



## CERAFEL : Un engagement collectif pour... ... une démarche "Environnement Qualité"

*L'article qui suit est la reprise d'un "publi rédactionnel" paru dans le Télégramme en décembre 1998.*

*Il était destiné à commencer à sensibiliser le grand public sur les efforts faits par la filière légumière dans le sens du respect de l'environnement et de la sécurité alimentaire.*

Première région productrice de France avec 1 million de tonnes de légumes frais, la Bretagne a su se doter, dès les années 1960, par la volonté des producteurs eux-mêmes, d'une organisation capable de réguler et d'organiser l'ensemble de ses productions de fruits et légumes. Ainsi naissait le CERAFEL chargé d'harmoniser et de mettre en œuvre des règles communes de production, de commercialisation ... mais aussi de marketing avec la création de la marque "Prince de Bretagne".

C'est à travers cet organisme professionnel, géré par les producteurs que se met en place depuis plusieurs années une démarche "Environnement-qualité" au sein de la filière.



### Un engagement de l'organisation

La démarche "Environnement-qualité" est l'illustration de l'esprit de responsabilité de la filière légumière bretonne.

La sécurité alimentaire est une démarche du consommateur. Le respect de l'environnement est une demande du citoyen.

Mettre en œuvre de telles démarches auprès de milliers de producteurs nécessite rigueur et pédagogie.

Le CERAFEL est l'outil des producteurs organisés adapté à une telle tâche :

- rigueur en faisant appel à un organisme extérieur pour nous aider à la formalisation de la démarche et en s'appuyant sur un corps de contrôle qui a fait ses preuves,
- pédagogie, en s'appuyant sur le réseau de chercheurs et de techniciens de la région légumière.

Dans un contexte concurrentiel particulièrement défavorable (distorsions sociales et monétaires), la démarche «Environnement-qualité» est un élément indispensable au maintien et au développement de la production bretonne, et de ses producteurs.

*Alexis GOURVENNEC  
Président du CERAFEL*

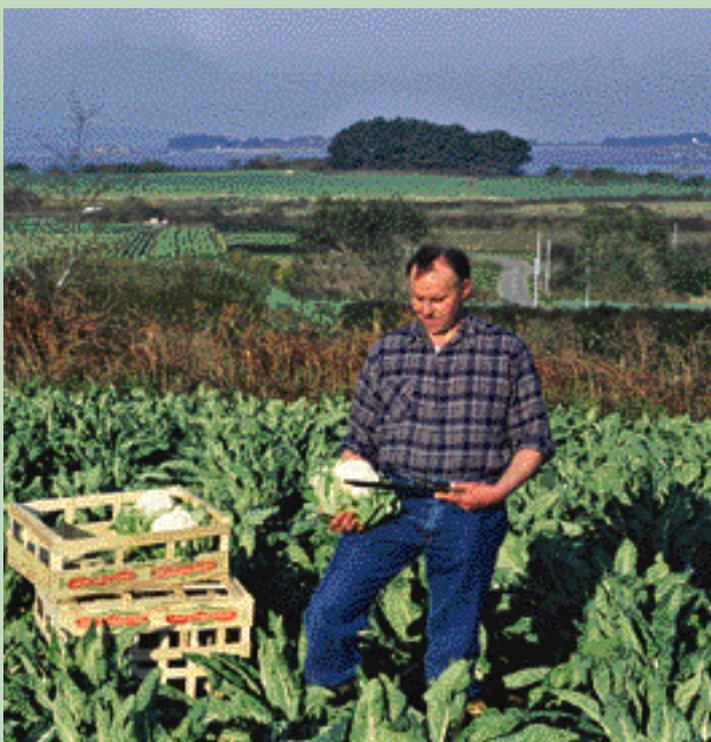


## Qualité et respect de l'environnement

Cette orientation privilégiant qualité et respect de l'environnement, deux notions étroitement liées, répond à une demande de plus en plus forte du grand public en ce qui concerne la transparence des techniques de production, de conditionnement et la traçabilité des produits, dans le but d'obtenir la garantie d'une sécurité alimentaire irréprochable. C'est aussi l'occasion pour les groupements et les producteurs de codifier par écrit des pratiques culturales déjà en cours, comme la fertilisation mesurée, l'utilisation ciblée des produits phytosanitaires, la mise au point de techniques de protection biologiques des végétaux, le recyclage des eaux dans les serres ..., et ceci afin de les généraliser, de mieux les contrôler et de pousser encore plus loin la démarche qualitative et environnementale.

## Fertiliser juste

Performant, productif, le modèle agricole breton se concentre également sur la notion de produire propre et toujours mieux. La démarche "Environnement-qualité" initiée en 1994, s'inscrit dans cet esprit qui déjà en 1991 était à l'origine d'opérations de fertilisation mesurée dans les départements bretons. A travers Equiterre, Ferti Prim et Ferti Just, il s'agit de donner aux agriculteurs des points de repère fiables pour décider la fertilisation des différents légumes. Le principe est de raisonner les apports d'engrais en fonction des besoins réels de la plante. Le but : préserver l'environnement, en évitant les surplus, mais aussi réaliser des économies grâce à un dosage plus juste des quantités. Cette démarche est aussi valable pour l'utilisation de produits phytosanitaires et se traduit entre autres par des techniques d'enrobage de la graine qui permettent de réduire les doses d'insecticide par dix !



## De la parcelle au distributeur

Transparence, traçabilité, qualité des produits induisent tout d'abord la définition des bonnes pratiques culturales, puis la mise en place de relais d'information et de contrôle à toutes les étapes de la production pour en garantir le respect. L'ensemble de ces bonnes pratiques est consigné dans des cahiers des charges destinés aux producteurs. Les cahiers des charges sont à la fois des recueils de règles et de conseils conçus pour aider les agriculteurs. C'est aussi une base de dialogue pour aller plus loin et améliorer la démarche. Pour que ce dialogue se construise sur du solide, il est important que les producteurs enregistrent l'ensemble des données liées à leurs cultures, se soumettent à des contrôles et permettent une identification claire de leur production. Ces informations sont indispensables pour la traçabilité du produit, mais aussi pour façonner une image positive et valorisante de la production légumière bretonne.



*La recherche à l'appui de la démarche "Environnement-qualité".  
Laboratoire de phytopathologie*

## "Qualiprince", l'assurance de la qualité

Cahier des charges, manuel des procédures pour la bonne application des dits cahiers, circulation et analyse des informations, sont couronnés par le manuel "Environnement-qualité". L'ensemble de la démarche est pour le grand public l'assurance d'une qualité constante et maîtrisée qui prend pour nom "Prince de Bretagne".

En effet, plus qu'une simple marque, regroupant la production des légumes bretons, plus de 25 légumes frais différents récoltés au rythme des saisons, "Prince de Bretagne" est synonyme de l'engagement de professionnels à produire mieux en respectant les points définis par la charte "Qualiprince". Cette charte, c'est aussi toute une section technique qui par ses recherches et ses expérimentations soutient l'ensemble de la filière dans sa démarche "Environnement-qualité". Plus que la signature d'une région "Prince de Bretagne" est avant tout un gage de qualité, de sérieux et l'assurance donnée aux distributeurs et aux consommateurs qu'ils peuvent acheter en toute confiance.



## Le cahier des charges "Matières organiques" entre en application

### CE QU'IL FAUT RETENIR :

**A) Les boues des stations d'épuration urbaine sont interdites d'apport pendant 10 ans sur les parcelles destinées à la production de légumes.**

Il est rappelé que la loi interdit bien l'apport d'une boue non hygiénisée 2 ans au moins avant l'implantation d'un légume, et que ces produits ne doivent être épanchés que dans le cadre d'un plan d'épandage agréé.

Les composts de boues (exemple : compost de Morlaix) sont assimilés à des boues, donc interdit par le CERAFEL.

**B) Seuls les produits autorisés peuvent être épanchés.**

- À ce jour les fumiers et lisiers échangés entre éleveur et légumier, par extension, sont d'office autorisés.

- Pour les entreprises non agricoles, productrices d'amendements, elles doivent faire agréer leurs produits avant de les commercialiser (la liste sera distribuée ou affichée par les groupements).

Le CERAFEL devrait passer des conventions avec plusieurs entreprises de compostage de déchets verts et productrices d'amendements à base de fumier.

- Pour les composts d'ordures ménagères, seules deux usines (Landerneau et Launay-Lantic) sont en pourparlers avec le CERAFEL pour améliorer par étape leurs produits.

Si les conventions sont signées, seuls les composts d'ordures ménagères de ces deux usines pourront être utilisés. Les composts d'OM d'autres provenances seront donc interdits.

**C) L'enregistrement des pratiques est incontournable.**

(possibilité d'utiliser des carnets - voir les Chambres d'Agriculture ou vos groupements).

**D) Des conseils de bon sens agronomique.**

**Par exemple :**

- Le fumier de volaille est un engrais qui ne doit pas être mis à plus de 15 m<sup>3</sup>/ha maximum,

- Des amendements (fumier de bovin, compost de déchets verts ou du commerce, etc.) doivent être régulièrement mis

dans vos parcelles (tous les 1 ou 2 ans en zone intensive). Ils sont indispensables à la vie microbienne et à la structure de vos sols,

- Les fumiers et lisiers doivent être stockés plusieurs mois avant d'être épanchés,

- Les apports de phosphore d'origine organique ne doivent pas dépasser en moyenne sur plusieurs années 120 kg/an/ha. (les produits à base de fumier de volailles ou de lisier de porc, très riches en phosphore, doivent être mis avec parcimonie dans les terres déjà très riches, voir vos analyses!).





## À lire ...

### Risques et peurs alimentaires

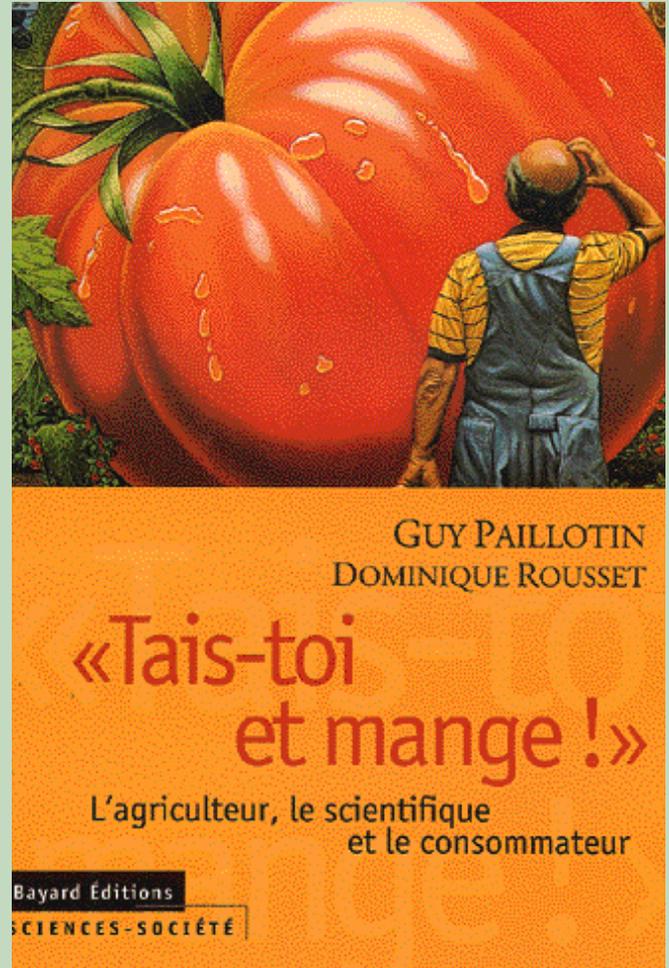
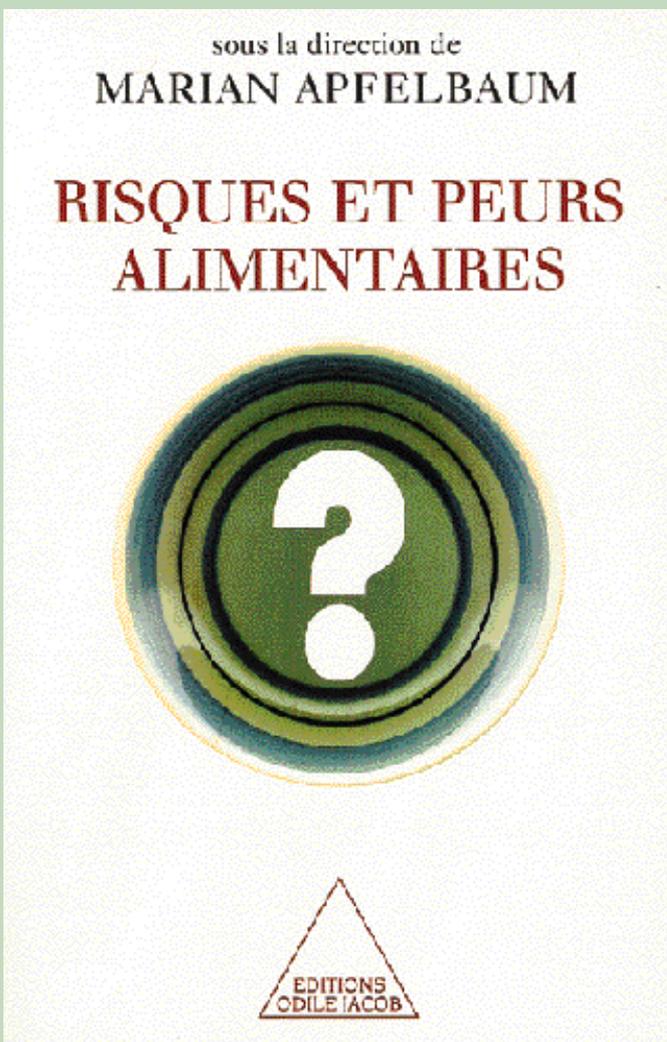
**Ouvrage collectif sous la direction de Marian Apfelbaum - Editions Odile Jacob - 140 F**

Suite d'articles de différents auteurs sous la direction de M. Apfelbaum, Professeur de nutrition à la faculté de médecine. Il y a un décalage dans l'opinion du public entre les risques réels et les peurs alimentaires. Les raisons de ce décalage sont décortiquées des points de vue scientifique, médical, nutritionnel et également sociologique.

Plusieurs exemples sont donnés : salmonellose, ESB, etc...

L'article sur les nitrates dans l'eau de boisson montre le grand écart entre une crainte répandue dans le public et une innocuité totale des nitrates prouvés scientifiquement.

Personne cependant n'ose revenir sur les normes établies de peur de déclencher des réactions politiques et juridiques en chaîne.



### « Tais-toi et mange ! »

**L'agriculteur, le scientifique et le consommateur - Bayard Editions - 130 F**

Guy Paillotin, Président de l'INRA, prend position face au grand public sur les recherches en matière agronomique, analysant leurs conséquences pour notre assiette, notre économie et celles des pays en développement. En dépit des « affaires » qui ont marqué l'opinion publique, de la vache folle au maïs transgénique, il décèle des lueurs d'optimisme : le consommateur a changé dans ses comportements et demande aujourd'hui à être mieux informé, le scientifique devient conscient qu'il a des comptes à rendre à la société ; quant à l'agriculteur, il est celui par qui passe un nouveau contrat centré sur l'aménagement du territoire.