



LES AVIS DE L'ADEME

Juin
2017

Alimentation - Les circuits courts de proximité



ADEME



Agence de l'Environnement
et de la Maîtrise de l'Énergie

SOMMAIRE

À retenir	2	Avantages / Limites	5
Contexte	3	Actions de l'ADEME	8
Description	4	Pour en savoir plus	8
Chiffres clés	4		

Les circuits courts alimentaires de proximité

À retenir

Les circuits courts alimentaires de proximité répondent aujourd'hui à des attentes sur les plans économique et social que ce soit pour le producteur (sécurisation de son modèle économique, reconnaissance du métier), le consommateur (« juste prix », qualité, quête de sens) ou un territoire (création d'emplois locaux, économie sociale et solidaire, lien social).

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, et donc de la « valeur » à l'alimentation, **les circuits courts de proximité présentent un réel potentiel en matière de consommation durable.** Au travers de la priorité donnée par le « consom'acteur » à une production locale, **ils peuvent être un levier pour encourager l'évolution globale du système alimentaire (transport, saisonnalité, équilibre alimentaire, répartition de la valeur économique etc.)**

En termes d'impact sur l'environnement, la diversité de ces circuits **ne permet pas d'affirmer qu'ils 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.

En effet, les modes et pratiques de production sont beaucoup plus déterminants en matière de bilan environnemental que le mode de distribution, notamment pour les fruits et légumes (culture de produits de saison).

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.

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

Il convient donc d'accompagner les initiatives portées par les différents acteurs (collectifs de citoyens, collectivités, chambres d'agriculture, associations locales etc...) et de partager les bonnes pratiques afin d'optimiser les gains environnementaux portés par ces modes de distribution.

Complémentaires des circuits « longs », ils doivent se développer pour permettre de **répondre autant que possible localement à une partie des besoins alimentaires** de la population d'un territoire. Insérés dans des projets alimentaires territoriaux, ils contribuent à la cohérence, la durabilité et la vitalité des territoires.

CONTEXTE

Si elle a toujours existé, la vente de produits alimentaires en circuit court de proximité connaît depuis une quinzaine d'années un certain essor, portée par des consommateurs en recherche de repères et de lien social dans une économie mondialisée. En réponse à des motivations éthiques (environnement, économiques), mais également des exigences de qualité et de fraîcheur, les français sont attirés par une production plus locale et un renforcement du lien avec les producteurs.

Portés par le ministère de l'Agriculture, différents programmes soutiennent cette tendance :

- Le Plan de soutien aux circuits courts (2009) avec pour objectif de mieux valoriser les productions, de créer des emplois et de mettre en place une nouvelle « gouvernance alimentaire » à l'échelle des territoires ;
- La Loi d'Avenir pour l'Agriculture et la Forêt (LAAF¹) et le Programme National pour l'Alimentation (PNA²), soutenant l'ancrage territorial de l'alimentation, le développement d'initiatives locales, le soutien à l'approvisionnement local en restauration collective et les Projets Alimentaires Territoriaux (Voir encadré).

Au sein des collectivités, de nombreuses initiatives émergent pour encourager le développement de filières courtes de proximité pour la restauration collective et sensibiliser les citoyens, et plus particulièrement les enfants, aux enjeux de l'alimentation. L'objectif est d'améliorer le bilan environnemental des repas mais également de favoriser le maintien ou le développement d'emplois sur le territoire.

De nombreuses initiatives privées, parfois portées par les chambres d'agriculture, des groupements d'agriculteurs (GIEE) ou des associations de consommateurs, émergent également dans toutes les régions.

Adoptant des formes sans cesse renouvelées, les circuits courts de proximité sont notamment porteurs d'enjeux économiques, sociaux, identitaires et environnementaux. **Si les avantages sociaux et économiques de ces modes de distribution sont avérés, leur impact environnemental dépend des modalités de mise en œuvre.**

Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)

Elaborés de manière concertée avec l'ensemble des acteurs de la filière agro-alimentaire d'un territoire, les PAT, portés majoritairement par des collectivités territoriales, définissent un cadre stratégique et opérationnel pour des actions partenariales dans le domaine de l'alimentation. S'ils répondent à l'enjeu d'ancrage territorial de l'alimentation, ils s'appuient également sur les dimensions économiques (préservation d'espaces agricoles, rapprochement offre-demande, maintien des filières et des emplois...), environnementales (production agro-écologique et biologique, lutte contre le gaspillage alimentaire ...) et sociales (nutrition et éducation alimentaire, liens sociaux, accès à l'alimentation...)

Ces PAT devraient amplifier le mouvement en faveur d'une alimentation locale, responsable, respectueuse de l'environnement et de bonne qualité.

1 <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000029573022&categorieLien=id>
2 <http://www.gouvernement.fr/action/une-nouvelle-politique-de-l-alimentation>

DESCRIPTION

« Paniers paysans », AMAP, vente à la ferme ou marchés de producteurs... 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 seul intermédiaire entre le producteur et le consommateur (« circuits courts ») ;**
- **distance raisonnable entre le lieu de production et celui de consommation (« circuits de proximité »), variable selon le lieu et les produits d'une trentaine à une centaine de kilomètres.**

Si la tendance globale vise à recréer une proximité relationnelle ou géographique en réponse à la mondialisation, l'appellation de circuits courts/de proximité englobe en réalité une très grande diversité de circuits de commercialisation : ainsi, une grande surface peut promouvoir des produits locaux dans ses rayons issus de partenariats avec un producteur. Cela permet notamment de toucher un nombre important de consommateurs moins engagés. A l'inverse, le consommateur pourra trouver sur un marché de plein vent des légumes hors saison issus de marchés de gros.

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 PACA³). Ces 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%).

Du côté de la consommation, 6 à 7 % des achats alimentaires en France⁴ se font par des circuits courts « spécialisés ». Le nombre de points de vente augmente : on recense en 2014-2015, 600 à 1200 marchés de producteurs, 1600 AMAP, 650 ruches, 250 magasins de producteurs⁵. Malgré le développement de ces modes de distribution en

diversité et en nombre de points de vente, les quantités commercialisées par ce biais évoluent peu. En 2014⁶, 65,5% des ventes (en euros) de produits alimentaires s'effectuent encore en grandes surfaces généralistes, qui commercialisent principalement en circuit « long ». Toutefois, en réponse aux demandes des consommateurs, les grandes surfaces développent aussi la commercialisation de certains produits en circuits courts et de proximité.

Il n'existe pas de données à l'échelle nationale sur la part de l'alimentation « de proximité ». Des indicateurs sur la part du local en restauration collective émergent, lorsque les collectivités ou entreprises investissent en ce sens. Dans le cadre des Projets Alimentaires Territoriaux, des diagnostics permettent d'évaluer la part de l'alimentation produite, transformée et consommée sur le territoire.

3 Source [Agreste 2012, données issues du recensement agricole 2010](#). Le recensement Agricole a lieu tous les 10 ans.

4 Source [Conseil Economique Social Environnemental Pays de la Loire](#)

5 Sources : Retail et Details, 2015, via Fiche proximité étude MAAF 2017

6 Source CREDOC à partir des données INSEE Comptes du commerce, la situation du commerce en 2014

AVANTAGES / LIMITES

La vente en circuits courts de proximité présente de nombreux bénéfices économiques et sociaux pour les producteurs et les consommateurs. Par exemple de meilleures marges et une reconnaissance de son travail pour le producteur, une meilleure répartition de la valeur ajoutée, un renforcement du lien social, le maintien d'emplois locaux, un aspect pédagogique pour les consommateurs et leurs proches etc... Les circuits courts et de proximité contribuent également à une alimentation plus durable.

Sur le plan environnemental, la vente en circuit court de proximité, répond 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 jusqu'au lieu de consommation (restaurant, domicile). Cette analyse doit également prendre en compte les impacts énergétiques, climatiques ou encore sur l'eau ou la biodiversité.

A ce jour, les études⁷ effectuées révèlent la grande diversité des circuits et pratiques et l'impossibilité de généralisation. Elles permettent d'identifier les paramètres qui déterminent un éventuel gain environnemental.

Cet avis passe en revue les différents bénéfices environnementaux potentiels.

Quelques exemples de circuits courts alimentaires de proximité

- **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 de « plein vent »...
- **Points de vente collectifs (« La Ruche qui dit oui »), 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 un point relais de livraison** (drive fermier, lieu de travail).
- **Restauration hors domicile (RHD) :**
Restauration collective : cantines, restaurants d'entreprise, faisant appel à des fournisseurs locaux.
Restauration traditionnelle en approvisionnement direct, plateformes de vente aux collectivités.
- Autres circuits mixtes : **commerces de proximité** (épicerie, boucher...), **grande distribution** (marque « petits producteurs »...), **vente à distance** (vente directe par internet...)

⁷ Voir bibliographie en fin d'Avis

Production : points forts et points de vigilance

La relocalisation des impacts

Peu d'études se sont concentrées sur la comparaison environnementale des exploitations (étape de production) commercialisant en circuit court ou en circuit long, d'autant que de nombreuses exploitations utilisent plusieurs circuits de commercialisation. Toutefois, **10 % des exploitations commercialisant en circuit court pratiquent l'agriculture biologique (contre 2% en circuit long)**. Les autres exploitations semblent également développer plus fortement que la moyenne des pratiques agro-écologiques, réduisant ainsi leurs impacts sur l'environnement.

La localisation des productions sur les territoires de consommation présente **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, même si celles-ci doivent répondre aux normes sanitaires.

Le maintien d'une agriculture périurbaine dynamique, rentable et répondant aux attentes sociales des consommateurs peut contribuer à limiter l'étalement urbain et donc à préserver 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, maintient l'économie locale et évite la délocalisation des impacts environnementaux.

Un levier de sensibilisation des producteurs et des consommateurs

Par ailleurs, au travers du lien direct avec le consommateur, le producteur, mieux conscient des attentes en matière de qualité des produits et de préservation de l'environnement, sera généralement plus attentif à son comportement vis-à-vis des intrants ou du maintien de la biodiversité⁸.

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, une meilleure compréhension des cycles de production et une revalorisation et un meilleur respect des aliments. Il contribue à la modification du comportement : consommation de davantage de produits frais, de saison, acceptation de produits esthétiquement imparfaits mais de bonne qualité nutritionnelle, acceptabilité à payer (pour des bonnes pratiques sanitaires ou environnementales), recherche de qualité...

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 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)⁹.

Transport : points forts et points de vigilance

Un quart à un tiers 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 de proximité, 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.

⁸ Source : Rapport d'information sur les circuits courts et la relocalisation alimentaire, B Allain, 2015

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 : ils permettent de parcourir de plus grandes distances avec un 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, véhicule « propre »...), les circuits de proximité peuvent s'avérer très performants du point de vue du transport jusqu'au point de distribution.

Déchets et conservation : points forts et points de vigilance

Un point fort : la réduction des emballages

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 de proximité, les produits bruts sont peu ou pas emballés et les conditionnements liés au transport sont souvent réemployés. De plus, la consigne pour réemploi des emballages des consommateurs est fréquemment

pratiquée et présente une pertinence environnementale car elle n'engendre pas de transport additionnel. Ce réemploi permet une économie tant pour la production des emballages, qu'en termes de déchets.

Une opportunité pour limiter certaines pertes et gaspillages

La vente directe permet souvent de mieux valoriser des produits « hors calibre » ou présentant des défauts esthétiques, pourtant parfaitement consommables. Les circuits « longs », par le nombre d'intermédiaires ou la distance de transport, imposent des phases d'entreposage qui engendrent des risques de rupture de la chaîne du froid et multiplient les manutentions, susceptibles d'abîmer les produits frais.

Par contre, en dehors des modes de commercialisation sur abonnement, les producteurs vendant exclusivement en circuits courts rencontrent parfois des difficultés liées aux fluctuations de la demande des consommateurs, par exemple au moment des vacances et jours fériés¹⁰. La transformation de produits frais, parfois destinés au rebut, en compotes, conserves, soupes, par des structures locales (souvent associées à de l'économie sociale et solidaire), se développe et contribue au développement de produits locaux transformés.

Moins d'énergie utilisée pour la conservation ?

En matière de conservation, les circuits de proximité permettent de limiter les procédés de conservation pour les produits consommés en saison (stockage au froid), puisque le délai entre la production / la cueillette et la commercialisation est réduit. Toutefois, les processus de conservation longue durée (congélation, conserve), s'ils sont consommateurs d'énergie et émetteurs de gaz à effet de serre (fluides frigorigènes), permettent d'assurer une consommation de fruits et légumes variés toute l'année et de limiter les pertes liées au décalage dans le temps entre production et consommation.

Quoiqu'il n'y ait pas d'étude précise sur le sujet, les procédés de transformation / conservation utilisés dans les processus artisanaux sont généralement moins optimisés que dans les industries agro-alimentaires, dès lors que les impacts sont ramenés à l'unité produite.

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

10 Source : Rapport d'information sur les circuits courts et la relocalisation alimentaire, B Allain, 2015



ACTIONS DE L'ADEME

L'ADEME accompagne **des opérations pilotes de circuits courts de proximité innovants et performants sur le plan environnemental**, notamment sur les critères énergie et effet de serre, en amont de leur mise en place (études de faisabilité) ou pour favoriser l'amélioration de leurs performances environnementales. Une évaluation environnementale est requise pour valider la performance de l'opération.

Elle accompagne le développement de projets alimentaires territoriaux comportant un volet environnemental significatif.

L'ADEME soutient également des projets de recherche, des thèses et des études pour acquérir des connaissances et identifier des bonnes pratiques.

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) disponible sur demande auprès de sarah.martin@ademe.fr
- « 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)
<http://www.midi-pyrenees.ademe.fr/mediatheque/publications>
- Performances environnementales des circuits courts, FR CIVAM, 2013
<http://www.civam.org/index.php/systemes-alimentaires-agricoles-territorialises/ressources?showall=&start=3>
- Rapport d'information sur les circuits courts et la relocalisation alimentaire, B Allain, 2015
<http://www.assemblee-nationale.fr/14/rap-info/i2942.asp>
- Comportements Alimentaires en 2025 – Tendances et impacts – Fiche « Proximité », réalisée par Blézat Consulting, le Crédoc et Deloitte Développement Durable, décembre 2016
<http://agriculture.gouv.fr/16-fiches-pour-mieux-apprehender-les-comportements-alimentaires-de-2025>
- Actes du colloque "Leviers pour réduire les pertes agricoles et alimentaires" (organisé par l'INRA le 26.11.2015)
<https://www6.inra.fr/ciag/CIAG-Alimentation/Reduire-les-pertes-agricoles-et-alimentaires>
- « Les circuits de distribution des produits alimentaires », Albert Ritzenthaler, CESE, Avis, Rapport et Synthèse, Mai 2016
<http://www.lecese.fr/travaux-publies/les-circuits-de-distribution-des-produits-alimentaires>

Sites Internet

- www.alimentation.gouv.fr/circuit-court-recensement-agricole
- www.agriculture.gouv.fr/circuits-courts
- <http://agriculture.gouv.fr/comment-construire-son-projet-alimentaire-territorial>
- <http://agriculture.gouv.fr/localim-la-boite-outils-des-acheteurs-publics-de-restauration-collective>