

novembre 2020

circuit court, l'idéal alimentaire ?



point de vue...

Les circuits de production et de distribution sont classiquement organisés à l'échelle nationale - voire mondiale - et assurent les principaux besoins alimentaires des habitants, via notamment la grande distribution qui propose une grande diversité de produits à des prix considérés attractifs.

Suite à plusieurs scandales alimentaires et à une prise de conscience « environnementaliste » de plus en plus forte, les réseaux de circuits courts sont réapparus au cours des années 2000.

La question de l'approvisionnement alimentaire n'est donc pas nouvelle, mais elle est particulièrement mise sur le devant de la scène dès lors qu'une crise surgit, comme celle liée à la Covid-19.

Ce mode d'approvisionnement répond-il au besoin d'une alimentation saine et soucieuse de son empreinte environnementale autant qu'aux besoins quotidiens des habitants ? Comment les collectivités locales, en particulier, accompagnent-elles la mise en œuvre des circuits courts ? Les circuits courts pourraient-ils être une solution alimentaire modifiant de façon pérenne le paysage de la distribution alimentaire ?

vous avez dit circuit court ?

Le ministère de l'Agriculture et de l'alimentation considère qu'un circuit est

court lorsque le producteur est lui-même vendeur ou qu'un seul intermédiaire au plus intervient entre le vendeur et le consommateur.

Dans les perceptions toutefois, le circuit court ne se résume pas au mode de distribution : il s'appuie aussi sur la notion de proximité géographique du producteur voire sur la relation de confiance et le lien social potentiellement développés avec ce dernier. Ce lien rassure le consommateur et lui permet de mieux saisir les exigences de production, facilitant l'acceptation d'un éventuel surcoût des produits.

Grâce à une meilleure connaissance du produit et de sa traçabilité, le circuit court est aussi un gage de qualité et de sécurité sanitaire.

L'impact environnemental vient compléter les attentes du consommateur tant sur le mode de production plus respectueux des milieux, que sur celui de la distribution.

entre rêve et réalité

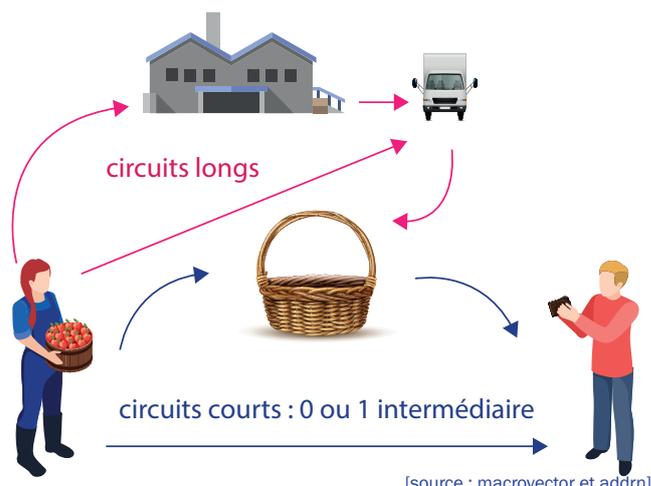
Un décalage peut toutefois exister entre ces principes idéaux et la réalité des circuits de distribution dits « courts ».

Ainsi, circuit court ne signifie pas pour autant que la production est bio : seulement 10 % des exploitations fonctionnant en circuit court sont labellisées bio (contre 2 % pour le conventionnel). Consommer ainsi peut aussi signifier consommer des produits de saison donc moins diversifiés, non ou peu connus ce qui peut déstabiliser certaines personnes.

De même, l'intérêt de la proximité géographique du producteur, bien que réelle, peut être toute relative. L'impact environnemental du transport doit être mesuré au regard de l'ensemble du cycle de vie de l'aliment : sa production (correspondant à 67 % de l'empreinte carbone du produit selon l'Ademe), sa transformation, son conditionnement, son stockage, etc. La part du transport dépend également de la performance des circuits de distribution, ceux des grands transporteurs étant souvent mieux optimisés que ceux d'un producteur, même local.

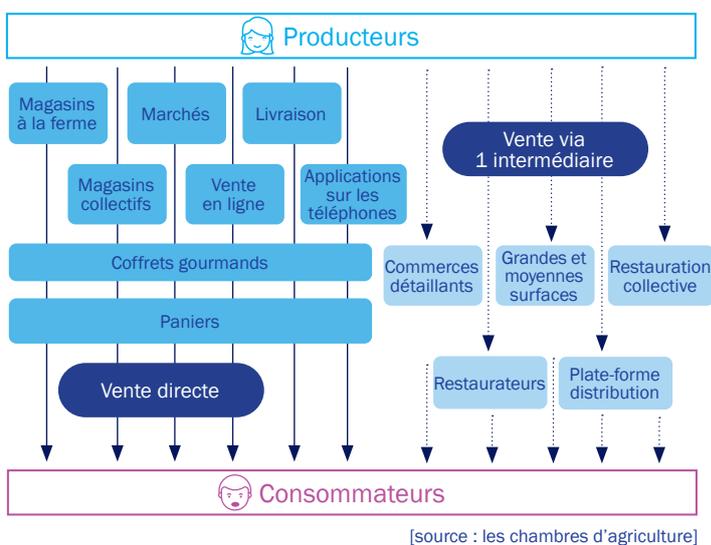
Malgré ces nuances, le circuit court reste un mode de distribution prometteur, plébiscité par les consommateurs et encouragé par la puissance publique.

de la fourche à l'assiette

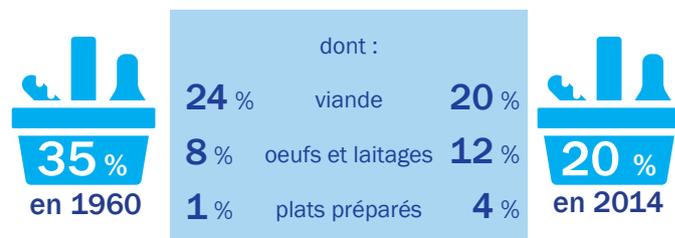


la diversité des circuits courts

les circuits courts : 1 intermédiaire au maximum



part de la consommation alimentaire dans le budget des ménages



En 2014, le budget alimentation moyen par personne est de 3 600 €/an soit moins de 10 €/j

[source : INSEE 2015]

profil des consommateurs

Si au départ l'acheteur est plutôt militant et issu des classes moyennes, le public

s'est progressivement élargi notamment à partir des années 2000 et le scandale de « la vache folle ».

Les ménages précaires sont *a priori* moins enclins à l'achat en circuit court car plus éloignés culturellement de ce mode d'approvisionnement et au regard parfois de son coût financier. Pour leur en favoriser l'accès et ainsi réduire cette fracture sociale, certains produits locaux sont désormais introduits dans les circuits d'aide alimentaire (Restos du Cœur, épiceries solidaires, etc.).

La part des achats réalisés en circuit court reste donc encore modeste face à la grande et moyenne distribution (10 à 15 % selon l'Inra, période pré-covid). Le circuit court est surtout privilégié pour les produits frais, et souvent encore, le mode d'approvisionnement des ménages combine plusieurs lieux de ressources.

localement, un territoire de circuits courts ?

Le territoire Estuaire et Littoral Loire Océan

accorde depuis longtemps une place importante aux circuits courts... en toute discrétion.

Les centres-villes accueillent une offre croissante en produits locaux, bio, équitables : boutiques solidaires, épicerie de vrac et zéro déchet, réseaux de producteurs locaux, etc.

Les grandes et moyennes surfaces dédient des rayons aux produits locaux et valorisent les marques ou l'origine locale : label « produits en Bretagne », crèmerie de proximité, sel de Guérande, biscuits Saint-Michel, etc.

Les marchés comptent également un grand nombre des producteurs locaux. Les poissons des criées du Croisic ou de La Turballe côtoient les maraîchers et autres producteurs de Loire-Atlantique, Vendée et Morbihan.

Sans compter les autres formes de diffusion (Amap, paniers, etc.), les circuits courts font partie du quotidien des habitants et ont été particulièrement révélés avec le confinement lié à la Covid.

qui sont les consommateurs des circuits courts ?



- Beaucoup sont des retraités ou des CSP+ mais aussi de plus en plus de professions intermédiaires
- **6 %** des Français adhèrent à une AMAP, **38 %** seraient intéressés
- **41 %** sont consommateurs en circuits courts depuis 1 à 5 ans et **13 %** le sont depuis moins d'1 an, ce qui révèle un fort renouvellement des consommateurs

[sources : « Economie sociale et solidaire : les circuits courts alimentaires », PIPAME, 2017 ; « la consommation alimentaire en circuits court : enquête nationale » programme CODIA, CASDAR]

41 % des Français achètent souvent, voire très souvent, en circuit court

[source : IPSOS]

part des exploitations commercialisant en circuit court



25 %
en Loire-Atlantique



15 %
en Pays de la Loire



18 %
en France

[source : Agreste, RA 2010 ; Chambre d'agriculture Pays de la Loire]

d'autres valorisations des circuits courts

Volet anti-gaspi : les disco-soupes sont des événements collectifs et ouverts à tous lors desquels fruits et légumes au rebut ou invendus sont cuisinés. Ils sont ensuite distribués gratuitement ou à prix libre dans une ambiance festive.

Volet social : la soupe impopulaire coordonnée par le chef étoilé Éric Guérin avec des sans-abris, le 14 février 2020 à Saint-Nazaire

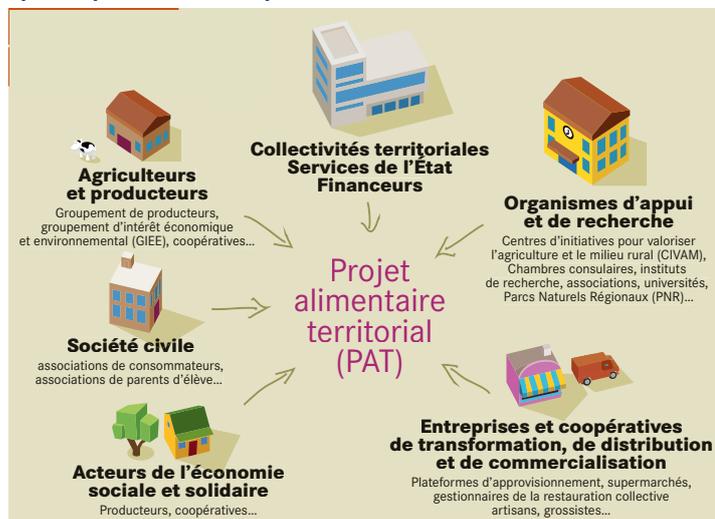
sur le territoire, des expériences - parfois anciennes - de projets alimentaires

Le Parc naturel régional de Brière accompagné de collectivités territoriales et de la Chambre d'agriculture a élaboré un PAT labellisé en 2017. Le projet porte sur le développement d'une dynamique locale notamment autour des approvisionnements (de la restauration collective) à partir des filières légumes bio et/ou locaux et sur la filière bovine. Un guide édité en 2020 recense les producteurs et distributeurs du territoire.

Le Pays de Retz : la stratégie du Pôle d'équilibre territorial et rural (PETR) dans le domaine de l'agriculture et de l'alimentation s'est concrétisée par l'élaboration d'un PAT avec un plan d'actions pour 2020. Certaines de ces actions font déjà l'objet d'initiatives publiques (lutte contre le gaspillage, restauration collective, soutien aux circuits de vente directe) ou associative. Ainsi, « Produit en Pays de Retz » met en réseau les acteurs du territoire et sensibilise les habitants à consommer local, organise le salon Terre et Mer.

Redon Agglomération : les premières bases d'une réflexion sur la question de l'alimentation ont été posées dès 2006/2007 par le Conseil de développement soutenu par les collectivités : opérations de sensibilisation, plateforme, conférences, jusqu'à l'achat de terres agricoles à Peillac pour accompagner les porteurs d'un projet d'installation dans la filière du maraîchage. En 2017, un guide « mangez durable et local » a été publié ainsi qu'une carte interactive des producteurs locaux. Une charte a été mise en place et constitue un référentiel commun et fédérateur autour de trois axes : une agriculture à taille humaine et respectueuse de la nature et des hommes ; des produits alimentaires locaux, sains, accessibles ; un engagement partagé. Ces initiatives relevant d'un PAT n'en n'ont pourtant pas la labellisation.

quels partenaires pour construire un PAT ?



[source : Ministère de l'agriculture]

évolution des ventes de produits alimentaires

entre la semaine du 20 au 26 avril 2020
et la semaine correspondante en 2019

+117 % livraison à domicile	+10 % supermarchés de moins de 2 000m ²
+81 % drive	+8 % supermarchés de plus de 2 000m ²
+20 % magasins de proximité	-5 % hypermarchés de moins de 7 500m ²
-5 % magasins hard discount	-10 % hypermarchés de plus de 7 500m ²

[source : Le Monde 10/05/2020]

un dispositif incitatif : le PAT

La politique publique de l'alimentation est encadrée

par le Programme national pour l'alimentation (loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche de 2010) visant à mettre en œuvre des dispositifs favorisant les circuits courts, les produits de saison et labellisés notamment dans la restauration collective. Il incite aussi les partenariats entre acteurs.

Dans ce cadre, le Projet alimentaire territorial (PAT) est un outil encouragé par la Loi Avenir d'octobre 2014. Il permet de structurer un projet concerté entre les acteurs locaux (producteurs, transformateurs, distributeurs, collectivités et consommateurs) et de fédérer, à travers l'alimentation, des enjeux économiques, environnementaux, sociaux et de santé.

Ce dispositif est relayé par la loi EGalim de novembre 2018, portant sur l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable. Cette loi favorise les initiatives locales et encourage une accélération de la mise en place de PAT. Elle ambitionne ainsi la création de 500 PAT à échéance 2020 (à mi-juillet 2020, environ 200 sont labellisés).

Une des actions phares portées par la loi EGalim consiste à inclure 50 % de produits durables et de qualité (dont 20% de produits bio) dans la composition des repas servis dans les restaurants collectifs publics à compter du 1^{er} janvier 2022.

Les habitudes d'achat alimentaire ont été modifiées suite aux limitations imposées

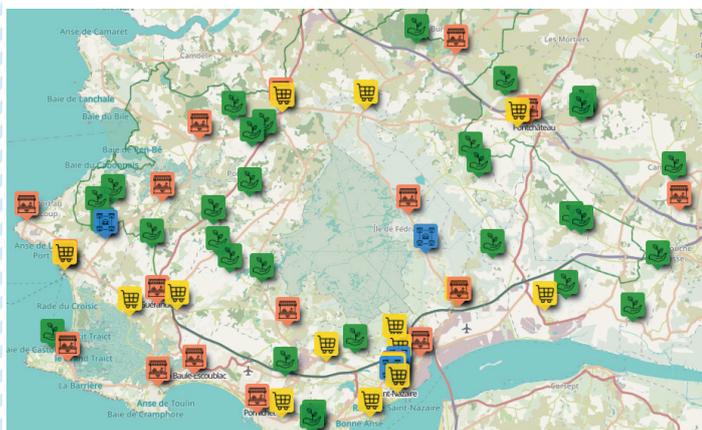
la Covid 19, un accélérateur

dans le contexte de crise de la Covid-19 : distances de déplacement, souci de privilégier les acteurs locaux de l'économie et d'éviter les lieux de regroupement comme les hypermarchés. Au moment du confinement, ces derniers ont ainsi perdu 8 points de part de marché face aux commerces de proximité (source : Kantar Worldpanel et LSA) du fait de leur éloignement, de leur taille et d'une moindre amplitude horaire d'ouverture temporaire.

Dans le même temps, avec le numérique, le e-commerce (via les drives) des grandes surfaces a franchi la barre des 10 % des ventes (bien qu'il reste encore loin des 25 à 30 % affichés en Asie).

des initiatives locales développées pendant le confinement de mars-avril 2020

> Manger local : la carte des initiatives en Brière ! (site du PNR Brière le 31/03/20)



> **L'association Produit en presqu'île de Guérande**, créée en 2012, propose des produits de la mer et agricoles aux consommateurs locaux de Cap Atlantique, Brière, Brivet et Carene. Avec la crise de la Covid 19, les commandes ont été regroupées et distribuées par le producteur Burban à La Baule.

> Les commerçants de Saint-Brevin-les-Pins réunis dans **l'association les Talents brévinnois** se sont organisés pour proposer des livraisons à domicile aux habitants.

> **À Redon agglomération** les producteurs inscrits au guide des producteurs locaux et sur la carte interactive ont multiplié par deux la vente de leurs paniers.

> **La ferme de Mazérac** à Saint-Lyphard a revu l'ensemble de son réseau de distribution et le conditionnement de ses produits laitiers (des cantines aux drives de producteurs et à la grande distribution) tout en réduisant la production de lait.

> **Le Roule Casquette** à Saint-Nazaire : bar, cave et distributeur de La Ruche qui dit Oui ! a connu une recrudescence de la demande de « paniers » pendant le confinement. Les motivations des clients : volonté de consommer autrement, sécurité sanitaire par rapport aux grandes surfaces, ou simplement proximité pour les habitants du quartier. Quant à l'activité de caviste, elle a permis le maintien d'un minimum d'activité pendant cette période. Cela a aussi permis de maintenir le lien social.

l'adaptation à une nouvelle situation

Pour permettre la continuité de l'offre alimentaire,

producteurs et commerçants ont donc adapté leurs circuits de distribution : ventes en ligne, en point relais ou en livraison à domicile, points de vente à la ferme ou « drives » fermiers.

Cette réactivité a été rendue possible grâce aux outils numériques : cartes interactives pour localiser l'offre alimentaire locale ; applications mobiles de « Click & Collect » facilitant les commandes et proposant des livraisons. Enfin, des partenariats entre producteurs et supermarchés locaux déjà existants ont été renforcés valorisant plus encore les productions locales.

La crise sanitaire a accéléré les évolutions en cours plus qu'elle ne les a

et après ?

bouleversées en faisant prendre conscience des risques de perte d'autonomie alimentaire liés à la structuration de notre réseau de production et de distribution. Elle offre l'opportunité de réorienter l'économie vers un modèle plus équitable, durable en favorisant les circuits locaux.

Elle aura aussi mis en avant la capacité de résilience de chacun et la diversité des solutions locales, individuelles ou groupées.

Ce retour au local pose la question de la construction et de l'approvisionnement alimentaire des villes, mais aussi de leur capacité d'adaptation au monde de demain, face à des crises sanitaires ou environnementales.

À l'échelle nationale, le plan de relance du 3 septembre 2020 fait de « l'alimentation saine, sûre, durable, locale et de qualité pour tous » un des enjeux pour la refondation économique, sociale et écologique du pays. Cette mesure, estimée à 400 M€, s'appuiera sur des appels à projets en 2021 et 2022 en vue de :

- Développer une alimentation saine, sûre, durable, de qualité et durable dans les cantines scolaires des petites communes ;
- Structurer les filières locales grâce aux PAT ;
- Aider les acteurs de l'alimentation locale à généraliser l'accès aux produits locaux : alimentation locale solidaire ;
- Accélérer la structuration et le développement de filières performantes (répondre aux attentes sociétales et assurer une meilleure rémunération du producteur).

carte blanche à...



Lisa Gerbal

Chargée de mission Capitalisation et dissémination
Terres en Villes

La planification alimentaire : quels rôles à jouer pour les agences d'urbanisme ?

La crise sanitaire met le doigt sur l'importance d'une reterritorialisation de notre alimentation, durable et résiliente, portée par des Projets Alimentaires Territoriaux qui essaient.

Les villes cependant, s'étendent en faisant fi des systèmes alimentaires locaux. Il paraît presque impensable aujourd'hui que l'acte de se nourrir soit le grand oublié de la planification urbaine. Le changement de paradigme est donc primordial, et cela passe par un changement de vision des « faiseurs de villes » que sont, entre autres, les agences d'urbanisme.

Les opportunités sont grandes, car les agences ont à leur portée des outils de lecture et diagnostic performants pour une meilleure compréhension du système alimentaire. Leurs périmètres d'action, qui correspondent aux bassins de vie, peuvent se montrer pertinents. Les dynamiques partenariales qu'elles tissent sont une opportunité d'intégration des acteurs du système alimentaire à la fabrique de la ville.

Le chemin est pourtant long. La transversalité de l'alimentation implique un décloisonnement de la pensée, très peu observée dans la planification urbaine actuelle. De plus, comment développer un projet transversal si la formation académique, entre urbanisme et alimentation, reste aussi cloisonnée ? Comment les agences peuvent-elles repenser leurs pratiques en réinterrogeant leurs acquis ?

Autant d'opportunités et de questionnement pour que les agences d'urbanisme s'impliquent de manière légitime dans le développement des projets alimentaires de territoire.



à voir ou à revoir

En route pour l'autonomie alimentaire Guide pratique à l'usage des familles, villes et territoires

« Un voyage vers l'autonomie alimentaire, à partir d'une feuille de route comportant 21 actions réparties en 4 volets - participatif, éducatif, coopératif, régénératif. Ce sont des actions faciles à mettre en œuvre, moyennant de la bonne volonté, de l'enthousiasme et de la motivation. Végétaliser la ville, animer un jardin partagé, créer une marelle nourricière, produire ses propres plants et graines, mieux utiliser l'eau, travailler à reconstituer un sol vivant, participer à des ateliers de cuisine, réduire ses déchets... Cette approche, très concrète et étayée par de nombreux témoignages d'expériences réussies, donnera l'envie à chacun de se réapproprier son alimentation et de devenir acteur de son territoire. ».



voir aussi...

[[Macroscopie Manger mieux, Moins gaspiller, moins polluer - Ademe](#)]

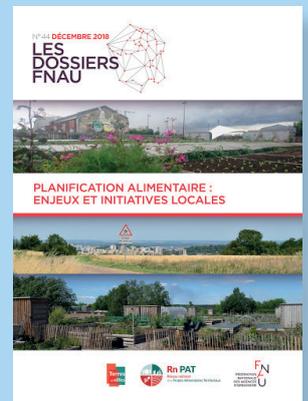
[[Appel à projets alimentaires territoriaux en Pays de la Loire sept 2020 à février 2021](#)]

[[Comprendre le système alimentaire pour dépasser la crise - Chronique des confins n° 9, 14/05/2020, Laure de Biasi Ingénieure en agronomie à L'Institut Paris Region](#)]

[[« Villes et alimentation en période de pandémie : expériences françaises », France Urbaine, Terres en Villes et Resolis](#)]

[[« L'idée de nourrir les métropoles grâce aux ceintures vertes est une illusion ! » - par Vincent Tardieu / Colibris - 7 juin 2017](#)]

déjà paru



addrn

agence d'urbanisme de la région de Saint-Nazaire

Rédacteur en chef :

Laurence Moley-Josse

Comité de rédaction :

Claude Maillère, Marie Pouplet

Conception graphique :

Sandra Biguet

Responsable de publication :

Pierre Vionnet

Crédits photos :

p.4@Flickr- jalb

Dépôt légal : 4^e trimestre 2020

Site internet : www.addrn.fr