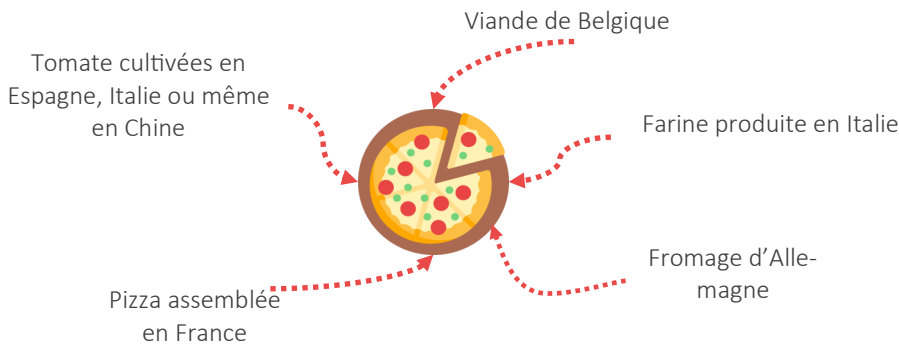


C – DU PRODUCTEUR AU CONSOMMATEUR

C

LE RÉSEAU DE DISTRIBUTION MAJORITAIRE ACTUEL : LES CIRCUITS LONGS

Aujourd'hui, la chaîne d'approvisionnement entre l'agriculteur et le consommateur est **longue et met en jeu de nombreux intermédiaires**. La majorité des produits vendus sont transformés, dans ce cas, les produits passent par des entreprises de l'industrie agroalimentaire. Il en résulte que les produits parcourent de longues distances pour arriver jusqu'au consommateur. Prenons l'exemple d'une pizza achetée en supermarché :



Ce système de distribution décentralisé est efficace pour réduire les coûts. Cependant, toutes les entreprises sont interdépendantes et travaillent en flux tendu. Une anomalie de fonctionnement sur l'un des acteurs de la chaîne peut impacter l'ensemble des parties prenantes. Il s'agit donc d'un **système très efficace mais peu résilient**.

LE COMBAT ENTRE AGRICULTEURS ET GRANDES SURFACES

Les supermarchés se sont développés au cours des années 1960. La grande distribution doit son succès aux prix bas qu'elle propose, et par son côté pratique (diversité des produits vendus à un même endroit, horaires d'ouverture larges, à proximité de la population qui s'urbanise...). Ils **représentent 60% des dépenses alimentaires des Français**. Les 6 plus grandes enseignes se partagent 92% de ce marché.

Afin de répondre à cette demande, les agriculteurs ont dû opter pour des systèmes de production à grande échelle, très industrialisés et très spécialisés.

Compte tenu des volumes produits et du monopole des enseignes de distribution, ces producteurs n'ont plus d'autres moyens de commercialisation que les entreprises de l'agro-industrie, instaurant un rapport de force inégalitaire et leur faisant perdre leur pouvoir de négociation.

Enfin, on peut voir que même lorsque les prix agricoles baissent, cette baisse n'est pas répercutée sur le consommateur, ce qui traduit une augmentation des marges faites par la grande distribution.



68 143 000 consommateurs



4 enseignes de distribution se partagent 80% du marché français



315 entreprises de l'agroalimentaire se partagent 80% du marché français



389 000 agriculteurs et agricultrices

Source : Basic et Les Greniers de l'Abondance

Dans ce système, les prix de commercialisation ne permettent pas aux exploitations agricoles de subsister. La viabilité d'une partie de l'agriculture française est maintenue artificiellement grâce aux aides de la PAC (Politique Agricole Commune).



ZOOM L'AGRIBASHING

Dans les circuits longs, le système de production, transformation et distribution est très opaque pour le consommateur. La déconnexion des consommateurs à leur nourriture, mais aussi les scandales sanitaires et écologiques ont entraîné une méfiance de certains Français envers l'agriculture conventionnelle. L'« agribashing » est une critique du mode de production conventionnelle. Certains agriculteurs vivent mal cette critique, ils s'estiment dénigrés, déconsidérés et ont même demandé au gouvernement d'intervenir en octobre 2019 au cours de manifestations.

Ce phénomène est l'illustration du malaise des agriculteurs, en proie aux injonctions contradictoires que constituent d'une part l'opinion de la société civile qui veut une agriculture plus vertueuse, et d'autre part la demande pour des produits toujours moins chers.



LES LABELS : UNE GARANTIE POUR LE CONSOMMATEUR

Afin d'assurer le consommateur de la qualité des produits, des labels donnant lieu à des contrôles et un cahier des charges précis ont été établis. C'est un bon moyen pour connaître les conditions de productions des aliments. Chaque label donne des garanties différentes en fonction de son cahier des charges.

Quelques exemples :



AOP (APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE) / AOC (APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE) :

Cette appellation désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne. C'est la notion de terroir qui fonde le concept des appellations d'origine.



LABELS BIO FRANCAIS ET EUROPÉEN :

L'agriculture biologique est un mode de production qui allie les pratiques environnementales optimales, le respect de la biodiversité, la préservation des ressources naturelles et l'assurance d'un niveau élevé de bien-être animal. Ils sont équivalents depuis 2010, et garantissent notamment la non-utilisation d'OGM et de pesticides.



IGP (INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE) :

Ce label identifie les produits agricoles bruts ou transformés dont la qualité, la réputation et d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. L'IGP est liée à un savoir-faire et au moins une étape de la production, la transformation ou l'élaboration est réalisée dans une aire géographique délimitée.



LABEL ROUGE :

Ce signe désigne les produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés.



FAIRTRADE :

C'est un des labels historiques du commerce équitable, qui assure des garanties environnementales (pas d'OGM, peu de pesticides...) et un revenu décent pour le producteur. Il s'ouvre aujourd'hui à la grande distribution, ce qui fait débat.



SAVEUR DE L'ANNÉE :

Il s'agit d'une récompense marketing, les marques doivent payer pour participer au concours. Les produits sont goûtés par un panel de consommateurs et sont jugés sur leurs qualités gustatives.



EN QUELQUES CHIFFRES

- ▲ 50 AOP agroalimentaires (huile d'olive de Nîmes, Poulet de Bresse...)
- ▲ 50 AOP produits laitiers (comté, picodon, reblochon...)
- ▲ 363 AOC vins et eau de vie (Beaujolais, Bordeaux, Champagne...)
- ▲ 140 IGP produits agroalimentaires (Tomme de Savoie, Jambon de Bayonne, Œufs de Loué...)
- ▲ 76 IGP vins (Côtes-de-Gascogne, Pays d'Oc, Coteaux-de-l'Ain...)
- ▲ Bio : environ 14% des exploitations et 10% du territoire agricole français



Depuis 2018, la restauration collective publique doit procéder à de nombreux changements de pratiques par loi EGalim. La loi fixe pour objectif 50% de l'approvisionnement en restauration collective avec des produits durables ou sous signe d'origine et de qualité, dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique. Dans les faits peu respectent la loi, en effet en 2021 un bilan établissait que seulement 15% des restaurants collectifs remplissaient tous les critères de la loi.

Cependant, les collectivités sont en générale de meilleurs élèves par exemple la ville de Mouans-Sartoux (06) a même réussi le pari du 100% bio dans ses cantines scolaires. Pour se fournir en légumes, cette commune s'est dotée de sa propre ferme et a embauché un maraîcher.

LE RENOUVEAU DES CIRCUITS COURTS

Les circuits courts sont définis officiellement comme **un mode de commercialisation de produits agricoles qui comporte au maximum un intermédiaire, sans restriction géographique.**

La commercialisation en circuit court était très largement majoritaire avant l'essor de la grande distribution. Bien que n'ayant jamais disparu, les circuits courts connaissent un regain d'intérêt depuis le début du XXI^e siècle. Cependant, ce mode de commercialisation est encore marginal en volume.

Il existe différents types de commercialisation en circuits courts. Certains sont en vente directe : vente à la ferme, marchés, marchés à la ferme, AMAP ou autres paniers, point de vente collectifs. D'autres font intervenir un intermédiaire : artisans, restaurants, cantines, groupements d'achat, commerçants sédentaires ou sur les marchés, plateformes d'achat sur internet, supermarchés...



AMAP : Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne. Il s'agit d'une association de consommateurs qui passent un contrat solidaire avec un ou plusieurs agriculteurs. Les adhérents paient à l'avance la totalité de leur consommation sur une période définie. L'agriculteur livre les produits lors de distributions hebdomadaires. Ce mode de commercialisation est avantageux pour un agriculteur, car cela lui permet d'avoir une avance de trésorerie, et d'être couvert en cas de problème sur les récoltes.



POINT DE VENTE COLLECTIF : C'est un magasin dans lequel les agriculteurs qui vendent leurs produits sont co-proprétaires, et se partagent les tâches de gestion du magasin. Cela permet de proposer une offre de produits diversifiée en un seul point de vente, des horaires d'ouvertures moins spécifiques qu'un marché. En bref, les avantages du supermarché.



POURQUOI CET ENGOUEMENT POUR LES CIRCUITS COURTS ?



- Le grand public a pris conscience des problèmes environnementaux suite aux diverses crises écologiques et sanitaires de la fin du XX^e siècle (bœufs élevés aux hormones, crise de la vache folle, viande de cheval dans les lasagnes...). **Les circuits courts répondent au besoin de transparence perdu dans les chaînes d'approvisionnement longues et opaques.** Ils permettent de **connaître les méthodes de production ainsi que le processus de fabrication en s'assurant de leur qualité et en retrouvant ce lien perdu entre les agriculteurs et les consommateurs.**



- Ils sont aussi une opportunité pour **créer du lien social** et une manière pour les agriculteurs d'obtenir la **reconnaissance sociale** qu'ils et elles méritent.



- Les produits sont peu ou pas emballés** et les conditionnements liés au transport sont souvent réutilisés. La consigne pour réemployer les emballages est fréquemment donnée aux consommateurs. Elle présente une pertinence environnementale car cela n'engendre pas de transport additionnel. Ce réemploi permet une économie tant pour la production des emballages, qu'en termes de déchets.



- Les **producteurs valorisent mieux leurs produits** en éliminant les différents intermédiaires grâce à la vente en circuit court. L'existence de fermes à taille humaine est possible.



- Ils sont un autre mode de distribution et de consommation qui s'opposent au modèle actuel dominant. Les agriculteurs sont ainsi **indépendants des cours des marchés mondiaux et plus résilients.**

La commercialisation en circuit court a de nombreux avantages, mais elle demande plus de temps et d'organisation aux agriculteurs. Pour la plupart d'entre eux, plusieurs modes de vente sont nécessaires pour écouler tous leurs produits. Ils développent aussi des compétences spécifiques pour établir leur stratégie de commercialisation et de communication pour se faire connaître.

CONSOMMER LOCAL

Souvent associée aux circuits courts, la consommation locale fait référence à la **distance géographique entre le lieu de production et le lieu de commercialisation**, c'est une démarche consistant à s'alimenter au plus proche possible. Il n'existe pas de distance encadrant la consommation locale.

Elle permet de soutenir les agriculteurs de proximité et de favoriser le dynamisme et l'emploi local. A terme cela peut aussi être une impulsion permettant d'augmenter la résilience alimentaire d'un territoire.

Consommer local peut permettre de réduire le bilan carbone de son alimentation, à condition de prendre quelques précautions. En effet, les modes et pratiques de production sont beaucoup plus déterminants en matière de bilan environnemental que la distance de commercialisation, notamment pour les fruits et légumes, pour lesquels la saisonnalité est cruciale. Des aliments produits localement mais « hors saison » sous serre chauffée, pourront consommer plus d'énergie et rejeter plus de gaz à effet de

serre que des produits importés de pays où ils sont cultivés en plein air, même en incluant le transport. A titre d'exemple, une salade cultivée en Allemagne, sous serre en hiver, aura un bilan en termes de CO₂ émis (de la production à la consommation) deux fois plus élevé que le même légume importé d'Espagne où il est cultivé en plein air (510 g eqCO₂/salade contre 240 g eqCO₂/salade).

Par ailleurs, plus de proximité ne signifie pas nécessairement moins d'émissions de gaz à effet de serre si les moyens de transports utilisés sont inadaptés, si la logistique est insuffisamment optimisée ou si le comportement du consommateur est inadéquat. Par exemple, en allant faire ses courses plus loin et / ou en voiture plutôt qu'à vélo.

Cependant, dès lors qu'ils sont optimisés et sous certaines conditions, les circuits courts de proximité présentent un potentiel intéressant en termes de réduction des émissions de gaz à effet de serre (GES).



« Manger local » : oui mais à quelle prix ?

Les dernières enquêtes Ipsos sur les habitudes et les attentes des consommateurs montrent une appétence des françaises et des français pour les produits locaux. Bien qu'elles ne reflètent pas la consommation réelle, ces enquêtes d'opinions nous renseignent néanmoins sur l'imaginaire associé au local. Pour les français, un produit local est un produit ayant été fabriqué dans leur région, artisanal et vendu en circuit court (Enquête IRI, 2022). Cette définition pointe donc l'importance du « peu de kilomètres parcourus par le produit et le lien quasi direct entre le producteur et le consommateur, source de transparence et de confiance » (Emily Mayer, Philippe Goetzmann pour la Fondation Jean Jaures, 2023). Ces produits sont également de formidables « vecteurs d'ancrage et d'identité » et ils peuvent répondre à la volonté de certains consommateurs de réduire les émissions de gaz à effet de serre liées au transport alimentaire. Malheureusement, la reprise du « manger local » par certaines idéologies populistes et par les enseignes de la grande distribution altère le projet initial qui souhaitait proposer une consommation favorisant les liens sociaux, l'économie locale et l'écologie.

Cette dérive conduit à une confusion des consommateurs sur les produits dits « locaux » vendus dans des grandes surfaces ; ces dernières étant peu enclines à donner des informations sur le type d'agriculture choisie. Ainsi, « acheter local » ne permet pas de garantir une alimentation de qualité, sans pesticides et riche en goût et en nutriments.

Ces conditions de commercialisation invisibilisent également les conditions de travail des ouvriers agricoles et des paysans, ainsi que l'impact de la production sur l'environnement (Paddeu ; 2017).

Ainsi, acheter « local » recouvre différentes réalités ; et il est nécessaire de se rapprocher des producteurs pour échanger avec eux sur leurs pratiques, connaître d'avantage leur métier, et enfin tisser du lien.

Bien manger : le mot « bio » ne fait pas tout.

En faisant son entrée dans la grande distribution et l'industrie alimentaire, l'alimentation biologique se démocratise. Cette ouverture s'accompagne par ailleurs d'un élargissement de l'éventail de choix des produits bio commercialisés et parmi ceux-ci, les aliments ultra-transformés ne cessent d'augmenter.

Certes, le cahier des charges bio restreint le nombre d'additifs utilisables dans les produits alimentaires à une petite cinquantaine contre plus de 300 en conventionnel, mais il ne préserve pas le consommateur du fait de mal manger. Trop gras, trop sucrés, trop salés et pauvres en nutriments, les produits bio ultra-transformés sont un risque pour notre santé.

De plus, les procédés industriels nécessaires pour obtenir ces produits ainsi que leurs transports pour la commercialisation sont gourmands en eau et en énergies fossiles. Ils ont donc un impact sur notre environnement. Il est en effet nécessaire de choisir des produits bio, locaux et de saison si l'on souhaite réduire les émissions de GES.

? LES DÉFINITIONS

PAC Politique Agricole Commune

C'est un système de régulation et de subvention mis en place par la communauté Européenne pour augmenter les rendements agricoles tout en maintenant les revenus des exploitants. Ses évolutions successives permettent de prendre en compte de nouvelles thématiques telles que le développement rural.

Label

Etiquette ou marque sur un produit montrant l'origine, la qualité ou une particularité reconnue de ce produit.



SYNTHESE

Les supermarchés ont permis l'accès à une nourriture bon marché pour l'ensemble de la population. Les modèles à grande échelle associés à ce type de distribution ont des impacts économiques et sociaux sur les fermes mais aussi environnementaux et sanitaires sur l'ensemble de la population. Différents labels permettent de garantir une certaine qualité au consommateur pour lequel la chaîne de distribution est longue et opaque. Certains consommateurs se sont tournés vers les circuits courts. Ce mode de consommation garantit plus de transparence pour les consommateurs, offre une meilleure maîtrise des ventes aux agriculteurs, relocalise l'approvisionnement en nourriture... etc. Il peut même s'avérer vertueux écologiquement, à condition de prendre quelques précautions.

SOURCES

Circuit d'approvisionnement :

Dossier de l'ADEME sur la répartition de la valeur socio-économique de l'alimentation

▲ https://lebasic.com/wp-content/uploads/2017/11/BASIC_Valeur-Socio-Eco-Alimentation-Francaise_Phase-2_Nov-2017.pdf

Les greniers de l'Abondance :

▲ <https://resiliencealimentaire.org/download/qui-veille-au-grain/?wpdmdl=15237&masterkey=621cd787b399d>

Livre de Marc Dufumier : « De la terre à l'assiette »

Reportage sur l'approvisionnement des cantines de Mouans-Sarthoux par le maraîcher municipal du ministère de la transition écologique et solidaire

▲ <https://www.youtube.com/watch?v=1fHdVx6kRN4>

Circuit court :

Infographie sur les circuits courts, par Le Monde, avec des données issues du programme de recherche CODIA :

▲ https://www.lemonde.fr/economie/article/2018/02/24/production-agricole-l-essor-des-circuits-courts_5261884_3234.html

▲ https://www.lemonde.fr/idees/article/2018/02/24/on-peut-manger-du-local-plein-de-pesticides_5262044_3232.html

Vidéo de 2mn extraite du journal de France 3, « Agriculture, à la découverte des circuits courts » :

▲ https://www.francetvinfo.fr/economie/emploi/metiers/agriculture/agriculture-a-la-decouverte-des-circuits-courts_2292103.html

ImagesDoc n°340, avril 2017, « Labo écolo: on s'approvisionne en légumes frais et bio », p.54. Rapide explication d'une AMAP à laquelle un enfant va acheter des légumes avec sa famille.

Dossier de l'INRA sur les circuits courts :

▲ <http://www.inra.fr/Grand-public/Economie-et-societe/Tous-les-dossiers/Circuits-courts-du-producteur-au-consommateur>

Avis de l'ADEME (agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie) sur les circuits courts :

▲ https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/avis-ademe_circuits-courts_201706.pdf

Articles supplémentaires :

▲ Paddeu, F., 2017, « Manger local. Leurres et promesses », *Revue Vacarme*, n°81, pp.40-45

▲ <https://jean-jaures.org/publication/la-consommation-de-produits-locaux-de-lheritage-a-la-richeesse-productive/>

▲ <https://www.quechoisir.org/actualite-produits-bio-trop-souvent-ultratransformes-n69487/>

Labels :

Page Wikipédia qui recense les labels, garanties, appellations... :

▲ https://fr.wikipedia.org/wiki/Label_de_qualit%C3%A9#Labels_officiels

Grandes surfaces :

Reportage sur l'évolution des grandes surfaces et archives de l'INA :

▲ https://www.francetvinfo.fr/economie/commerce/commerce-comment-les-grandes-surfaces-ont-revolutionne-la-france_2722705.html