



# Terres de sources, le label de confiance

**Depuis 2021, le Val d'Ille-Aubigné adhère à la démarche Terres de sources qui encourage les pratiques agricoles respectueuses de la qualité de l'eau. Objectif ? Développer une économie locale vertueuse. En choisissant Terres de Sources, les acteurs de la restauration collective s'assurent de répondre aux exigences de la loi Egalim (cette loi oblige à la restauration collective de proposer 50% de produits durable dont 20% en bio).**

Porté par Eau du bassin rennais, le label Terres de sources distingue les agriculteurs qui ont fait une croix définitive sur les pesticides, les antibiotiques ou les OGM dans la nutrition animale. Il accompagne les exploitants qui replantent des haies bocagères, cultivent des céréales moins gourmandes en eau, notamment les fermes proches des captages d'eau potable.

En contrepartie, Terres de sources ouvre aux agriculteurs de nouveaux débouchés en restauration scolaire, en supermarché et dans les magasins bio. Le label distingue aussi les transformateurs, les commerçants et les restaurants qui jouent le jeu.



## À la cantine

**Lionel Narcisse**  
Chef de cuisine, Melesse

« Chez Terres de sources, je m'approvisionne en viande, volaille, produits laitiers mais aussi en légumineuses, fruits et légumes. La gamme est assez large. On trouve même du kiwi ! Forcément, en bio ou en label, c'est un peu plus cher mais c'est le prix de la qualité. Au moins je sais ce que je mets dans les assiettes ! Concrètement, je réserve une partie du budget annuel à l'achat de produits Terres de source. Régulièrement, je cuisine un repas

100 % local de l'entrée au dessert. Je priorise les agriculteurs les plus proches. Ceux qui peuvent venir me livrer directement en cuisine. Parce que c'est aussi une histoire de rencontres.

Avec 750 couverts par jour sur les deux écoles publique et privée de la commune, je suis content de pouvoir soutenir l'économie locale, de faire vivre les agriculteurs qui bossent bien ».

## Dans les champs

**Florence et Jérôme Perrigault**

**Producteurs de pommes de terre, Saint-Aubin d'Aubigné**

« Il y a deux ans, nous avons adhéré à Terres de sources pour travailler dans un réseau en accord avec nos valeurs. Avec des gens qui partagent nos préoccupations environnementales dans un rayon ultra local. Terres de sources ne nous impose pas de modifier nos pratiques agricoles. En bio, notre cahier de charges est déjà contraignant. Mais l'Illet coule juste en bas. On fait déjà très attention. On s'engage à faire toujours aussi bien.

En échange, Terres de sources permet de développer notre activité en nous faisant bénéficier de débouchés supplémentaires. Grâce à leur carnet d'adresses, nous travaillons désormais avec des restaurants rennais, les cantines de Fougères et Saint-Sulpice-la-Forêt. Ces nouveaux clients représentent 15 % de notre chiffre. Terres de sources gère aussi un service de distribution qui centralise les commandes. C'est du temps et du gasoil économisés ».

► + infos : [www.eaudubassinrennais.fr](http://www.eaudubassinrennais.fr)



**Jusqu'en juin 2024, le Val d'Ille-Aubigné finance intégralement les diagnostics IDEA permettant aux agriculteurs d'adhérer au projet Terres de Sources.**