



Le label fête ses 5 ans

Le label Zéro Résidu de Pesticides est porté par un mouvement citoyen de producteurs français, acteurs volontaires de la transformation agricole de notre pays. Engagés dans une démarche de progrès humain et environnemental, ils défendent le bien-manger, pour tous. Ils sont aujourd'hui capables de proposer de nombreux aliments garantis "Zéro Résidu de Pesticides". Une gamme de 220 références et 36 aliments labellisés (fruits et légumes frais, surgelés, fruits secs, jus, pâtes et vins...) tout au long de l'année.

DOSSIER DE PRESSE 2023





SOMMAIRE

1. Le label
2. Portraits de producteurs
3. 4 nouvelles recettes de Julien Duboué
4. Et d'autres recettes



500 producteurs



Le label Zéro Résidu de Pesticides a été initié dans la filière Fruits et Légumes, mais il s'étend progressivement aux autres filières végétales.

FRUITS ET LÉGUMES FRAIS				VINS
Les Paysans de Rougeline	BlueWhale	LARRÈRE AGRICULTURE DURABLE	LIMBOR	Fruits & Compagnie
Pom ALLIANCE	OCEANE EN DIRECT DES MARAÎCHERS	Ferme des Arches	PARMENTINE	LA NOIRMOUTIER
FRUITS Union.sas	Ferme SUD	Prieuré de la Dive	Massaferra	NOUS LES VIGNERONS DE BUZET
Primland	LA COOPÉRATIVE B.C.O.	Planète végétal	Wofoc	TUTIAC
ferme de Fontenay	Ferme de l'Artois	MILORD	JARDINS DU MIDI	ROBERT MARCEL
VAL légumes	Acquette	LES AULX DU SUD-OUEST	SAINTE-REMY BASILIC	UBY
LÉGUMES SURGELÉS		JUS DE FRUITS		FRUITS SECS
ardo		LES CELLIERS ASSOCIÉS		Coeur de pom
ÉPICERIE		agro Mousquetaires		Kerlys
ALPINA		TERRES DU SUD		MAISON ROUCADIL
				VINOLLE
				CHÂTEAU PUY-RAZAC
				LES MARMANDAIS!
				VIGNERONS DE PUISSEGUIN LUSSAG SAINT-EMILION
				FDL
				DOMAINE TERRA VECCHIA CLOS POGGIALE

Cette frise adhérents est valable au 15/02/2023

Les résultats 2022



Zéro Résidu de Pesticides dans l'assiette du consommateur



d'augmentation de volume commercialisés entre 2021 et 2022



aliments labellisés



fruits et légumes frais, surgelés, fruits secs, jus, pâtes et vins



des français connaissent notre label



des produits sont français



des foyers français ont acheté un produit Zéro Résidu de Pesticides en 2022

Un label présent dans 6 rayons



36 espèces labellisées, une gamme de 220 produits tout au long de l'année !



tomate



carotte
(frais et surgelé)



pomme de terre



concombre



chou fleur
(surgelé)



patate douce
(surgelé)



poireau



asperge



courgette



oignon



ail



échalote



haricot vert
(surgelé)



petits pois
(surgelé)



garden peas
(surgelé)



épinard
(surgelé)



salade



pousses de
haricot mungo



melon



pastèque



abricot



fraise



framboise



pêche et nectarine



poire



pomme



kiwi



clémentine



noix



pruneau



semoule



jus de pomme



pâtes



vin



Une attente confirmée

Un label alimentaire 100% français qui prône le bien-manger et qui est accessible au plus grand nombre



PRIX



SANTÉ



MIEUX
PRODUIRE



LOCAL

+ de 3800 analyses réalisées par an
par des laboratoires accrédités COFRAC



Un cahier des charges contrôlé :

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'audits tous les ans par un organisme de contrôle indépendant.

La promesse

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

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 **0,01 mg/kg**.



Comment ?

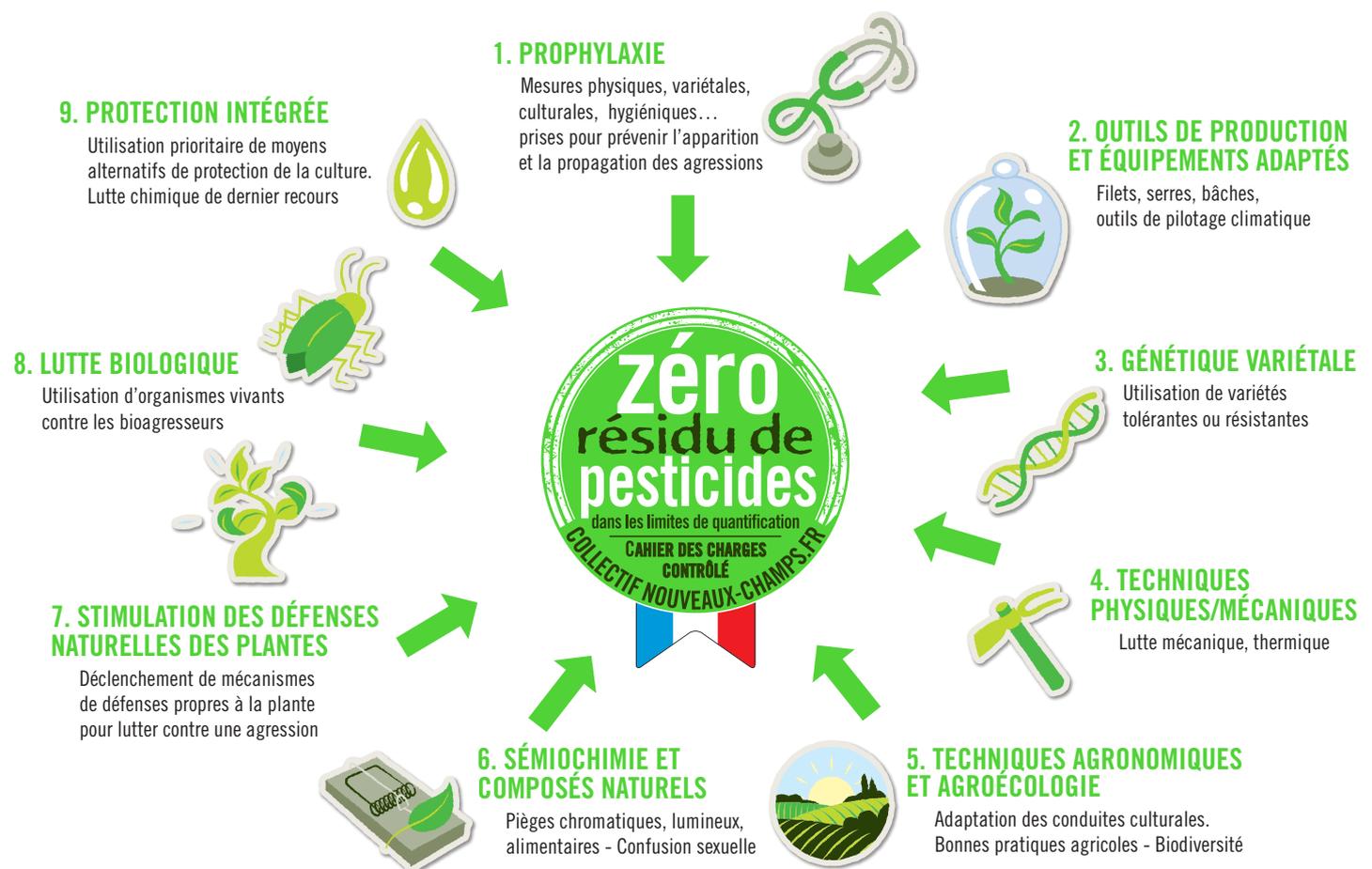
La problématique n'est pas d'être pour ou contre les pesticides... mais de produire mieux

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...

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



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



Une démarche éthique, équitable et 100% française

> Le label “Zéro Résidu de Pesticides” du Collectif Nouveaux Champs offre les garanties d’un produit français !

> Le label “Zéro Résidu de Pesticides” ne concerne que des productions 100% françaises.

Ainsi, sur le plan social, il est bon de rappeler que le label “Zéro Résidu de Pesticides” du Collectif Nouveaux Champs s’appuie au minimum sur les règles sociales françaises.

Les productions obéissent aux lois du travail en vigueur en France, respectent les salariés agricoles et apportent des garanties sur des conditions de travail indispensables à l’épanouissement des salariés.

Par ailleurs, concernant la dimension éthique, la démarche vise à atteindre un juste prix pour la production française. Une juste répartition de la valeur dans la filière est en effet nécessaire pour assurer une qualité durable et un investissement dans la transformation de l’agriculture française.

La démarche s’est donc structurée et organisée pour garantir, à travers son label, le revenu des agriculteurs, préserver l’emploi dans nos régions et soutenir les pratiques sociétales et environnementales écoresponsables.





Un label qui tient ses promesses

Les aliments 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 !

+ 1,4 million d’acheteurs recrutés en 4 ans pour le label “Zéro Résidu de Pesticides”
1/4 des foyers français ont acheté un fruit ou un légume avec le label en 2022, soit **7,9 millions d’acheteurs** (Kantar, Données à CAM P12 2022)

50% des Français connaissent le label “Zéro Résidu de Pesticides”.

CSA, Baromètre de consommation et perception des produits biologiques en France, mars 2022

Avec des publics qui se confirment au fil des campagnes :

- Familles avec enfants
- Un label qui n’est pas clivant : une répartition homogène entre les différentes classes socio-économiques
- Moins de 35 ans



Quelques-uns de nos producteurs sur plus de 500 engagés aujourd'hui...



Pascal Chenu - 28140 Lumeau - Eure-et-Loir Producteur d'échalotes "Zéro Résidu de Pesticides"



Pascal Chenu est depuis 1988 à la tête d'une exploitation de 193 hectares, située au nord d'Orléans, sur le territoire d'Artenay. Il produit diverses cultures de plein champ. Ayant rejoint en 2012 le collectif des producteurs-actionnaires de l'OP Ferme des Arches, situé en région Centre-Val de Loire, il cultive 20 ha de légumes condimentaires et de légumes tiges.

Pour la dernière campagne, il a obtenu les certifications HVE et BEE Friendly et a produit sur 3,5 ha des échalotes certifiées "Zéro Résidu de Pesticides". À la pointe d'une agriculture agroécologique, Pascal anime également la commission qualité de Ferme des Arches (adhérent du Collectif Nouveaux Champs), qui permet d'apprécier et de classer les différentes qualités de production de l'entreprise.

En savoir plus : www.fermedesarches.com

Davy et Vincent Clément - 13280 Raphèle-lès-Arles - Bouches-du-Rhône Producteurs de tomates "Zéro Résidu de Pesticides"



Davy a 38 ans. Il est un jour parti pour le Nord et revenu avec en poche un Brevet de technicien supérieur de l'École de Saint Germain en Laye, réputée en horticulture. Vincent, 37 ans, est ingénieur en agriculture de l'École supérieure d'Agriculture de Purpan. Ils ont entrepris de poursuivre l'œuvre initiée par leurs parents, qui ont démarré en 1975 dans la "tomate sous serre".

Davy a travaillé sur l'exploitation familiale de 1998 à 2007 avant de s'installer en 2007. Vincent est consultant depuis 2000 et s'est aussi installé en 2007 avec son frère. Ensemble, ils ont fait le pari fou de créer une exploitation durable économiquement, socialement et écologiquement. Leur serre "fermée" est une prouesse technologique. Une innovation d'envergure mondiale. Un lieu étonnant où une sorte de surpression empêche les insectes nuisibles de forcer la porte. Un lieu où l'on joue avec les courants d'air. Un lieu "high-tech" où l'on sent que les plantes s'épanouissent. Ici, c'est zéro traitement. La plante et le fruit, nourris avec précision dans un écosystème en recherche d'équilibre permanent, ne connaissent que les mains des "artisans de l'écoserre" ! Davy et Vincent sont membres des Paysans de Rougeline, adhérents fondateurs du Collectif Nouveaux Champs qui en véritables pionniers, ont lancé dès le printemps 2017, une gamme de fraises et tomates "Zéro Résidu de Pesticides".

En savoir plus : www.rougeline.com

Sylvie et Pierre Vernet - 47290 Lougratte - Lot-et-Garonne Producteurs de pruneaux "Zéro Résidu De Pesticides"

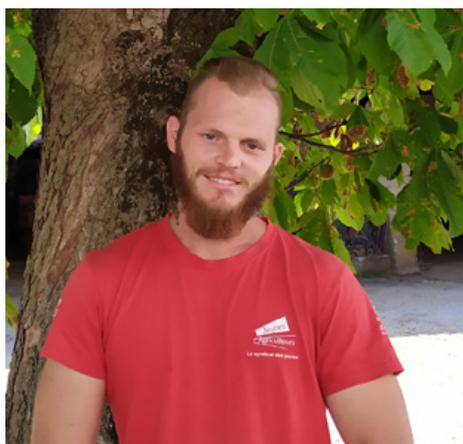


En savoir plus :
www.maitreprunille.com

Pierre Vernet gère le GAEC de Brousse avec son épouse Sylvie. Il s'agit d'une exploitation avec un petit verger de pruniers (6 ha). Tout le verger est conduit en "Zéro Résidu de Pesticides" et toutes les prunes sont séchées sur l'exploitation. Par ailleurs cette exploitation est en polyculture (céréales, tournesol, prairies, ...) et élevage (bovins viande et poulets de chair). L'exploitation est labellisée HVE. Pionnier dans la démarche "Zéro Résidu de Pesticides" chez Maître Prunille, Pierre Vernet s'est engagé vers des pratiques culturales plus respectueuses de l'environnement, en phase avec les attentes des consommateurs. À la clef, une meilleure valorisation de son travail.



Jérémy Lieutier - 04200 Sisteron - Alpes-de-Haute-Provence Producteur de poires "Zéro Résidu de Pesticides"



Jérémy Lieutier, 25 ans, né à Gap, a grandi sur l'exploitation de son père Rémy (producteur de poires, pommes...) et se lance maintenant à son compte. Il est à la tête de 9 ha (maïs semence). Il prévoit de s'agrandir à 80 ha d'ici 2 ans, avec notamment 9 ha de vergers (3 ha de Fred et le reste en Golden Parsi). Il est salarié de l'exploitation de son père (EARL la Garduelle) qui est composée de 3,5 ha de William et 1,5 ha de Golden. Il travaille en binôme avec Clémentine Reboul, responsable technique des vergers de Fruits & Compagnie, le metteur en marché qui fédère les différents arboriculteurs. Jérémy produit la variété William blanche en "Zéro Résidu de Pesticides".

Clémentine Reboul a 26 ans. Elle a grandi à Cavailon (84), est diplômée de l'École Supérieure d'Agriculture d'Angers. Juste après ses études, elle a été embauchée chez Fruits & Compagnie en tant que technicienne vergers à la station fruitière Peyron des Alpes, pour réaliser le suivi technique des 25 producteurs de pommes et poires (ce qui représente 500 ha de verger).

L'entreprise Fruits & Compagnie fait partie des membres fondateurs du Collectif Nouveaux Champs et le cahier des charges ZRP est devenu un élément moteur dans l'entreprise ainsi que chez les producteurs qui s'impliquent sérieusement dans cette démarche. Elle permet aux producteurs de s'adapter et de répondre aux attentes sociétales sur le respect de l'environnement, la réduction des produits phytosanitaires et le "mieux manger". C'est aussi une source de fierté et de valorisation morale. À chaque nouvelle campagne, de nouveaux producteurs souhaitent s'engager dans la démarche ZRP. C'est un travail du quotidien, qui nécessite un accompagnement fort tout le long de la saison pour atteindre l'objectif ZRP, qui incarne une agriculture respectueuse de la santé des consommateurs et de l'environnement.

En savoir plus : www.fruitsetcompagnie.fr

Zoom

20 vins labellisés “Zéro Résidu de Pesticides” à découvrir



Les adhérents de la filière viticole du Collectif Nouveaux champs qui développe le label “Zéro Résidu de Pesticides” annoncent une trentaine de références “vin” pour 2023, seulement pour le circuit GMS ! 220 références disponibles au global dont 22 sur le vin : “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 du respect de l’environnement.

La Grande distribution est très intéressée par cette démarche de production transparente et 100 % française. Trois ans après avoir vu le jour, le “Zéro Résidu de Pesticides” devient un nouveau modèle agricole et une nouvelle offre dans les rayons. Créé au départ sur la filière fruits et légumes, il s’est ensuite ouvert à de nouvelles filières comme le vin mais aussi les pâtes, les fruits secs, les jus de fruits et les légumes surgelés, pour devenir un label transversal alimentaire.

Les vignerons engagés sont des acteurs de la nature, et au-delà du sujet des pesticides, ils travaillent à l’amélioration de l’intégralité de leurs écosystèmes : biodiversité, sol, ressources en eau, carbone. Ils construisent une démarche de progrès autour d’engagements de résultats qui s’appuient sur des moyens mis en oeuvre au vignoble. Le “Zéro Résidu de Pesticides” est la partie visible mais ils agissent sur le système global de l’exploitation. 50% des Français connaissent déjà le label. En 2022, ¼ des foyers français ont acheté un produit labellisé.

La gamme actuelle comporte des vins blancs (secs et doux), rosés et rouges, avec des prix de vente pour les consommateurs entre 4 et 20 €

Idées reçues, alors vrai ou faux ?



Le label Zéro Résidu de Pesticides est en fait de l'agriculture raisonnée

FAUX

C'est bien plus que cela car les producteurs ont une obligation de résultat. Leurs cultures sont soumises à des analyses qui doivent prouver l'absence de résidus de pesticides quantifiables. Lorsque des producteurs engagés choisissent d'utiliser un pesticide chimique, ils le font certes, selon un des principes de l'agriculture raisonnée : la juste dose, au bon endroit. Mais, contrairement à l'agriculture raisonnée, le producteur engagé devra vérifier que le pesticide appliqué n'a pas généré de résidu.

Les méthodes culturales sont donc bien plus complexes qu'en agriculture raisonnée.

Les méthodes pour arriver au Zéro Résidu de Pesticides sont-elles les mêmes qu'en BIO ?

VRAI, en partie

Les agriculteurs "bio" ont été pionniers dans ce domaine et nous nous sommes inspirés en partie de leurs méthodes. Parmi elles, l'utilisation de pesticides d'origine naturelle, les lâchers d'insectes auxiliaires.

Les plus connus sont les coccinelles pour éliminer les pucerons mais pour les tomates par exemple, ce sont les macrolophus qui vont venir à bout de la mouche blanche. En revanche, contrairement au bio, dans le cahier des charges "Zéro Résidu de Pesticides" ne figure pas, actuellement, l'interdiction d'utilisation d'engrais chimiques. A noter : de nombreux producteurs sont engagés dans une démarche de certification environnementale et 83% étaient certifiés « Haute Valeur Environnementale » en 2022.

Cette certification atteste de la mise en place, par les agriculteurs, de nombreuses mesures de protection de l'environnement comme adapter la fertilisation aux stricts besoins de la plante, mettre en place des couverts végétaux entre deux cultures pour protéger le sol, intégrer des légumineuses dans les rotations de cultures pour enrichir le sol en azote et nourrir la culture suivante, etc.

Les cultures en Zéro Résidu de Pesticides

ont un rendement plus faible qu'en agriculture conventionnelle

VRAI et FAUX

Dans certains cas, pour une culture de fraises par exemple, avec une conduite culturale en Zéro Résidu de Pesticides qui se passe bien (les méthodes de lutte biologique sont efficaces et parviennent à contrôler les ravageurs), le rendement ne va pas être affecté. En revanche, si des ravageurs apparaissent en fin de cycle sur une partie de la parcelle et qu'ils ne sont pas traités pour rester dans le cahier des charges "Zéro Résidu de Pesticides", alors le producteur sait qu'il devra faire face à une baisse de rendement.

Autre exemple, avec la culture de carottes : le choix du désherbage mécanique implique que le producteur accepte quelques mauvaises herbes, ce qui n'aurait pas été le cas avec un désherbage chimique. Ces quelques mauvaises herbes créent une concurrence avec les carottes et va affecter le rendement.

De même l'absence de protection insecticide contre la mouche de la carotte entraîne régulièrement des dégâts et des pertes de rendements... Dans tous les cas, les producteurs qui s'engagent dans la démarche Zéro Résidu de Pesticides prennent des risques, ils tolèrent la présence de ravageurs ou de maladies qui peuvent avoir des conséquences sur leurs rendements...

Les variétés cultivées en Zéro Résidu de Pesticides sont les mêmes que les variétés cultivées en agriculture conventionnelle

PAS FORCÉMENT

Pour certains fruits, légumes ou céréales, les producteurs vont préférer utiliser des variétés résistantes à certaines maladies. C'est le cas par exemple de la pomme "Ariane®", moins sensible à la tavelure, le champignon le plus dévastateur dans les pommiers. Sur d'autres cultures, d'autres méthodes que le choix variétal vont être privilégiées et on retrouvera donc les mêmes variétés qu'en agriculture conventionnelle.

Le label Zéro Résidu de Pesticides est un label privé

VRAI

Le label est aujourd'hui l'initiative d'un collectif privé d'agriculteurs, comme l'ont été d'autres labels avant lui, qui ont ensuite obtenu une reconnaissance de l'État. Actuellement, les producteurs, les stations de conditionnement (fruits et légumes), les silos (pour les céréales), les caves (pour le vin) et les structures commerciales engagés dans le Zéro Résidu de Pesticides sont néanmoins audités par un organisme de contrôle (Kiwa). Ce dernier vérifie que chacun répond à toutes les exigences du cahier des charges du label "Zéro Résidu de Pesticides"



La production d'un agriculteur engagé en Zéro Résidu de Pesticides est jetée si une analyse révèle la présence de résidus de pesticides

FAUX

Que ce soit pour des fruits et légumes, des pâtes ou du vin, si les analyses quantifient un résidu de pesticide, ils ne pourront pas être vendus avec le label mais si les Limites Maximales de Résidus ne sont pas dépassées (ce qui est le cas la plupart du temps), ils seront commercialisés avec les produits de l'agriculture conventionnelle. Cela permet aux producteurs de ne pas subir une perte lourde de revenus en cas de non-conformité au cahier des charges "Zéro Résidu de Pesticides" et de ne pas gaspiller des fruits, légumes ou céréales.

Les produits Zéro Résidu de Pesticides sont plus chers que les produits de l'agriculture conventionnelle

VRAI

Car l'utilisation de méthodes alternatives aux pesticides chimiques est plus coûteuse et nécessite plus de main-d'œuvre. Les producteurs doivent ensuite être rémunérés proportionnellement à leurs investissements.

Exemples de méthodes plus coûteuses qu'un traitement avec des pesticides chimiques : les lâchers d'insectes auxiliaires, les interventions mécaniques (éclaircissage, désherbage...) qui nécessitent beaucoup de main-d'œuvre.

On ne peut pas trouver en magasins des fruits et légumes Zéro Résidu de Pesticides en vrac ?

VRAI

Pour l'instant... car la plupart des fruits, légumes ou céréales labellisées "Zéro Résidu de Pesticides" sont commercialisées en grandes surfaces et il existe un risque de contamination par des résidus de pesticides présents dans d'autres espèces végétales. Nous travaillons à des alternatives avec du carton, du papier, des fibres de coton et de la cellulose en autre. Nous sommes également en train d'étudier la possibilité d'avoir une offre vrac tout en garantissant l'absence de risques de contaminations croisées.

On peut facilement convertir sa culture en Zéro Résidu de Pesticides

FAUX

Car la mise en place de l'itinéraire technique qui va permettre de garantir des fruits, légumes ou céréales "Zéro Résidu de Pesticides" prend du temps. Pour les producteurs déjà engagés dans une réduction des pesticides chimiques, cela peut aller plus vite mais il faudra quand même réaliser des essais, trouver de nouvelles méthodes culturales, etc.

Dès sa création, le Collectif Nouveaux Champs a mis en place des groupes de travail techniques, par espèce végétale, qui permettent aux producteurs d'échanger sur les méthodes culturales les plus efficaces pour arriver au "Zéro Résidu de Pesticides".

On peut être Bio et Zéro Résidu de Pesticides

VRAI sur le principe

Si le producteur labellisé bio réalise des analyses de résidu sur sa production.

Actuellement, le cahier des charges de l'agriculture biologique n'impose pas ces analyses de résidus de pesticides.

Les cultures Zéro Résidu de Pesticides sont parfois traitées avec des pesticides de synthèse ?

VRAI mais...

L'objectif de la démarche est d'en utiliser le moins possible, voire pas du tout, tout en garantissant un résultat : l'absence de résidus de pesticides.

En cas de besoin, si l'agriculteur ne vient pas à bout d'une maladie par exemple, ou si les fruits ne sont pas encore apparus, il peut utiliser un pesticide chimique mais les analyses permettront de vérifier l'absence de résidu de pesticides au moment de la récolte.

4 belles recettes Zéro Résidu de Pesticides de Julien Duboué (chef de B.O.U.L.O.M. à Paris)



PRINTEMPS



**Pommes de terre Zéro Résidu de Pesticides
fondantes en robe verte**

Julien Duboué Chef B.O.U.L.O.M



ÉTÉ



**Ceviche de melon
Zéro Résidu de Pesticides**

Julien Duboué Chef B.O.U.L.O.M



ÉTÉ



**Tartare de tomates
Zéro Résidu de Pesticides**

Julien Duboué Chef B.O.U.L.O.M



AUTOMNE



**Fleurs de pommes et pruneaux
Zéro Résidu de Pesticides**

Julien Duboué Chef B.O.U.L.O.M



D'autres recettes des quatre saisons Zéro Résidu de Pesticides



Recettes printemps Zéro Résidu de Pesticides



**Pâtes aux légumes verts
Zéro Résidu de Pesticides**



**Petites pavlovas aux fraises
Zéro Résidu de Pesticides**



**Anchoïade de légumes
Zéro Résidu de Pesticides**

Images libres de droits disponibles avec le © et accompagnées de la recette avec la mention obligatoire : Zéro Résidu de Pesticides dans le titre de la recette et/ou pour chaque ingrédient concerné. Merci de ne pas utiliser ZRP.

Merci de citer le nom du cuisinier, si la recette émane d'un "chef".

Pour toute modification, merci de prendre contact avec le service de presse, pour validation préalable.

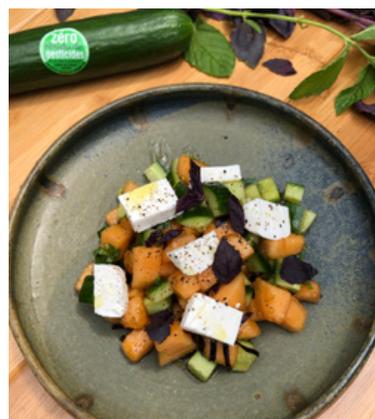
Recettes été Zéro Résidu de Pesticides



Salade de fruits et sorbet melon
Zéro Résidu de Pesticides
Marie-Laure Tombini Ôdélices



Salade d'abricots et fraises Zéro Résidu
de Pesticides, sirop aux herbes (menthe, romarin),
amandes et croquants aux amandes concassés
Hervé Cuisine



Salade de melon et concombre
Zéro Résidu de Pesticides,
chèvre frais, vinaigrette gingembre,
herbes aromatiques - Hervé Cuisine



Tian de légumes Zéro Résidu de Pesticides
à la provençale



Ceviche de tomates Zéro Résidu de Pesticides
Julien Duboué Chef B.O.U.L.O.M

Recettes automne Zéro Résidu de Pesticides



Pancakes tricolores aux légumes
Zéro Résidu de Pesticides
Marie-Laure Tombini Ôdélices



Mini quiches masquées aux brocoli,
oignon et lardons Zéro Résidu de Pesticides
Marie-Laure Tombini Ôdélices



Gaufres à la carotte Zéro Résidu de Pesticides
Marie-Laure Tombini Ôdélices



Tatin aux oignons Zéro Résidu de Pesticides
Julien Duboué Chef B.O.U.L.O.M



Chou farci Zéro Résidu de Pesticides
en lasagnes



Gratin aux quatre choux
Zéro Résidu de Pesticides

Recettes hiver Zéro Résidu de Pesticides



Risotto aux poireaux chat Zéro Résidu de Pesticides
Marie-Laure Tombini Ôdélices



Brouillade agrémentée de pommes de terre sautées et oignons Zéro Résidu de Pesticides, saucisses aux herbes et persil - Hervé Cuisine



Frites de patates douces, navets et carottes Zéro Résidu de Pesticides
Marie-Laure Tombini Ôdélices



Soupe d'hiver de légumes Zéro Résidu de Pesticides accompagnée de chips de légumes



Carottes Zéro Résidu de Pesticides confites en croûte de sel - Julien Duboué Chef B.O.U.L.O.M.



Rejoignez-nous sur les réseaux sociaux



Zéro Résidu de Pesticides



zeroresidudepesticides



Collectif Nouveaux Champs



Collectif Nouveaux Champs

Plus d'infos sur

www.nouveaux-champs.fr

Textes (formats word et pdf) et images haute définition libres de droits disponibles à l'adresse suivante : <https://urlz.fr/kMYL>

RELATIONS MEDIAS

Lauréda de Charnacé

ldecharnace@gmail.com - +33 (0)9 51 78 47 46 - +33 (0)6 63 79 10 61



**Interview de Gilles Bertrandias,
président du Collectif Nouveaux Champs,
sur rendez-vous préalable**