Restauration collective

LE LABEL QU



Une démarche 100% française

producteurs engages dans la démarche 'Zéro résidu de Pesticides'

des foyers français en 2024

UNE DÉMARCHE QUI ENT SES PROMESSES 'QUI LE PROUVE

- 50% de réduction d'utilisation de pesticides entre les parcelles engagées en ZRP et les parcelles conventionnelles chez les mêmes producteurs Source CNC 2024

liments disponibles

























































des foyers français reconnaissent notre label

(Baromètre de confiance 2024 envers les fruits et légumes frais pour France Agrimer-Interfel)

des foyers français font confiance à notre label

(Baromètre de confiance 2024 envers les fruits et légumes frais pour France Agrimer-Interfel)



COMBINAISON DE TECHNIQUES AGRICOLES

ENGAGEMENT DE RÉSULTAT

ZÉRO RÉSIDU DE PESTICIDES

Nos vidéos pédagogiques sur YouTube











nouveaux-champs.fr