

7 février 2018



Fédérer un Collectif d'entreprises au sein d'une filière de production agricole\* autour de la promesse **"Zéro Résidu de Pesticides"** pour créer une nouvelle offre : une première mondiale !



\* Notre Collectif, qui réunit d'ores et déjà 18 entreprises, pèse plus de 10 % de la production française totale de fruits & légumes avec de nombreux leaders de la filière



**“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 de respect de l’environnement. Tous les circuits de distribution sont très intéressés par cette démarche de production transparente et 100 % française.**

**Exactement un an après avoir vu le jour, à Berlin, le “Zéro Résidu de Pesticides” s'affirme comme LA troisième voie entre l'agriculture conventionnelle et l'agriculture biologique. Le “Zéro Résidu de Pesticides” devient un nouveau modèle agricole et une nouvelle offre dans les rayons de fruits & légumes.**

- 1 La genèse : de l’audace et un projet très vite partagé
- 2 “Zéro Résidu de Pesticides” : comment est-ce possible ?
- 3 La promesse : un engagement de résultat et des moyens pour y parvenir
- 4 L’ambition : une démarche référente
- 5 La marque label au cœur de la promesse
- 6 Une démarche qui intéresse les circuits de distribution, ouverte à toutes les entreprises prêtes à s’engager
- 7 La création de valeur significative pour tous, au cœur du projet
- 8 La structuration du Collectif
- 9 Calendrier de production
- 10 Agenda
- 11 Les premiers membres du Collectif



# 1 | La genèse : de l'audace et un projet très vite partagé

Une porte ouverte par **Les Paysans de Rougeline** avec le lancement, en avril 2017, de la première gamme de fruits & légumes (tomate et fraise) "Zéro Résidu de Pesticides".

**Quelques entreprises** de la filière motivées pour comprendre, échanger sur cette initiative (des entreprises engagées sur des démarches de progrès depuis plusieurs années), se sont retrouvées pour une première rencontre en **septembre 2017**. Ils ont décidé de créer un **Collectif** pour développer le "Zéro Résidu de Pesticides" en France.

**7 entreprises fondatrices** qui travaillent ensemble depuis 6 mois, accompagnées par Sève Conseil, pour imaginer une méthodologie applicable pour toutes les espèces de fruits & légumes (concept, marque label), et qui annoncent le 7 février 2018 le **lancement officiel** du Collectif...

---

## Des consommateurs inquiets pour leur santé

**79%** des Français jugent probable le risque que les aliments nuisent à leur santé

**93%** des Français considèrent que la présence de pesticides dans leurs aliments impacte leur santé

**89%** des Français souhaitent être informés de la présence ou non de pesticides dans les produits alimentaires (à travers un étiquetage)

Sources :

- Etude "De la perception des risques à la prise en compte des inquiétudes alimentaires". Première analyse des résultats de l'étude « Inquiétudes » 2016 (OCHA - Université de Toulouse - CREDOC). JEAN-PIERRE POULAIN Professeur Université de Toulouse, CERTOP-CNRS, Chair of Food Studies: Food, Cultures and Health, Taylors University Kuala Lumpur
- Sondage IFOP/WWF
- Olivier Dauvers - Source SIAL



## 2 | “Zéro Résidu de Pesticides” : comment est-ce possible ?

Chacune des entreprises du Collectif Nouveaux Champs, dans leur diversité de taille, de terroirs, de produits, 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 engagements 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...

L'atteinte du résultat n'est possible que grâce à un itinéraire technique pointu, sur des parcelles dédiées, avec un système de traçabilité extrêmement rigoureux.

Ces solutions alternatives à la protection chimique “classique” des cultures sont le plus souvent très spécifiques, en lien avec l'espèce et le mode de culture. En fonction des cultures et des conditions climatiques, les périodes dans lesquelles ce résultat est possible peuvent être assez variables.

Ponctuellement et en cas d'agression forte d'une maladie ou d'un ravageur, si les moyens de lutte alternatifs se révèlent insuffisants et mettent en danger la pérennité de la culture, le producteur peut être amené à sortir la parcelle du programme “Zéro Résidu de Pesticides”.

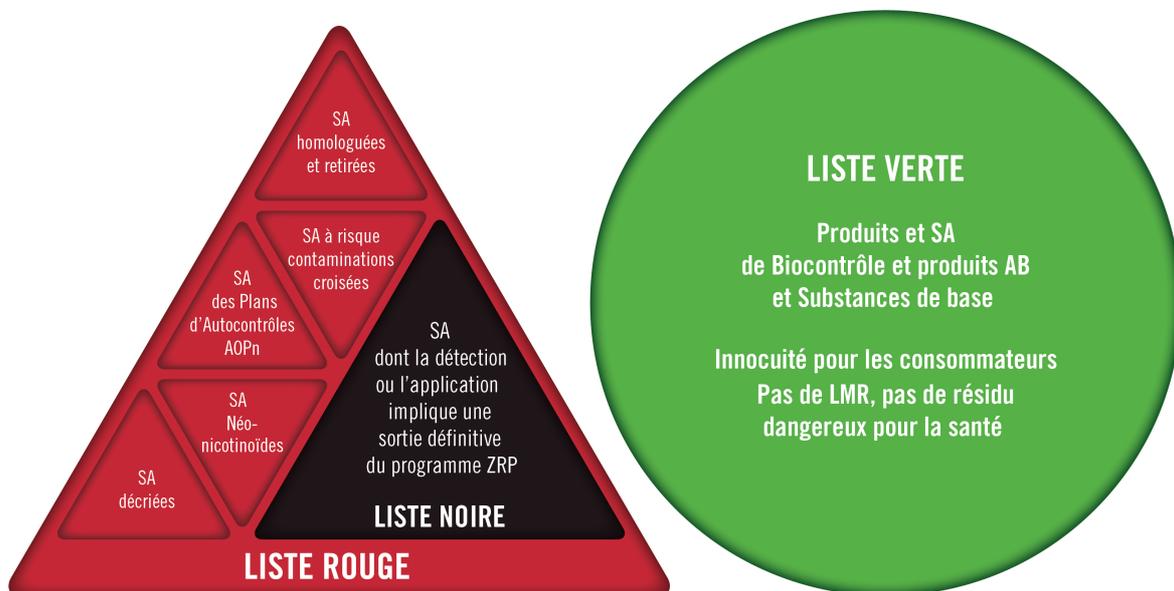
**C'est donc une conduite globale responsable, très technique et innovante, qui rend possible la constitution d'une offre en “Zéro Résidu de Pesticides”.**



### 3 | La promesse : un engagement de résultat et des moyens pour y parvenir

Le Programme Zéro Résidu de Pesticides garantit aux consommateurs l'absence de résidu des Substances Actives recherchées.

L'absence de résidu est déterminée, pour chaque Substance Active analysée, par un résultat inférieur à la Limite de Quantification (0.01mg/kg).



Une liste pertinente est élaborée pour chaque espèce.

Un laboratoire externe certifié COFRAC assure les analyses sur les Fruits & Légumes dans la démarche.

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'un contrôle externe.

Le Cahier des charges est consultable sur le site :

[www.nouveaux-champs.fr](http://www.nouveaux-champs.fr)



## Un engagement de production fort...

- **L'implication de producteurs volontaires** conscients des enjeux et soucieux de défendre des pratiques agricoles respectant l'homme et son environnement.
- **Un cahier des charges et un référentiel** basés sur une analyse de risques sur l'ensemble de la filière et contrôlés par un organisme tiers.
- **Des pratiques agricoles engagées** autour d'une combinaison de moyens permettant de viser la promesse de résultat "Zéro Résidu de Pesticides"
  - Utilisation de variétés tolérantes ou résistantes,
  - Pratiques et conduites agronomiques particulières (rotations, cultures intermédiaires, désherbage mécanique...),
  - Equipements de production adaptés (serres fermées, filets...),
  - Gestion et enrichissement de la faune et la flore indigènes,
  - Pratique de la Protection Biologique Intégrée, voire de l'Agriculture Biologique...
- Une **traçabilité totale** de la parcelle au rayon.
- Des analyses sur fruits concernant les substances actives cibles, effectuées par un **laboratoire accrédité COFRAC**.

---

**Chaque lot concerné par le "Zéro Résidu de Pesticides" est ainsi garanti.**

## 4 | L'ambition : une démarche référente

La volonté du Collectif Nouveaux Champs est de créer une démarche innovante unique, qui trouve sa place sur le marché, en garantissant aux acteurs et aux consommateurs la fiabilité et la pérennité économique de l'engagement "Zéro Résidu de Pesticides".



- Créer et développer une marque label “Zéro Résidu de Pesticides” qui fait référence sur le marché et éviter le risque de multiplication des “pseudo-labels”
- Un “label” adossé aux marques des entreprises
- Un “label” piloté comme une marque collective
- Un “label” piloté par des entreprises liées entre elles et membres d’un nouveau Collectif d’acteurs volontaires
- Un “label” ouvert à toutes les entreprises de production de la filière française

Le programme est donc destiné à devenir la référence sur cette 3<sup>e</sup> voie : des fruits et légumes frais français “Zéro Résidu de Pesticides”.

## 5 | La marque label au cœur de la promesse

**Les fruits et légumes 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 !**

Nous construisons un programme de communication ambitieux pour expliquer et impliquer le consommateur dans notre démarche. Nous allons tout naturellement valoriser le savoir-faire des agriculteurs français.

## 6 | Une démarche qui intéresse les circuits de distribution, ouverte à toutes les entreprises de production prêtes à s’engager

Les convictions des fondateurs de cette démarche les poussent à assurer un développement du Collectif en fédérant tous les acteurs des fruits & légumes frais intéressés par cette initiative.



Ainsi, avec les 7 entreprises fondatrices et 11 entreprises adhérentes, c'est déjà 18 entreprises qui lancent ensemble ce programme début 2018, mais d'emblée la démarche a pour vocation de s'ouvrir aux entreprises de production qui adhéreront au programme et à ses exigences. La démarche restera pilotée par ses membres, exclusivement des entreprises de production françaises.

De son côté, les circuits de distribution ont déjà manifesté un fort intérêt pour référencer les fruits & légumes "Zéro Résidu de Pesticides".

## 7 | La création de valeur significative pour tous, au cœur du projet

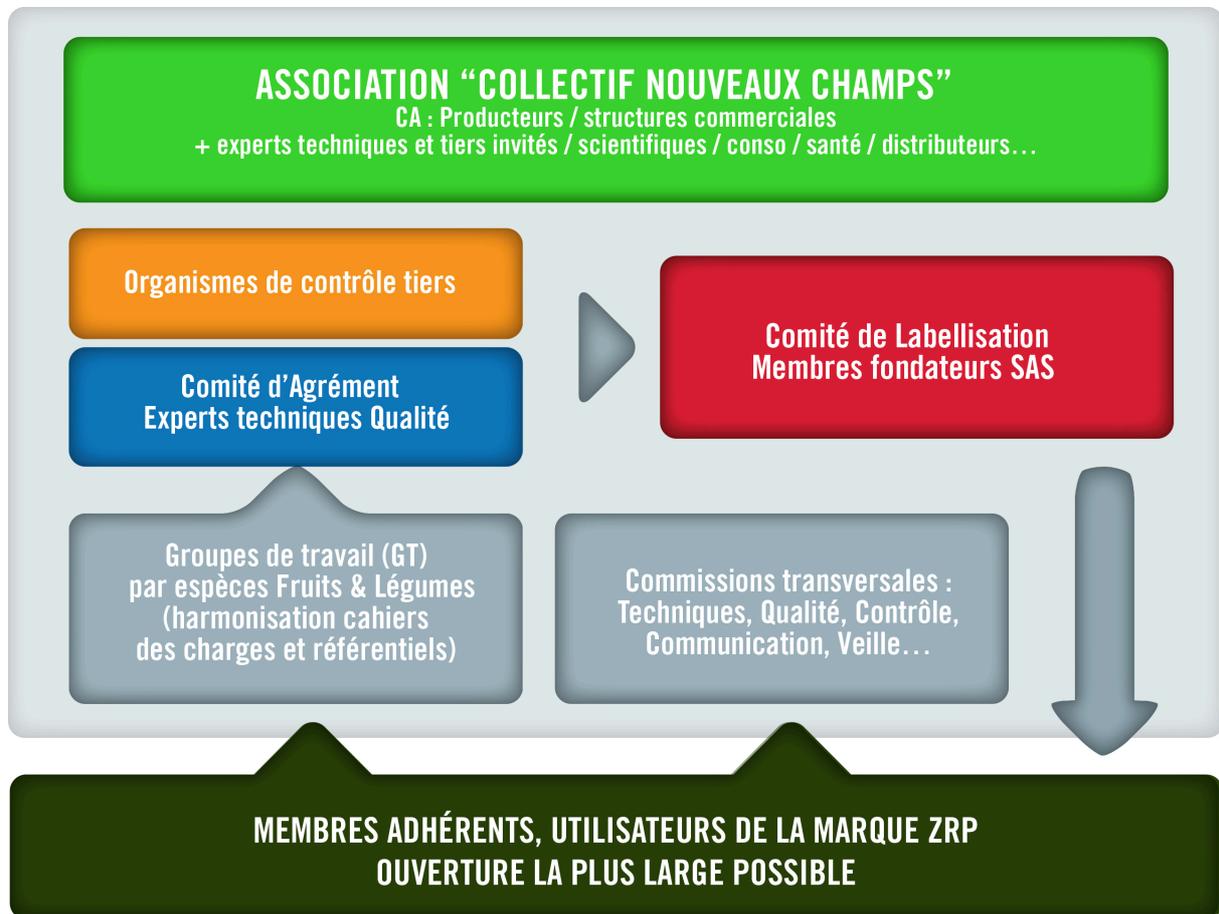
Les fruits & légumes frais français "Zéro Résidu de Pesticide" répondent à un besoin exprimé par les consommateurs, qui y accordent une valeur supplémentaire.

La gamme doit aussi créer de la valeur pour la catégorie Fruits & Légumes. La juste valorisation est une nécessité pour les producteurs qui prennent leurs risques, ont des prix de revient supérieurs et investissent pour garantir la promesse. La valorisation finale est significativement supérieure à celle de la gamme conventionnelle. Elle varie en fonction des contextes espèces.

## 8 | La structuration du Collectif

La plateforme commune s'appuie donc sur :

- Une promesse identique (et un marketing commun)
- La même méthodologie pour garantir la promesse (Cahier des charges technique et qualité)
- La capacité à s'adapter à toutes les espèces de fruits & légumes
- Le contrôle du référentiel par un tiers
- Le principe fondamental de création de valeur significative
- L'engagement dans un collectif pour mutualiser ce développement
- L'acceptation des règles définies dans le processus de labellisation



### Contrôle externe du référentiel (organisme indépendant)

- Les structures commerciales, les stations et les producteurs seront audités
- La base de l'audit est une grille d'évaluation de conformité au référentiel "Zéro Résidu de Pesticides"

Organisme de contrôle référencé par le Collectif : Iris Contrôle

[www.iris-contrôle.com](http://www.iris-contrôle.com)

### Le processus de Labellisation

Le Comité de Labellisation donne une position sur la base de l'Avis du Comité d'Agrément et du rapport d'Audit de l'Organisme de contrôle externe. La position favorable déclenche la signature du contrat de sous-licence de marque (pour 1 an, renouvelable) entre le Collectif Nouveaux Champs et l'adhérent. Le démarrage commercial est alors possible. Une position défavorable entraîne une réexpertise du dossier



## Quelles ressources pour développer le concept ?

Le projet s'appuie sur une création de valeur significative par rapport à l'offre conventionnelle pour les gammes "Zéro Résidu de Pesticides".

Les ressources du Collectif Nouveaux Champs sont ainsi basées sur les cotisations des membres adhérents. Elles sont de deux natures : une cotisation fixe et une cotisation proportionnelle au Chiffre d'affaires à la marque "Zéro Résidu de Pesticides". Ces cotisations sont fixées annuellement par le CA du Collectif Nouveaux Champs. Ces ressources nourriront essentiellement un plan de communication en direction des consommateurs.

## 9 | Calendrier de production

Plus de 20 espèces, une offre 12 mois sur 12, une gamme de 50 références et près de 30.000 t de fruits & légumes dès 2018 !





## Les “11 légumes”

|  | janvier<br>01 | février<br>02 | mars<br>03 | avril<br>04 | mai<br>05 | juin<br>06 | juillet<br>07 | août<br>08 | septembre<br>09 | octobre<br>10 | novembre<br>11 | décembre<br>12 |
|--|---------------|---------------|------------|-------------|-----------|------------|---------------|------------|-----------------|---------------|----------------|----------------|
|  | •             | •             | •          | •           | •         | •          | •             | •          | •               | •             | •              | •              |
|  | •             | •             | •          |             |           |            |               | •          | •               | •             | •              | •              |
|  | •             | •             | •          | •           | •         | •          | •             | •          | •               | •             | •              | •              |
|  | •             | •             | •          | •           | •         | •          | •             | •          | •               | •             |                |                |
|  | •             | •             | •          | •           | •         | •          | •             | •          | •               | •             | •              | •              |
|  | •             | •             | •          |             |           |            | •             | •          | •               | •             | •              | •              |
|  | •             | •             | •          |             |           |            |               | •          | •               | •             | •              | •              |
|  | •             | •             | •          | •           | •         | •          | •             | •          | •               | •             | •              | •              |
|  | •             | •             | •          | •           | •         | •          | •             | •          | •               | •             | •              | •              |
|  |               |               |            | •           | •         |            |               |            |                 |               |                |                |
|  | •             | •             | •          |             |           |            |               |            |                 |               | •              | •              |

Tomates, carottes, pommes de terre, concombres, salades, mâche et jeunes pousses, oignons, ail, échalotes, cresson, asperges, endives



## Les “12 fruits”

|  | janvier<br>01 | février<br>02 | mars<br>03 | avril<br>04 | mai<br>05 | juin<br>06 | juillet<br>07 | août<br>08 | septembre<br>09 | octobre<br>10 | novembre<br>11 | décembre<br>12 |
|--|---------------|---------------|------------|-------------|-----------|------------|---------------|------------|-----------------|---------------|----------------|----------------|
|  |               |               | •          | •           | •         | •          |               |            |                 |               |                |                |
|  | •             | •             | •          | •           |           |            |               |            |                 | •             | •              | •              |
|  |               |               |            |             |           | •          | •             | •          | •               |               |                |                |
|  |               |               |            |             |           | •          | •             | •          |                 |               |                |                |
|  |               |               |            |             |           |            |               |            |                 | •             | •              | •              |
|  |               |               |            |             |           |            |               | •          | •               |               |                |                |
|  |               |               |            |             |           |            |               | •          | •               |               |                |                |
|  | •             | •             | •          | •           | •         | •          | •             | •          | •               | •             |                |                |
|  |               |               |            |             |           |            |               |            | •               | •             | •              |                |
|  |               |               |            |             |           | •          | •             | •          | •               | •             |                |                |
|  |               |               |            |             |           |            | •             | •          | •               |               |                |                |
|  | •             | •             | •          | •           | •         |            |               |            |                 |               | •              | •              |

Fraises, pommes, framboises/fruits rouges, abricots, poires, mirabelles, pêches/hectarines, bananes, figues, melons, mini pastèques, kiwis

## 10 | Agenda

Nous donnons rendez-vous aux acteurs intéressés :

- Au **Salon International de l'Agriculture (SIA)**,  
le 27 février 2018 à Paris
- Au **MEDFEL**,  
le 25 avril 2018 à Perpignan



## 11 | Les premiers membres du Collectif

### SAS Rougeline<sup>1</sup>

Association d'Organisation de Producteurs

Marque commerciale concernée : "Les Paysans de Rougeline"

75.000 t de fruits et légumes, 120 ME de CA, 130 exploitations agricoles, 2.500 salariés

Territoire de production : Sud de la France (Nouvelle Aquitaine, Roussillon, Provence)  
Production dans des écoserres®, un modèle de production basé sur les principes de l'agroécologie

Produits concernés par le programme en 2018 : tomates (10 segments avec une offre toute l'année) et fraises (Gariguettes et Ciflorette, de mars à juin). Gamme barquettes 250 g à 750 g en fonction des références

Une première année de lancement encourageante avec 5.000 tonnes de tomates et fraises estampillées "Zéro Résidu de Pesticides" en 2017 et un objectif de 10.000 tonnes en 2018

Expérimentation : concombre

Contact : Gilles Bertrandias, directeur général, +33 6 87 80 84 21,  
<mailto:g.bertrandias@rougeline.com>

[www.rougeline.com](http://www.rougeline.com)

---

### Blue Whale<sup>2</sup>

Union de Coopératives

Marque commerciale concernée : Blue Whale

250.000 t de fruits, 250 ME de CA, 300 fruiticulteurs, 5.500 hectares de vergers, 1<sup>er</sup> exportateur français de pommes

Territoires de production : le Sud-Ouest, le Val de Loire, la Provence et les Alpes

Produit concerné par le programme en 2018 : pomme (variété Ariane, 1.000 t de potentiel), d'octobre à avril, barquette trayless 6 Fruits

L'entreprise a lancé la variété de pomme Ariane pour environ 2.000 t en ZRP. Elle est en expérimentation avec le kiwi (500 t) et avec les fruits en conversion Bio (500 t)

Alain Vialaret, directeur, +33 6 12 48 98 30, [alain.vialaret@blue-whale.com](mailto:alain.vialaret@blue-whale.com)

[www.blue-whale.com](http://www.blue-whale.com)



## SAS Larrère et fils<sup>3</sup>

Marque commerciale concernée : Larrère

60.000 t de légumes frais, 35 ME de CA, 9 fermes familiales

Territoires de production en France : Landes, Nord, Roussillon. Pour le ZRP, les Landes uniquement.

Produit concerné par le programme en 2018 : Carotte (1.000 T), d'août à mars, sachets de 1, 2 et 5 kg

Expérimentation : Choudou, Patate douce

Contact : Patrick Larrère, dirigeant producteur, +33 5 58 09 50 92, [contact@fermes-larrere.com](mailto:contact@fermes-larrere.com)

[www.fermes-larrere.fr](http://www.fermes-larrere.fr)

---

## Fruits & Compagnie<sup>4</sup>

Organisation de Producteurs

Marque commerciale concernée : Fruits & Compagnie

35.000 t de fruits, 35 ME de CA, 45 producteurs

Territoires de production : Languedoc, Vallée du Rhône, Alpes de Haute-Durance

Produits concernés par le programme en 2018 : abricots (200 t de potentiel, barquette 650 g), pommes (200 t de potentiel) et poires (100 t de potentiel)

Contact : Bertrand Gassier, +33 4 66 38 44 00, [b.gassier@fruitsetcompagnie.fr](mailto:b.gassier@fruitsetcompagnie.fr)

[www.fruitsetcompagnie.fr](http://www.fruitsetcompagnie.fr)

---

## LIMDOR<sup>5</sup>

SASU, commercialisant pour ses différentes Coopératives de production

Marque commerciale concernée : Limdor

30.000 t de fruits, 30 ME de CA, 170 producteurs

Territoire de production : Les coteaux du Limousin

Produit concerné par le programme : pomme (variété Golden, 500 t conditionnées en barquettes 4 fruits)

Contact : Nicolas Lambert, directeur de Cooplim, +33 6 07 13 38 64, [nicolas@cooplim.com](mailto:nicolas@cooplim.com)

[www.limdor.eu](http://www.limdor.eu)



---

## Pom'Alliance<sup>6</sup>

**SAS appartenant à une Coopérative agricole (Cap Seine)**

**Marque commerciale concernée : Doréoc**

300.000 t commercialisées (France + export), 300 producteurs en contrat, Pom'Alliance et sa filiale Filiale Pomuni représentent 135 ME de CA

Territoires de production : Beauce, Normandie, Hauts-de-France, Champagne, Provence

Produit concerné par le programme en 2018 : pomme de terre (primeur et conso).

Calendrier : du 1<sup>er</sup> juillet au 30 juin, 300 t en primeur, 300 t en conso.

Conditionnements en test : filet 2.5 kg et 1 kg

Lancement d'une gamme sans insecticide en 2017

Contact : Guy de Foucaud, directeur marketing, +33 1 56 70 26 91,  
[guy.defoucaud@pom-alliance.fr](mailto:guy.defoucaud@pom-alliance.fr)

[www.pom-alliance.fr](http://www.pom-alliance.fr)

---

## Océane<sup>7</sup>

**Société Coopérative Agricole**

**Marque commerciale concernée : Océane**

88.000 t de légumes frais commercialisés par an (tomate, concombre, mâche, salades, jeunes pousses de salade, radis, poireau, persil, oignon, fenouil, carotte), 154 ME de CA, 730 ha, 70 producteurs coopérateurs

Territoires de production : Loire Atlantique et Vendée

Produits concernés par le programme en 2018 : mâche et jeunes pousses de salade (toute l'année), concombres (janvier à octobre), tomates (mars à novembre)

Lancement d'une gamme de légumes frais "Zéro Résidu de Pesticides" début 2018.

Potentiel 2018 : 4.000 t toutes espèces

Contacts : David Dubois (administrateur) et Dominique Calais (directeur général),  
+33 2 51 72 93 75, [dominique.calais@oceane-sca.com](mailto:dominique.calais@oceane-sca.com)

[www.oceane.tm.fr](http://www.oceane.tm.fr)

---



## **Fruidor - Union des Groupements de Producteurs de Bananes de Guadeloupe et Martinique (UGPBAN)<sup>8</sup>**

**Marques commerciales concernées : pour la banane : Banane de Guadeloupe et Martinique, La Banane Française et pour les autres Fruits & Légumes (asperges, fraises, fruits rouges, pommes de terre, endives, salade) : Les nouveaux producteurs, Diva, Darondine**  
300.000 t commercialisées par an, 190 ME de CA, 600 producteurs, 6.000 salariés, 8.000 ha en production

Territoires de production : Guadeloupe et Martinique (banane) et France entière pour les autres Fruits & Légumes

Produits concernés par le programme en 2018 :

- Banane de Guadeloupe et Martinique (objectif 3.000 t en 2018, 5.000 t en 2019)
- Autres espèces : asperges, fruits rouges, pommes de terre, endives, salades (objectif 550 t en 2018)

Contact : Philippe Ruelle, directeur général, +33 6 85 10 54 36, [p.ruelle@ugpban.com](mailto:p.ruelle@ugpban.com)

[www.fruidor.fr](http://www.fruidor.fr)

[www.bananeguadeloupemartinique.com](http://www.bananeguadeloupemartinique.com)

---

## **Origine Cévennes<sup>9</sup>**

**Société Coopérative Agricole**

**Marque commerciale concernée : Doux Cévennes**

2.700 t d'oignon doux AOP des Cévennes, pommes bio et châtaignes, 6.5 ME de CA, 90 producteurs

Territoire de production : Cévennes (département du Gard)

Produit concerné par le programme en 2018 : AOP oignon doux des Cévennes (août à mars)

Des pratiques spécifiques (production en terrasses, repiquage) qui permettent d'obtenir le "Zéro Résidu de Pesticides".

L'objectif est d'atteindre 5 % du volume de production en 2018 (130 t)

Contact : Thierry Gastou, directeur, +33 6 47 09 55 03, [thierry@originecevennes.com](mailto:thierry@originecevennes.com)

[www.oignon-doux-des-cevennes.fr](http://www.oignon-doux-des-cevennes.fr)



## Coopérative de Noirmoutier<sup>10</sup>

**Société Coopérative Agricole**

**Marque commerciale concernée : La Noirmoutier**

12.000 t de pommes de terre, 18 ME de CA, 28 producteurs

Territoire de production : Ile de Noirmoutier

En 2018 : phase de sécurisation des méthodes, lancement en 2019.

Potentiel 2019 : 300 t. Variétés en expérimentation : Lady Christl' et Chairs fermes, emballage 2 Kg

Contact : Nicolas Paille, directeur, +33 6 66 78 21 00, [npaille@coopnoirmoutier.com](mailto:npaille@coopnoirmoutier.com)

[www.lanoirmoutier.com](http://www.lanoirmoutier.com)

---

## SAS Force sud<sup>11</sup>

**Organisation de Producteurs**

**Marques commerciales concernées : melon Goût du Sud, pastèque Magma**

22.000 t de fruits et légumes, 26 ME de CA, 10 exploitations, 750 salariés

Territoire de production : Sud de la France (Hérault, Vaucluse)

Produits concernés par le programme en 2018 : melons (fin mai à début octobre) et mini pastèques sans pépin (fin Juin à fin septembre), vendus à l'unité. Volumes prévisionnels 2018 : 600 t en melons et 20 t en mini pastèques

Expérimentation : salades sous abris (opérationnel pour l'hiver 2018-2019)

Contact : Jérôme Jausseran, président, +33 6 80 08 19 63, [j.jausseran@forcesud.fr](mailto:j.jausseran@forcesud.fr)

[www.forcesud.fr](http://www.forcesud.fr)

---

## PRIMLAND<sup>12</sup>

**Groupe Coopératif**

**Marque commerciale concernée par le ZRP : Oscar et Nergi**

12.000 t de kiwi, 25 ME de CA

Territoire de production : Sud De France (Nouvelle Aquitaine, Occitanie, Auvergne-Rhône Alpes, Corse)

Produit concerné par le programme en 2018 : Kiwi (novembre à mai), prévision de 500 t, barquettes de 4-6-8 fruits et barquette 1 kg

Contact : Jean-Baptiste Pinel, directeur général, +33 6 84 51 57 26, [jbp@primland.fr](mailto:jbp@primland.fr)



[www.oscar.kiwi](http://www.oscar.kiwi) & [www.primland.fr](http://www.primland.fr)

## **Cressonnières d'Aquitaine<sup>13</sup>**

**Marque commerciale concernée : Les Cressonnières d'Aquitaine**

400 t de cresson vendues à l'année, 16 salariés, 2 ME de CA, 17 ha dont 8 ha de serres

Territoire de production : Boé (près d'Agen, Lot-et-Garonne)

Produit concerné par le programme en 2018 : cresson en bottes de 220 g et 150 g (toute l'année). Expérimentation du ZRP depuis le début d'année 2017, lancement en 2018

Contacts : Raphaël Viot, cogérant, +33 6 33 85 99 98 et François Viot, cogérant, +33 6 07 77 26 75, [cresson.aquitaine@orange.fr](mailto:cresson.aquitaine@orange.fr)

[www.cressonaquitaine.fr](http://www.cressonaquitaine.fr)

---

## **Top Alliance – Alinéa<sup>14</sup>**

**Alinéa est une Coopérative et Top Alliance sa filiale "commerciale"**

**Marque commerciale concernée : Plaisirs de France, Les paysans Sud de France**

5.000 t d'ail, 6.000 t d'oignon, 1.000 t d'échalote, 36 ME de CA, 70 salariés

Territoire de production : Occitanie (Tarn, Tarn et Garonne, Gers, Haute-Garonne)

Produits concernés par le programme en 2018 : ail (août à mars), oignon (juillet à mars) et échalote (janvier à décembre) en lancement test

Contact : Hervé Hel, directeur général, +33 5 63 26 28 00 / +33 6 72 83 41 21, [hhel@topalliance.com](mailto:hhel@topalliance.com)

[www.topalliance.com](http://www.topalliance.com)

---

## **Fruits Union<sup>15</sup>**

**Bureau commercial issu de la production regroupant des Coopératives (Lorifruit, Teraneo, Coop du Jarez) et des Producteurs indépendants (Domaine de l'Île)**

**Marques commerciales concernées : Fruit Union, Lorifruit, Teraneo, Domaine de l'Île**

30.000 t, 35 ME de CA, 300 producteurs, 3.000 ha

Territoires de production : Monts du Lyonnais, Vallée du Rhône, Languedoc, Roussillon

Produits concernés par le programme en 2018 : abricot (été), figue (automne) et par la suite artichaut, patate douce, pêche (2018 ou 2019).

Objectifs 2018 : abricot 600 à 1.000 t, figue 150 t

Contact : Stéphane Durand, directeur Teraneo, +33 4 75 61 55 00, [fu@fruits-union.com](mailto:fu@fruits-union.com)



[www.fruits-union.com](http://www.fruits-union.com)

---

## **Sicoly<sup>16</sup>**

**Coopérative agricole**

**Marque commerciale concernée : Sicoly**

*10.000 t de fruits, 10 ME de CA, 100 producteurs*

Territoire de production : Situés au nord de la vallée du Rhône, les 570 hectares de vergers des producteurs adhérents s'étendent sur le territoire des Coteaux (300 m d'altitude) et Monts du Lyonnais (500 à 800 m d'altitude), dans un rayon de 50 km autour de la Coopérative. C'est une zone traditionnelle fruitière.

Produits concernés par le programme en 2018 : en test des framboises, des groseilles, des prunes mirabelles, des pêches et nectarines à chairs sanguines

Les framboises et les groseilles seront disponibles en barquettes dès le mois de juin jusqu'au mois de juillet

Les pêches et nectarines sanguines seront vendues à la fin du mois de juillet

Les mirabelles seront commercialisées en barquettes à partir du 15 août

Contacts : Patrick Reynard, président, [p.reynard@sicoly.fr](mailto:p.reynard@sicoly.fr) - Philippe Massardier, [p.massardier@sicoly.fr](mailto:p.massardier@sicoly.fr) - Jean-Bernard Cherblanc, [jb.cherblanc@sicoly.fr](mailto:jb.cherblanc@sicoly.fr)

[www.sicoly.fr](http://www.sicoly.fr)

---

## **Les 3 Laboueurs<sup>17</sup>**

**SARL / producteur**

**Marque commerciale concernée : Les 3 Laboueurs**

*65.000 t, 25 ME de CA, 40 salariés, 1.300 ha de production*

Territoire de production : Beauce (à 95%)

Produits concernés par le programme en 2018 : tests en 2018

Lancement en 2019, avec une variété de pomme de terre "consommation" et une variété "chair ferme", objectif 1.000 t à 2.500 t

Contact : Pierre Coisnon, cogérant, +33 2 38 39 40 10, [Pierre.c@les3laboueurs.fr](mailto:Pierre.c@les3laboueurs.fr)

---



## Soldive<sup>18</sup>

**Producteur intégré (de la semence à la livraison) spécialisé en melon et salades, jeunes pousses et fines herbes**

**Marque commerciale concernée : Soldive**

32.000 t de melons sur 1.500 ha cultivés, 45 ME de CA

Territoires de production : France (bassins Centre ouest et Sud), Espagne, Maroc et Sénégal

Produit concerné par le programme en 2018 : melon origine France en test, lancement en 2019.

Calendrier production française : période juillet à septembre inclus

Contact : Jean-Christophe Bertin, directeur général, +33 6 87 82 99 72, [jc.bertin@soldive.fr](mailto:jc.bertin@soldive.fr)

[www.soldive.fr](http://www.soldive.fr)

---



Plus d'infos sur  
[www.nouveaux-champs.fr](http://www.nouveaux-champs.fr)



Ce document est téléchargeable à l'adresse :  
<http://www.nouveaux-champs.fr/dossierpresse>

**Contact Presse Just Bernadette**

Bernadette Vizioz  
28 avenue de Suffren, 75015 Paris  
+33 (0)6 11 36 87 22 (texto SVP)  
[bernadettevizioz@gmail.com](mailto:bernadettevizioz@gmail.com)

**Gilles Bertrandias,  
Président du Collectif Nouveaux Champs**

+33 (0)6 87 80 84 21  
[g.bertrandias@rougeline.com](mailto:g.bertrandias@rougeline.com)