1.80
			10.20

Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Salade	1.40€/p	1	1.40
Courge tristar	2.90€/kg	1.5	4.35
Fenouil	1.60€/p	1	1.60
Poireau	3.00€/kg	1.3	3.90
Blette	2.50€/b	1	2.50
Navet primeur	2.50€/b	1	2.50
			16.25

Coleslaw chou blanc et légumes primeurs (fenouil, radis rose, navet)

Du chou blanc râpé (quantité selon chacun.e), 1 fenouil, quelques navets primeurs, radis roses à volonté, raisins secs, cranberries, noix, amandes.

Pour la sauce : 2 cuillères à soupe de mayonnaise, 2 cuillères à soupe de yaourt nature, 1/2 cuillère à café de moutarde de Dijon, 1 cuillère à café de vinaigre de vin, 1 pincée de sel

Lavez les légumes. Râpez le chou blanc, coupez en fines lamelles le fenouil, et en rondelles les radis roses et navets primeurs.

Préparez l'assaisonnement : Dans un saladier, mettez une pincée de sel et une pincée de poivre et 1/2 cuillère à café de moutarde. Versez le vinaigre et remuez. Ajoutez la mayonnaise et le yaourt. Mélangez. Versez cette assaisonnement sur les légumes râpés. Rajouter les noix, amandes et baies. Mélangez. Si vous aimez les légumes bien croquants servez de suite. Si vous les préférez un peu assouplis, réservez au réfrigérateur au moins 1 heure avant de servir.