

CIRCUITS COURTS

Sur la piste du produit local

Notre carte interactive vous permettra de faire vos courses pour la semaine dans des lieux de vente en circuit court.

— Par **FLORENCE HUMBERT**
avec **ELSA CASALEGNO**
et **MARINE PERIER-DULHOSTE**

En plein essor depuis quelques années, les circuits courts bénéficient d'une image favorable. Ils s'inscrivent dans une logique de consommation durable et responsable. D'un côté, les clients retissent un lien distendu avec la terre ; de l'autre, les agriculteurs reprennent la main sur la valorisation de leur production. Apparemment un modèle gagnant-gagnant. Qu'en est-il en réalité ? Notre jeu de questions/réponses.

1 QU'EST-CE QU'UN CIRCUIT COURT ?

Selon le ministère de l'Agriculture, il s'agit de « *la vente directe du producteur au consommateur* » ou de « *la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire* ». Une définition peu restrictive, puisqu'elle ne fixe aucune distance maximale entre le lieu de production et celui de consommation. Un aliment peut donc parcourir des centaines de kilomètres. « *Il était difficile d'imposer un périmètre géographique, dans la mesure où tous les territoires n'ont ni la même histoire, ni la même agriculture, ni les mêmes ressources. La distance de 100 kilomètres aurait été pertinente dans certains cas, moins dans d'autres* », relativise Yuna Chiffolleau directrice de recherche à l'Institut national de

recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (Inrae). Dans les faits, la dimension locale est largement privilégiée, compte tenu des coûts de stockage et de transport. Ce qui n'exempte pas le client de rester vigilant. Si, dans le cas de la vente directe, on peut aisément contrôler l'origine d'un produit, c'est moins évident pour les achats en ligne.

2 EST-CE UN GAGE DE QUALITÉ ?

La réglementation ne fixe aucune contrainte sur les modes de production. Rien n'interdit la culture de tomates en

serre chauffée ni le recours aux intrants chimiques ou l'usage d'additifs et autres conservateurs dans les aliments transformés. Ce circuit de commercialisation n'est donc pas synonyme de label de qualité. Un constat à nuancer : « *Pour attirer les consommateurs, producteurs et transformateurs sont obligés de proposer autre chose que les grandes surfaces, c'est-à-dire des denrées peu ou pas traitées, artisanales, respectant les saisonnalités et récoltées à maturité*, constate Yuna Chiffolleau. *Il y a cinq fois plus d'exploitants certifiés bio dans les circuits courts, et les trois quarts des agriculteurs ont "écologisé" leurs pratiques.* »



L. HANNING/REA

>>>

3 PRATIQUE ANCIENNE OU INNOVATION ?

>>> Pendant des siècles, les aliments se sont essentiellement échangés en vente directe sur les marchés. Après un déclin au milieu du XX^e siècle, dû à l'expansion de l'agro-industrie et des hyper et supermarchés, les circuits courts ont connu un renouveau au début des années 1990 avec les marchés paysans, les boutiques à la ferme et les premières associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (Amap). « Échoués par le sandale de la vache folle, les consommateurs ont ressenti le besoin de se rassurer sur le contenu de leur assiette, en se rapprochant des producteurs, analyse Yuna Chiffolleau. Dans un contexte marqué par des mouvements altermondialistes, les circuits courts pouvaient aussi apparaître comme une forme de résistance au système productiviste, dont on voyait déjà certains impacts négatifs sur l'environnement. » Depuis, chaque crise sanitaire renforce ce besoin, l'épidémie de Covid-19 l'a prouvé une fois de plus. Durant le premier confinement, les circuits courts ont gagné un certain nombre d'adeptes même si, par la suite, une partie est retournée à ses anciennes habitudes.



Aujourd'hui, les circuits courts représentent entre 15 et 20 % du panier alimentaire moyen.

4 LA RENCONTRE AVEC LA CLIENTÈLE A-T-ELLE LIEU ?

Si leur part de marché est difficile à évaluer, les circuits courts prennent de l'ampleur, d'autant que le phénomène a fait tâche d'huile dans la grande distribution, voire le petit commerce. La clientèle s'est considérablement élargie, incluant, à côté des urbains aisés, des ménages désireux de s'alimenter avec des produits frais de saison, tout en soutenant les agriculteurs de leur région. « Il y a une dizaine d'années, les circuits courts représentaient 10 % du panier alimentaire moyen. Aujourd'hui, ce chiffre atteint entre 15 et 20 %, soit environ 20 milliards d'euros annuels », précise Yuna Chiffolleau. Les producteurs ont, quant à eux,

mesuré l'intérêt de diversifier leurs canaux de distribution : la vente à la ferme leur fournit un complément de revenus non négligeable et maintient un lien avec le reste de la population. En 2010, elle concernait un agriculteur sur cinq ; 10 ans plus tard, c'est un sur quatre.

5 CES CANAUX DE VENTE SONT-ILS PLUS CHERS ?

« À qualité égale, les aliments bruts vendus à la ferme et sur les marchés de plein vent coûtent, en moyenne, moins cher que dans les grandes surfaces », déclare Yuna Chiffolleau. À l'inverse, pour les produits transformés, la situation semble un peu moins favorable aux circuits courts. Encore faut-il comparer ce qui est comparable, les processus de fabrication artisanale n'étant pas les mêmes que dans l'industrie et les économies d'échelle, impossibles. Autre constat, les denrées agricoles étant tributaires

des aléas climatiques, les variations de prix en circuit court peuvent être bien plus sensibles que dans la grande distribution, qui a toute liberté de se fournir ailleurs en fonction des cours du marché. « Toutefois, les consommateurs doivent rester vigilants face à des tarifs anormalement élevés, notamment sur les sites de vente en ligne, qui appliquent parfois des marges excessives », indique Yuna Chiffolleau. Cette dernière recommande « les plateformes animées par les agriculteurs ou portées par les acteurs de l'économie solidaire, qui réduisent leur commission, voire n'en prennent aucune ».

6 EST-CE CONCILIABLE AVEC LA GRANDE DISTRIBUTION ?

Mettre en avant des « produits frais, agricoles et locaux », voilà l'engagement pris par la grande distribution, via une charte signée sous la houlette du ministère de l'Agriculture. Cependant, ces

LA BONNE MESURE
31 rue de la Libération 21240 TALANT

Magasin bio

Tél : 03 45 62 23 22

www.epicerie-labonnesure.fr
@EpicerieLaBonneMesure

Lundi	Fermé	Vendredi	08:00-19:00
Mardi	08:00-19:00	Samedi	08:00-19:00
Mercredi	08:00-19:00	Dimanche	Fermé
Jeudi	08:00-19:00		

Distance 5 km

Fruits Légumes Viandes Poissons Produits laitiers Oeufs Pains Épicerie Boissons non alcoolisées Boissons alcoolisées

Signalez-nous une erreur

UNE CARTE INTERACTIVE

Faire ses courses en circuit court plutôt qu'au supermarché, c'est possible ! À condition d'y trouver un choix de produits assez large, afin de remplir le frigo pour sept jours. En partenariat avec l'Inrae⁽¹⁾, l'UFC-Que Choisir a recensé les lieux de vente répondant à ce besoin. Ont été sélectionnés les magasins physiques ouverts au moins deux journées par semaine et dans lesquels un client peut acheter des articles au détail et sans précommande. Ces boutiques doivent proposer une offre assez variée (fruits et légumes, ainsi que deux autres catégories de produits au minimum) et écouler au moins 70 % de leurs fruits et légumes en circuit court (l'assortiment étant, par exemple, complété auprès de grossistes).

➔ Une carte interactive est en accès libre sur le site de l'UFC-Que Choisir, à l'adresse <http://ufcqc.link/circuitcourt611>.

Elle permet de trouver les points de vente correspondant à nos critères. Y figurent : magasins de producteurs et ceux de la ferme, casiers fermiers, commerces de produits locaux, boutiques vrac, bio ou de coopérative agricole, épicerie participatives ou sociales et solidaires. Face à la multitude d'initiatives qui fleurissent, cette carte n'a pas la prétention d'être exhaustive. Elle sera enrichie au fil du temps. Par ailleurs, des circuits de commercialisation ont été écartés car ne correspondant pas aux critères : producteurs en vente directe sans local dédié et drives fermiers, Amap ; plateformes d'achat en commun et de distribution (La ruche qui dit oui !, Kelbongoo !, Locavor, Cagette.net, etc.) et groupements d'achat en commun (Réseau vrac), qui fonctionnent par adhésion ; et, enfin, marchés de producteurs.

(1) Avec la collaboration du réseau mixte technologique (RMT) Alimentation locale.

bonnes intentions se heurtent à la logique même des supermarchés, dont les approvisionnements sont centralisés à l'échelle nationale afin d'obtenir les prix les plus bas. L'achat en direct de certains aliments auprès d'agriculteurs locaux reste donc à l'initiative de chaque magasin et dépend avant tout de la stratégie du manager... Face à la masse des références issues de l'industrie agroalimentaire, le local ne représente en général qu'un infime pourcentage de l'assortiment et risque de n'être qu'un faux nez marketing.

7 L'ENVIRONNEMENT EST-IL MIEUX RESPECTÉ ?

Les spécialistes peinent à s'accorder, d'autant qu'une étude publiée l'an dernier par des scientifiques européens a semé le doute. Elle conclut que les émissions de gaz à effet de serre (GES) générées par le transport des produits en circuit court seraient 80 % plus élevées qu'en grande distribution. En cause,

l'acheminement de petites quantités sur de longues distances. Pourtant, il ne faut pas conclure trop vite que les circuits courts sont néfastes pour la planète. La grande diversité des canaux de distribution et de pratiques plus ou moins optimisées empêche de généraliser, estime l'Agence de la transition écologique (Ademe) dans un avis de 2017. Le transport (environ 10 % des émissions de GES d'un aliment) ne constitue pas le seul critère, il faut étudier l'ensemble du cycle de vie : production, transformation, conditionnement, mais également empreinte carbone du lieu de vente (supermarchés ou centres commerciaux avec leurs parkings). Certes, les circuits courts ont une grande marge de progression. Néanmoins, aujourd'hui, « notamment grâce aux nouvelles technologies numériques, beaucoup de choses s'inventent comme le regroupement des achats ou la mutualisation des tournées », remarque Yuna Chiffolleau. Toutes ces initiatives vont dans le bon sens, à condition, bien sûr, que les circuits courts gardent leur dimension humaine. ♦