



Les circuits courts alimentaires de proximité

Enjeux

Si elle a toujours existé, la vente de produits alimentaires en circuit court de proximité connaît depuis une dizaine d'années un nouvel essor, en réponse à une demande des consommateurs pour une production plus locale. Le Ministère en charge de l'Agriculture a présenté, en 2009, un plan de soutien aux circuits courts avec l'objectif de mieux valoriser les productions, de créer des emplois et de mettre en place une nouvelle « gouvernance alimentaire » à l'échelle des territoires. Inscrit dans le prolongement du Grenelle de l'Environnement, ce plan répond à la volonté de développer la part des produits de saison et de proximité dans les achats alimentaires dans le double intérêt des consommateurs et des agriculteurs. Au sein des collectivités, de nombreuses initiatives émergent pour encourager le développement de filières courtes pour la restauration collective, avec l'objectif d'améliorer le bilan environnemental des repas mais également pour favoriser le maintien ou le développement d'emplois sur le territoire. Adoptant des formes sans cesse renouvelées, les circuits courts alimentaires sont notamment porteurs d'enjeux économiques, sociaux, identitaires et environnementaux. Si les avantages sociaux et économiques de ces modes de distribution semblent évidents, leur impact environnemental reste encore mal connu et difficile à évaluer.

En résumé

- La grande diversité des circuits courts ne permet pas de généraliser quant à leur impact sur l'environnement, meilleur ou moins bon que les autres formes de commercialisation. L'organisation de la distribution des aliments est un point important du bilan environnemental.
- Dès lors qu'ils sont optimisés et sous certaines conditions, les circuits courts de proximité présentent un potentiel important en terme de réduction des émissions de gaz à effet de serre (GES).
- Le respect de la saisonnalité des produits est crucial pour l'impact énergie-effet de serre.

Quelques exemples de circuits courts alimentaires :

Vente directe à la ferme et sur les marchés : marché à la ferme, paniers, cueillette, marchés de producteurs de pays, marchés paysans, marchés polyvalents ou « plein vent » ...

Points de vente collectifs, paniers et AMAPs (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne). Une AMAP fonctionne sous forme de contrat entre un producteur (maraîcher), et un consommateur, qui s'engage à acheter une partie de sa production, pendant une période donnée.

Vente en tournée, au domicile ou avec point relais de livraison (lieu de travail)

Restauration hors domicile (RHD) :

- restauration collective : cantines, restaurants d'entreprise, faisant appel à des fournisseurs locaux
- restauration traditionnelle en approvisionnement direct

Autres circuits courts possibles :

- **commerces de proximité** (épicerie, boucher...)
- **grande distribution** (marque « petits producteurs », ...)
- **vente à distance** (commandes groupées par internet, tournées de producteurs...)

Description

Paniers paysans, AMAP, vente à la ferme... ces modes de commercialisation de produits alimentaires renvoient à l'appellation de « circuits courts alimentaires de proximité ». Ces circuits répondent principalement à deux critères :

- **circuits de vente directe ou avec un intermédiaire (« circuits courts »),**
- **distance limitée (généralement inférieure à 150 km) entre le lieu de production et celui de consommation (« circuits de proximité »)**

L'appellation de circuits courts englobe en réalité une **très grande diversité de circuits de production et de commercialisation**.

Les « circuits courts de proximité » sont souvent opposés à la grande distribution alors que certaines enseignes nationales proposent en magasin une offre de produits locaux à travers des partenariats avec un producteur. A

contrario, la vente sur un marché n'est pas synonyme de proximité, certains produits provenant de marchés de gros qui les importent de l'autre bout du monde.

Chiffres clés

En 2010, 107 000 exploitants, soit **21% des exploitations** françaises vendaient en circuits courts, avec de fortes disparités régionales (2/3 des exploitants en Corse, 1/3 en PACA¹). Les exploitations sont de taille inférieure à la moyenne, avec un fort besoin en main d'œuvre. La commercialisation en circuits courts concerne **toutes les filières**, en premier lieu le miel et les légumes (50% des exploitations impliquées), puis les fruits et le vin (25% des exploitations), enfin les produits animaux (10%). Enfin, 10 % des exploitations commercialisant en circuit court sont converties au bio (contre 2% en circuit long), et une grande partie a adopté des pratiques proches du bio.

Du côté de la consommation, **6 à 7 % des achats alimentaires en France²** se font par des circuits courts. Malgré le développement de ce mode de distribution en diversité et nombre de points de vente, les quantités commercialisées par ce biais évoluent peu.

Avantages/limites

Au-delà des bénéfices économiques et sociaux pour les producteurs et les consommateurs de la vente en circuit court, celle-ci répond également à une préoccupation de réduction des dépenses énergétiques et des émissions de gaz à effet de serre liées à l'alimentation. Pour beaucoup de consommateurs, l'achat, en vente directe, d'un aliment produit localement est forcément meilleur pour l'environnement. Pour confirmer cet a priori, il est nécessaire **d'étudier l'ensemble du cycle de vie de l'aliment** : sa production, sa transformation, son conditionnement, son transport... Cette analyse doit également prendre en compte les impacts énergétiques, climatiques ou encore sur l'eau ou la biodiversité. **A ce jour, peu d'études répondent à ce besoin.** Certains bénéfices et points de vigilance des circuits courts peuvent toutefois être mis en avant.

Points forts et points de vigilance en matière de production

Un point fort : la relocalisation des impacts

Peu d'études permettent aujourd'hui de comparer le bilan environnemental, au stade de la production, des

exploitations commercialisant en circuit court ou en circuit long, d'autant que de nombreuses exploitations utilisent plusieurs circuits de commercialisation.

La localisation des productions sur les territoires de consommation présente toutefois **plusieurs avantages** en matière environnementale :

- les productions françaises sont soumises aux réglementations nationales et européennes en vigueur, parmi les plus exigeantes ; cela n'est pas nécessairement le cas de productions plus lointaines
- le maintien d'une agriculture périurbaine peut avoir pour effet la limitation de l'étalement urbain et donc la préservation de la qualité de sols souvent fertiles.
- La recherche d'une certaine autonomie alimentaire, en produisant localement (en fonction des possibilités agronomiques du territoire) une partie des besoins, sécurise les approvisionnements, l'économie locale et évite la délocalisation des impacts

Par ailleurs, le lien direct entre le producteur et le consommateur peut avoir des conséquences sur les pratiques du producteur qui sera plus attentif à son comportement vis-à-vis des intrants ou du maintien de la biodiversité.

Du côté du consommateur, le contact avec le producteur dans le cadre d'une vente directe peut déclencher une prise de conscience des impacts environnementaux de la production agricole, voire une modification du comportement : consommation de davantage de produits de saison, acceptation de produits esthétiquement imparfaits mais de bonne qualité nutritionnelle...

Au kilo ou à l'hectare ?

La plupart des exploitations ayant recours aux circuits courts sont de petites tailles et sont souvent inscrites dans des logiques peu intensives, proches de l'agriculture biologique ou labellisées bio. Elles consomment ainsi moins d'intrants mais peuvent aussi s'avérer moins productives qu'une exploitation plus intensive, qui aura au final mieux optimisé les intrants rapportés à la tonne de matière produite.

Vigilance sur la saisonnalité des produits

En matière d'impact énergétique et effet de serre, la **saisonnalité est cruciale**, dans certains cas plus que le mode ou la distance de commercialisation. 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

¹ Source Agreste 2012,

http://www.agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf_primeur275.pdf

² Source Conseil Economique Social Environnemental des Pays de la Loire - http://ceser.paysdelaloire.fr/images/stories/etudes-publications/economie-emploi/CESER_Rapport_Circuits_courts.pdf

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 gr eqCO₂/salade contre 240gr eqCO₂/salade)³.

Points forts et points de vigilance en matière de transport

Un quart du transport routier en France est lié au **transport de produits agricoles et alimentaires**. Réduire ces transports pourrait donc permettre de réduire significativement les nuisances liées (pollution atmosphérique, nuisances sonores, consommation d'énergie, ...).

Vigilance sur la logistique

Si dans le cadre des circuits courts, les produits parcourent une distance plus faible, les consommations d'énergie et les émissions de gaz à effet de serre ne sont pas, pour autant, systématiquement plus faibles. Ramenées au kilogramme de produit transporté, elles peuvent parfois même être plus élevées. En effet, les émissions par kilomètre parcouru et par tonne transportée sont environ 10 fois plus faibles pour un poids lourd de 32 tonnes et 100 fois plus faibles pour un cargo transocéanique que pour une camionnette de moins de 3,5 tonnes car ils permettent de parcourir de plus grandes distances à impact gaz à effet de serre équivalent. L'organisation logistique est, à cet égard, un paramètre important. De grandes quantités, transportées sur de grandes distances, de manière optimisée, peuvent avoir un impact effet de serre par tonne transportée beaucoup plus faible que de petites quantités, transportées sur des distances faibles dans des camionnettes peu remplies et revenant à vide.

Les impacts énergétiques et effet de serre de l'alimentation sont également fortement liés au **déplacement du consommateur** pour acquérir les produits. La vente directe n'implique pas systématiquement un moindre déplacement du consommateur qui peut même être amené à se déplacer davantage en cas de dispersion des points de distribution. Il est donc nécessaire d'organiser les points de distribution au plus près du consommateur (par exemple, livraison de paniers sur le lieu de travail) voire de regrouper les points de distributions (sur un marché, ou des points de vente collectifs) afin de présenter une offre large sur un seul point de vente.

Si la logistique est optimisée (adéquation moyen de transport / volume transporté, optimisation du circuit de livraison, remplissage du camion...), les circuits courts peuvent s'avérer très performants du point de vue du transport jusqu'au point de distribution.

Un point fort : la réduction des déchets de conditionnement...

La réduction de la distance de transport entre les lieux de production et de consommation permet de réduire les emballages des produits. Dans la plupart des circuits courts, les produits bruts sont peu ou pas emballés, et les conditionnements liés au transport sont souvent réemployés⁴. Ceci constitue une économie tant pour la production des emballages, qu'en termes de déchets.

...et un moindre recours aux procédés de conservation

En matière de conservation, les circuits courts feraient globalement moins appel aux procédés de conservation (stockage au froid), puisque le délai entre la production / la cueillette et la commercialisation est réduit. Or les processus de conservation longue durée (congélation, conserve), observés plutôt en circuits longs, sont fortement consommateurs d'énergie et émetteurs de gaz à effet de serre (fluides frigorigènes).

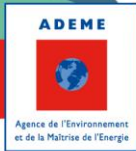
A contrario, les processus de transformation / conservation éventuellement utilisés en circuit court sont moins optimisés que dans les industries agro-alimentaires, dès lors que les impacts sont ramenés à l'unité produite.

Actions de l'ADEME

L'ADEME accompagne **des opérations pilotes de circuits courts les plus respectueux possibles de l'environnement**, notamment sur les critères énergie et effet de serre, en amont de leur mise en place ou pour favoriser l'amélioration de leurs performances environnementales. L'ADEME soutient notamment des études pour acquérir des connaissances et identifier des bonnes pratiques.

³ ACV de la salade, scénarios comparatifs (Müller-Lindenlauf IFEU, 2010)

⁴ Voir notamment la fiche technique de l'ADEME sur la consigne des emballages de boisson



POUR EN SAVOIR PLUS

Publications

- « Impacts environnemental du transport de fruits et légumes frais importés en France métropolitaine ». ADEME, 2007 (étude réalisée par BIO Intelligence Services)
- « Etude relative à l'alimentation, aux circuits courts de proximité et à la lutte contre le changement climatique ». ADEME – Midi Pyrénées, août 2011 (étude réalisée par le groupement Solagro - Tercia)

Sites Internet

www.agriculture.gouv.fr/circuits-courts

Avis de l'ADEME

Les circuits courts alimentaires de proximité constituent aujourd'hui une opportunité économique non négligeable que ce soit pour le producteur (sécurisation de son modèle économique), le consommateur (prix ajusté au coût réel) ou un territoire (création d'emplois locaux). S'ils ont une influence plutôt positive sur l'environnement, la diversité des circuits courts de proximité, ainsi que le manque d'études complètes **ne permettent pas d'affirmer que les circuits courts présentent systématiquement un meilleur bilan environnemental que les circuits longs**, notamment en matière de consommation d'énergie et d'émissions de gaz à effet de serre.

Les modes de production et notamment la culture, pour les fruits et légumes, de produits de saison sont beaucoup plus déterminants en matière de bilan environnemental que le mode de distribution. 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.

En renforçant le lien entre producteur et consommateur et en redonnant du sens tant à l'activité de production qu'à l'acte de consommation, les circuits courts de proximité présentent un réel potentiel en matière de consommation durable. Il convient d'accompagner les initiatives et de partager les bonnes pratiques afin d'optimiser les gains environnementaux portés par ces modes de distribution.

Complémentaires des circuits longs, les circuits courts de proximité doivent permettre de **répondre autant que possible localement à une partie des besoins alimentaires** de la population d'un territoire, en fonction de la capacité agronomique du territoire et en restant vigilant sur leur performance environnementale.