



Les engagements du Collectif Nouveaux Champs sur le Zéro résidu de pesticides

Défendre le bien-manger pour tous, en s'engageant sur un programme Zéro résidu de pesticides, c'est la promesse faite par le Collectif Nouveaux Champs, qui regroupe aujourd'hui une soixantaine d'adhérents de la filière fruits, légumes, espèces végétales. Objectif : proposer un nouveau modèle agricole pour une offre plus responsable.

Par Karine Averty



Se présentant comme « un mouvement citoyen de producteurs français engagés dans une démarche de progrès agricole et environnemental », le Collectif Nouveaux Champs regroupe plus de 60 entreprises représentant environ 6 000 producteurs, misant sur des solutions alternatives pour les modes de culture de fruits, légumes et diverses espèces végétales. « Dans leur diversité de taille, de terroirs, de produits », indique le Collectif Nouveaux Champs, chacune de ces entreprises (représentant 21 % de la production totale de fruits et légumes frais français) « 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 en-

gagements 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... ». Et d'ajouter : « C'est une conduite globale responsable, à la parcelle, souvent très technique et innovante, qui rend possible la constitution d'une offre en Zéro résidu de pesticides. »

Une garantie pour les consommateurs

Ce sont les Paysans de Rougeline qui ont ouvert la voie en avril 2017 en proposant une première gamme de Fruits & Légumes (tomate et fraise) « Zéro résidu de pesticides ». Quelques mois plus tard, 7 entreprises se sont réunies et ont décidé de travailler ensemble pour développer ce programme en France. Une démarche officialisée en février 2018 avec le lancement du Collectif. Le programme Zéro résidu de pesticides « garantit aux consommateurs l'absence de résidu dans les fruits & légumes ou espèces végétales au stade de la consommation, dans la

le précise le Collectif. « Il ne s'agit pas d'un label officiel de qualité tel que le Label Rouge ou le label Agriculture Biologique. » Le cahier des charges du programme et les

« Les producteurs travaillent sans cesse sur l'évolution de leurs pratiques »

étapes du processus de labellisation sont à retrouver sur le site www.nouveaux-champs.fr, ainsi que le partage de bonnes pratiques via des vidéos et témoignages de producteurs.

La diminution des IFT mesurée

Le Collectif a mené en 2018 une étude sur les 492 parcelles labellisées Zéro résidu de pesticides (plein champ et serres) qui a montré une nette diminution des IFT (Indicateurs de fréquence de traitements phytosanitaires), en comparaison avec ceux des parcelles « conventionnelles ». Cette baisse moyenne de 51 % devance donc déjà les objectifs du ministère de l'Agriculture pour 2025. Cette étude sera renouvelée chaque année « pour analyser dans le temps les variations et les progrès en matière de réduction des traitements avec des pesticides de synthèse ». Le Collectif Nouveaux Champs a par ailleurs fait le choix d'inscrire dans le socle de Zéro résidu de pesticides la démarche HVE (Haute valeur environnementale), reconnaissance officielle décernée par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, qui constitue le 3^e niveau (le plus haut) de la certification environnementale des exploitations agricoles.



À NOTER

Si la grande distribution occupe l'essentiel du terrain, la restauration collective est un marché sur lequel les adhérents de Nouveaux Champs pensent se développer à l'avenir. Certains ont d'ores et déjà une offre à destination de la restauration collective : Les Paysans de Rougeline (tomate, fraise), Les Fermes Larrère (carotte, poireau), Pom'Alliance (pomme de terre)...

limite de quantification. La méthode permettant de construire le plan de surveillance est très claire et intègre l'ensemble des risques de contamination. Une liste pertinente de ces substances actives est élaborée pour chaque espèce végétale ». Les analyses sont assurées par des laboratoires extérieurs. Le label Zéro résidu de pesticides (qui peut s'appliquer aujourd'hui aux fruits et légumes frais, transformés, champignons, céréales, vins...) « est une démarche privée, portée par des producteurs volontaires », comme