

VENDEUR STRATÉGIE

Nouveaux champs

Un collectif pour promouvoir le « Zéro résidu de pesticides »



Entre le bio et le conventionnel, il existe une troisième voie. Telle est la conviction du collectif d'entreprises de fruits et légumes « Nouveaux champs », lancé officiellement le 7 février. Sa promesse au consommateur ? Des produits « Zéro résidu de pesticides ».

• BÉRENGÈRE BOSI •

Dix-huit entreprises¹ qui pèsent « plus de 10 % de la production française totale de fruits et légumes » ont annoncé la création du collectif Nouveaux champs afin de promouvoir ensemble des produits garantis sans résidu de pesticides. À l'heure où les consommateurs demandent une alimentation plus saine et plus respectueuse de l'environnement, la promesse « Zéro résidu de pesticides » pourrait bien être une réponse pertinente. Le lancement en avril dernier de tomates et de fraises des Paysans Rougeline « Zéro résidu de pesticides » avait enclenché la démarche et éveillé l'intérêt des distributeurs et des consommateurs. « Depuis, de nombreux acteurs avaient sollicité Rougeline pour rejoindre la démarche », témoigne Gilles Bertrandias, président du collectif et directeur de Rougeline. La marque « Zéro

résidu de pesticides », déposée initialement par Rougeline, devient désormais la propriété collective de Nouveaux champs. Ainsi, ce sont déjà plus de vingt variétés de fruits et légumes qui peuvent être proposées, toute l'année, sur les étals : tomates, carottes, pommes de terre, concombres, salades, mâches et jeunes pousses, oignons, ail, échalotes, cresson, asperges, endives, mais aussi fraises, pommes, fruits rouges, abricots, poires, mirabelles, pêches et nectarines, bananes, figues, melons, mini pastèques et kiwis. « Les circuits de distribution ont déjà manifesté un fort intérêt pour référencer les fruits et légumes », témoigne Gilles Bertrandias.

PLUS SOUPLE QUE LE BIO

La promesse « Zéro résidu de pesticides » se rapproche du bio, mais elle reste plus



Les membres du collectif Nouveaux champs, autour de leur président Gilles Bertrandias.

souple sur plusieurs aspects. D'abord, les productions hors-sol peuvent entrer dans la démarche alors qu'elles sont par définition exclues du label bio. Ensuite, le système de culture est orienté vers des pratiques agroécologiques, mais moins figé qu'en agriculture biologique. Les membres du collectif s'engagent à favoriser « l'utilisation d'auxiliaires biologiques pour lutter contre les ravageurs des cultures »,

mais ils ne s'interdisent pas non plus d'utiliser, de façon raisonnée, des produits chimiques. « Ponctuellement et en cas d'agression forte d'une maladie ou d'un ravageur, si les moyens de lutte alternatifs se révèlent insuffisants », il est possible de sortir ponctuellement une parcelle du programme « Zéro résidu de pesticides ». En agriculture biologique, un agriculteur qui déciderait ponctuellement – en cas de



nécessité extrême – d'utiliser des produits chimiques perdrait son agrément bio. Et rappelons que la conversion en bio dure 3 ans. Avec la démarche « Zéro résidu de pesticides », l'agriculteur peut sortir ponctuellement du programme et y revenir lorsque les conditions le permettent à nouveau.

PLUS VERT QUE LE CONVENTIONNEL

Les fruits et légumes garantis « Zéro résidu de pesticides » sont issus de pratiques qui favorisent « la baisse des intrants chimiques, la préservation de la biodiversité, les économies d'eau et d'énergie ». Par ailleurs, les fruits et légumes estampillés « Zéro résidu de pesticides » garantissent aux consommateurs des produits dont les résidus potentiels, pour chacune des substances actives analysées, sont inférieurs à la limite de quantification (soit 0,01 mg/kg). Des contrôles permettent de s'assurer du bon respect du cahier des charges. Pour adhérer, les candidats doivent être retenus par le comité de labellisation du collectif, qui donne sa position sur la base de l'avis du comité d'agrément (interne) et du rapport d'audit d'un organisme de contrôle externe. Si toutes les condi-



30 000 tonnes de fruits et légumes – plus de 20 variétés – déjà sous le label « Zéro résidu de pesticides ».

tions sont remplies, le candidat peut alors signer un contrat de sous-licence de marque, qui lui permet d'intégrer Nouveaux champs et de commercialiser pendant un an (renouvelable) ses produits estampillés « Zéro résidu de pesticides ».

COMMUNIQUER

L'objectif du collectif est clair : communiquer sur le « Zéro résidu de pesticides » auprès des consommateurs grâce à un « macaron » vert, « faire référence sur le marché » et mettre un frein à la multiplication de « pseudo-labels » qui peuvent désorienter les consommateurs. Pour promouvoir sa marque, le collectif dispose de ressources financières issues des cotisations des

membres : un apport fixe (déterminé selon la taille de l'entreprise adhérente) et une cotisation proportionnelle au chiffre d'affaires réalisé sur la marque « Zéro résidu de pesticide ».

Les fondateurs de Nouveaux champs espèrent que leur marque permettra de mieux valoriser leurs produits, car, plus coûteux à produire, ils méritent une « valorisation finale significativement supérieure à celle de la gamme conventionnelle ». « Les tomates Rougeline vendues sous la marque "Zéro résidu de pesticides" en 2017 (5 000 tonnes) étaient achetées aux agriculteurs environ 30 % plus cher que des tomates conventionnelles, explique Gilles Bertrandias. La valorisation devra être

adaptée à chacune des variétés des fruits et légumes. »

Cinquante références et 30 000 tonnes de fruits et légumes issus des dix-huit entreprises adhérentes devraient déjà être présentes sur le marché en 2018, mais le collectif, loin d'être fermé, explique que le label est « ouvert à toutes les entreprises de production de la filière française ». D'ailleurs, deux jours après le lancement du collectif le 7 février, des dizaines d'entreprises avaient déjà sollicité Gilles Bertrandias pour rejoindre le collectif. Le président de Nouveaux champs croit fermement à la démarche : « Je pense que d'ici 3 à 5 ans, 20 % des fruits et légumes français pourront être garantis "Zéro résidus de pesticides" ». ■

LA MARQUE « ZÉRO RÉSIDU DE PESTICIDES », DÉPOSÉE PAR ROUGELINE, DEVIENT LA PROPRIÉTÉ COLLECTIVE DE NOUVEAUX CHAMPS.

(1) Rougeline, Blue Whale, Larrère et fils, Fruits & compagnie, Limdor, Pom'Alliance, Océane, Fruidor, Origine Cévennes, Coopérative de Noirmoutier, Force sud, Primland, Cressonnères d'Aquitaine, Top Alliance – Alinéa, Fruits Union, Sicoly, Les 3 laboureurs, Soldive.