

Services d'approvisionnement



Les milieux humides : des espaces très productifs

Ces écosystèmes procurent une grande variété de produits indispensables pour nos sociétés, qu'il s'agisse de ressources naturelles ou de productions agricoles :

Fourniture d'eau



Grâce à leurs **fonctions hydrologiques**, les milieux humides peuvent alimenter en eau des nappes aquifères et des cours d'eau. A ce titre, ils participent à l'alimentation en eau pour la consommation humaine et aux besoins liés aux activités agricoles et industrielles. Certaines zones humides peuvent stocker jusqu'à 15000 m³ d'eau par hectare. (Source : *Bureau de la Convention Ramsar, 2001*)

Source de matières premières et de production variée



Les milieux humides fournissent une large variété de produits, qui est directement liée à leur grande capacité de **production de biomasse**.

Ces produits peuvent être des matières premières utilisées par exemple pour la construction (bois, roseaux...), l'artisanat (vannerie, poterie...) ou le chauffage (bois de feu, tourbe).

La production des milieux humides peut également être issue de l'agriculture ou de l'élevage, pour l'alimentation humaine et animale :

- production agricole (herbage, pâturage, riz, fruits, produits maraîchers, sel, cressonnières, exploitation forestière, roseaux...),
- production piscicole (pêche, pisciculture, crustacés),
- production conchylicole (moules, huîtres, coquillages...),

Selon les régions du monde, ces productions sont intégrées dans des économies de subsistance ou de commercialisation. Elles participent en tout état de cause au développement local.





La qualité de nombreux produits issus des milieux humides est reconnue par l'attribution d'appellations et de labels. Leur réputation va souvent au-delà de nos frontières : huîtres de différentes origines, beurre du Poitou-Charentes ou d'Isigny, volailles fermières de Bresse et de Dombes...

Au delà des produits, des labels récompensent une démarche. Appuyées par le ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche, ces initiatives et démarches de labellisation sont primordiales à valoriser.

En effet, ces labels récompensent non seulement la qualité des produits mais également la bonne gestion du milieu qui permet de les produire. C'est le concept « d'usage rationnel » des zones humides qui permet :

- de pérenniser un tissu socio-économique local,
- de conserver ces écosystèmes au profit du plus grand nombre.

Les zones humides ne sont alors plus perçues comme un espace de contrainte environnementale, mais bien comme un support de développement rural en adéquation avec le respect de leurs fonctionnalités écologiques.

Certains terroirs ont créé des marques pour mettre en valeur leurs productions dans le cadre d'une démarche environnementale.

<p> Les signes officiels de l'origine et de la qualité</p> <p>Appellations d' origine contrôlée et protégée (AOC / AOP), Indication géographique protégée (IGP), Spécialité traditionnelle garantie (STG), Label rouge ou encore Agriculture biologique (AB) sont les seuls signes garantis par l'État et reconnus par le ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt. En France et en Europe, des logos officiels permettent de reconnaître des produits qui bénéficient d'un signe officiel de la qualité et de l' origine .</p> <p>http://alimentation.gouv.fr/label-qualite-origine</p>	<p>La vie d'un communal - Lairoux (85) - Septembre... par parcmaraispoitevin</p>
---	---