

Atelier sur la notion de circuits courts

Dimanche 21 janvier, matin - 1ère Rencontre nationale de l'Agora des colibris
[Bédarieux, Hérault]

*(Compte-rendu rédigé par Anne-Cécile Brit, étudiante du Mastère Innovations et Politiques
pour une Alimentation Durable –IPAD à Montpellier Supagro- 29/01/2018)*

En présence de :

- Yuna Chiffolleau, sociologue, chargée de recherche à l'INRA, UMR Innovation à Montpellier. Etude des circuits-courts débutée en 2005 à l'INRA.

Début de la séance : par groupe de huit, 10 min de réflexion sur ce que signifie un circuit-court, afin de faire émerger des questions plus spécifiques qui serviront à alimenter la discussion.

Ouverture du débat : **distinction entre circuits courts (CC) et de proximité**

Un circuit-court n'est pas forcément un circuit de proximité.

Quelle définition pour la proximité ?

Définition du ministère de l'Agriculture (2009) :

Un circuit court est un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire.

La définition ne fait pas référence à la distance géographique car les experts ne sont pas parvenus à un consensus, en effet, la distance est fortement corrélée au territoire et n'est donc pas généralisable. On note souvent une limite inférieure à 150 km.

On parlera spécifiquement de CC et de proximité pour les échanges qui concernent les circuits-courts locaux.

Aujourd'hui, on observe des phénomènes de CC re-localisés sans changement dans la gouvernance. Le CC de proximité a pour vocation de reconnecter producteur et consommateur, le rôle d'un éventuel intermédiaire doit être redéfini.

On peut noter que des grandes surfaces telles que Carrefour proposent certains produits en CC avec des producteurs qui viennent livrer directement le magasin. De même, la vente par Internet est souvent considérée comme du CC.

L'ensemble des formes de CC pose à l'évidence la question des objectifs de ces circuits et de leur gouvernance.

Vente directe ?

Dacian Ciolos (ancien Commissaire européen à l'Agriculture et au développement rural) a tenté de créer une charte [adhésion volontaire] et un label pour la vente directe en CC, mais cela n'a pas pris.

Complémentarité CC, circuit long :

Les CC sont actuellement très médiatisés mais encore peu de chercheurs travaillent sur le sujet, notamment en économie. Il est nécessaire de modéliser les CC et en évaluer mieux les impacts sur les systèmes agricoles et de consommation.

Une expérience a montré que pour 100 € dépensés dans un commerce local, 90 € restent dans le territoire contre 5€ lorsqu'ils sont dépensés dans un supermarché. Les CC ont donc le potentiel de re-dynamiser les territoires.

Attention toutefois à ne pas opposer ces deux circuits, il ne s'agit pas de choisir l'un ou l'autre de façon exclusive mais de rééquilibrer le territoire à l'heure où les villes réfléchissent de plus en plus à leur autosuffisance. Les CC et longs doivent être complémentaires pour permettre une meilleure résilience des villes. Et d'ailleurs, au niveau même des producteurs, rares sont ceux qui vendant en CC, ne vendent pas aussi en partie et à certains moments de l'année en circuits plus longs...

Est-ce que les CC permettront de nourrir les villes ?

Attention aux chiffres farfelus et erronés du cabinet Utopie sur l'autonomie alimentaire des villes. Une ville, par définition, ne peut nourrir ses habitants et dépend donc d'approvisionnements extérieurs, même si on peut produire certains aliments en ville. Importance de rééquilibrer nos assiettes et nos territoires.

Comment les agriculteurs peuvent-ils vivre des circuits-courts ?

Niveau de vie très hétérogène : on peut bien en vivre comme très mal. Encouragement vers des projets et formules collectifs de CC car le système très énergivore [déplacements] et chronophage.

Difficile de gagner sa vie uniquement par du CC, en maraîchage par exemple, d'où des usages souvent mixtes entre les deux types de circuits.

Comment les agriculteurs qui produisent de gros volumes peuvent-ils également passer par des CC ?

Il est nécessaire de repenser et construire des CC avec ces agriculteurs qui peuvent se retrouver en grande difficulté notamment à cause de la faible diversité des canaux de vente dans leur territoire ou / et leur filière : **cela pose la question du besoin de nouveaux acteurs logistiques ?**

La restauration collective, dont l'approvisionnement recourt aux CC, peut constituer un débouché intéressant pour les agriculteurs avec des exploitations de taille intermédiaire.

Pour les agriculteurs conventionnels le passage en CC permet de repenser les pratiques et d'amener plus de qualité. Cette démarche sur la qualité, voire une approche de production et gestion plus écologiques, n'est pas forcément présente initialement mais peut arriver par la suite en s'inscrivant dans les CC.

Quels impacts carbone des CC ?

Plusieurs études ont démontré que l'impact carbone de produits en gros tonnages et importés de l'étranger par bateau pouvait être moindre que celui des mêmes types de produits vendus localement par estafette, surtout lorsque celles-ci reviennent à vide. Toutefois, ces études ne prennent pas l'ensemble du cycle de vie des produits en question, ce qui fragilise leur robustesse...

Quoi qu'il en soit, la logistique des CC doit être optimisée afin que ce système puisse évoluer dans un sens plus vertueux pour leurs impacts carbonés et environnementaux. Aujourd'hui, la réglementation empêche les producteurs de livrer ensemble tout type de produits. De nouvelles lois, plus adaptées, semblent nécessaire pour permettre un développement plus éco-

logique de ces circuits. Et des EX. locaux prennent en compte différents critères dont l'énergie, par ex. autour de Figeac.

De même, les consommateurs par leurs pratiques de course (une fois ou plusieurs fois par semaine en voiture) ont une responsabilité dans ces bilans carbone.

La transformation :

Pour dynamiser les CC il faut promouvoir la création de plateforme de collecte, de conditionnement et de transformation dans les territoires. Il n'y a actuellement pas suffisamment de recherches sur les processus de production et les systèmes de collectes et de transformation conduisant à la création d'aliments à la fois sains, « vivants » et peu impactants pour l'environnement.

Exemple local cité : un pressoir mobile dans les Cévennes accessible à chacun, qui permet de faire du jus de pomme dans son jardin. Ce type d'initiatives permet de faciliter les activités du producteur et d'apporter de la valeur ajoutée.

Qui a participé à la définition des CC ? Comment pourrait-elle évoluer ?

Leur démarrage s'inscrit à la suite du Grenelle de l'Environnement : Michel Barnier, alors ministre de l'Agriculture, introduit d'abord une formation à l'agriculture biologique dans les formations initiales d'agriculture. Puis, en 2010, il annonce un plan gouvernemental en faveur des CC pour « renforcer le lien entre producteurs et consommateurs ».[<http://www.terroirs44.org/terroirs44/notre-actualite/un-plan-gouvernemental-pour-les-circuits-courts-1237.htm>]

Actuellement les PAT (Plan d'Action Territorial) permettent de co-construire des actions en faveur des CC et de l'agriculture durable entre les différents acteurs d'un territoire : producteurs, transformateurs, distributeurs, collectivités, associations écologiques ou de consommateurs.

Un risque de dérive institutionnelle existe toutefois sur les PAT : il faut veiller à ce qu'ils promeuvent des démarches plus ascendantes et multi-acteurs, et associent davantage de citoyens ou d'associations locales.

Actuellement, on est en pleine élaboration nationale de leur cahier des charges, leur conduite et formes de soutien.

Appel de Yuna Chiffoleau aux participants de l'Agora pour se saisir de cet outil potentiellement remarquable et faire vivre les PAT comme des leviers de transformations citoyennes dans les territoires. Une réflexion plus avant se mènera au sein de l'Agora, notamment lors de la prochaine Rencontre nationale, le 1er avril à Grenoble.

Présentation d'un marché de plein vent à Grabels (Hérault) par Yuna Chiffoleau

Initiative Ici C Local

2008 : volonté partagée d'habitants et élus locaux pour re-dynamiser Grabels par un marché le week-end. Celui-ci ne sera ni en 100 % producteurs locaux (éviter l'irrégularité des approvisionnements), ni en 100 % bio (éviter l'entre soi).

—> Construction d'un marché de plein vent en CC

Aujourd'hui, il est fréquenté par 400 clients réguliers tous les samedis.

2010 : une crise de confiance apparaît toutefois, les consommateurs s'étonnent de la quantité des produits (et la nature de certains) pour un marché en CC.

Il sera alors mis en place : une charte, un comité de validation et un système d'étiquetage pour présenter la traçabilité et ré-instaurer de la confiance. Cet étiquetage se présente sous la

forme d'un code couleur : en vert, les produits vendus par leur producteur en personne ; en orange, ceux qui viennent d'un producteur connu du vendeur et qui s'inscrit dans la logique du CC (> 100 km) ; et en violet, les produits provenant de filières longues et auxquels le vendeur ne peut apporter de garanties supplémentaires à l'étiquette traditionnelle. Les vendeurs du marché peuvent fort bien présenter des étiquettes de couleurs différentes, par produit, sur leur stand.

Cela a permis d'apporter de la transparence et de restaurer la confiance. Il a aussi une fonction plus éducative : en montrant qu'un CC ne signifie pas toujours un aliment produit localement et/ou en bio.

Des critères de qualité et conditions de production ont également été introduits : il s'agit de produits issus de l'agriculture biologique ou de l'agriculture raisonnée avec peu et/ou pas de traitements chimiques (aucun reconnu nocif pour la santé), pas de serres chauffées, pas d'élevage industriel, pas d'OGM dans la nourriture animale.

Le comité organise des visites pour contrôler que les critères sont bien respectés.

Ce système d'étiquetage peut-il être exporté partout en France ?

Plus vraisemblablement, chaque territoire peut définir ses propres critères et adapter ainsi le système d'étiquetage en fonction des besoins, des niveaux d'exigence et des réalités de production locale. Cette recherche de définition peut favoriser des rencontres et échanges entre acteurs d'un même territoire. Aujourd'hui, le modèle d'étiquetage de Grabels est une marque collective gratuite, qui se diffuse (à St Afrique, à St Marcellin). Les critères se rediscutent au cas par cas. Certains ont mis du vert pour le bio, du jaune pour l'agriculture entre raisonnée ou autre que bio. Les initiateurs peuvent être des habitants, des producteurs, ou des collectivités.

Attention dans ce type de démarche, à ce qu'il n'y ait pas de mise en opposition entre producteurs et consommateurs. Il est essentiel de maintenir une logique de coopération et de transparence entre tous les acteurs, sur leurs attentes comme sur leurs pratiques.

Pour en savoir plus sur la démarche suivie à Grabels : <http://www.sad.inra.fr/Partenariat-innovation/Ici.C.Local-Valoriser-les-circuits-courts-dans-les-territoires/Ici.C.Local-une-demarche-innovante-protégée-par-une-marque/{key}/0>

Petit résumé de l'opération :

- elle **s'applique à des produits** et non à des offreurs ;
- elle est **réservée aux acteurs économiques** (commerçants, artisans, agriculteurs, producteurs-transformateurs) qui proposent majoritairement ou à titre significatif, des produits en circuits-courts ;
- elle s'acquiert à **titre individuel** ;
- elle s'applique aux produits bruts comme aux transformés ;
- son **organisation est à la fois nationale et déclinée localement** : un comité de suivi national, composé de représentants de l'INRA, de la Ville de Grabels et de partenaires de la marque, aide à créer et supervise les comités de suivi locaux dans chaque territoire d'application ;

- elle implique la définition, dans chaque territoire d'application, par le comité de suivi local, des termes « local » et « durable » en fonction de l'histoire et des enjeux du territoire ;
- elle repose sur un **système d'étiquetage** basé sur un code couleur : vert = vente directe d'un produit local et durable ; orange = vente d'un produit local et durable via un intermédiaire ; violet = vente de produits non locaux et/ou non durables et/ou hors circuits-courts ;
- elle s'appuie sur une **gestion collégiale** et un contrôle participatif

Ici C Local est une marque collective gratuite.

Les documents liés à cette marque sont téléchargeables gratuitement sur le site de l'INRA. Actuellement, l'INRA de Montpellier vient de recruter début février, une chargée de mission qui va créer des réseaux d'expériences entre les différents territoires : Marie Quennec.

Ouvrages et études consultables :

- *Et si on mangeait local ?* de Patrick Philipon, Yuna Chiffolleau et Frédéric Wallet. Payant (<http://www.quae.com/fr/r4965-et-si-on-mangeait-local-.html>) mais bientôt en libre accès sur le site de l'INRA.
- *Les circuits courts, des innovations sociales pour une alimentation durable dans les territoires* (<http://journals.openedition.org/noroi/4245>).