

LES ALLÉGATIONS « ZÉRO » ET « SANS » PESTICIDES

De plus en plus de produits dans les rayons de nos supermarchés arborent l'information « *zéro résidu de pesticides* », « *sans résidu de pesticides* », ou encore « *cultivées sans pesticides* ».

Contrairement à des labels comme « Agriculture Biologique » ou « Haute Valeur Environnementale » qui se présentent toujours sous le même format, ces allégations « zéro » ou « sans » apparaissent avec différents visuels. Pourquoi une telle diversité ? Comment s'y retrouver ?

Pour cela, nous allons répondre à trois questionnements :

Pourquoi et comment le « zéro / sans résidu » est-il apparu dans les rayons des supermarchés ? Par qui, et comment ?

Que signifie concrètement qu'un produit est « zéro » ou « sans » résidu de pesticides ? Est-ce fiable ? Peut-on avoir confiance ?

Quelle différence entre chacun des logos ?

Les emballages des produits alimentaires fournissent de multiples informations réglementaires : contenu, ingrédients, poids, origine, mode de conservation et de préparation, etc.

Les labels comme « bio », « HVE » ou des allégations comme « durables » ou « sans OGM » peuvent être ajoutés pour spécifier une propriété particulière du produit. Les producteurs et fabricants mettent ces informations complémentaires pour valoriser des pratiques de production ou des propriétés du produit, leur permettant de se différencier les uns des autres. Quel que soit l'objectif stratégique, ces indications permettent de mieux identifier quelle est la « qualité » de ce que nous avons dans nos assiettes.



Quelle est l'origine des étiquetages « zéro » ou « sans » résidu ?

Au cours des années 2010, les problèmes posés par l'usage des pesticides chimiques sur notre santé et l'environnement montent en puissance. De nombreux documentaires, rapports scientifiques et unes de presse en font état. L'usage des pesticides devient une inquiétude légitime et généralisée pour les consommateurs. Des sondages et des enquêtes alertent les acteurs des filières agroalimentaires.

Le cas de l'agriculture biologique

Cette évolution dans nos postures alimentaires a aidé le marché de l'agriculture biologique à changer d'échelle : les volumes produits et vendus ont progressé de près de 20% par an, pendant plusieurs années atteignant plus de 10% des surfaces cultivées en 2020. Elle a aussi conduit des agriculteurs et collectifs agricoles à réfléchir à d'autres voies que le BIO pour valoriser leurs efforts de réduction d'usage de pesticides.



Les Paysans de Rougeline

La coopérative *Les Paysans de Rougeline*, située dans le Sud-Ouest de la France, regroupe des producteurs de tomates. Ils ont été les premiers à afficher sur leurs barquettes l'information : *Zéro résidu de pesticides*. Ils mettaient en œuvre des techniques de réduction des pesticides sans le faire savoir. Les tomates produites sous serre, en hydroponie et donc hors-sol, ne peuvent pas bénéficier du label *Agriculture Biologique*. Ils ont eu l'idée de communiquer l'information « *zéro résidu de pesticides* » pour informer les consommateurs de leurs efforts de réduction de l'usage de pesticides et des résultats qu'ils obtenaient. En 2017, Rougeline a donc affiché le premier l'information « *Zéro résidu de pesticides* » sur le packaging de leurs barquettes de tomates.

Les réactions

Une telle information était pionnière et risquée : aucun producteur ou fabricant n'avait osé explicitement parler des pesticides sur les produits en rayon. Certains acteurs des filières agricoles trouvaient l'idée dangereuse, d'autres s'y sont intéressés.

En réaction à ce pavé dans la marre de l'information aux consommateurs, plusieurs acteurs se sont mobilisés en même temps :

- Des groupements de producteurs **d'autres filières** (carotte, vin, pomme de terre, pomme, etc.), ont rejoint Rougeline dans sa démarche. Ce regroupement a amené à la création en 2018 du *Collectif Nouveaux Champs*, une association qui fédère ces groupements et leur permet d'avancer ensemble sur le sujet ;
- Les producteurs de tomates de la **région Bretagne**, également engagés dans des démarches de progrès et de réduction, se sont fédérés pour créer leur propre logo au sein d'une association appelée *Alliance Nature et Saveur*, qui regroupe les principales coopératives de tomates de la région. Ils ont déposé la marque « *Cultivées sans pesticides, de la fleur à l'assiette* ». Cette marque est l'équivalent du label « *zéro résidu de pesticides* » du « *Collectif Nouveaux Champs* ». La promesse est similaire mais les agriculteurs qui la portent et la façon de présenter l'information sont différents ;

Les pouvoirs publics (DGCCRF), avec l'interprofession des Fruits et Légumes (Interfel), ont cadré la signification de ces allégations en produisant des documents de référence pour la réglementation de l'usage des allégations « sans » ou « zéro ».

Depuis, d'autres acteurs de la production agricole (comme l'association *Demain La Terre*), de l'industrie agro-alimentaire ou de la distribution ont utilisé le cadre réglementaire pour pouvoir légalement apposer l'information « zéro » ou « sans » résidu de pesticides sur les produits qu'ils commercialisent.

In fine, un effet d'engrenage, amorcé en 2017, a mené à l'apparition de ces nouvelles gammes « zéro » ou « sans » en rayon. Les consommateurs inquiets se sont informés. Par leur questionnement sur les pratiques des agriculteurs et des fabricants alimentaires, ils ont poussé des filières à innover dans leur communication et leur organisation pour influencer l'évolution des gammes et de l'offre qui existent en rayon.

Le phénomène doit être observé sur le temps long puisqu'il prend plusieurs années à se mettre en place, mais il est réel.

Un produit « zéro » ou « sans » résidu de pesticides : quels contrôles ?

L'information « zéro » ou « sans » résidu de pesticide est une promesse concernant le produit fini. Il garantit réglementairement que le produit n'a pas de résidu de pesticide ni à l'intérieur ni à sa surface. Pour cela, des contrôles sont réalisés sur les produits qui portent cette allégation.

Concrètement, un échantillon des produits récoltés est envoyé à un laboratoire d'analyse spécialisé dans la détection et identification de molécules chimiques. L'échantillon - quelques pommes, tomates ou carottes piochées au hasard - est mixé.

La mixture est diluée dans de l'eau pure selon un protocole précis et maîtrisé par les laborantins (image du haut).

Cette préparation est injectée dans un spectrophotomètre (image du bas). L'appareil vaporise l'eau dans un tuyau fin. Un laser le traverse et la variation de son signal est détectée.

En fonction des variations du signal de ce laser, il est possible d'évaluer le profil des molécules contenues dans l'échantillon et leur quantité.

Si la machine, aussi sensible soit-elle, ne détecte pas de présence de molécules chimiques, elle apporte la preuve de l'inexistence de traces de pesticides dans l'échantillon. L'allégation « zéro » ou « sans » résidu de pesticides peut être apposée sur le produit. Les machines de détection sont fiables et les laboratoires sont certifiés. A moins d'une fraude coupable pénalement, le processus juridique et technique du « zéro » ou « sans » résidus garantit que les produits sont indemnes de trace de pesticides.



Pas de résidu, mais...

Pour autant, cela ne signifie pas qu'il n'y a pas eu d'usage de molécules et produits chimiques de synthèse en amont. Contrairement à l'agriculture biologique qui interdit réglementairement leur usage à toutes les étapes de production, **les producteurs en « zéro » ou « sans » sont libres d'utiliser des produits chimiques.**

Tous les pesticides chimiques ne se valent pas et la temporalité dans leur application joue une place importante dans la probabilité d'échec au test : les molécules chimiques se dégradent. Les pesticides les plus dangereux, mais aussi les plus efficaces, sont souvent bannis car ils laissent des résidus dans la plante et les fruits. S'ils en utilisent, les agriculteurs ont de grands risques de rater le test de détection.

Techniquement, obtenir le résultat « zéro » résidu détecté, résulte d'un travail complexe et exigeant. Il revient souvent à mobiliser des pratiques et techniques utilisées en agriculture biologique. Les spectrophotomètres des laboratoires d'analyse sont là pour vérifier les résultats de leurs efforts, et le logo sur le packaging du produit vous en informe.

Si le « zéro » résidu ressemble au bio, il ne doit pas être confondu avec lui. **L'agriculture biologique reste la référence et la garantie d'un mode de production sans pesticides chimiques.**



Comment différencier les divers logos ?

L'information « zéro » ou « sans » résidus peut être légalement apposée par n'importe quel producteur, coopérative, industriel ou distributeur à partir du moment où ses produits ont passé les tests en laboratoire. Ces mentions « sans » et « zéro » ne sont donc pas des logos qui cadrent la façon de produire, comme « AB », « HVE », « AOP », mais une exigence de résultat concernant le produit fini. Ces inscriptions répondent au même cadre que les inscriptions « sans OGM », « sans huile de palme » ou « sans nitrites ». Il faut le prouver.

Alors quelles différences entre les logos « zéro » et « sans » ? Sont-ils tous équivalents ?

Pour y répondre, il faut porter attention aux relations qu'entretiennent les acteurs des chaînes de valeur entre eux et avec le produit. En effet, si le droit d'écrire « sans résidu » est le même en bout de course, le parcours est différent. Il existe deux principales familles de démarches.

- La première relève d'une dynamique collective **organisée par la production** – à l'image du Collectif Nouveaux Champs ou de l'Alliance Nature et Saveurs. Les collectifs agricoles détiennent le droit sur le logo, l'ont déposé, et sécurisent leur démarche avec un cahier des charges qui permet à chaque exploitation d'être accompagnée par le collectif et certifiée par un organisme indépendant. Ce collectif organise les relations avec les acteurs en aval : les acheteurs industriels ou de la distribution. Les producteurs ont plus de pouvoir pour négocier une meilleure valorisation de leurs efforts auprès des acheteurs. Ils bénéficient également d'une dynamique collective sur le plan technique et de partage d'expériences entre pairs pour améliorer leurs pratiques.
- La seconde relève d'une **démarche concurrentielle pilotée par les acheteurs**. L'industriel ou le distributeur a les manettes et il traite directement avec chaque producteur. Dans ce cas, l'équilibre dans les relations entre producteur et distributeur est bilatéral et dépend de la politique de l'industriel ou de l'enseigne de supermarché. Dans certains cas cela peut être bénéfique à chacun, dans d'autres l'agriculteur, isolé, peut subir des pressions à la baisse sur les prix.

Dans un cas comme dans l'autre, le consommateur a la garantie d'une absence de résidus sur son produit. Mais la rémunération et la sécurisation des efforts mis en œuvre par les producteurs reposent sur des architectures différentes. Nous conseillons aux consommateurs de se renseigner, via les sites internet des entreprises qui vendent les produits, pour mieux connaître leur politique commerciale et la façon dont ils s'engagent ou non avec les agriculteurs.

Dossier réalisé en partenariat avec ...

Action pilotée par les Ministères de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire (MASA), de la Transition écologique et de la Cohésion des Territoires (MTECT), de la Santé et de la Prévention (MSP) et de l'Enseignement supérieur et de la Recherche (MESR), avec l'appui financier de l'Office Français de la Biodiversité, dans le cadre de l'APR « Pour et sur l'engagement des parties prenantes dans les filières et les territoires pour appuyer et valoriser la réduction de l'usage et des impacts des produits phytosanitaires », grâce aux crédits issus de la redevance pour pollutions diffuses attribués au financement du plan Écophyto II+

L'ADEIC-Languedoc-Roussillon, associée au programme de recherche PHYT'INFO, remercie Quentin Chancé, chercheur au Laboratoire Droit et Changement Social (UMR CNRS 6297), pour la rédaction de ce Tapuscrit

Sources de ce Tapuscrit

- <https://www.economie.gouv.fr/particuliers/denrees-alimentaires-regles-etiquetage>
- <https://www.octares.com/accueil/306-exposition-aux-pesticides-ce-que-n-disent-les-sciences-humaines-et-sociales.html>
- <https://agriculture.gouv.fr/maitrise-des-produits-phytosanitaires-limites-maximales-de-residus-lmr>
- <https://www.nouveaux-champs.fr>
- <https://www.alliancenaureetsaveurs.com>
- <https://demainlaterre.org/communaute-de-producteurs/le-label-demain-la-terre/demarches-sans/>

Association de Défense, d'Éducation et d'Information du Consommateur Languedoc-Roussillon

4, rue Jean Bouin 30000 Nîmes
publications@adeic-lr.fr
www.adeic-lr.fr - 07.82.76.30.48

