

# FRUITS ET LÉGUMES FILIÈRE QUALITÉ

## CARREFOUR :

### LES FONDAMENTAUX

---

Les pratiques ci-dessous sont appliquées par les producteurs pour l'ensemble des fruits et légumes Filière Qualité Carrefour (FQC) pendant les différentes étapes de la production. Elles s'articulent autour de quatre grands piliers :

SANTÉ – GOÛT – BIODIVERSITÉ – PARTENARIAT

#### Sélection végétale

---

1. **Sélection des variétés** : les fruits et légumes FQC sont issus des variétés les plus gustatives.
2. **Respect de la saisonnalité** : les variétés sont sélectionnées en accord avec la saison et la période de commercialisation.
3. **Semences et plants non OGM.**
4. **Traçabilité des semences et des plants.**

#### Sélection des terroirs et des parcelles

---

5. **Toutes les étapes de la plantation au conditionnement sont réalisées dans le pays où a lieu la culture.**
6. **Culture dans les terroirs les plus favorables.**
7. **Réalisation d'une analyse environnementale.**
8. **Les fruits et légumes FQC sont cultivés en pleine terre**, à l'exception des champignons qui se cultivent en chambre de pousse sous conditions contrôlées.

#### Conduite culturale

---

9. **Préservation de l'espace naturel et enrichissement de la biodiversité locale** : des nichoirs, perchoirs, haies, bandes enherbées ou bandes fleuries sont implantés ou maintenus dans toutes les zones de production.
10. **Préservation de la qualité des sols** : la désinfection chimique des sols, traitement destiné à éliminer les nuisibles par voie chimique, est interdite.
11. **Préférence des ressources organiques locales et du compost pour la fertilisation.**

- 12. Réduction voire suppression des pesticides de synthèse :** les producteurs recourent prioritairement à des méthodes alternatives utilisées en agroécologie : lutte biologique (confusion sexuelle, introduction d'auxiliaires), désherbage mécanique, etc.
- 13. Rotation des cultures** mises en place afin d'améliorer la vie du sol, de reconstituer les stocks de nutriments nécessaires aux plantes, de rompre le cycle des maladies ou ravageurs, et d'optimiser la fertilisation.
- 14. Optimisation de l'irrigation** pour une gestion durable de l'eau.
- 15. Bon voisinage :** les producteurs FQC établissent un dialogue et mettent en place des mesures permettant de bonnes relations avec le voisinage.

## De la récolte à la vente

---

- 16. Récolte à maturité :** Les produits sont récoltés à maturité et avec soin. Les seuils de qualité organoleptiques comme le taux de sucre ou le taux de jus sont toujours à leur « optimum gustatif » en fonction de l'avancée dans la saison.
- 17. Interdiction de traitements chimiques après récolte :** la conservation est réalisée sans traitement après récolte, seuls les traitements naturels pour les agrumes et pour la banane sont autorisés.
- 18. Fraîcheur garantie :** un délai réduit entre le conditionnement et la livraison permet d'optimiser la fraîcheur des fruits et légumes.
- 19. Mise en avant des produits FQC :** le savoir-faire des producteurs est mis en avant au sein de la communication Carrefour (packaging, digital).

## Partenariat

---

- 20. Des partenaires choisis** au sein des FQC, Carrefour travaille avec des partenaires volontaires et reconnus pour leur savoir-faire. Les exploitations référencées sont suivies et contrôlées par un service technique.
- 21. Engagement commercial :** le partenariat FQC repose sur une relation pérenne entre Carrefour et les fournisseurs.
- 22. Respect de la charte éthique Carrefour :** les partenaires s'engagent à respecter la démarche Carrefour concernant le respect des droits de l'homme, l'éthique et les conditions de travail.
- 23. Plan de progrès des pratiques agricoles** défini et mis en œuvre pour chaque filière et chaque fournisseur. Le suivi est réalisé par la mise en place d'indicateurs agroécologiques.