



FÉVRIER 2020

Nous sommes un mouvement citoyen de producteurs français, acteurs volontaires de la transformation agricole de notre pays. Engagés dans une démarche de progrès humain et environnemental, nous défendons le bien-manger, pour tous. Nous sommes aujourd'hui capables de proposer de nombreux aliments* garantis "Zéro Résidu de Pesticides".

* Fruits et légumes frais, céréales, jus de fruits, vins...

La volonté affirmée de créer un Collectif pour développer le "Zéro Résidu de Pesticides" en France est née en 2017. Sept entreprises fondatrices ont annoncé le 7 février 2018, dans le cadre de Fruit Logistica, le lancement officiel...

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

Le Collectif a été initié dans la filière Fruits et Légumes. Au sein de cette filière, les 63 membres pèsent actuellement près de 25% de la production française totale. Derrière ces 63 entreprises, il y a aujourd'hui plus de 6 000 producteurs français. Des centaines d'entre eux sont aujourd'hui prêts ou sur le point de produire des espèces végétales "Zéro Résidu de Pesticides".

FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Les Paysans de Rougeline, BlueWhale®, LARRÈRE AGRICULTURE DURABLE, Fruits & Compagnie®, LIMBOR, Pom'Alliance®, Océane EN DIRECT DES MARAÎCHERS, fruidor, fruidor, Banane de Guadeloupe à Martinique, Fore SUD, FRUITS Union sas, ORIGINE CÉVENNES, SICOLY le Respect du Fruit, Top Alliance®, Alinéa COOPÉRATIVE, LA NOIRMOUTIER, Ferme Augustine, les 3 Laboureurs, Primland®, PARMENTINE Des Producteurs Engagés, LA FERME D'ERQUINVILLERS CULTIVONS LE GOÛT, Ferme de FONTENAY, Verte Vallée, la melba LES COMPAGNONS DES SAVEURS, Ferme des Arches, Fleuron d'Anjou, Fleurs Plantes Fruits Légumes, Cancelfruits Au cœur des saveurs, Soldive, Massaferra, LA COOPÉRATIVE B.C.O., Haute Culture, Perlina, Jardins du Midi, VAL légumes Ferme de Fontenay, MYLORD Le Secret des Saveurs de France, vegecom, Jézéquel Primeurs Producteur-vendeur, TOUQUET SAVOIR LA PASSION DES SAVEURS DES DÉLICES FRAÎTES, planète végétal, EVENYS La saveur naturellement..., PÊCHES MIGNONS, AQUISOL, Val'prim PRODUITS de caractères, jardins de CRÉANCES, Prieuré de la Dive, Alliance Condiments, le Potager de Jade, AIP Union, DOMAINE DES COTEAUX Génération Durable, Croustade des Industriels de Légumes de la Région, Fruits Rouges du Périgord, SAVEURS ET BRETAGNE, Gosselin Florentine, Estagel, Sikig, Daniel CADIOU, Les Producteurs Artisans, Les Fleurons, MAISON ROUCADIL Fruits et Confitures de la terre, Cœur de pom, LES CELLIERS ASSOCIÉS, ALPINA SAVOIE, QUINOA d'ANJOU, TUTIAC, VINS, ROBERT ESCOFFIER & MARCEL, NOUS LES VIGNERONS DE BUZET

FRUITS ET LÉGUMES TRANSFORMÉS

CÉRÉALES



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)

Nous souhaitons, à raison, être réellement informés sur le contenu de notre assiette, pouvoir faire des choix éclairés...

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**
Des producteurs engagés !

La promesse

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

Notre engagement porte sur l'**absence de résidu des Substances Actives (SA) non compatibles avec le Programme Zéro Résidu de Pesticides**. Ces Substances Actives sont répertoriées dans la liste des SA non compatibles (dite liste grise et noire) avec le Programme Zéro Résidu de Pesticides et analysées par un laboratoire indépendant certifié COFRAC.

Cette liste comprend :

- les Substances Actives analysées dans le cadre de nos plans de surveillance résidus internes enrichis d'année en année et intégrant :
 - les Substances Actives homologuées et retirées (retrait d'AMM)
 - les Substances Actives recherchées dans le cadre des Plans d'Autocontrôle en vigueur
- complétées avec :
 - les Substances Actives de la famille des Néonicotinoïdes, ayant une homologation ou non

- les Substances Actives "décriées" (comme le glyphosate)

- les SA susceptibles de générer des résidus en raison de l'existence d'autres cultures dans l'environnement proche de la culture (risques de contaminations croisées).

Cette liste pourra évoluer avec le temps et les évolutions réglementaires.

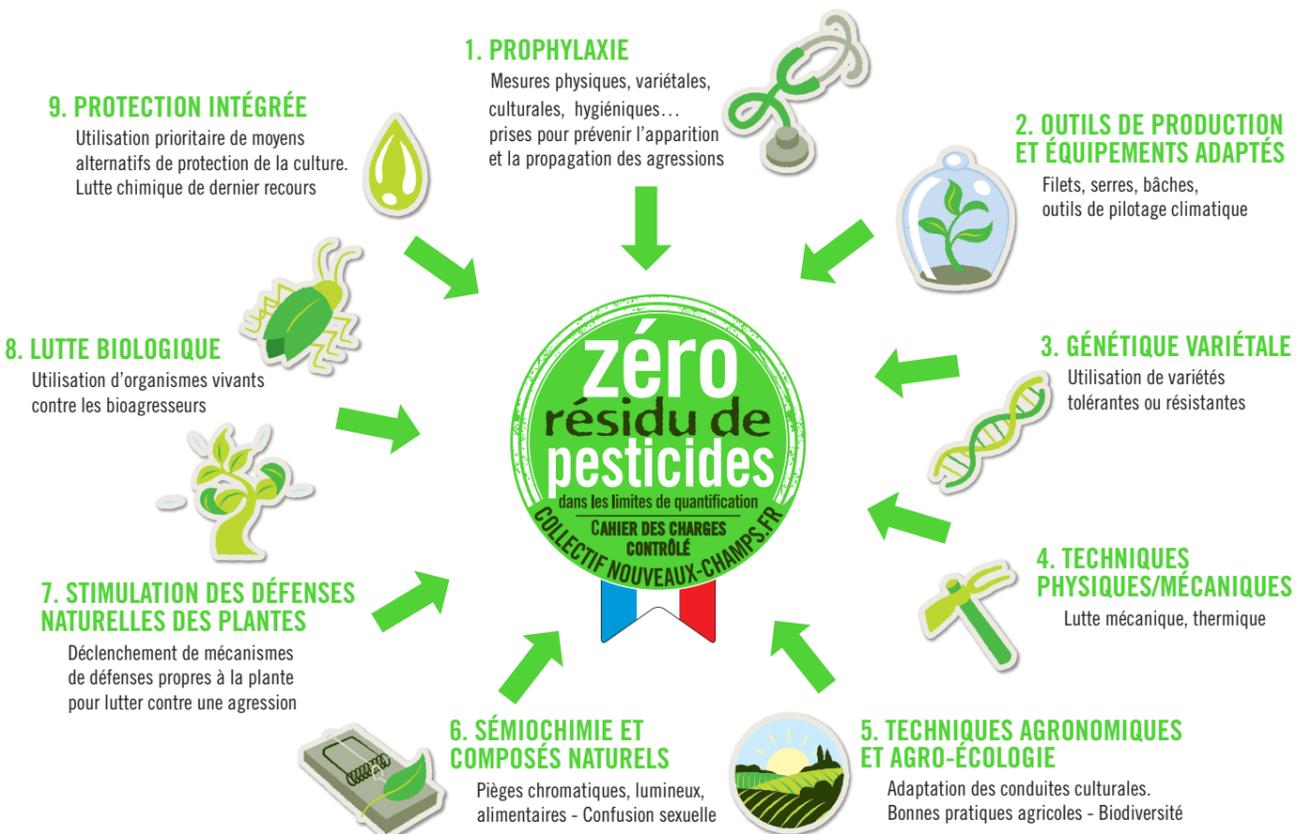
L'**absence de résidu** est déterminée, pour chaque Substance Active analysée, par un résultat inférieur à la **Limite de Quantification (LQ)**.

Celle-ci est définie comme étant la plus petite valeur quantifiable par les laboratoires avec une précision "acceptable" (document Santé 11945/2015, Commission Européenne). À l'heure actuelle, les performances des instruments de mesure conduisent pour la majorité des résidus de substances actives à une limite de quantification de **0,00001 g/kg**.

Comment?

Nos bonnes pratiques agricoles : une combinaison de moyens pour contrôler les bioagresseurs des cultures

Pour chaque adhérent du Collectif, et pour chaque espèce, la stratégie technique alternative selon le schéma ci-dessous fait l'objet d'une formalisation et d'un accompagnement pour les producteurs engagés dans la démarche. Notre méthode s'appuie sur une approche globale du système de production, avec l'ensemble des 9 pratiques complémentaires...



Selon C. Regnault-Roger 2014 (Produits de protection des plantes, Lavoisier, p 256)

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.



Bilan de campagne

Une nette réduction de l'IFT

(Indicateur de fréquence de Traitements phytosanitaires)

La démarche est claire : l'objectif n'est pas seulement d'offrir des espèces végétales "Zéro Résidu de Pesticides" aux consommateurs, il est aussi de poursuivre l'amélioration des pratiques culturales pour préserver les agriculteurs et l'environnement, ce qui passe par une réduction drastique de l'utilisation de pesticides de synthèse pendant le cycle de culture.

Pour arriver au résultat "Zéro Résidu de Pesticides", les producteurs s'appuient sur une approche systémique économe en pesticides et déploient des pratiques innovantes pour contrôler les bio agresseurs des cultures. Cette combinaison de moyens s'appuie notamment sur des méthodes de prévention et des méthodes culturales (agro écologiques). Lorsque ces mesures ne suffisent pas, et dans le cadre des principes de la protection intégrée, ils utilisent certains pesticides de synthèse autorisés par la réglementation européenne et française, compatibles avec leur stratégie technique de protection des cultures. Ces pesticides de synthèse étant utilisés en dernier recours, leur utilisation est significativement inférieure à celle observée dans nos parcelles cultivées selon les méthodes de l'agriculture conventionnelle.

Le Collectif a mesuré cette différence en comparant les IFT des parcelles "Zéro Résidu de Pesticides" et des parcelles "conventionnelles" des adhérents labellisés. La diminution moyenne de l'IFT (pesticides de synthèse), sur les fruits et légumes labellisés en 2019, est de 53%. L'étude a été menée sur 674 parcelles labellisées "Zéro Résidu de Pesticides" en 2019 (plein champs et serres).

Des experts auprès du Conseil d'administration du Collectif

Le Collectif Nouveaux Champs a sollicité 4 experts scientifiques, technique et communication pour "épauler" le Conseil d'administration :

• **Jacques Rouchaussé**

Président du CTIFL, Président de Légumes de France.

• **Hubert de Rochambeau**

Directeur de Recherche honoraire de l'INRAE.

• **Catherine Regnault Roger**

Professeur des universités émérite, membre de l'Académie d'Agriculture de France et de l'Académie Nationale de Pharmacie.

• **Patrick Beauvain**

Communicant, Maïeutyk.

L'ambition

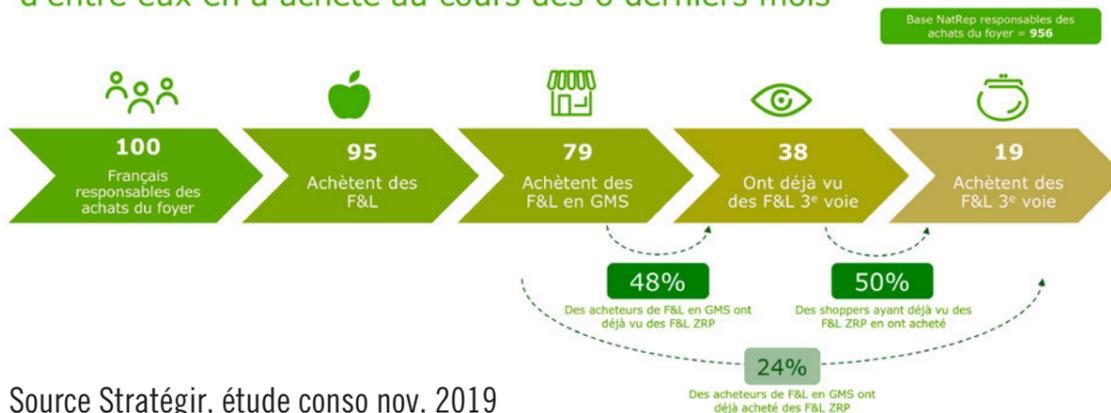
Créer et développer un label "Zéro Résidu de Pesticides" qui fait référence sur le marché.

Un label :

- 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



38% des Français ont déjà vu un F&L de la 3^e voie en GMS et la moitié d'entre eux en a acheté au cours des 6 derniers mois

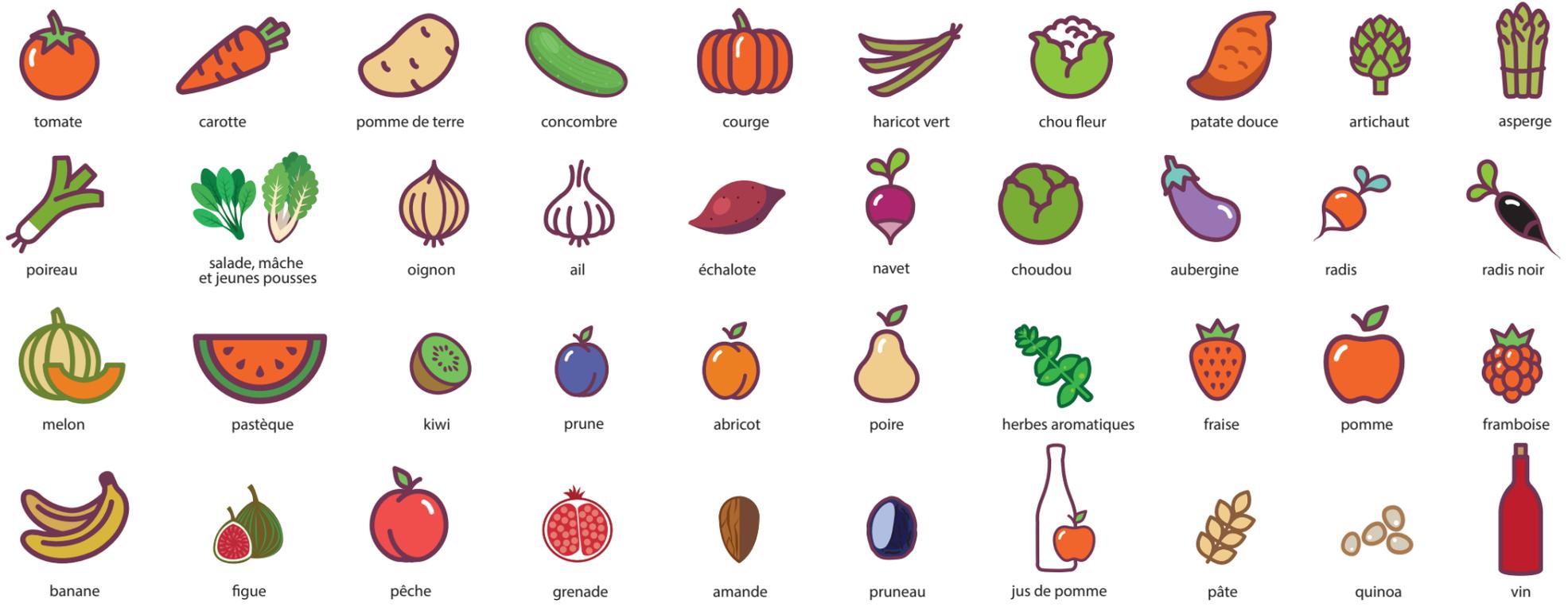


Source Stratégir, étude conso nov. 2019

Un contrôle par des organismes tiers

- Les analyses sur les espèces végétales 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 : Kiwa France - www.kiwa.com/fr





34 espèces labellisées, une gamme de 150 références qui va encore se développer !

Le Label au cœur de la promesse

Un "macaron" Zéro Résidu de Pesticides applicable sur l'ensemble des emballages des marques des adhérents qui parle au consommateur.



Il faut expliquer la démarche ! Des vidéos pédagogiques avec Jamy Gourmaud et des producteurs pour expliquer comment on obtient "Zéro Résidu de Pesticides"



Le Collectif a fait le choix de réaliser, avec le célèbre journaliste et présentateur Jamy Gourmaud, une série de 5 vidéos pédagogiques diffusées sur le site web du Collectif et les réseaux sociaux. Conjointement, ont été réalisés, dans les exploitations agricoles des adhérents, des vidéos sous forme de témoignages pour expliquer les bonnes pratiques agricoles qui permettent d'atteindre le "Zéro Résidu de Pesticides".

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.

S'ouvrir à la transformation

Notre démarche a été initiée dans le monde des fruits et légumes frais.

De nombreuses entreprises de transformation, séduites par la démarche, souhaitent aujourd'hui adhérer au Collectif. Nous proposons actuellement des pruneaux (Maison Roucadil), des pâtes (Alpina Savoie, plus ancien semoulier pastier de France), des jus de fruits (Cœur de Pom') et des vins (Tutiac).



Les circuits de distribution séduits !

Les distributeurs sont à l'écoute et accueillent très positivement les produits labellisés "Zéro Résidu de Pesticides". Aujourd'hui, les produits "Zéro Résidu de Pesticides" sont présents dans pratiquement toutes les enseignes de la grande distribution française. Le circuit de la Restauration est aussi un secteur à développer...

CONTACTS

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

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

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

Julie Sabourin Responsable qualité et technique
j.sabourin@nouveaux-champs.fr

Chloé Tabary Animatrice
c.tabary@nouveaux-champs.fr

COLLECTIF
NOUVEAUX
CHAMPS
Des producteurs engagés !



En savoir plus : www.nouveaux-champs.fr

