

« Les circuits courts alimentaires sont un moyen de reprendre le contrôle sur son assiette »

Yuna Chiffolleau, ingénieure agronome et sociologue, directrice de recherche à l'INRA, revient sur les enjeux des circuits courts et leur développement. Anne Guillard

L'assiette en tête . Yuna Chiffolleau, ingénieure et sociologue, directrice de recherche à l'Institut national de la recherche agronomique (INRA), travaille sur les innovations pouvant contribuer au développement de systèmes alimentaires plus durables. Elle est coautrice, avec Patrick Philippon et Frédéric Wallet, de *Et si on mangeait local ?* (Quae, 2017), et vient de publier, aux éditions Erès, *Les Circuits courts alimentaires, entre marché et innovation sociale* .

Elle a participé en 2009 au groupe de travail mis en place par le ministère de l'agriculture qui a défini un circuit court comme « *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* ». Ce groupe a aussi contribué à élaborer « *un plan d'action* » pour les développer, le « [plan Barnier](#) », [du nom du ministre de l'époque](#) .

Quand sont apparus les circuits courts alimentaires ?

Yuna Chiffolleau : Ils ont toujours existé, depuis l'invention du commerce. Les marchés forains au Moyen Age réunissaient producteurs et clients. Avec la modernisation de l'agriculture, la standardisation des produits et le développement de la grande distribution, qui a multiplié les intermédiaires, les circuits courts ont décliné jusqu'aux années 1970, pour connaître un regain dans les années 2000.

Le mouvement a été très précoce au Japon. Dès les années 1960, des mères de familles, citadines, passent contrat en direct avec des producteurs en échange d'une production sans produits chimiques, après un scandale sur le riz, aliment de base en Asie. Elles créent le premier « *teikei* » (engagement de collaboration).

En France, la véritable extension des circuits courts se situe dans les années 2000, dans un contexte où la [crise de la vache folle](#) décuple les peurs alimentaires. Cette crise a généré une perte de confiance dans les filières longues, vis-à-vis de la traçabilité, et dans les labels car pour les citoyens, il y a eu défaillance de ce qui était sous contrôle de l'Etat. Une partie des consommateurs a cherché à se rassurer à travers la proximité, le lien direct, afin de savoir d'où proviennent les produits, fruits et légumes principalement au départ.

Qui sont ces consommateurs ?

Au départ, le public de ces circuits est plutôt militant, issu des classes moyennes. Il y a une surreprésentation des bacs + 3, bacs + 5. Parallèlement, des gens inquiets pour leur alimentation, par exemple des couples au moment de leur premier enfant, s'intéressent aux circuits courts. Sans oublier les personnes âgées qui ont, pour certaines, toujours consommé en circuit court, sans le revendiquer, en se rendant chaque semaine sur les marchés de plein vent (en plein air).

Depuis, le mouvement s'est démocratisé. Selon une enquête à laquelle j'ai participé pour l'INRA en 2013, 42 % des personnes interrogées avaient acheté un produit en circuit court dans le mois précédent, à hauteur de 25 euros environ par semaine, sur une moyenne de 100 euros de budget alimentaire hebdomadaire total. Globalement, les consommateurs qui ne vont plus du tout dans les supermarchés sont très rares : tout le monde combine plusieurs sources d'approvisionnement. Pour les produits frais, toutefois, les circuits courts sont de plus en plus recherchés.

Quels sont les enjeux des circuits courts ?

Le renouveau des circuits courts s'inscrit initialement dans un mouvement de réappropriation de l'économie et de lutte contre un capitalisme sans foi ni loi, afin de remettre de l'éthique. C'est avant tout la remise en question du modèle agro-industriel avec la domination de la grande distribution et la multiplication des problèmes environnementaux. C'est l'idée de maintenir des fermes à taille humaine, de sauver des terres agricoles.

L'enjeu est de rééquilibrer les territoires, les revenus de l'agriculture, l'alimentation et les assiettes. Pour cela, déjà, des boutiques de producteurs avaient vu le jour dès les années 1970, en lien avec un mouvement de retour vers la nature. Dans les années 2000, les alternatives au modèle agro-industriel deviennent plus visibles, à travers les associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP). La première AMAP est créée en 2001 à Aubagne (Bouches-du-Rhône) à la suite d'une réunion dans un café écocitoyen d'Attac sur le thème de « la malbouffe ». Le fonctionnement est directement inspiré des *teikei* japonais : les consommateurs s'engagent par contrat à acheter les produits d'un producteur qui, de son côté, respecte les principes de l'agriculture paysanne. Dans les années 2000, également, on redécouvre les marchés de plein vent, qui sont au nombre de dix mille en France (hors halles couvertes).

Pour le consommateur, les circuits courts sont un moyen de reprendre le contrôle sur son assiette. Mais il s'agit de faire de la pédagogie, d'expliquer les enjeux, autrement cela ne fonctionne pas. Il est important d'expliquer ce qu'il y a derrière un prix. Les haricots verts sont rarement en dessous de 5 euros le kilogramme en circuit court alors qu'on peut les trouver à 1,50 euro en supermarché. Sauf que ce n'est pas le même haricot vert : il y a une récolte mécanique dans un cas et une récolte à la main dans l'autre.

Comment savoir si l'on a à faire à un circuit court quand on est consommateur ?

Aujourd'hui, la grande distribution s'est engouffrée sur le créneau. L'offre de fruits et légumes - salades, tomates, fraises, melons en particulier - achetée directement à des producteurs y représente en général entre 5 à 10 % de l'offre globale. Mais ce n'est pas forcément très transparent sur les fermes qui sont derrière, le plus souvent de grosses exploitations maraîchères, et non de petites exploitations comme le consommateur peut se l'imaginer quand il achète un produit avec la photographie d'un producteur apposée sur l'étiquette ou affichée en grand dans le rayon. Une confusion qui le perd.

Pour tenter d'y remédier, nous avons expérimenté à Grabels (Hérault), près de Montpellier, [une initiative baptisée « Ici.C.Local »](#). Elle permet sur les marchés de plein vent, où il y a beaucoup de revendeurs, de repérer facilement les produits de producteurs ou provenant du territoire environnant avec peu d'intermédiaires. Cette démarche, gérée localement avec les consommateurs, est en train de se diffuser en France.

Un circuit court provient-il obligatoirement de l'agriculture biologique ?

Les consommateurs ont tendance à penser que « qui dit circuit court, dit bio ». Or 10 % seulement des exploitations qui sont en circuit court sont certifiées bio (contre toutefois 2 % en circuit long). A noter qu'une exploitation sur cinq était en circuit court en 2010, ce qui représentait alors un peu plus de 100 000 exploitations, selon les chiffres du recensement agricole.

Actuellement, les installations des jeunes agriculteurs se font beaucoup plus souvent, voire majoritairement en circuit court, particulièrement dans le maraîchage. C'est un changement majeur dans la population agricole. Les producteurs souhaitent proposer des produits différents des normes de la grande distribution, avec des critères de sélection des variétés et des races tournées vers le goût plutôt que la productivité ou la conservation. Pour ceux qui se réorientent vers ces circuits, nous l'avons montré dans beaucoup de cas, les pratiques changent, elles prennent davantage en compte l'environnement.

Comment voyez-vous l'avenir des circuits courts ?

Il y a une clientèle captive qui augmente et génère pas mal d'opportunité, mais il faut toucher davantage de publics, pour plus de justice alimentaire. Ma collègue de l'INRA, Dominique Paturel, a initié l'introduction des produits locaux issus de circuits courts dans l'aide alimentaire, notamment aux Restos du coeur, et dans les épiceries solidaires. Il ne s'agit plus de culpabiliser les « pauvres » parce qu'ils mangeraient mal, mais de leur donner la possibilité d'accéder à des produits frais et de soutenir l'agriculture locale, comme tout citoyen.

Depuis 2014, [les projets alimentaires territoriaux \(PAT\) ont été introduits dans la loi pour l'avenir de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt, portés par Brigitte Allain](#), députée EELV de Dordogne, avec l'idée de construire des politiques alimentaires locales valorisant les circuits courts, les filières de proximité et l'agriculture durable. Les PAT sont le plus souvent portés par les collectivités. La plupart des efforts, toutefois, sont concentrés sur l'approvisionnement en produits locaux de la restauration collective. Mais des communes s'engagent aussi pour préserver le foncier et installer des agriculteurs dans l'espace périurbain, comme c'est le cas à Rennes, Lorient, Montpellier, ou encore en Ile-de-France, ou pour maintenir des équipements de proximité, comme des abattoirs.

Quels sont les freins au développement des circuits courts ?

Il demeure complexe de mixer les publics. Les consommateurs pauvres ne vont pas en circuits courts, principalement en raison d'un problème culturel, et pas forcément économique. En moyenne, à qualité égale et en saison, les produits en circuits courts ne sont pas plus chers qu'en supermarché, même s'il existe d'importants écarts de prix au sein des circuits courts. La vente directe à la ferme est moins chère que dans certains magasins en circuits courts, à Paris par exemple, qui pratiquent des prix exorbitants, alors que ce n'est pas forcément du bio, rappelons-le. Mais les circuits courts restent trop souvent médiatisés comme s'adressant à un public « parisien bobo », si bien qu'ils sont perçus comme un nouvel objet de domination par les élites, et sont rejetés.

Du côté des producteurs, en circuit court, il faut produire, vendre, transformer et, parfois, c'est lourd à gérer. En circuit long, le producteur est centré sur la production, qui part ensuite chez un grossiste ou dans une coopérative. Ce n'est pas du tout le même métier. Les formations initiales d'agriculteurs ne les préparent pas aux circuits courts. C'est un frein important.

Plus largement, le chantier est énorme pour développer véritablement ces circuits courts. On a besoin de recherches, sur la logistique par exemple. On a besoin que la réglementation évolue, pour mieux prendre en compte les petites structures. Et on a sans doute besoin d'une charte, comme évoqué déjà au moment de leur définition, en 2009, pour garantir des transactions associant pédagogie et transparence... afin de démocratiser tout en restant exigeant. Les acteurs de l'économie sociale et solidaire ont un rôle-clé à jouer en ce sens, avec un enjeu majeur toutefois : aller au-delà du business social.

Anne Guillard