

Circuits courts et de proximité : des modes de commercialisation moins générateurs de gaspillage alimentaire ?

Depuis 2009, France Nature Environnement travaille sur le gaspillage alimentaire pour mettre en lumière ce scandale économique, social et environnemental et pour identifier des solutions pour le limiter à chaque étape de la chaîne alimentaire. Dans ce document, FNE s'est penchée sur les modèles de commercialisation, et plus particulièrement les circuits courts et de proximité.

En 2010, un exploitant agricole sur cinq distribuait en circuit court au moins l'un de ses produits¹ et environ 6% des achats alimentaires passaient par ces circuits².

FNE a souhaité interroger des acteurs nationaux de ce mode de commercialisation sur la question du gaspillage alimentaire. Ce travail qualitatif constitue une première approche décrivant le lien entre circuits courts et de proximité et gaspillage alimentaire.

FNE remercie l'Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture, la Confédération Paysanne, la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique, la Fédération Nationale des Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural, Locavores.fr, le Mouvement Inter Régional des AMAP, SlowFood et le Réseau Cocagne qui, en ayant accepté d'être interviewés, ont permis la production de ce document et l'alimentation de la réflexion autour du gaspillage alimentaire.

Ce document a été réalisé avec le soutien de l'ADEME.

Les interviews ont été réalisées d'août à octobre 2014.

Sommaire

Les définitions.....	2
Les circuits courts et de proximité : quelles spécificités ?	2
La réduction du gaspillage alimentaire en circuits courts et de proximité... ..	3
– ... via l'anticipation de la demande ?.....	3
– ... grâce à une meilleure gestion des invendus et des produits invendables ?	4
– ... via la maîtrise des contraintes techniques et commerciales ?	5
– ... avec la prise en compte des attentes des consommateurs ?.....	6
– ... à travers une détermination juste du prix de la nourriture ?.....	7
Conclusion	7
Sources	8

¹ Recensement Agreste, Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, 2010.

² Avis de l'ADEME sur les circuits courts alimentaires et de proximité, avril 2012.

Les définitions

Le **gaspillage alimentaire** fait référence à « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée »³.

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 entre l'exploitant et le consommateur »⁴. La **vente directe** inclut la vente à la ferme (en panier, via la cueillette, etc.), la vente par correspondance via internet, la vente en tournées ou à domicile, ainsi que la vente sur les marchés. La **vente indirecte** désigne quant à elle celle qui est réalisée avec des commerçants-détaillants de type restaurateurs, épiciers, bouchers, moyennes et grandes surfaces, etc. et pour la restauration collective⁵.

A noter que les ventes directe et indirecte peuvent aussi se faire de manière groupée grâce à des points de vente ou des plateformes collectives (regroupement d'agriculteurs qui vendent leurs produits dans un même lieu).

Un **circuit de proximité** tient compte, quant à lui, de la distance géographique entre le producteur et le consommateur et non du nombre d'intermédiaires, cette distance variant en fonction du type de production concernée (d'environ 30 km pour des produits agricoles simples, comme les fruits et légumes, à 80 km pour ceux nécessitant une transformation)⁶, elle reste difficile à appréhender.

Les circuits courts et de proximité s'opposent donc aux circuits de commercialisation longs qui font intervenir des intermédiaires, des grossistes et des détaillants entre le producteur et le consommateur.

Les circuits courts et de proximité : quelles spécificités ?

Les données issues du recensement agricole ainsi que les informations recueillies lors des entretiens permettent de dégager plusieurs caractéristiques propres aux circuits courts et de proximité.

Tout d'abord, on observe que ce mode de commercialisation **concerne davantage certains types de production**. Par exemple, environ la moitié des producteurs de miel et de légumes vend en circuit court contre un quart des producteurs de fruits et de vin. Les produits animaux sont quant à eux moins souvent commercialisés par ce biais⁷.

Les producteurs qui vendent en circuits courts sont plus souvent **convertis à l'agriculture biologique** ; environ une exploitation biologique sur deux⁸.

³ Définition retenue dans le cadre du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire.

⁴ Définition du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt.

⁵ Ibid.

⁶ Lettre Eco-Acteurs Ensemble N°15, ADEME, décembre 2011.

⁷ « Un producteur sur cinq vend en circuit court », Agreste Primeur, n°275, janvier 2012.

⁸ « Des agriculteurs bio diplômés, jeunes et tournés vers les circuits courts », Agreste Primeur, n°284, juin 2012.

Les exploitations sont globalement **plus petites** et emploient plus de main d'œuvre car il faut à la fois produire, vendre et même souvent transformer les produits. Elles sont donc plus créatrices d'emplois, qui plus est, d'emplois locaux. Si les modes de commercialisation en circuits courts sont très variés, les producteurs choisissent principalement la vente directe à la ferme (48%), la vente sur les marchés (18%) ou encore la vente au commerce détaillant (14%)⁹. La part de la vente en panier type AMAP¹⁰ reste encore peu développée (1% des modes de commercialisation en circuits courts seulement)¹¹.

D'après les acteurs interrogés, la **limitation voire la suppression des intermédiaires** est la principale caractéristique des circuits courts et de proximité. En effet, le producteur gère à la fois plusieurs étapes par lesquelles passent le produit, il le cultive, le vend et bien souvent le transforme aussi.

Leurs acteurs identifient aussi ces circuits comme permettant **des échanges entre producteurs et acheteurs**. Pour les agriculteurs, la possibilité de créer du lien avec les consommateurs est un des avantages important de ce type de vente qui leur permet de valoriser davantage leur travail et leurs produits. « *Les circuits courts représentent un mode de valorisation des producteurs* ». En contrepartie, cela demande un investissement encore plus important notamment en termes de temps.

La réduction du gaspillage alimentaire en circuits courts et de proximité...

La commercialisation des produits agricoles en circuits courts et de proximité concerne un large éventail de produits, d'acteurs et de pratiques. S'il est donc difficile de généraliser, on observe cependant qu'un certain nombre de caractéristiques de ces circuits permettrait de réduire le gaspillage alimentaire aux différentes étapes de la chaîne. Cependant, cela reste difficilement quantifiable car aucun chiffre n'est disponible.

– ... via l'anticipation de la demande ?

La vente en circuits courts et de proximité permettrait de prévenir le gaspillage alimentaire grâce à une meilleure anticipation de la demande.

Par exemple, en vente directe à la ferme, la variabilité de la demande est relativement faible d'une semaine à l'autre. « *La vente directe permet une meilleure prévision de la part du producteur qu'un circuit long car, dans ce second cas, le producteur dépend alors davantage du cours du marché* ».

Avec un système de vente en paniers tel que les jardins de Cocagne¹² ou les AMAP, où le consommateur s'engage au préalable à acheter la production d'un ou de plusieurs agriculteurs sur une période donnée, le producteur connaît de manière précise les quantités à produire pour

⁹ Modes de commercialisation principaux en circuits courts (classés en fonction de leur importance dans le chiffre d'affaires) tous types de produits sauf vins - Recensement Agreste, Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, 2010.

¹⁰ Association pour le maintien d'une agriculture paysanne.

¹¹ Modes de commercialisation principaux en circuits courts (classés en fonction de leur importance dans le chiffre d'affaires) tous types de produits sauf vins - Recensement Agreste, Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, 2010.

¹² Système alliant la distribution de produits biologiques en circuits courts et l'insertion par le travail.

Circuits courts et de proximité : des modes de commercialisation moins générateurs de gaspillage alimentaire ?

satisfaire la demande. De même, pour la vente aux établissements de restauration collective qui se doivent d'avoir un approvisionnement régulier, les quantités à produire sont estimées de manière concertée à l'avance.

Diversifier les débouchés des produits permet également aux producteurs d'écouler l'ensemble de leur production et cela est d'autant plus facile en circuits courts et de proximité puisqu'il existe plusieurs modes de vente (à la ferme, vente en panier, etc.), ce qui rend en plus l'agriculteur bien moins dépendant. Ainsi, dans un certain nombre de Jardins de Cocagne, différents modes de commercialisation sont utilisés tels que la vente directe sur le lieu de production avec la livraison de paniers payés à l'avance, dans une boutique ou encore la livraison de paniers prépayés dans des points de retrait.

Le rassemblement de plusieurs producteurs est aussi un moyen de diversifier les débouchés et de faire en plus des économies d'échelle. C'est par exemple le cas lorsque plusieurs producteurs se rassemblent au sein d'une plateforme pour livrer des établissements de restauration collective.

Il n'est cependant pas toujours possible de prévoir exactement les quantités produites car elles sont aussi conditionnées par des facteurs non maîtrisables comme la météo. En cas de surproduction, il faut donc gérer les surplus.

– ... grâce à une meilleure gestion des invendus et des produits invendables ?

Les pertes sur les petites exploitations et sur les exploitations biologiques seraient moins importantes qu'en exploitation conventionnelle. C'est aussi le constat qui est fait pour les ventes de paniers en AMAP : les paniers non distribués sont très rares. A titre d'exemple, un collectif qui organise des repas avec des produits destinés à être jetés alors que parfaitement comestibles n'a pas réussi à organiser ce type d'événement avec des approvisionnements en AMAP, faute de surplus de production. Effectivement, en cas de surproduction, les produits peuvent être simplement écoulés en remplissant plus les paniers et ceux qui n'ont pas été distribués peuvent être partagés entre les adhérents. Il ne faut pas, en revanche, que les produits soient par la suite gaspillés chez les consommateurs. Dans les jardins de Cocagne, les produits qui n'ont pas été écoulés sont utilisés pour les repas du personnel.

Cependant, donner les invendus à des associations d'aide alimentaire semble être moins aisé en circuits courts et de proximité. Cela demande une organisation logistique parfois compliquée pour de petites exploitations. Il arrive fréquemment que les produits soient en réalité donnés de manière informelle au voisinage voire aux consommateurs réguliers.

De plus, la vente en circuits courts et de proximité permet aussi de vendre des produits qui le seraient moins facilement et à moindre valeur dans le cadre de circuits de commercialisation longs. On note que les coproduits de types petit lait, abats, fanes de carottes, etc. sont valorisés directement sur place en circuits courts pour être utilisés dans la fabrication d'autres produits puis vendus ou bien servent pour l'exploitation (pour le compost, par exemple). *« En circuits courts, il y a une récupération des sous-produits que l'abattoir jetterait. On arrive à vendre ou à transformer des produits qui le ne seraient pas en circuit conventionnel ».*

Les produits vendus en circuits courts étant généralement des marchandises plus fragiles (notamment fruits et légumes), il faut aussi prévoir la gestion des produits abîmés invendables. Or,

on constate qu'en circuit court, cette étape est souvent gérée par le producteur lui-même, les produits abîmés peuvent ainsi être facilement vendus sous diverses formes (coulis, confitures, plats cuisinés, etc.). Cela suppose tout de même de posséder un atelier de transformation et de respecter certaines contraintes techniques et d'hygiène. « *Dans les circuits traditionnels, il n'y a pas toujours d'usine de transformation à proximité pour cuisiner par exemple les fruits mûrs ou abîmés, ils sont alors jetés* ».

– **... via la maîtrise des contraintes techniques et commerciales ?**

La réduction du nombre d'intermédiaires permettrait de diminuer un certain nombre de contraintes techniques liées au transport ou encore aux délais entre la production et la consommation, ce qui favoriserait la réduction du gaspillage alimentaire.

En effet, puisque les intermédiaires sont réduits, les produits sont moins manipulés et moins transportés, il y a donc automatiquement moins de produits perdus à cette étape de la chaîne.

De plus, en circuits courts et de proximité, les producteurs sont en général moins contraints par des obligations commerciales (respect de quantités à fournir et calibrage des produits notamment). Ils ne sont donc pas incités à produire plus que nécessaire pour couvrir une éventuelle perte. Les producteurs sont beaucoup moins soumis au calibrage (notamment parce qu'ils ne passent pas exclusivement par la grande distribution), ils peuvent donc vendre des produits qui ne seraient pas acceptés et seraient jetés dans les circuits longs. « *En circuits courts, on évite les normes commerciales, on peut vendre ce qui n'est pas calibré* ».

Cependant, un certain nombre de contraintes persistent. Tout d'abord, les exploitations qui commercialisent en circuits courts et de proximité vendent souvent des produits fragiles et rapidement périssables, ce qui demande d'organiser leur récolte et leur vente rapidement et d'être attentif aux conditions de stockage. A contrario, des produits vendus en filière longue, cueillis avant maturation, traités et placés dans des installations frigorifiques peuvent être conservés plus longtemps ; en circuits courts, il y a rarement ce type d'installation. Cela a cependant un impact sur la qualité des produits (perte de fraîcheur, de goût et de qualité nutritionnelle via une cueillette prématurée et une ionisation des produits), or un produit moins savoureux a plus de risque d'être jeté au moment de sa consommation. « *Comme les fruits sont cueillis mûrs en circuits courts et de proximité (ce qui n'est pas le cas dans les filières longues), ils sont plus fragiles. Cependant, on peut aussi imaginer que comme ils sont cueillis mûrs, ils sont plus savoureux et donc moins gaspillés en aval* ».

Par ailleurs, l'agriculture biologique, qui est bien représentée dans ces modes de commercialisation, exige des connaissances techniques approfondies pour éviter les maladies et un soin particulier est apporté pour la conservation.

Pour certains acteurs interviewés, la culture de produits de saison et adaptés à la région permettrait en partie de pallier à ces difficultés.

Au niveau de la production, les circuits courts permettraient une réduction du gaspillage alimentaire ; qu'en est-il au niveau de la consommation ?

– ... avec la prise en compte des attentes des consommateurs ?

Les circuits courts et de proximité, en facilitant les échanges, engendreraient une meilleure prise en compte par les producteurs des attentes des consommateurs, avec des produits répondant aux besoins des acheteurs et donc moins de gaspillage.

Ainsi, sur le marché ou à la ferme, le producteur peut orienter le consommateur vers des produits qui lui plaisent en fonction de ses goûts. Les retours des consommateurs lui permettent également de s'adapter à la demande. « *Lors de la distribution, on reçoit l'avis des consommateurs, c'est important, et en fin d'année, on fait une enquête qui évalue l'indice de satisfaction* ». Ces circuits permettent une relation de qualité entre les acteurs qui favorise la prise en compte des attentes des uns et les contraintes des autres. Ainsi, les consommateurs sont plus à même d'accepter qu'il n'y ait pas en permanence certains produits du fait de leur saisonnalité ou d'une rupture de stock, cela modifie leur comportement de consommation.

A contrario, certains modes de commercialisation en circuit court peuvent être plus contraignants pour le consommateur. Par exemple, la vente de paniers préalablement payés est peu flexible car elle se fait à une fréquence imposée et le consommateur n'a pas le choix dans les produits distribués, ce qui peut être source de gaspillage. « *Il peut être compliqué de satisfaire le consommateur qui est habitué à la diversité* ».

Cependant, ces contraintes peuvent être allégées par un certain nombre de pratiques. Le contenu des paniers peut être déterminé à l'avance en commun, être adapté aux spécificités de la région et en fonction du retour des consommateurs. Différentes tailles de paniers peuvent aussi être proposées et les lieux de livraison peuvent se rapprocher du consommateur. En AMAP, les adhérents peuvent également troquer entre eux les produits en fonction de leur goût. En restauration collective, les menus peuvent être fixés en commun par une « commission menu » rassemblant des élèves, des parents d'élèves, des enseignants, un nutritionniste, le personnel de cuisine et des producteurs. Les retours des consommateurs et le taux de renouvellement des clients sont de bons indicateurs de la rigidité du mode de commercialisation et de la nécessité d'aménagement. Il existe, de plus, assez de modes différents de commercialisation en circuits courts et de proximité, une quinzaine¹³, pour que chacun puisse en trouver un correspondant à son profil.

Enfin, les producteurs ou commerçants peuvent accompagner le consommateur pour que celui-ci consomme autrement et gaspille moins grâce au partage d'informations sur leurs produits et sur les astuces pour les conserver ou les cuisiner. Par exemple, en AMAP ou bien dans les Jardins de Cocagne, des recettes sont fréquemment distribuées pour aider les consommateurs à cuisiner les produits de leurs paniers. « *La Feuille de chou est distribuée chaque semaine avec le panier et propose des recettes* ». Des ateliers de transformation peuvent également être organisés pour faire des confitures ou des bocaux.

Concernant la vente en directe à la ferme via la cueillette, où les consommateurs récoltent eux-mêmes les produits en contrepartie d'une rémunération du producteur, elle permettrait de réduire le gaspillage puisque le consommateur choisit la quantité et le type de produit qu'il souhaite acheter. De plus, un produit qui a été récolté par le consommateur lui-même a plus de chance d'être mangé

¹³ « Choisir ses modes de vente en circuits courts », Chambre d'Agriculture de la Bretagne.

que d'être jeté car celui-ci prend de la valeur à ses yeux. Cependant, cette réduction du gaspillage est à nuancer car des expériences font remonter que les consommateurs ont tendance à abîmer les produits lors de la cueillette en les malaxant et en les dispersant. C'est pour cela que la cueillette doit être en effet entourée d'un travail de pédagogie pour que les cueilleurs apprennent à récolter dans le respect des produits et des champs ou vergers.

– **... à travers une détermination juste du prix de la nourriture ?**

La majorité des acteurs interrogés insistent sur les difficultés économiques rencontrées par les producteurs agricoles. Le prix des aliments reste aujourd'hui peu élevé et ne permet pas toujours de rémunérer correctement les agriculteurs. Cela explique que certains produits restent dans les champs car il n'est pas rentable de les récolter puis les vendre. Par ailleurs, l'agriculture européenne se maintient aujourd'hui par le biais de subventions distribuées aux agriculteurs dans le cadre de la Politique Agricole Commune. Or, ces subventions sont accordées en fonction de critères qui favorisent le modèle agro-industriel et la surproduction (subventionnement au nombre d'hectares). *« Aujourd'hui l'agriculture conventionnelle n'est plus rentable, c'est de l'agriculture subventionnée. Pour produire bien, il faudrait produire trop »*. Les producteurs qui vendent en circuits courts et de proximité n'y ont donc pas toujours accès.

Il n'est pas évident de déterminer un prix qui permette à la fois de satisfaire les consommateurs habitués à des prix peu élevés issus d'une agriculture subventionnée et subissant une baisse de pouvoir d'achat et un prix permettant de rémunérer décemment le producteur. En effet, de nombreux acteurs interviewés insistent sur le fait que les circuits courts et de proximité devraient pouvoir être accessibles à tous et pas uniquement aux catégories sociales favorisées.

Des initiatives existent pour faciliter l'accès des personnes défavorisées aux circuits courts et de proximités telles que les paniers à prix différenciés en AMAP ou le programme « 30 000 Paniers solidaires »¹⁴ du Réseau Cocagne. Cette question du prix invite à repenser la valeur qui est accordée aujourd'hui à la nourriture. On peut d'ailleurs penser qu'une nourriture à laquelle on accorde plus de valeur et que l'on paie à son juste prix, et donc plus cher qu'aujourd'hui en grande distribution, engendre moins de gaspillage à l'étape de la consommation. *« Si l'on consomme plus cher, on gaspille moins »*.

Conclusion

Plusieurs éléments caractérisant les circuits courts et de proximité sont de nature à limiter le gaspillage. Ce sont principalement une limitation du transport et de la manipulation des produits via la réduction des intermédiaires et l'absence de normes commerciales imposées.

Cependant, le lien entre circuits courts et de proximité et réduction du gaspillage alimentaire ne semble pas toujours systématique et aucun chiffre n'est à ce jour disponible.

¹⁴ Ce programme permet de faire bénéficier des personnes défavorisées de paniers des Jardins de Cocagne pour un prix réduit grâce au soutien de partenaires locaux et nationaux.

Pour approfondir cette réflexion sur le lien entre gaspillage alimentaire et circuits courts et de proximité, il serait nécessaire d'établir une typologie des filières de commercialisation courtes, permettant de positionner les différents acteurs et cela en lien avec les risques de gaspillage du à leurs comportements. Des observations et des mesures réalisées sur le terrain de type opérations témoins pourraient apporter des informations complémentaires et au final étayer des recommandations pour prévenir les risques de gaspillage également présents dans ce type d'organisation.

Sources

- Site du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt (MAAF) : <http://agriculture.gouv.fr>
- Portail public de l'alimentation : <http://alimentation.gouv.fr/>
- Site du MAAF dédié à la statistique, l'évaluation et la prospective agricole : <http://agreste.agriculture.gouv.fr/>
- « Des agriculteurs bio diplômés, jeunes et tournés vers les circuits courts », Agreste Primeur, n°284, juin 2012 : <http://www.agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/primeur284.pdf>
- Avis de l'ADEME sur les circuits courts alimentaires et de proximité, avril 2012 : <http://www.ademe.fr/avis-lademe-circuits-courts-alimentaires-proximite>
- « Un producteur sur cinq vend en circuit court », Agreste Primeur, n°275, janvier 2012 : http://www.agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf_primeur275.pdf
- Lettre Eco-Acteurs Ensemble N°15, ADEME, décembre 2011 : <http://www.ecoacteurs.ademe.fr/lettre-N-15-Decembre-2011-1498>
- « Choisir ses modes de vente en circuits courts », Chambre d'agriculture de Bretagne, mars 2011 : <http://www.bretagne.synagri.com/synagri/choisir-ses-modes-de-vente-en-circuits-courts-00018900>