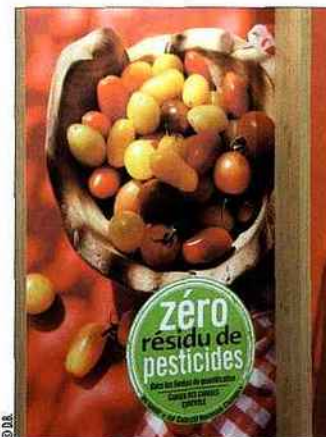




# Nouveaux Champs Le collectif Zéro résidu de pesticides

Après son initiation en avril 2017 par les producteurs de tomates du groupe Rougeline, cette démarche autour du Zéro résidus de pesticides s'est concrétisée par la création d'un collectif d'entreprises en France, qui a organisé son lancement officiel le 7 février 2018 à l'occasion du salon Fruit Logistica de Berlin.

Après avoir été lancée officiellement à Fruit Logistica, la démarche du collectif Nouveaux Champs qui développe une gamme de fruits et légumes "Zéro résidu de pesticides" s'étoffe et a dévoilé son nouveau périmètre au SIA. Elle compte actuellement 6 structures en pommes de terre: Pom'Alliance, Les 3 Laboueurs, Coop de Noirmoutier, Parmentine, Fluidor (Ets Gourgues) et Ferme Augustine.



Communication importante à Fruit Logistica, sur les stands des principaux acteurs de la démarche: Les produits concernés sont identifiés par le macaron du programme "Zéro résidu de pesticides".

Gilles Bertrandias, de Rougeline. « Nous sommes en train de définir un référentiel pomme de terre à l'intérieur d'un groupe de travail, il faut notamment définir les protocoles d'analyses » précise Guy de Foucaud, du groupe Pom'Alliance. Les décisions devront être validées par un comité d'agrément extérieur à la filière. Les producteurs et les stations qui participeront à la démarche feront l'objet d'un audit externe (par l'organisme Iris Contrôle). Enfin, un comité de labellisation sera chargé de vérifier l'ensemble des documents in fine et de délivrer le droit d'apposer le logo vert "Zéro résidu".

« La démarche est plus complexe qu'une seule obligation de résultat. On ne se contente pas de piocher les marchandises conformes au sein d'une production. Répondre au référentiel n'est possible que grâce à un itinéraire technique pointu, sur des parcelles dédiées, avec un système de traçabilité extrêmement rigoureux » ajoute Guy de Foucaud, qui a été nommé président de la commission de labellisation. Cette dynamique collective conçue pour communiquer auprès des consommateurs a l'ambition de fédérer beaucoup d'acteurs, afin de former une démarche structurée fiable, amenée à progresser dans le temps.



Gilles Bertrandias, du groupe Rougeline, fait un point de la démarche au Salon de l'Agriculture devant des opérateurs et des distributeurs intéressés.

Des opérateurs en pomme de terre ont rapidement rejoint cette démarche, qui, à partir d'une méthodologie applicable pour toutes les espèces de fruits et légumes (concept, marque label), va être déclinée à chacune des espèces.

Les entreprises sont accompagnées par le cabinet Sève Conseil, pour définir des pratiques agricoles fondées sur une combinaison de moyens garantissant aux consommateurs l'absence de résidu des substances actives recherchées, c'est-à-dire un résultat inférieur à la Limite de Quantification (0,01 mg/kg).

Une liste pertinente est élaborée pour chaque espèce. Un laboratoire externe certifié Cofrac assure les analyses sur les produits dans la démarche.

« Figurent sur la liste rouge les substances actives qui ont été homologuées puis retirées, celles qui sont décriées comme le glyphosate, celles qui sont liées au risque de contamination croisée, ou les néonicotinoïdes mis en cause par les apiculteurs. Selon chaque espèce de fruit ou légume, ces contrôles peuvent porter sur 200 à 1 000 substances actives » détaille le président du collectif





## Un engagement de production de 30000 t en 2018

Selon Gilles Bertrandias, la production Zéro résidu de pesticides portera en 2018 sur un volume de 30 000 tonnes avec l'objectif ambitieux de porter à 20 % d'ici 5 ans l'offre de fruits et légumes en Zéro résidu de pesticides. 20 espèces devraient être rapidement concernées, avec au cours du premier semestre 2018 : carotte, tomate, concombre, mâche, jeunes pousses de salade, cresson, asperge, pomme de terre primeur, pomme, kiwi et fraise. Au cours du second semestre 2018, ail, oignon échalote, pomme de terre, salade, endive, melon, mini-pastèque, abricot, pêche, nectarine sanguine, prune, banane, poire, figue, petits fruits rouges compléteront cette première offre.

Les fruits et légumes estampillés "Zéro résidu de pesticides", seront vendus préemballés afin d'éviter en rayon tout risque de mélange avec le conventionnel.

Troisième voie entre l'agriculture conventionnelle et l'agriculture biologique, le "Zéro résidu de pesticides" veut devenir une nouvelle offre du rayon fruits et légumes. ❁

## L'avis de Pierre Coisson, Les 3 Laboueurs

Pierre Coisson, producteur et négociant, détaille les raisons de son adhésion à Nouveaux Champs. « Depuis douze ans, je cultive des pommes de terre pour les baby food de Blédina. J'ai donc l'expérience du Zéro résidu de pesticides ou de son équivalent puisqu'il ne faut pas déceler plus de 10 ppb / 0,01 mg / kg de résidus, la limite quantifiable, quelle que soit la matière active » justifie-t-il. Quand j'ai appris le lancement de cette démarche, j'ai contacté Rougeline qui m'a associé au collectif ». Pierre Coisson a eu l'occasion de travailler sur le sujet : « Au début, nous avons rencontré quelques problèmes. Nous trouvions assez régulièrement des résidus et les pollutions croisées étaient fréquentes. Nous avons mis plusieurs années à être infaillibles ».

Ce qu'il dit apprécier en particulier dans cette démarche, c'est qu'elle est collective, transversale et multiproduits, ce qui va permettre un retentissement plus important. L'aspect collectif permet de mettre les moyens d'assurer sa légitimité et le système reste ouvert. En revanche, c'est une promesse de résultats et il ne faut pas se rater. Il faut mettre en place les protocoles d'autocontrôles et de contrôles.

Pierre Coisson admet que cette initiative ouvre

un débat à plusieurs niveaux. « D'abord la question du Zéro pesticide ou Zéro résidu ? Je comprends la controverse et que le Zéro résidu suit une action moins globale que le Zéro pesticide. Mais à ce jour, le Zéro pesticide n'est pas possible pour certaines cultures, notamment les pommes de terre. Les exigences de la société vers le moins ou le Zéro pesticide conduit à une moindre protection des plantes et donc à augmenter le

risque de mauvais résultats de la production agricole, soit en quantités, soit en qualité. Et ce risque-là : Qui le prend, qui le paye ? La filière, de l'industriel au consommateur, le reporte sur le producteur. Fruit d'une demande collective, ce risque ne devrait-il pas être partagé ? Finalement, si le Zéro résidu n'est pas la perfection ou l'idéal,

je pense que c'est un sérieux pas en avant et la marque d'un progrès et d'un engagement des producteurs et des industriels, en attendant que la génétique et les nouveaux progrès scientifiques nous offrent de nouvelles possibilités.

La période que nous vivons, sans doute période de mutation, est passionnante. Nous devons mettre en œuvre tout ce qui est possible, dans la limite des risques acceptables pour la sécurité des entreprises.»

