

 PRÉFET DE LA RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE	Etats Généraux de l'Alimentation	Sours (28), le 16/10/2017
Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt		

	Atelier n° 1 : Quel impact du développement des circuits courts et des circuits de proximité sur la logistique, la sécurité alimentaire et la traçabilité environnementale des modes de production ? Président : Philippe NOYAU Président de la Chambre d'agriculture du Loir-et-Cher	
Animation	Camille Billion	DRAAF
Secrétariat de séance	Fabienne Bibet	DIRECCTE
Secrétariat de séance	Daniel Hirschy	DDCSPP 28

1. Introduction par le Président de séance – témoignages

Introduction par M. NOYAU, président de la Chambre d'agriculture du Loir-et-Cher.

Clarification des notions, entre circuit court (zéro ou un intermédiaire) et circuit de proximité (lien à la proximité géographique). Le circuit court a des impacts à la fois économiques (faible revenu horaire pour les producteurs, coûts de mise aux normes plus élevés pour les petites unités), sociaux (plus de temps passé à l'activité) et environnementaux (peu de volumes et nombreux déplacements, notamment lorsque les outils de transformation sont éloignés). → besoin de structurer, organiser ces circuits.

Les idées échangées aujourd'hui sont des pistes de réflexion, mais c'est aux acteurs de se saisir de celles-ci pour lancer des initiatives.

Témoignage : M. GITTON, céréalier, producteur de noix, biscuits et safran, et associé dans un magasin de producteurs (Cher), « Aux prés des fermes ».

Selon lui, les enjeux du circuit court sont :

- devenir transformateur et commerçant (en plus de producteur)
- devoir répondre aux mêmes règles, contraintes et exigences dans le magasin de producteurs qu'en GMS (magasin classique)
- assurer la viabilité économique par une gamme diversifiée, complète, des rayons remplis (enjeu du sourcing, de l'approvisionnement pour les produits non disponibles à proximité)
- organisation, logistique et mutualisation du temps et des compétences entre agriculteurs
- les compétences s'intègrent soit par des prestataires extérieurs (par ex. travail d'un boucher), soit en les mutualisant (le temps de vente/atelier de découpe), soit en se formant.

→ Thèmes ou sujets retenus
Complémentarités circuits courts / circuits longs
Adéquation offre et demande, attentes des consommateurs
Mutualisation des outils et outils préexistants
Qualité et traçabilité des circuits courts et de proximité

2. Analyse régionale : identifier les forces, faiblesses, opportunités, menaces

Thème 1 : Complémentarités circuits courts / circuits longs		
	Forces	Faiblesses
Interne	<ul style="list-style-type: none"> • Les deux circuits sont nécessaires et complémentaires • Les circuits courts peuvent aussi être de qualité et donc la confiance est possible 	<ul style="list-style-type: none"> • Définition du circuit court impossible, quasi subjectif • Problème d'opposition entre les deux circuits, certains acteurs en filières longues refusent d'aller sur le circuit court • Circuits longs et exportateurs peu « valorisateurs » • Problème de rémunération des producteurs, pression du marché international sur le prix • Pas de volume = pas de concurrence
	Opportunités	Menaces
Externe	<ul style="list-style-type: none"> • Exigence de transparence pour les deux types de circuits : simplification des labels ; clarification bio / origines du bio ; cahiers des charges ; harmonisation européenne ; étiquetage. • Similarités entre circuits : besoin d'étiquetage et de traçabilité ; transparence et qualité ; outils nécessaires, relocalisation sur les territoires ; besoins en activités communs : vente, formation... • Des complémentarités possibles sur les volumes, la saisonnalité ; pour que le circuit court existe, il faut des volumes 	

Thème 2 : Adéquation offre et demande, attentes des consommateurs

	Forces	Faiblesses
Interne	<ul style="list-style-type: none">• Restauration collective et recherche de produits bio• Marques territoriales• Développement d'offres innovantes	<ul style="list-style-type: none">• Education du consommateur largement insuffisante• Rupture entre le consommateur et le producteur, perte de confiance• Prix (rémunération du producteur et problématiques d'accès pour le consommateur)
	Opportunités	Menaces
Externe	<ul style="list-style-type: none">• Gestion en régie directe de la restauration collective• Renforcement du contact direct producteurs / consommateurs• L'acte d'achat est aussi un acte citoyen• Lien au territoire	<ul style="list-style-type: none">• Les circuits courts ne sont pas contradictoires avec des zones d'échanges plus larges

Thème 3 : Mutualisation des outils et outils préexistants

Thème 3 : Mutualisation des outils et outils préexistants		
Interne	Forces	Faiblesses
	<ul style="list-style-type: none"> • Une production présente • Des outils existants : abattoirs, ateliers de découpe, laiteries • Des consommateurs potentiels 	<ul style="list-style-type: none"> • Implantation des outils par rapport aux besoins et contraintes • Des manques : légumeries, transport frigorifique, plateformes logistiques ; des problèmes de lien offre / demande • La restauration collective ne valorise pas 100% d'un produit (ex. de la viande) → des complémentarités à trouver
Externe	Opportunités	Menaces
	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisines centrales désaffectées • Bassin de consommation important avec Ile-de-France • Complémentarités à trouver entre circuits de commercialisation (ex. restauration collective / restauration commerciale) • Associer outil et périmètre de « clientèle », avec une mutualisation régionale des outils • Innover en utilisant les flux existants, associés aux nouvelles technologies ; lieu d'échanges dématérialisé entre tous les produits et clients • Mettre en place des contrats de long terme pour amortir les éventuels investissements (production / logistique / transformation) 	

Thème 4 : Qualité et traçabilité des circuits courts et de proximité

Thème 4 : Qualité et traçabilité des circuits courts et de proximité		
Interne	Forces	Faiblesses
	<ul style="list-style-type: none"> • Confiance du consommateur a priori • Accès facilité à l'information de l'origine du produit • Présence d'un grand bassin de population avec la proximité de la région parisienne 	<ul style="list-style-type: none"> • Non respect de la réglementation, peur de cette réglementation • Disparition d'outils (abattoirs, découpe)
Externe	Opportunités	Menaces
	<ul style="list-style-type: none"> • La demande existe, notamment par les collectivités (restauration collective) • Valorisation du métier (image, marketing) • Mise à l'agenda du développement durable 	<ul style="list-style-type: none"> • Problème de la définition de la qualité • Organisation non optimale • Concurrences

Quels leviers à employer pour lutter contre les menaces ? Quels freins à supprimer pour valoriser les opportunités ?

L'opposition systématique circuit courts / circuits longs semble être à dépasser pour envisager les complémentarités possibles entre ces types de circuits. En particulier, les complémentarités peuvent reposer sur les types de circuits de distribution considérés ; la mutualisation d'outils et l'adaptation des outils aux circuits courts / de proximité, notamment au stade de la transformation ; les volumes, qui ne pourront pas tous être apportés par l'approvisionnement de proximité ; la saisonnalité des productions, très marquée en circuit court / de proximité.

La sensibilisation du consommateur peut constituer un véritable levier, à la fois pour stimuler la production locale, mais aussi pour renforcer ces complémentarités par la pédagogie.

3. Propositions : entre idées et faisabilité

Quelques pistes d'actions concrètes ont émergé des échanges. Elles sont reprises ici :

- Renforcer la sensibilisation du consommateur : sur l'origine des produits (local et non local), sur les modes de production, sur l'établissement et la justification du prix ;
- Développer l'identité gastronomique du territoire ; promotion / publicité autour des circuits courts, à travers une marque ou un label régional ;
- Répondre à l'enjeu de traçabilité : pour les produits d'origine étrangère et transformés en France, donc bénéficiant du label France, mentionner l'origine étrangère du produit ;
- Bien et mieux utiliser les possibilités du code des marchés publics (ex. allotissement, marché négocié, marché sans publicité et mise en concurrence, clause environnementale et sociale, par ex. accepter la visite d'élèves sur le lieu de production) ;
- Renforcer la mutualisation des compétences pour les marchés de la restauration collective ; trouver l'unité territoriale de mutualisation de la compétence « acheteur public » ;
- Sensibiliser les donneurs d'ordre et les consommateurs aux contraintes / limites des producteurs, dans une démarche globale ;
- Dépasser l'opposition « de principe » entre circuits courts et circuits longs ; prêter une attention particulière à la rémunération des producteurs ;
- Rassembler les différents acteurs qui permettront une professionnalisation des circuits courts et circuits de proximité, pour permettre l'accompagnement des producteurs ;
- Adapter les outils existants (dans le cadre des filières) aux circuits courts et de proximité : recourir aux plateformes, à la dématérialisation.