



Résidus de pesticides

Sans ou zéro, entre bio et conventionnel

Quelle que soit l'allégation, l'analyse croisée avec plusieurs professionnels de la filière amène à la conclusion suivante : le zéro ou sans (résidu de) pesticides a vocation à rester un segment, qui permettra de tirer globalement vers le haut l'ensemble des démarches agricoles. FLORENCE RABUT

Le constat est clair : les mentions relatives à l'absence (de résidu) de pesticides ont essaimé ces trois dernières années, et pas qu'en France. La catégorie « zéro résidu » est la plus représentative de ce segment naissant mais en forte croissance. Partons du consommateur : y voit-il clair parmi toutes ces démarches ? « Non, ces différents labels créent de la confusion pour le consommateur entre cultivé sans pesticide, sans résidu ou zéro résidu de pesticides », atteste Catherine Baros, responsable des

études consommateurs du CTIFL. Dans la confusion, il ressort toutefois de ces études qualitatives que le « sans pesticide » est plus clair pour le consommateur que le sans ou zéro résidu, « car il est plus compréhensible en raison de son attrait/promesse ». Alors que, dans les études quantitatives, la crainte du consommateur vis-à-vis des résidus de pesticides dans les fruits et légumes est réelle, quoiqu'en recul depuis deux ans (voir encadré), la perception est différente dans les études qualitatives. Selon Catherine Baros, les consommateurs « n'accordent pas

une importance énorme à ce sujet. Ils vont survoler le mode de production. Ils ont confiance a priori. C'est un critère d'achat qui n'arrive généralement qu'en quatrième ou cinquième position, loin derrière le goût, le prix, l'origine France ou le local». Des conclusions qui apparaissent nettement dans la dernière étude d'ampleur menée en 2018 sur la tomate, à la demande de l'AOP Tomates et Concombres de France. Pour autant, «les consommateurs retiennent une démarche globalement positive des producteurs, autour de la notion de progrès, responsable, d'amélioration des pratiques», selon Catherine Baros.

Face à la croissance du segment, l'étude commence à dater et l'enjeu est maintenant de «l'élargir aux autres fruits et légumes». Rappelons qu'un guide à vocation pédagogique sur les allégations négatives relatives aux pesticides et à leurs résidus a déjà été publié par Interfel en décembre 2019. L'interprofession publiera à la fin de l'été, avec le concours de France Agrimer, les résultats d'une nouvelle étude spécifique sur ces allégations, avec un premier volet visant à quantifier leur poids dans la filière et un deuxième dédié au comportement du consommateur analysé sur plusieurs mois et l'impact vis-à-vis du reste de la filière.

Jusqu'au bout d'une démarche vertueuse

Les professionnels positionnés sur ce segment sont conscients de la confusion générée par une multiplicité de démarches et leurs promesses qui ne diffèrent parfois qu'à un détail près. L'étude du CTIFL soulignait d'ailleurs dès 2019 une «incompréhension [par le consommateur] de certains messages trop scientifiques, qui interrogent plus qu'ils ne rassurent, une méfiance envers les promesses chiffrées». Mais, la nature ayant horreur du vide, chacun cherche à aller jusqu'au bout d'une démarche vertueuse, voire à en revendiquer l'historicité...

«On est sur le modèle du zéro résidu, mais on cherche à se démarquer», explique Anthony Langlais, directeur général de Kultive et membre de l'association Demain la Terre. «La différence est que nous travaillons en limite de détection, non de quantification. C'est une démarche "sans" avec zéro détection. Ces critères s'ajoutent à tous les autres de la charte Demain la Terre.» Cette association de «producteurs responsables» a créé deux

logos spécifiques autour de ses deux démarches «sans». «Cette démarche a un coût, mais nous tire vers le haut d'un point de vue technique. Nous étions déjà insérés dans cette rationalisation et cette optimisation de nos postes phytosanitaires par rapport à nos propres indices», renchérit Jean-Michel Gallier, producteur et administrateur chez Kultive.

Trois ans seulement après son lancement, le collectif Nouveaux Champs s'impose, quant à lui, comme une démarche de référence de la «troisième voie». Selon le panel Kantar, 30 % des consommateurs connaissent aujourd'hui le label «Zéro résidu de pesticides». C'est 13 % de plus qu'en 2019 et la plus forte progression de notoriété en 2020 parmi tous les labels existants. Depuis le lancement, 83,3 millions d'UVC (unités de vente consommateur) – soit environ 50 000 t toutes catégories de produits confondues – ont été commercialisés sous ce label, avec une progression de 18 % en 2020, comparé à 2019, et de + 24 % en valeur. «C'est un premier niveau de satisfaction pour un collectif qui est tout jeune, engageant sur le plan des résultats, qui communique sur la réalité de la baisse de l'utilisation des pesticides», résume Gilles Bertrandias, président de Nouveaux Champs et dirigeant de Rougeline. L'organisation, structurée autour de comités d'agrément et de labellisation, et de membres extérieurs au sein de son conseil d'administration pour la caution scientifique, vise aujourd'hui plus loin que les fruits et légumes, «pour multiplier les points d'entrée au consommateur et renforcer l'offre». Elle vise également à développer d'autres circuits de distribution. Le positionnement autour du «zéro résidu» a le mérite d'être «clair et juste sur la promesse», selon Gilles Bertrandias. «Le sans pesticide est bien sûr plus simple en matière de communication, mais nous avons écarté cette promesse car elle laisse penser que l'agriculture est possible sans pesticides, ce qui concrètement n'existe pas.»

Dans le sens d'une démarche globale

Les producteurs qui s'engagent sur cette voie du «sans» ou du «zéro» le font en priorité pour répondre à la transformation des attentes sociétales vers plus de naturalité, de durabilité. Il ne faudrait pas

Repères

Quelques démarches de «troisième voie»

Zéro résidu de pesticides

(dénomination* la plus représentative en matière de produits et parts de marché)

- Collectif Nouveaux Champs : 6 000 producteurs sur 60 entreprises, soit 25 % de la production totale de F&L en France.
- Industriels ou groupes consolidés : Bonduelle (démarche propre), Agril (démarche propre Agrilogique), Anecoop (Bouquet Zéro® en agrumes)...



- Autres initiatives : certification volontaire Zerya®...

Autres démarches

- Sans résidu de pesticide détecté : en sus du respect de la Charte Demain la Terre®. Entreprises : Kultive (tomate ou concombre), Fruits rouges & Co.



- Cultivé sans pesticide de synthèse : en sus du respect de la Charte Demain la Terre®. Entreprises : Jardin de Rabelais, Val de Sérigny, Le Verger de la Blottière, Lou.



- Cultivées sans pesticide : de la fleur à l'assiette. Alliance Nature et Saveurs : Savéol, Prince de Bretagne, Solarenn. Uniquement la tomate.



Panorama non exhaustif des démarches de «troisième voie», entre bio et conventionnel, qui ciblent le «pesticide».

* Le zéro résidu de pesticides s'entend dans la limite de quantification - 0,01 mg/kg.

oublier la création de valeur, moteur de cette transformation.

Les producteurs de tomate reconnaissent une valorisation en moyenne de + 30 % comparé aux produits « standard ». C'est parfois plus difficile pour d'autres catégories comme le concombre (+ 15 à 20 %) ou les agrumes (+ 5 à 10 %). Dans cette logique, les producteurs et entreprises souhaitent rester, à l'avenir, un segment à part entière, bien valorisé, surtout pas le « nouveau standard » de la troisième voie. « Le zéro résidu est un plus dans notre discours client, bien qu'on ait encore du mal à positionner notre marque

« Les professionnels sont conscients de la confusion générée par une multiplicité de démarches. »

Bouquet zéro entre le bio et le conventionnel. Avec une bonne maîtrise de nouvelles techniques culturales, il est assez facile de produire des agrumes en zéro résidu, ce qui tire l'ensemble de notre démarche», témoigne Eric Van Schoorisse, directeur commercial d'Anecoop France, qui peut compter 25 000 t d'agrumes en zéro résidu (toutes espèces et en



progression partout), ainsi que du poivron tricolore.

Alors, quels scénarios se dessinent pour l'avenir de ce segment aux multiples labels ? « Nous sommes à une période charnière », résume Catherine Baros. « Ces allégations vont dans le sens d'une démarche globale, mais ce n'est pas ce que le consommateur veut en premier. Le pesticide, ce n'est pas sexy. Ce qui donne envie, c'est la saveur, la façon de cuisiner, le goût d'abord ! » Elle met également en garde les professionnels sur trois dilemmes : « Les jeunes adultes sont sensibilisés à l'environnement, mais une partie d'entre eux achètent du premier prix en raison d'un pouvoir d'achat limité. Le prix va être un facteur très limitant à l'avenir. » Enfin, sur le bio et les emballages : « Une partie des consommateurs sont de plus en plus en défiance autour du bio, entre celui qui vient d'ailleurs et le français. Certains s'interrogent sur la pertinence d'une offre de produits issus de l'agroécologie emballés dans du plastique. »

Injecter d'autres critères

« Ce sont les MDD qui vont faire le tri entre toutes ces démarches. Il y aura peut-être peu d'élus au final », tranche Anthony Langlais. « N'étant pas persuadés que le sans résidu soit l'alpha et l'omega pour le consommateur, nous n'avons pas pour vocation à convertir 100 % de nos volumes. Cela restera un segment et pas le nouveau standard. Chez Kulture, nous préférons globalement communiquer sur la RSE. » Une conviction qui rejoint l'analyse de Gilles Bertrandias. Il voit à l'avenir une démarche socle de troisième

voie autour de la HVE, nouvel élément de base du référencement à l'instar de Globalgap il y a quelques années, en y adossant le zéro résidu qui permet d'aller plus loin avec une promesse de résultats. Le collectif Nouveaux Champs attend, en outre, la publication d'une reconnaissance officielle d'équivalence par le ministère de l'Agriculture – le maximum de reconnaissance étant le niveau 2 – après avoir reçu un avis favorable en commission en novembre dernier. Plus globalement, l'avenir est à la réflexion sur l'impact carbone, de type « carboscore », pour nourrir les fondamentaux de la démarche, la développer en y injectant de nouveaux critères qui deviendront peut-être réglementairement incontournables demain. « L'enjeu consiste avant tout à fédérer des gens qui travaillent sur les défis de la transformation agricole. Et le premier acte fort a été de travailler sur les pesticides », résume Gilles Bertrandias. Et de rappeler que le but n'est pas seulement de garantir des produits « zéro » au consommateur, mais de réduire plus globalement l'utilisation des pesticides en agriculture, conformément aux engagements du Plan écophyto. Le collectif atteste d'une diminution moyenne de l'IFT (indicateur de fréquence de traitements phytosanitaires de synthèse) à - 48 % sur les fruits et légumes labellisés en 2019 (- 53 % en 2019 et - 51 % en 2018), c'est-à-dire globalement une réduction de moitié tous les ans, en comparaison aux parcelles cultivées selon les méthodes de l'agriculture conventionnelle. ■

Baromètre de confiance

Moins d'inquiétudes sur les traitements chimiques

Dans le contexte de crise sanitaire, l'actualité des fruits et légumes est moins marquée, la présence à l'esprit des traitements chimiques moins forte. Seuls 14 % des Français – contre 24 % en 2019 – restituent spontanément cette thématique lorsqu'on les interroge sur les événements ou actualités sur les fruits et légumes dont ils se souviennent depuis un an.

En parallèle, l'inquiétude des Français à ce sujet recule pour la deuxième année consécutive : 26 % des répondants citent spontanément les traitements chimiques comme raison de non confiance, contre 31 % en 2019 et 40 % en 2018. Pour autant, en assisté (c'est-à-dire avec un nombre limité de réponses à la question posée), la crainte vis-à-vis des résidus de pesticides, se maintient au niveau de l'an dernier (43 % de répondants très inquiets).

Source : Baromètre des fruits et légumes frais en 2020. Enquête on line du 27 novembre au 3 décembre 2020 auprès de 1 004 individus représentatifs de la population française de 18 ans et plus, réalisée par l'Institut CSA Research et cofinancée par France Agrimer et Interfel.