**Les circuits courts (articles)**

P 1  Manger Local, Le Monde du 25 11 2017

P 6 Redonner du sens à l’alimentation, Alternatives économiques, 01 / 06 / 2016

P 9 Les circuits courts, une garantie de qualité ? Alternatives Economiques du 01 05 2014

**Manger local ? « Je pensais que ça aurait été plus compliqué et plus cher »**

L’alimentation en circuit court n’est plus marginale en France, elle gagne du terrain dans tous les milieux sociaux. Des locavores fraîchement convertis racontent ce que cela a changé dans leur quotidien.

LE MONDE | 25.11.2017 à 13h47 • Mis à jour le 25.11.2017 à 16h30 | Par [Céline Mordant](http://abonnes.lemonde.fr/journaliste/celine-mordant/)

[Réagir](http://abonnes.lemonde.fr/planete/article/2017/11/25/manger-local-je-pensais-que-ca-aurait-ete-plus-complique-et-plus-cher_5220386_3244.html?xtmc=manger_local_je_pensais_que_ca_aurait_ete_plus_complique_et_plus_cher&xtcr=1#liste_reactions) Ajouter

Partager (7 258) Tweeter



Finis les pamplemousses de Floride, les haricots verts du Kenya, le Nutella… De nombreux Français ont fait le choix de manger local pour tout ou partie de leur alimentation. D’autant que les possibilités d’acheter en circuit court se sont beaucoup diversifiées, des « drives fermiers » aux sites spécialisés. Des locavores fraîchement convertis racontent ce que cela a changé dans leur quotidien.

Nicole, 66 ans, ancienne infirmière en bloc opératoire habitant à Anglet, dans les Pyrénées-Atlantiques, *« mangeait n’importe quoi »*, beaucoup de plats préparés faute de temps. Désormais à la retraite, elle passe plus de temps en cuisine. Au marché, elle privilégie la production locale et s’alimente au rythme des saisons, même si parfois *« c’est dur d’attendre les pommes et les kiwis du coin »*. Fini le fromage du supermarché, elle ne mange que le brebis des stands du producteur de sa région avec qui elle aime bavarder. L’important pour elle est de *« valoriser le patrimoine local »* et se faire plaisir.

**Qu’est-ce qu’un circuit court ?**

Officiellement, la notion de circuit court est utilisée pour qualifier un mode de vente limitant le nombre d’intermédiaires (à un ou deux au maximum) mais ne retient pas de critère géographique (variable selon le lieu et les produits d’une trentaine à une centaine de kilomètres, selon [l’Ademe](http://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/avis-ademe_circuits-courts_201706.pdf)). Sont concernés les produits vendus directement à la ferme, dans des marchés ou boutiques de producteurs, les paniers mis à disposition par les [AMAP](http://www.reseau-amap.org/amap.php) (Association pour le maintien d’une agriculture paysanne) ou par des sites spécialisés… De plus en plus d’acteurs de l’agroalimentaire, comme la grande distribution, se vantent de vendre en circuit court. Pourtant, un autre critère est fondamental aux yeux de nombreux spécialistes et défenseurs du manger local : le renforcement du lien social et *« un partage plus équitable de la valeur ajoutée »,* insiste Yuna Chiffoleau, agronome et sociologue à l’INRA.

**« Des produits plus frais et de meilleur goût »**

Pour Yuna Chiffoleau, agronome et sociologue à l’INRA (Institut national de la recherche agronomique), coauteure de *Et si on mangeait local ?* (Quae, 2017), la motivation des locavores est essentiellement de *« trouver des produits plus frais et de meilleur goût »*.

Mehdi, 35 ans, fonctionnaire, était *« très déçu de la qualité des fruits et légumes des supermarchés »*: *« de la flotte et de la peau »*, tranche-t-il. Il est membre d’une Amap (association pour le maintien d’une agriculture paysanne) depuis deux ans à Moret-sur-Loing, en Seine-et-Marne. Le quotidien des repas de cette famille originaire de la proche banlieue parisienne, qui a fait le choix de s’installer à la campagne pour améliorer sa qualité de vie, est désormais calé sur le calendrier des productions locales que l’on va chercher le vendredi soir et qu’il faut éplucher et cuisiner le week-end en prévision d’une semaine à l’emploi du temps bien chargé.

Cyril a, lui, *« fait le virage il y a un an »*. Aide à domicile dans un village de l’Isère, il vient de créer en parallèle une « ruche », c’est-à-dire qu’il centralise les achats pour les clients du site La ruche qui dit oui auprès de producteurs locaux. Les produits sont un peu plus chers – *« la qualité, ça se paye »* –, mais la famille mange aussi moins de viande. *« De par mon métier, j’ai beaucoup de contacts avec les agriculteurs. De voir qu’ils s’en sortent mal, que les grandes surfaces prennent tout et qu’eux se battent pour vivre, tout cela m’a déterminé dans mon choix, sans compter les scandales alimentaires et les cas de cancer autour de moi… »*



**« L’achat malin, le bon plan »**

*« Pour beaucoup de gens, le circuit court c’est l’achat malin, le bon plan qu’on se transmet de bouche-à-oreille »*, explique l’agronome Yuna Chiffoleau. Sadia, enseignante à Créteil, n’achète sa viande qu’auprès d’un couple d’éleveurs de Lozère qu’elle a rencontré pendant ses vacances : *« Nous passons commande et sommes livrés une fois par mois, le rapport qualité-prix est excellent et le producteur est vraiment aux petits soins ! »* Le mois prochain, c’est une commande groupée avec les voisins qui est prévue.

*« La question du prix reste un frein pour les non-acheteurs en circuit court »*, souligne la chercheuse Yuna Chiffoleau.

*« Quand on compare le prix de fruits mûrs de saison et ceux de fruits conservés en chambre froide, évidemment, ce n’est pas la même chose… Il faut comparer des produits comparables : les produits en circuit court sont plutôt moins chers à qualité égale. Mais les gens qui n’ont pas accès à cette pédagogie, ne comprennent pas cette différence de prix : ils voient des prix plus élevés et se disent que ce n’est pas pour eux. En revanche, une fois que les consommateurs ont passé la barrière (qui est très forte), une fois qu’ils ont goûté, ils comprennent et ils sont convaincus. »*

Comme Anne-Gaëlle, 32 ans, dans le marketing Web, à Bordeaux : *« Je pensais que ça aurait été plus compliqué,* *que j’aurais été obligée de courir à plusieurs endroits, que ça aurait été plus cher, mais c’est finalement assez facile. »* Elle fréquente les boutiques de producteurs locaux de son quartier et consacre une partie de son week-end à préparer des petits plats pour la semaine. *« Ça m’a vraiment redonné le goût des légumes et l’envie de cuisiner au quotidien »,* explique-t-elle.

**« Des légumes que je ne connaissais pas »**

Pas question de passer à une alimentation plus frugale non plus pour Pauline, 25 ans, fille d’ouvrier agricole, fonctionnaire à Laon dans l’Aisne, qui voulait aussi *« privilégier les produits de sa région »* : *« Avant, on ne savait pas trop quoi faire comme repas, ça nous a libérés »*, ouvert à d’autres recettes et produits, témoigne-t-elle. Pour elle, le déclic est venu avec l’ouverture d’un distributeur de fruits et légumes 24 heures sur 24 à proximité de son domicile, puis celui d’un drive fermier.

Boris, originaire de Strasbourg et déterminé à se nourrir bio et local, a eu plus de mal à trouver un système qui lui convenait lorsqu’il s’est installé à Creutzwald en Moselle il y a quatre ans. Il a été sauvé par l’arrivée d’une agricultrice bio sur le marché de la ville et lui achète désormais tous ses fruits et légumes quelles que soient les saisons. *« En ce moment, c’est génial, on se régale avec les tomates, mais bientôt on va commencer à déchanter, il y aura moins de variétés,* concède-t-il. *L’hiver, c’est toujours un peu la même chose et il m’est arrivé d’acheter des légumes que je ne connaissais pas juste parce qu’ils étaient différents de l’ordinaire ! »*

*« Quand la cuisine est envahie par les potimarrons… c’est un esclavage ! »*, sourit aussi Ophélie en AMAP depuis quatorze ans à Paris, qui rit en se rappelant ces hivers où elle apportait courges et autre butternut chez ses amis à la place d’un bouquet de fleur pour écluser le stock familial. *« Au début, les circuits courts, c’était pas drôle, ça l’est davantage. Les producteurs ont fait des efforts pour diversifier leurs productions, pour développer les légumes oubliés »*, insiste Yuna Chiffoleau.

**Rejouer « chaque mois “La Traversée de Paris” »**

Ludovic, gestionnaire de patrimoine à Meaux, qui ne savait pas que *« la salade, à partir de novembre, il n’y en avait pas ! »*, s’est habitué sans problème à cuisiner l’oca, un tubercule originaire du Pérou et que cultive un agriculteur de sa région pendant l’hiver. Il a jeté son dévolu sur cette ferme pratiquant agroforesterie et semences paysannes après avoir écumé rapports et articles. *« Nous y allons une fois par semaine pour faire le plein. Nous avons littéralement changé nos habitudes de consommation et alimentaires. Exit produits, boissons, gâteaux industriels. Nous consommons local et ne manquons de rien. »* Grâce aussi à un certain sens de l’organisation. Le circuit des courses s’est allongé, *« cinq boutiques le samedi matin »*, y compris pour le café et le chocolat : *« C’est un peu plus contraignant, mais c’est aussi une sortie en famille. »*

La convivialité, le rapport direct avec les agriculteurs… Mehdi « l’amapien » de Moret-sur-Loing ne renoncerait pour rien au monde à son rendez-vous du vendredi soir, lorsqu’il va chercher son panier et en profite pour rencontrer producteurs et voisins, *« un moment agréable, contrairement au supermarché ! »* Pour Ophélie, au contraire, les contraintes de *« la logistique du dernier kilomètre »* l’ont emporté : *« J’en connais même qui transportent dix kilos de viande dans leur sac à dos dans le métro, bonjour la chaîne du froid ! »*

François, ingénieur lyonnais de 42 ans, attristé par les difficultés des agriculteurs de son village d’origine, s’approvisionne désormais en viandes, œufs, légumes, céréales, fruits auprès d’eux. Quitte à rejouer *« chaque mois* La Traversée de Paris *quand je retourne avec ma valise faire le plein à la campagne » : « Cela me permet d’allier l’utile à l’agréable et m’oblige à revenir voir la famille et déconnecter. »*

**Les circuits courts en chiffres**

**Un producteur sur 5** vend une partie de sa production en circuit court ([recensement général agricole](http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf_primeur275.pdf), 2012)

**42 %** des consommateurs français passent par les circuits courts, selon une enquête nationale menée en 2013 notamment par Yuna Chiffoleau, de l’Institut national de la recherche agronomique (INRA), dans le cadre du [projet Codia sur les attentes des Français vis-à-vis des circuits courts](http://www.gret.org/2014/06/circuits-courts-quen-pensent-les-francais/).

**6 % à 7 %** des achats des Français se font en circuits courts selon l’[Ademe](http://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/avis-ademe_circuits-courts_201706.pdf) (Agence de l’environnement et de la maîtrise de l’énergie)[.](http://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/avis-ademe_circuits-courts_201706.pdf)

**70 %** la part des achats alimentaires des Français en grandes et moyennes surfaces ([source Nielsen Kantar](http://abonnes.lemonde.fr/economie/article/2017/10/17/a-bout-de-souffle-les-hypers-en-quete-d-un-nouveau-modele_5201955_3234.html)), un chiffre en stagnation par rapport à la progression de l’e-commerce.

Le nombre de points de vente augmente : on recense en 2014-2015, **600 à 1 200** marchés de producteurs, **1 600** AMAP (associations pour le maintien d’une agriculture paysanne), **650** ruches, **250** magasins de producteurs, toujours selon l’[Ademe](http://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/avis-ademe_circuits-courts_201706.pdf).

***Pour en savoir plus.***[*Le site du ministère de l’agriculture*](http://agriculture.gouv.fr/consommation-manger-local-partout-en-france) *recense les adresses pour manger local partout en France. Le site* [*Bienvenue à la ferme*](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/) *pour acheter directement chez les producteurs (plus de 5 000 références).*

# "Redonner du sens à l’alimentation"

01/06/2018 [Les dossiers n°014](https://www.alternatives-economiques.fr/node/83333)

Albert Ritzenthaler secrétaire confédéralCFDT et président du groupe CFDT au Conseil économique, social et environnemental (Cese) et rapporteur d'un avis sur les circuits de distribution des produits alimentaires

**Comment définir les circuits courts ?**

La définition proposée par le ministère de l’Agriculture précise qu’un circuit est court quand la relation entre le producteur et le consommateur est directe ou limitée à un intermédiaire. Mais est-ce vraiment le critère du nombre d’intermédiaires qui est pertinent ? Il peut n’y avoir qu’un seul intermédiaire entre le producteur et le consommateur si une entreprise de la grande distribution comme Auchan, Carrefour ou Leclerc se fournit directement, sans forcément respecter des critères environnementaux ni construire une relation équitable, auprès d’un producteur de crevettes à Madagascar. Aussi avons-nous proposé dans notre avis pour le Conseil économique, social et environnemental (Cese)[1](https://www.alternatives-economiques.fr/redonner-sens-a-lalimentation/00083298#footnote1_agnli0o) la notion de circuit de proximité, dont la définition serait de se fournir en effectuant un trajet qui n’excède pas une heure de voiture, soit environ 50 kilomètres.

Les associations pour le maintien de l’agriculture paysanne (Amap) permettent à ces circuits de se structurer. Des acteurs qui inventent des modèles numériques comme La Ruche qui dit oui ! ou les chambres d’agriculture avec Bienvenue à la ferme sont intéressants pour compléter l’offre des Amap. Certes, l’engagement n’est pas le même. Les fournisseurs des ruches ne participent pas à la gouvernance de la structure. Et La Ruche qui dit oui ! prend 8 % sur chaque transaction, ainsi que le responsable de la ruche qui a organisé la mise en relation. Par ailleurs, alors que dans une Amap, le panier de produits est servi à des abonnés qui s’engagent à soutenir dans la durée des producteurs avec lesquels ils entretiennent un contact direct, le membre d’une ruche choisit ce qu’il achète en fonction de son besoin et de ses goûts. Mais au final, La Ruche qui dit oui ! apporte un complément de revenu significatif à de nombreux producteurs. Et l’ensemble de ces acteurs contribue à établir une véritable relation sociale entre producteur et consommateur, qui redonne du sens à l’alimentation.

**Quels sont les bénéfices environnementaux de ces pratiques ?**

L’Ademe a publié en décembre 2014 une étude intitulée "Alléger l’empreinte environnementale de la consommation". Celle-ci a tenté de mesurer précisément les coûts environnementaux de la chaîne de distribution des circuits courts. Il apparaît ainsi qu’en termes de transport, faire venir d’Espagne 35 tonnes de tomates par camion n’est pas forcément plus polluant que le déplacement en voiture de 50 personnes pour venir chercher leur panier, ou, dit autrement, 30 kilos de marchandises transportés sur 5 kilomètres en voiture, en termes d’impact environnemental, correspondent à 800 kilomètres de transport en camion à chargement optimisé.

Néanmoins, les consommateurs des circuits courts sont aussi des urbains qui utilisent les transports en commun. Et, surtout, les circuits courts proposent des produits de saison, souvent issus de l’agriculture biologique, et réduisent de ce fait l’usage des pesticides, ce qui représente un avantage incontestable sur le plan environnemental. Enfin, la gestion des stocks telle qu’elle est pratiquée par ces acteurs et en particulier par les Amap limite considérablement le gaspillage, en évitant la perte des invendus. Le contenu du panier est en effet déterminé par le producteur en fonction des stocks disponibles, et non par le consommateur.

Par ailleurs, l’avis du Cese souligne qu’en développant l’usage des circuits courts dans la restauration collective, on peut promouvoir une agriculture plus durable à grande échelle et gérer les stocks et les surplus de façon plus précise et économe. Cette gestion plus saine des stocks permet en outre une structuration plus équitable des prix puisque les producteurs ne sont plus tentés par la surproduction d’un produit pour compenser les invendus d’un autre, et assurent ainsi la diversité de la production.

**Quel est le potentiel de développement des circuits courts en France ?**

La part de marché des circuits courts dans l’alimentation en France est évaluée à entre 6 % et 10 %. Son développement est potentiellement important. Et il est facilité par la multiplication des outils numériques, ceux qui favorisent la relation commerciale comme ceux qui informent sur la construction de la valeur, l’éthique ou le respect de normes environnementales. Les hypermarchés s’y intéressent aussi de près, car ils sont évidemment attentifs aux attentes des consommateurs pour conserver leurs parts de marché. Ils peuvent favoriser le changement d’échelle en soutenant les producteurs locaux, comme encourager la filière bio, mais avec le risque de nouveaux déséquilibres dans les relations commerciales. Le bio "low cost" ou d’origine extra-européenne pour des légumes ou fruits qui existent en Europe en est l’illustration.

Pour aller plus loin, il est essentiel que les collectivités locales s’engagent au travers des plans alimentaires locaux. Ainsi, les régions ou les municipalités peuvent favoriser l’implantation de légumeries ou d’abattoirs de proximité et leurs liens avec les acteurs de la restauration collective. Certaines collectivités, comme Montpellier, ont lancé des appels à projets pour installer des agriculteurs bio sur des espaces fonciers municipaux, tout en guidant l’approvisionnement de leurs cantines scolaires vers les produits locaux et de saison. Des espaces dans les marchés d’intérêt national (MIN) sont également créés pour promouvoir les produits durables et concurrencer ainsi les plates-formes logistiques de la grande distribution avec leurs produits standardisés.

L’avis que nous avons adopté au Cese propose également de promouvoir le label Relations fournisseur responsables. Ce label, récemment relancé, vise à garantir des relations équitables entre producteurs, transformateurs et distributeurs, intégrant une qualité sociale et environnementale, dans un univers, celui de la guerre des prix, très marqué par des relations inégales, voire brutales, entre producteurs, transformateurs et distributeurs. L’amélioration de la structuration des organisations de producteurs et des interprofessions est également un objectif essentiel pour rétablir l’équilibre de ces relations commerciales. Une réflexion est engagée sur ce thème, notamment dans le cadre des états généraux de l’alimentation.

**Quelles sont vos autres propositions ?**

Notre avis met également l’accent sur l’information des consommateurs, qu’il faut davantage sensibiliser aux impacts économiques, écologiques, sociaux et sanitaires de l’alimentation. L’initiative Open data Europe, le portail des données ouvertes de l’Union européenne, donne de la visibilité aux informations sur les prix et les flux de marchandises.

Mais il faut coupler cela avec des actions grand public. Ainsi, il faut permettre aux consommateurs de mieux se retrouver dans les signes officiels de qualité, à mieux distinguer des autres labels. Améliorer la traçabilité des produits suppose plus de démarches volontaristes de la part des organismes publics à l’égard des producteurs : plus de contrôles et d’évaluations. Les pratiques de publicité de la grande distribution doivent également être mieux encadrées, en limitant par exemple l’usage des prospectus ou en surveillant la qualité des produits mis en avant.

**Quel bilan tirez-vous des états généraux de l’alimentation ?**

Le discours de clôture du président de la République à mi-étape des états généraux cet hiver a repris, sur le principe, de nombreux éléments de nos propositions : promouvoir les circuits courts, aider les organisations interprofessionnelles à mieux se structurer face aux géants de l’alimentation, revoir la loi de modernisation de l’économie de 2008 qui avait favorisé la guerre des prix. La charte d’engagement "pour une relance de la création de valeur et pour son équitable répartition", signée par tous les acteurs de la distribution des produits alimentaires le 14 novembre dans le cadre des états généraux, vise également à pacifier les relations entre les acteurs. Reste encore à voir quels seront les résultats des différents rounds de négociations avec la grande distribution, afin de mesurer si cette démarche de responsabilisation des acteurs aura réussi à améliorer le climat, jusqu’ici très tendu, des relations commerciales.

* [1.](https://www.alternatives-economiques.fr/redonner-sens-a-lalimentation/00083298#footnoteref1_agnli0o) "Les circuits de distribution des produits alimentaires", avis du Cese adopté le 11 mai 2016, disponible sur [**www.lecese.fr/travaux-publies/les-circuits-de-distribution-des-produits-...**](http://www.lecese.fr/travaux-publies/les-circuits-de-distribution-des-produits-alimentaires)

Propos recueillis par Naïri Nahapétian

# https://www.alternatives-economiques.fr/redonner-sens-a-lalimentation/00083298

# Les circuits courts, une garantie de qualité ?

[Naïri Nahapétian et Céline Mouzon](https://www.alternatives-economiques.fr/user/218) 01/05/2014 [Hors-série Pratique n°068](https://www.alternatives-economiques.fr/node/67377)

Les crises sanitaires et économiques ont remis au goût du jour les circuits courts, avec un nombre très réduit d'intermédiaires entre le producteur et l'acheteur. En se multipliant, ces circuits se diversifient.

Qui dit circuit court pense souvent Amap (association pour le maintien d’une agriculture paysanne), bio, traçabilité, faible impact environnemental et locavorisme\*. Les circuits courts seraient une garantie de qualité pour la santé, l’environnement , la biodiversité, l’emploi local et le lien social. Alors, parés de toutes les vertus ? A une époque de défiance généralisée, ils rassurent. En 2010, selon l’Agence de l’environnement et de la maîtrise de l’énergie (Ademe), ils représentaient 6 % à 7 % des courses alimentaires. Mais, à l’instar du bio et du commerce équitable, lorsque leur notoriété a pris de l’ampleur, ils ne sont pas à l’abri de quelques confusions.

## Un approvisionnement pas forcément local

Les circuits courts ne datent pas d’hier. Ils existent depuis l’invention du commerce ! Aux formes traditionnelles (vente à la ferme, sur les marchés ou à domicile) se sont ajoutées depuis la fin des années 1990 de nouvelles pratiques, comme les points de vente collectifs ou les Amap. Créées en 2001, les Amap sont devenues aujourd’hui le symbole par excellence des circuits courts. Leur principe : proposer aux consommateurs, dits "Amapiens", des abonnements pour une durée de trois mois à un an aux produits d’un ou plusieurs producteurs, distribués sous forme de panier une fois par semaine dans un lieu précis.

Des formes moins contraignantes sont aussi apparues. Ainsi, la plate-forme Internet La Ruche qui dit oui permet à des consommateurs de se constituer en collectifs partout en France afin de passer des commandes groupées auprès de producteurs locaux. Autre pratique : la Louve, un supermarché collaboratif géré par les consommateurs, qui doit ouvrir en 2015 dans le 18e arrondissement de Paris ; il s’inspire d’expériences similaires qui existent à l’étranger, telles que la Park Slope Food Coop[1](https://www.alternatives-economiques.fr/circuits-courts-une-garantie-de-qualite/00067321#footnote1_y1faj2q) à New York. Sans compter l’essor d’Internet : de [mescarottes.com](http://mescarottes.com) (l’équivalent du Bon coin pour les aliments), à [Ecomiam.com](http://Ecomiam.com) (qui propose aux Bretons la livraison de produits surgelés en circuit court), en passant par le plus traditionnel [mon-panier-bio.com](http://mon-panier-bio.com), les sites Web "circuit court" se sont multipliés et le consommateur a l’embarras du choix.

A condition de ne pas se méprendre. Officiellement, depuis la définition qu’en ont donnée les pouvoirs publics en 2009, le circuit court est caractérisé par un nombre d’intermédiaires entre le producteur et le consommateur très réduit, puisque limité à un. Pas d’équivalence donc, entre circuits courts et circuits de proximité. Une banane qui a poussé à l’autre bout du monde peut être achetée en circuit court s’il n’y a qu’un intermédiaire. A l’inverse, un consommateur peut se procurer du fromage produit dans un rayon de moins de 200 kilomètres sans s’approvisionner par le biais d’un circuit court ; il suffit qu’il y ait deux intermédiaires.

## Un bilan carbone à vérifier

En pratique pourtant, circuit court et production locale se recoupent souvent. Est-ce à dire que l’empreinte écologique du circuit court est moindre ? En 2013, une étude du Commissariat général au développement durable[2](https://www.alternatives-economiques.fr/circuits-courts-une-garantie-de-qualite/00067321#footnote2_wia60zo) remettait en cause ce présupposé en soulignant le manque d’optimisation logistique des circuits courts : un véhicule utilitaire de 3,5 tonnes utilisé pour vendre ses produits au marché émet 1 000 grammes de CO2 par tonne au kilomètre alors qu’un ensemble articulé de 40 tonnes transportant des marchandises sur longue distance en émet 84.

La comparaison occulte toutefois le fait que les circuits traditionnels font aussi intervenir des véhicules légers. L’étude n’analyse pas non plus en détail les déplacements des consommateurs en circuit court, dont beaucoup, qui sont des urbains, vont au marché et à l’Amap à pied, en vélo ou en transport en commun. Enfin, elle ne tient pas compte du comportement des paysans producteurs se rendant sur les marchés et qui peuvent profiter de ce déplacement pour faire une course qu’ils auraient dû faire de toute façon.

Le Biau Jardin est une entreprise de maraîchage biologique située à Gerzat, dans le Puy-de-Dôme. Sa particularité ? Etre une entreprise d’insertion sociale et professionnelle : parmi ses 20 salariés, 9 sont en CDD d’insertion. Avec 14 hectares de maraîchage, le Biau Jardin livre 950 paniers de légumes chaque semaine et tient une boutique de vente directe.

Le projet, qui fonctionne presque uniquement dans une logique de circuit court, permet aux salariés de se former aux méthodes agricoles biologiques, ainsi qu’à la gestion et à l’entrepreneuriat. Seul bémol : durant la basse saison, la PME, une société coopérative d’intérêt collectif (Scic), peine à assurer une livraison continue. Elle se voit dans l’obligation de compléter ses paniers avec des produits venant de l’extérieur. Une démarche nécessaire, car les postes d’insertion sont permanents : la masse salariale reste donc stable, même durant les périodes creuses. Malgré tout, le Biau Jardin s’est imposé en Auvergne comme un acteur de premier plan dans la filière de l’agriculture biologique et génère aujourd’hui 1 million d’euros de chiffre d’affaires.

Les circuits courts induisent également des comportements vertueux chez les consommateurs en les incitant le plus souvent à suivre la saisonnalité des produits, essentielle pour réduire les émissions de CO2 issues de la culture sous serre. Et ils permettent la réduction des déchets de conditionnement puisque les produits sont peu ou pas emballés, à l’inverse du bio vendu en supermarché dans des emballages plastiques polluants et énergivores.

Autre confusion courante : entre bio et circuit court. 44 % des personnes interrogées dans le cadre d’une étude de l’Institut national de la recherche agronomique (Inra) sur les consommateurs et les circuits courts[3](https://www.alternatives-economiques.fr/circuits-courts-une-garantie-de-qualite/00067321#footnote3_yn9idjg) font cet amalgame. Or, "acheter en circuit court n’implique pas nécessairement que le produit soit bio ou de meilleure qualité", observe Yuna Chiffoleau, chercheuse à l’Inra. Dans les Amap elles-mêmes, "on estime que 75 % des paysans proposent du bio", déclare Sylvie Barrans, administratrice du Miramap, le réseau interrégional créé en 2010 et qui regroupe aujourd’hui près de 1 600 Amap.

La confusion, pourtant, s’explique : le taux de producteurs bio en circuit court est supérieur à celui en circuit long (10 % contre 2 %). Et surtout, cette confusion a des effets positifs : "Les attentes de fraîcheur et de qualité des consommateurs vis-à-vis des circuits courts sont une bonne chose,c’est incitatif pour les agriculteurs qui font souvent évoluer leurs pratiques", juge Yuna Chiffoleau. Quant à la charte des Amap, dont une nouvelle version vient d’être adoptée en mars 2014, elle exprime l’attachement des Amapiens et des producteurs aux valeurs de l’agriculture paysanne, qui favorise l’emploi social, mais aussi à l’esprit de l’agriculture bio, sans toutefois se soumettre aux principes de certification du label. "Nous favorisons une évaluation participative en coproduction", explique Didier Loufrani, administrateur du réseau Miramap.

## Un impact social certain

Finalement, un des bénéfices les plus évidents des circuits courts est de permettre à des paysans indépendants de vivre de leur métier en augmentant leurs marges et de favoriser ainsi l’emploi local, tout en proposant au consommateur un produit à un prix abordable. Commercialiser en circuit court mobilise plus de main-d’oeuvre, quels que soient la taille de l’exploitation et les produits vendus, rappelle le recensement agricole de 2010 : en moyenne, ces exploitations mobilisent 2,2 unités de travail par an, contre 1,4 pour les autres exploitations[4](https://www.alternatives-economiques.fr/circuits-courts-une-garantie-de-qualite/00067321#footnote4_pmwnp84). Car il faut produire, vendre et, dans certains cas, transformer, autant d’activités gourmandes en temps de travail.

Les circuits courts permettent de tisser du lien social. "Le consommateur y retrouve le plaisir du contact ; on n’achète pas seulement un produit, mais aussi son histoire", explique Nicolas Bricas, chercheur au Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (Cirad). "Les agriculteurs font un métier difficile, ajoute Sylvie Barrans. Ils sont souvent dans une grande incertitude et une grande solitude, et il leur faut beaucoup de courage pour ne pas vendre leurs terres. Les Amap permettent de les soutenir à la fois moralement et économiquement." L’insertion d’un exploitant dans une Amap l’incite à modifier, lorsque ce n’est pas déjà le cas, son réseau professionnel en se rapprochant de paysans qui pratiquent une agriculture plus respectueuse de l’environnement. Les réseaux Amap peuvent aussi travailler avec d’autres commerçants, comme des boulangers. "C’est la notion de dissémination de l’esprit Amap, décrit Didier Loufrani. Le boulanger est rarement un boulanger-paysan, c’est le plus souvent un artisan. On passe avec lui un contrat solidaire dans lequel il s’engage à acheter de la farine bio. " La boulangerie autogérée de Montreuil, la Conquête du pain, fournit ainsi une vingtaine d’Amap du réseau francilien.

## Pas de garanties de qualité

Reste la question des garanties. Certains circuits courts profitent des confusions entretenues pour s’attribuer des mérites qu’ils n’ont pas. Une enquête de la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) de 2012, réalisée auprès de 1 476 circuits courts, faisait état d’un taux d’anomalies de 46 %[5](https://www.alternatives-economiques.fr/circuits-courts-une-garantie-de-qualite/00067321#footnote5_aogyely) ; celles-ci correspondaient le plus souvent à une mauvaise connaissance par les professionnels de leurs obligations en matière d’information du consommateur sur l’origine des produits, mais aussi à l’utilisation de mentions comme "médaille d’or" ou "agriculture biologique" sans autorisation.

"Pour l’instant, les circuits courts reposent sur un principe de confiance a priori", note Yuna Chiffoleau. Mais dès que l’on sort d’une logique militante où la confiance interpersonnelle remplace le label ou la marque, les garanties sont nécessaires. Faut-il aller plus loin et imaginer une charte globale des circuits courts ? "Les commerçants détaillants y sont favorables, avance la chercheuse. Mais les producteurs, eux, redoutent une concurrence entre leurs labels et une telle charte. C’est aussi au consommateur de rester vigilant." Par exemple, pour un site Internet qui propose un circuit court, il faut se demander : quelles sont les conditions pour être référencé sur le site ? Qui est derrière ce site ? Aujourd’hui, les marques territoriales, locales ou régionales, constituent un équilibre intermédiaire entre un système de garantie national, inexistant, et l’absence totale de garantie.