

COLLECTIF NOUVEAUX CHAMPS



Des producteurs français s'engagent !

AVRIL 2018

Une nouvelle offre
Fédérer un Collectif
d'entreprises de production
de fruits et légumes français
autour de la promesse
"Zéro Résidu de Pesticides"
pour créer une nouvelle
offre : une attente forte
des consommateurs !

32 entreprises
font déjà partie
du Collectif.
Elles représentent plus
de 3.000 producteurs
français sur 24 espèces
de fruits et légumes !

Un collectif d'entreprises volontaires engagées dans une démarche de progrès sur la protection des cultures

- Une porte ouverte par Les Paysans de Rougeline avec le lancement, en avril 2017, de la première gamme de Fruits & Légumes (tomate et fraise) "Zéro Résidu de Pesticides"
- Quelques entreprises de la filière motivées pour comprendre, échanger sur cette initiative
- Une première rencontre en septembre 2017
- La volonté affirmée de créer un Collectif pour développer le "Zéro Résidu de Pesticides" en France
- 7 entreprises fondatrices qui travaillent ensemble depuis 6 mois, accompagnées par Sève Conseil, pour imaginer une méthodologie applicable pour toutes les espèces de Fruits & Légumes (concept, marque label)
- Et annoncent le 7 février 2018 le lancement officiel du Collectif...



... au 10 avril 2018



Les constats

Des consommateurs inquiets pour leur santé

79% des Français jugent probable le risque que les aliments nuisent à leur santé

93% des Français considèrent que la présence de pesticides dans leurs aliments impacte leur santé

89% des Français souhaitent être informés de la présence ou non de pesticides dans les produits alimentaires (à travers un étiquetage)

Le consommateur souhaite, à raison, être réellement informé sur le contenu de son assiette, pouvoir faire des choix éclairés et c'est ce que nous lui proposons !

SOURCES :

- Etude "De la perception des risques à la prise en compte des inquiétudes alimentaires" Première analyse des résultats de l'étude "Inquiétudes" 2016 (OCHA- Université de Toulouse- CREDOC) JEAN-PIERRE POULAIN Professeur Université de Toulouse, CERTOP-CNRS, Chair of Food Studies: Food, Cultures and Health, Taylors University Kuala Lumpur
- Sondage IFOP/WWF
- Olivier Dauvers – Source SIAL

COLLECTIF NOUVEAUX CHAMPS

La promesse

Un engagement de résultat et des moyens pour y parvenir...

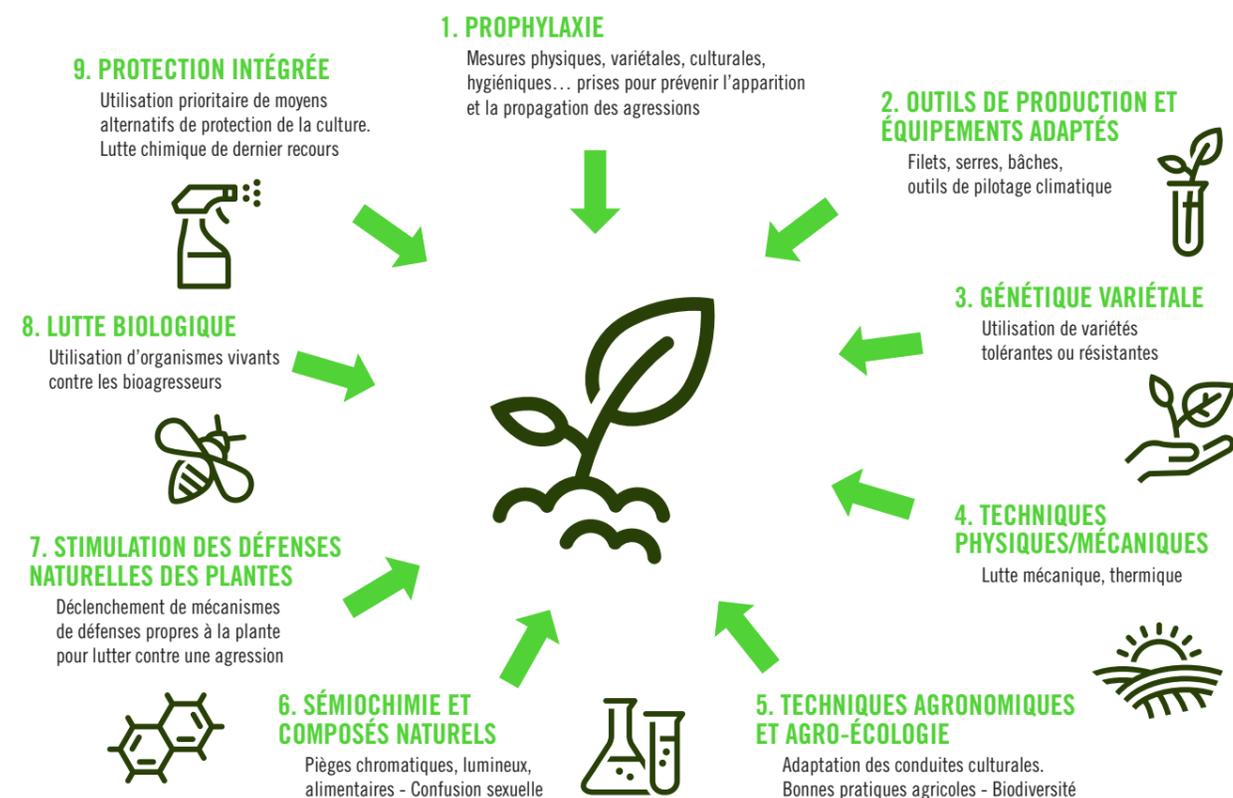
- Le Programme Zéro Résidu de Pesticides garantit aux consommateurs l'absence de résidu des Substances Actives recherchées
- L'absence de résidu est déterminée, pour chaque Substance Active analysée, par un résultat inférieur à la Limite de Quantification, plus petite valeur quantifiable par les laboratoires avec une précision "acceptable".
- En-dessous de cette limite de quantification, les laboratoires ne peuvent donc pas garantir la précision de la mesure.
- À l'heure actuelle, les performances des instruments de mesure conduisent pour la majorité des résidus à une limite de quantification de 0.0001 g/kg.
- Une liste pertinente est élaborée pour chaque espèce.
- Un laboratoire externe certifié COFRAC assure les analyses sur les Fruits & Légumes dans la démarche.

Le cahier des charges

Afin de garantir cette promesse, et au-delà des analyses sur les produits dans la démarche, un cahier des charges accompagné d'un référentiel sur l'ensemble de la filière est mis en place et fait l'objet d'un contrôle externe.

Comment?

STRATÉGIE TECHNIQUE : DES PRATIQUES AGRICOLES ENGAGÉES AUTOUR D'UNE COMBINAISON DE MOYENS POUR CONTRÔLER LES BIOAGRESSEURS DES CULTURES



Les procédures de contrôle

- Les analyses sur fruits concernant les substances actives cibles sont effectuées par un laboratoire accrédité COFRAC
- Les structures commerciales, les stations et les producteurs sont audités. La base de l'audit est une grille d'évaluation de conformité au référentiel "Zéro Résidu de Pesticides". Organisme de contrôle référencé par le Collectif : Iris Contrôle - www.iris-contrôle.com





Mangez des fruits et légumes !

La marque Label au cœur de la promesse

Un "macaron" Zéro Résidu de Pesticides applicable



UN "MACARON" QUI PARLE AU CONSOMMATEUR !

L'ambition

Les fondamentaux du projet et du "label" partagé

- Adossé aux marques des entreprises
- Piloté comme une marque collective
- Piloté par des entreprises liées entre elles et membres d'un nouveau Collectif d'acteurs volontaires
- Ouvert à toutes les entreprises de production de la filière française

Le processus de Labellisation

- Le Comité de Labellisation donne une position sur la base de l'Avis du Comité d'Agrément et du rapport d'Audit de l'Organisme de contrôle externe.
- La position favorable déclenche la signature du contrat de sous-licence de marque (pour 1 an, renouvelable) entre Le Collectif Nouveaux Champs et l'adhérent.
- Le démarrage commercial est alors possible.
- Une position défavorable entraîne une réexpertise du dossier.

Un macaron qui émerge dans le rayon !



Des producteurs français qui s'engagent !



Acrobate

Séparateur rayon

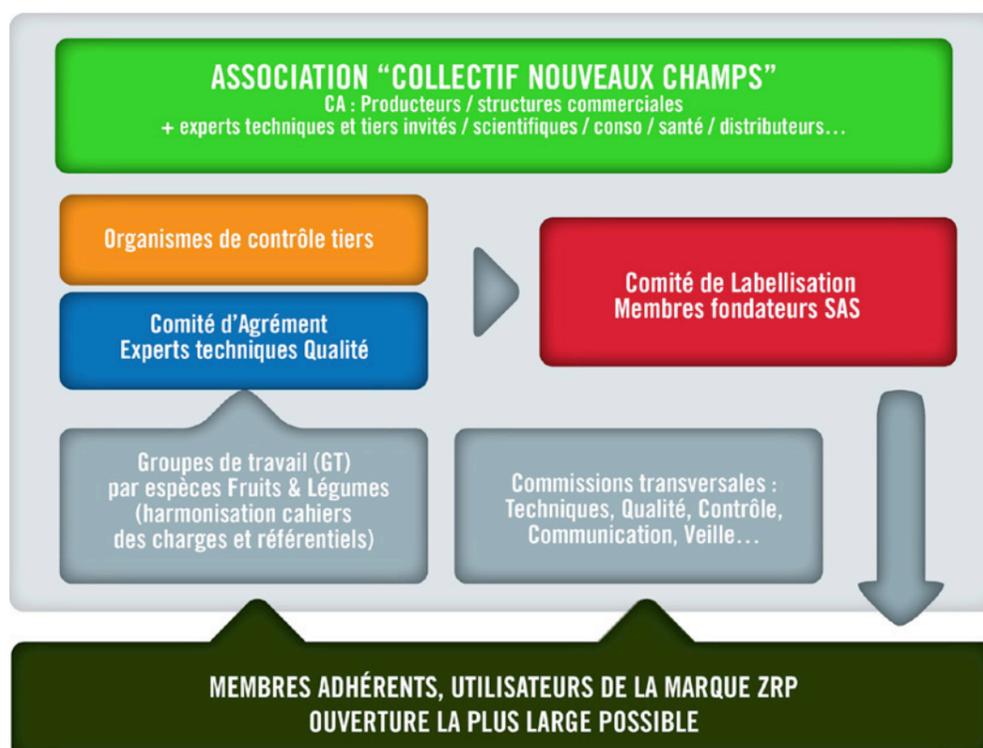


Jupe rayon

La finalité

- Donner plus de puissance au "label" dans le rayon Fruits & Légumes (effet de gamme, présence 12 mois sur 12, visibilité, notoriété, crédibilité)
- Partager l'effet d'expériences technique, commerciale et marketing
- Mutualiser les efforts et les moyens pour aller plus vite !

La structuration du collectif





Mangez des fruits et légumes !

Communiquer, partager...

Nous construisons un programme de communication ambitieux pour expliquer et impliquer le consommateur dans notre démarche. Nous allons tout naturellement valoriser le savoir-faire des agriculteurs français.

- Le projet s'appuie sur une création de valeur significative par rapport à l'offre conventionnelle pour les gammes "Zéro Résidu de Pesticides".
- Les ressources du Collectif Nouveaux Champs sont ainsi basées sur les cotisations des membres adhérents.
- Elles sont de deux natures : une cotisation fixe et une cotisation proportionnelle au CA à la marque "Zéro Résidu de Pesticides".
- Ces cotisations sont fixées annuellement par le CA du Collectif.
- Ces ressources nourriront essentiellement un plan de communication en direction des consommateurs.

L'offre collective 24 espèces, une offre 12 mois sur 12, une gamme de 50 références, près de 30.000 T de Fruits & Légumes dès 2018 !

La plateforme commune s'appuie sur :

- Une promesse identique
- La même méthodologie pour garantir la promesse (Cahier des charges technique et qualité)
- La capacité à s'adapter à toutes les espèces de Fruits & Légumes
- Le contrôle du référentiel par un tiers
- Le principe fondamental de création de valeur significative
- L'engagement dans un collectif pour mutualiser ce développement
- L'acceptation des règles définies dans le processus de labellisation

Calendrier des "12 fruits"

	janvier 01	février 02	mars 03	avril 04	mai 05	juin 06	juillet 07	août 08	septembre 09	octobre 10	novembre 11	décembre 12
			•	•	•	•						
	•	•	•	•						•	•	•
						•	•	•	•			
						•	•	•				
										•	•	•
								•	•			
								•	•			
	•	•	•	•	•	•	•	•	•			
								•	•	•		
						•	•	•	•			
							•	•	•			
	•	•	•	•	•						•	•

Fraises, pommes, framboises/fruits rouges, abricots, poires, mirabelles, pêches/nectarines, bananes, figues, melons, mini pastèques, kiwis

Calendrier des "12 légumes"

	janvier 01	février 02	mars 03	avril 04	mai 05	juin 06	juillet 07	août 08	septembre 09	octobre 10	novembre 11	décembre 12
	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	•	•	•					•	•	•	•	•
	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	•	•	•				•	•	•	•	•	•
	•	•	•					•	•	•	•	•
	•	•	•					•	•	•	•	•
	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
				•	•							
	•	•	•								•	•
	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

Tomates, carottes, pommes de terre, concombres, salades, mâche et jeunes pousses, oignons, ail, échalotes, cresson, asperges, endives, betteraves...

CONTACTS

Gilles Bertrandias Président du Collectif Nouveaux Champs
g.bertrandias@rougeline.com

Frédéric Chatagnon Consultant/coordination du Collectif Nouveaux Champs
fchatagnon@seve-conseil.fr

David Dubois Président du Comité d'Agrément
contact@sceasables.fr

Guy de Foucaud Président du Comité de Labellisation
guy.defoucaud@pom-alliance.fr

COLLECTIF NOUVEAUX CHAMPS



En savoir plus : www.nouveaux-champs.fr