

—
Avril-Mai 2018



Avec 33 adhérents 2 mois après son lancement, le label **Zéro Résidu de Pesticides** du Collectif Nouveaux Champs s'impose bien comme la troisième voie dans la filière fruits et légumes, avec le Bio et le Conventionnel.



* Le Collectif compte déjà 33 entreprises, soit plus de 3.000 producteurs, ce qui représente 12 % de la production française totale de fruits & légumes avec de nombreux leaders de la filière. Il ne cesse de grandir...



“Zéro Résidu de Pesticides” : une promesse et un engagement forts pour répondre aux attentes de consommateurs inquiets pour leur santé et soucieux tant de bon goût que de respect de l’environnement. Tous les circuits de distribution sont très intéressés par cette démarche de production transparente et 100 % française.

Exactement un an après avoir vu le jour, à Berlin, le “Zéro Résidu de Pesticides” s'affirme comme La troisième voie entre l'agriculture conventionnelle et l'agriculture biologique. Le “Zéro Résidu de Pesticides” devient un nouveau modèle agricole et une nouvelle offre dans les rayons de fruits & légumes.

- 1 La genèse : de l’audace et un projet très vite partagé
- 2 “Zéro Résidu de Pesticides” : comment est-ce possible ?
- 3 La promesse : un engagement de résultat et des moyens pour y parvenir
- 4 L’ambition : une démarche référente
- 5 La marque label au cœur de la promesse
- 6 Une démarche qui intéresse les circuits de distribution, ouverte à toutes les entreprises prêtes à s’engager
- 7 La création de valeur significative pour tous, au cœur du projet
- 8 La structuration du Collectif
- 9 Calendrier de production
- 10 Les membres du Collectif



1 | La genèse : de l'audace et un projet très vite partagé

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 (des entreprises engagées sur des démarches de progrès depuis plusieurs années), se sont retrouvées pour une première rencontre en **septembre 2017**. Ils ont décidé de créer un **Collectif** pour développer le "Zéro Résidu de Pesticides" en France.

7 entreprises fondatrices qui travaillent ensemble depuis 6 mois pour imaginer une méthodologie applicable pour toutes les espèces de fruits & légumes (concept, marque label), et qui ont annoncé le 7 février 2018 (dans le cadre de Fruit Logistica à Berlin) le **lancement officiel** du Collectif...

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)

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



2 | “Zéro Résidu de Pesticides” : comment est-ce possible ?

Chacune des entreprises du Collectif Nouveaux Champs, dans leur diversité de taille, de terroirs, de produits, mène depuis de nombreuses années un travail de fond sur le développement de modèles agricoles durables, en phase avec les attentes sociétales.

Ces producteurs soucieux de la qualité de leurs productions travaillent sans cesse sur l'évolution de leurs pratiques, notamment par des engagements vers une agriculture tournée vers l'agroécologie.

Des pratiques agricoles fondées sur une combinaison de moyens permettant de viser la promesse de résultat “Zéro Résidu de Pesticides”

Les engagements se matérialisent notamment par l'utilisation d'auxiliaires biologiques pour lutter contre les ravageurs des cultures, la baisse des intrants “chimiques”, la préservation de la biodiversité, les économies d'eau et d'énergie...

L'atteinte du résultat n'est possible que grâce à un itinéraire technique pointu, sur des parcelles dédiées, avec un système de traçabilité extrêmement rigoureux.

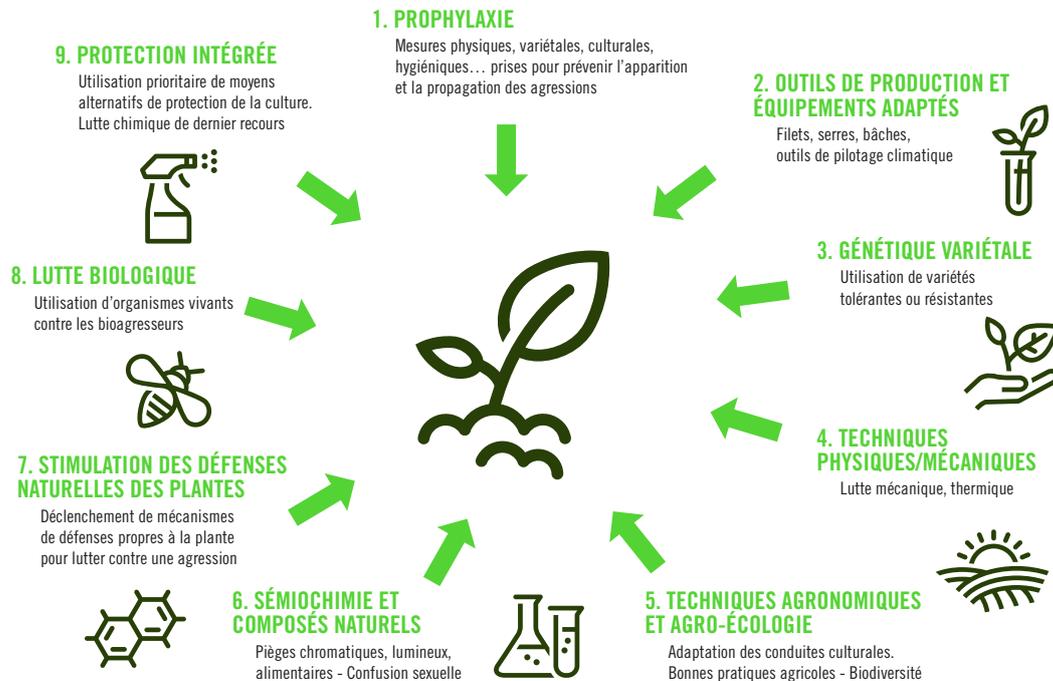
Ces solutions alternatives à la protection chimique “classique” des cultures sont le plus souvent très spécifiques, en lien avec l'espèce et le mode de culture. En fonction des cultures et des conditions climatiques, les périodes dans lesquelles ce résultat est possible peuvent être assez variables.

Ponctuellement et en cas d'agression forte d'une maladie ou d'un ravageur, si les moyens de lutte alternatifs se révèlent insuffisants et mettent en danger la pérennité de la culture, le producteur peut être amené à sortir la parcelle du programme “Zéro Résidu de Pesticides”.

C'est donc une conduite globale responsable, très technique et innovante, qui rend possible la constitution d'une offre en “Zéro Résidu de Pesticides”.



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



3 | 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. A 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 indépendant certifié COFRAC assure les analyses sur les Fruits & Légumes dans la démarche.

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 par un organisme indépendant.

Le Cahier des charges est consultable sur le site :

www.nouveaux-champs.fr

Un engagement de production fort...

- **L'implication de producteurs volontaires** conscients des enjeux et soucieux de défendre des pratiques agricoles respectant l'homme et son environnement.
- **Un cahier des charges et un référentiel** basés sur une analyse de risques sur l'ensemble de la filière et contrôlés par un organisme indépendant.
- **Des pratiques agricoles engagées** autour d'une combinaison de moyens permettant de viser la promesse de résultat "Zéro Résidu de Pesticides" :
 - Utilisation de variétés tolérantes ou résistantes,
 - Bonnes Pratiques Agricoles (rotations, cultures intermédiaires, désherbage mécanique...),
 - Equipements de production adaptés (serres fermées, filets...),
 - Gestion et enrichissement de la faune et la flore indigènes,
 - Pratique de la Protection Biologique Intégrée, voire de l'Agriculture Biologique...
- Une **traçabilité totale** de la parcelle au rayon.
- Des analyses sur fruits concernant les substances actives cibles, effectuées par un **laboratoire indépendant accrédité COFRAC**.

Chaque lot concerné par le "Zéro Résidu de Pesticides" est ainsi garanti.



4 | L'ambition : une démarche référente

La volonté du Collectif Nouveaux Champs est de créer une démarche innovante unique, qui trouve sa place sur le marché, en garantissant aux acteurs et aux consommateurs la fiabilité et la pérennité économique de l'engagement "Zéro Résidu de Pesticides".

- Créer et développer une marque label "Zéro Résidu de Pesticides" qui fait référence sur le marché et éviter le risque de multiplication des "pseudo-labels"
- Un "label" adossé aux marques des entreprises
- Un "label" piloté comme une marque collective
- Un "label" piloté par des entreprises liées entre elles et membres d'un nouveau Collectif d'acteurs volontaires
- Un "label" ouvert à toutes les entreprises de production de la filière française

Le programme est donc destiné à devenir la référence sur cette 3^e voie : des fruits et légumes frais français "Zéro Résidu de Pesticides".

5 | La marque label au cœur de la promesse

Les fruits et légumes concernés par le programme "Zéro Résidu de Pesticides" sont tous identifiés par le macaron du programme présent sur les emballages qui est une propriété collective. Ce macaron constitue la signature de la démarche et des produits concernés.

Un "macaron" qui parle au consommateur !

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.



6 | Une démarche qui intéresse les circuits de distribution, ouverte à toutes les entreprises de production prêtes à s'engager

Les convictions des fondateurs de cette démarche les poussent à assurer un développement du Collectif en fédérant tous les acteurs des fruits & légumes frais intéressés par cette initiative.

Ainsi, avec les 7 entreprises fondatrices et 14 entreprises adhérentes, c'est déjà 33 entreprises, soit plus de 3.000 producteurs, qui lancent ensemble ce programme début 2018. Mais d'emblée la démarche a pour vocation de s'ouvrir aux entreprises de production qui adhéreront au programme et à ses exigences.

La démarche restera pilotée par ses membres, exclusivement des entreprises de production françaises.

De son côté, les circuits de distribution ont déjà manifesté un fort intérêt pour référencer les fruits & légumes "Zéro Résidu de Pesticides".

7 | La création de valeur significative pour tous, au cœur du projet

Les fruits & légumes frais français "Zéro Résidu de Pesticide" répondent à un besoin exprimé par les consommateurs, qui y accordent une valeur supplémentaire.

La gamme doit aussi créer de la valeur pour la catégorie Fruits & Légumes. La juste valorisation est une nécessité pour les producteurs qui prennent leurs risques, ont des prix de revient supérieurs et investissent pour garantir la promesse. La valorisation finale est significativement supérieure à celle de la gamme conventionnelle. Elle varie en fonction des contextes espèces.



8 | La structuration du Collectif

La plateforme commune s'appuie donc 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 organisme indépendant
- 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





Contrôle externe du référentiel (organisme indépendant)

- Les structures commerciales, les stations et les producteurs seront 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

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.

Quelles ressources pour développer le concept ?

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 Chiffre d’affaires à la marque “Zéro Résidu de Pesticides”. Ces cotisations sont fixées annuellement par le CA du Collectif Nouveaux Champs. Ces ressources nourriront essentiellement un plan de communication en direction des consommateurs.



9 | Calendrier de production

Plus de 25 espèces, une offre 12 mois sur 12, une gamme de 50 références et près de 30.000 t de fruits & légumes dès 2018 !





Les “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...

Déjà sur les étals !

Les Légumes disponibles

1^{er} semestre 2018 : Carotte, Tomate, Concombre, Mâche, Jeunes pousses de salade, Cresson, Asperge, Pomme de terre primeur

2nd semestre 2018 : en + du 1^{er} semestre : Ail, Oignon, Echalote, Pomme de terre Conso, Salade, Endive, Betterave



Les "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/hectarines, bananes, figues, melons, mini pastèques, kiwis

Déjà sur les étals !

Les Fruits disponibles

1^{er} semestre 2018 : Pomme, Kiwi, Fraise

2nd semestre 2018 : en + du 1^{er} semestre : Melon, Mini pastèque, Abricot, Pêche et Nectarine sanguines, Prune, Banane, Poire, Figue, Petits fruits rouges



10 | Les membres du Collectif



Les entreprises qui ont rejoint le Collectif Nouveaux Champs depuis le lancement à Berlin, le 7 février 2018 :

La Ferme des Arches, BCO (Beauce Champagne Oignons), Fleuron d'Anjou, BTG Bouthegourd SAS, SAS Touquet Savour, SARL Vergers des Vaux du Loir, SAS La Ferme d'Erquinvillers, SAS Distribution Cancel Fruits, Maison Canler, GIE Perlim, SARL Picvert et SARL Verte Vallée.

En savoir plus sur les entreprises du Collectif :

<http://www.nouveaux-champs.fr/le-collectif/>



Plus d'infos sur
www.nouveaux-champs.fr



Ce document est téléchargeable à l'adresse :
<http://www.nouveaux-champs.fr/dossierpresse>

Contact Presse Just Bernadette

Bernadette Vizioz
28 avenue de Suffren, 75015 Paris
+33 (0)6 11 36 87 22 (texto SVP)
bernadettevizioz@gmail.com

**Gilles Bertrandias,
Président du Collectif Nouveaux Champs**

+33 (0)6 87 80 84 21
g.bertrandias@rougeline.com