



Communiqué de presse - Lancement de la saison tomates : Prince de Bretagne déploie son label 100 % Nature & Saveurs « Zéro utilisation de pesticides et Zéro résidu de pesticides. »

22 février 2018 - 18h30



Si la tomate représente aujourd'hui l'une des plus grosses productions de légumes pour Prince de Bretagne, elle fait toujours l'objet d'une très grande attention de la part de ses producteurs. En ce début de saison 2018, Prince de Bretagne annonce le lancement officiel de son label 100% Nature et Saveurs. Cela fait plus de 20 ans aujourd'hui que la marque et ses 2 000 producteurs s'engagent en faveur de l'environnement, « du bien produire et du bien manger » et ce label illustre parfaitement cet engagement. Après une année de test, les producteurs de tomate Prince de Bretagne se positionnent sur un double engagement « sans pesticide » de moyens et de résultats.

Défi du quotidien et démarche la plus exigeante sur le marché des fruits et légumes, cette démarche se base sur le Zéro utilisation de pesticides et Zéro résidu de pesticides tout au long de l'année.

La gamme 100 % Nature & Saveurs : un double engagement « zéro pesticides »

Des tomates cultivées sans pesticide, garanties zéro résidu de pesticides et récoltées à parfaite maturité, telles sont les principales caractéristiques de la gamme labellisée 100 % Nature & Saveurs de Prince de Bretagne, lancée en 2017. Ce label bénéficie de l'accréditation d'un organisme indépendant et concerne plus de 30 références de tomates : Les Incontournables, les tomates aux Saveurs d'Antan et Les Petits Fruits.

Les engagements :

- Zéro utilisation de pesticides de synthèse : ni en culture ni après-récolte. Seuls les produits de biocontrôles autorisés en agriculture biologique sont utilisés par les producteurs.
- Zéro résidu de pesticides de synthèse : aucune quantification > 0,01 mg/kg parmi plus de 240 molécules recherchées par un laboratoire indépendant.

En complément du bénéfice consommateur apporté par la promesse « zéro résidu de pesticides de synthèse », ce label 100 % Nature et Saveurs est basé sur une démarche de progrès, sur des pratiques vertueuses, durables et responsables. Les cultures sont protégées par l'utilisation d'auxiliaires et pollinisées par des ruches de bourdons.

Une adhésion massive des producteurs

Plus de 2/3 des producteurs de tomates grappes Prince de Bretagne se sont engagés volontairement dans cette démarche dès le début de cette saison. Déjà très investis sur le sujet, ils sont également bien conscients et soucieux de l'importance de proposer aux consommateurs, un produit de qualité et sain.

Le cahier des charges de la démarche est très strict pour chaque étape de la production. L'engagement des producteurs est total et nécessite : implication, observation et connaissance des cultures ainsi que plan d'analyse et de surveillance spécifique. Si au cours de l'année, un traitement était indispensable, la production entière se verrait exclue pour le reste de la saison de la gamme labellisée 100% Nature et Saveurs.

Une avancée culturale et culturelle pour les producteurs qui ont à cœur la préservation du capital naturel de la Bretagne, des sols, de l'eau, de la biodiversité et des paysages. Une condition essentielle pour pérenniser leur activité mais aussi toute l'organisation de la filière Prince de Bretagne.

Les Fermes Dephy Ecophyto : une implication pour toute la filière tomate

Lancée par le Ministère de l'Agriculture dans le cadre du plan Écophyto, les Fermes Dephy Ecophyto visent à amener l'ensemble des producteurs sur des pratiques plus vertueuses et respectueuses de l'environnement. Seuls producteurs de tomate engagés en France en Fermes Dephy Ecophyto, les producteurs de tomate Prince de Bretagne ont rejoint cette démarche fin 2016, après le lancement d'un premier réseau constitué autour de la production de salade. Ainsi, 16 producteurs de tomate de la marque, se sont engagés à tester des techniques alternatives aux pesticides de synthèse, et à communiquer leurs résultats à la filière durant 5 ans tout en vivant de leur production. L'objectif visé est d'aboutir au « Zéro insecticide chimique en 2020 ».

À propos de Prince de Bretagne

Prince de Bretagne est, depuis 1970, la marque collective des producteurs de fruits et de légumes frais de la côte nord de la Bretagne. Ces producteurs sont regroupés en six coopératives bretonnes adhérentes à l'association Cerafel, garante de la marque, du respect des cahiers des charges, de la mise en marché des produits et de la mise en place des moyens communs de recherche et

d'expérimentation. Du Conquet à Saint-Malo, ces 2 000 agriculteurs produisent 147 types de fruits et légumes différents qui sont mis en vente sur les marchés européens. Prince de Bretagne s'appuie sur une organisation solide, authentique et durable afin de proposer tout au long de l'année des légumes haut de gamme qui bénéficient tous des mêmes fondamentaux : origine Bretagne, qualité, innovation et sécurité alimentaire.

