

Les circuits de distribution alimentaire

Aujourd'hui, la tendance dominante en matière de distribution incite le consommateur à acheter des produits standardisés, pratiques, faciles à préparer ou encore mieux préfabriqués, bon marché, esthétiquement impeccables. Cette façon de consommer « standardisée » a d'énormes conséquences sur la santé, ainsi que sur l'environnement, la biodiversité, la production. Où trouver alors les produits ?

¹Selon une étude de Stefanie Boege citée par Serge Latouche « Décoloniser l'imaginaire, La pensée créative contre l'économie de l'absurde », p 47.

Selon le modèle dominant actuellement, le consommateur trouverait idéalement tout – mais surtout ce qu'il a vu à la télé –, dans le même magasin, pour ne pas perdre de temps... car il semblerait ne plus avoir de temps à consacrer à tout cela... Et l'école en a encore moins car sa priorité est d'enseigner. Cependant, depuis quelques années,

l'intérêt pour les produits locaux, bio et pour une alimentation plus « responsable » s'est accru... mais pas toujours facile d'intégrer ces mêmes critères dans la restauration scolaire et dans les distributeurs.

Les lieux où l'on se fournit, où l'on achète nos produits ne sont pas anodins. Un circuit de distribution se définit en fonction de deux cri-

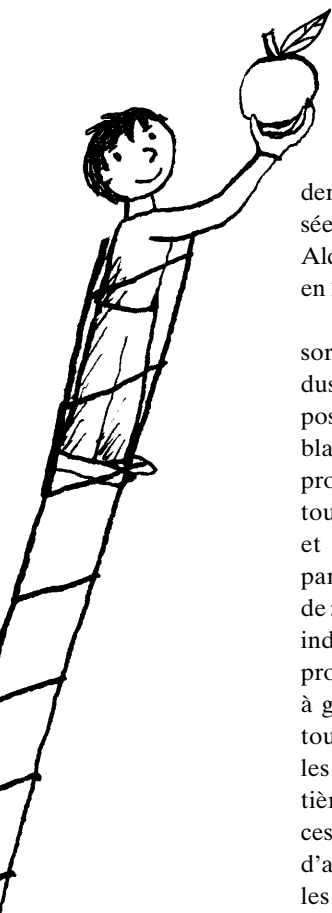
tères: son étendue géographique et le nombre d'intermédiaires (personnes/institutions) qui se placent entre le producteur et le consommateur. On distingue d'une part, les circuits courts caractérisés par une courte distance entre le lieu de production et de vente, avec pas ou peu d'intermédiaires; d'autre part, des circuits longs où l'on est dans le règne des grandes distances entre le producteur et le consommateur et du nombre élevé d'intermédiaires.

LES CIRCUITS LONGS OU LA GRANDE DISTRIBUTION, QU'EST-CE QUE C'EST ?

Les circuits de la grande distribution regroupent tous les opérateurs qui proposent de la vente au détail via leurs moyennes et grandes surfaces. Entre la production et la consommation, s'insère tout un ensemble d'étapes de transformation et de conditionnement des aliments. C'est une machine complexe régie par la loi du plus grand nombre: on produit plus, on transforme plus, on distribue plus pour vendre plus... tout est question de quantité!

Pour produire dans de telles proportions, il a fallu spécialiser les étapes de production, les mécaniser, organiser des plates-formes de tri, de stockage, organiser les transports des marchandises pour proposer, dans un maximum de points de vente, des produits standardisés. On retrouve dans le système de la grande distribution, un enchevêtrement d'intérêts et d'influences. Et bien des aberrations... Ainsi aujourd'hui, « un petit pot de yaourt aux fraises parcourt approximativement 9115 kilomètres depuis la vache laitière jusqu'à l'égal, en passant par l'usine et l'emballage »¹

Du côté des transformateurs, des « marques », on constate la même tendance au monopole à travers le rachat par les industries alimentaires, des petites unités de transformation des matières premières.



En Belgique, «les quatre leaders de la distribution non spécialisée (Carrefour, Colruyt, Delhaize et Aldi) se partagent 79,4 % du marché, en 2007, tous produits confondus»².

Les supermarchés sont une sorte d'interface entre les individus et la grande distribution. La possibilité de retrouver, à Casablanca ou à Gembloux, les mêmes produits dans les rayons suppose tout un système de production et de distribution. Cela nécessite, par exemple, le développement de : publicités pour convaincre les individus de l'intérêt des produits proposés, d'usines de production à grande échelle pour permettre à tous les supermarchés de proposer les produits, d'infrastructures routières et fluviales pour acheminer ces productions dans les centrales d'achats puis les dispatcher dans les supermarchés. Cela suppose des produits qui puissent se conserver longtemps, facilement transportables. Bref, la grande distribution modèle aujourd'hui notre environnement et nos comportements. Les préoccupations environnementales et de santé parfois annoncées s'inscrivent toujours dans la logique de ses intérêts.

QUEL EST L'IMPACT DE LA GRANDE DISTRIBUTION SUR NOTRE SOCIÉTÉ ?

Auparavant, les exploitations produisaient elles-mêmes les produits nécessaires à leurs cultures : fumier, purin... Depuis, l'entrée de la chimie et de la mécanisation dans le processus de production agricole, nombre d'agriculteurs ont augmenté leurs parcelles afin d'amortir les coûts liés à l'achat de produits phytosanitaires (engrais, pesticides, herbicides). L'augmentation des surfaces cultivées, additionnées à l'augmentation du rendement de ces mêmes surfaces a entraîné des récoltes importantes... trop importantes pour être écoulées sur le marché local.

Les producteurs se sont alors tournés vers les sociétés de grande distribution pour vendre leurs marchandises (voir fiche focus n° 3



"modes de production"). Celles-ci, étant en situation de quasi-monopole (le marché est disputé entre quelques entreprises), peuvent faire pression sur les agriculteurs pour orienter la production agricole. Au-delà de son influence sur le type de culture, la grande distribution peut aussi faire pression sur les prix puisque, sans elle, le producteur ne peut pas écouler ses produits... Le producteur a alors de plus en plus

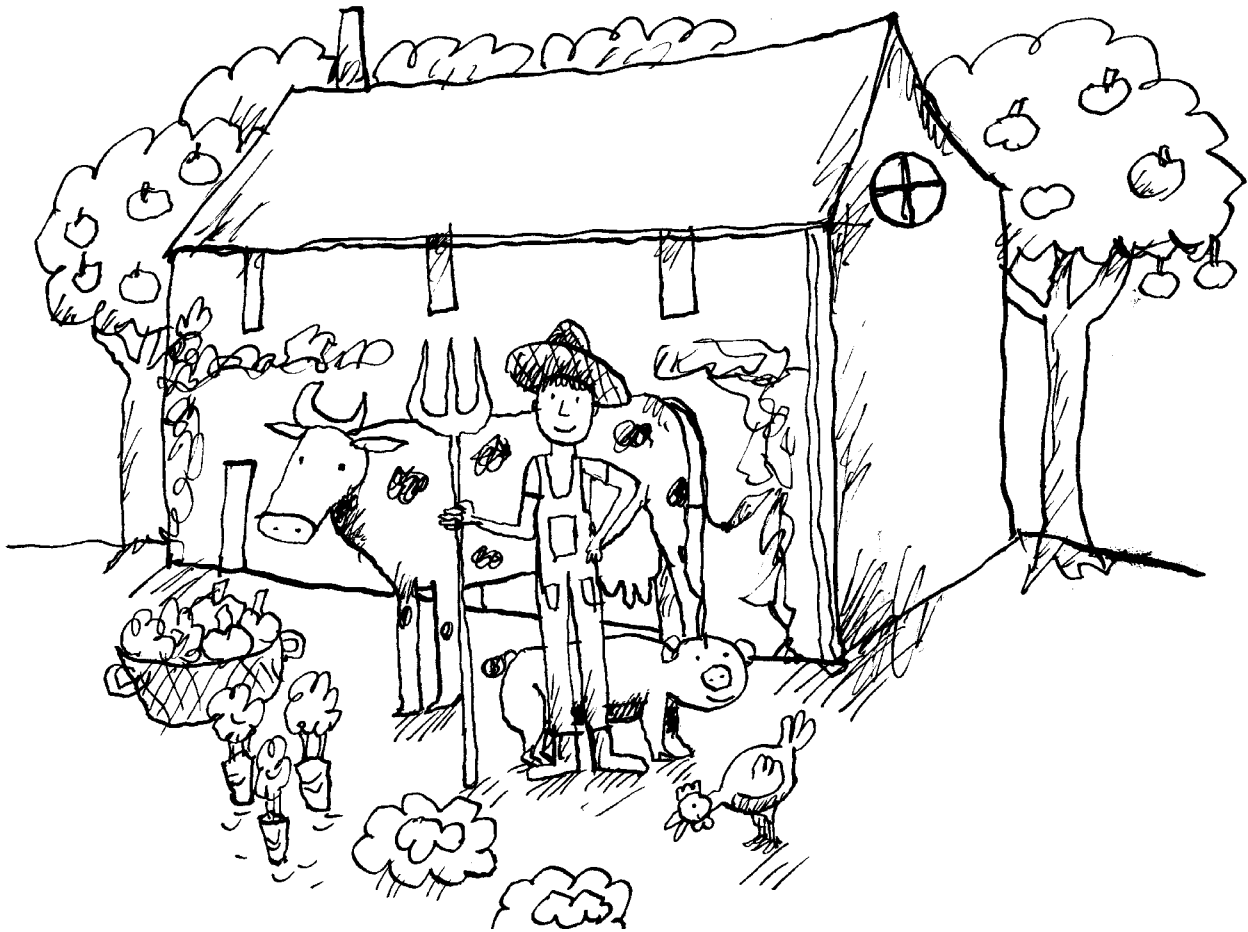
de mal à vendre ses produits au « juste prix ».

Les produits sont distribués de plus en plus loin de leur lieu de production et donc le temps écoulé entre la récolte et le moment où le produit est mis à disposition du consommateur, se trouve augmenté. Pour répondre aux critères imposés par la grande distribution quant à l'apparence, le goût, la texture et la conservation des aliments, le pro-

& Trucs & astuces

- Payer un peu plus cher certains produits (légumes ou viande bio par exemple), en réduisant certaines dépenses alimentaires. Une économie à faire sur les plats préparés ou les produits industrialisés, les « extras » (souvent trop gras ou trop sucrés) ?
- Manger moins de viande et varier les sources de protéines (légumineuses-céréales, poisson, œufs, fromages), tout en augmentant la part de légumes de saison, diminue le budget consacré à l'alimentation et c'est meilleur pour la santé de chacun.
- Acheter dans des circuits courts fera gagner du temps, passé parfois dans des circuits de grande distribution. Le temps gagné peut être consacré à cuisiner simplement en variant les menus avec les fruits et les légumes de saison produits chez nous.
- Les légumes inconnus ne sont pas synonymes de « difficile à préparer » ! Il y a des recettes très simples à adopter avec nos produits de saison/locaux/issus de circuits courts : récoltons les idées !
- Créer un groupe d'achats solidaire avec l'agriculture paysanne en mettant un mot dans la boîte aux lettres d'une quinzaine de voisins annonçant une réunion pour les intéressés. Une occasion de créer des liens dans le voisinage et de s'organiser autour de l'envie de consommer autrement. Les énergies mises ensemble permettent de lancer le projet en démarrant par la recherche de producteurs de la région et d'un lieu de permanence pour la livraison des paniers.

²Delhommeau Tiphany « Circuits courts et circuits de proximité » in Les Cahiers de la Solidarité, septembre 2009, p35. www.pourlasolidarite.eu



ducteur est soumis à des contraintes logistiques pas toujours favorables à la santé, à l'environnement et qui «lui coûtent cher»: les opérations de triage, de calibrage, conditionnement, stockage, ajout de conservateurs et autres additifs; en fait, toutes les opérations annexes à la production sont reportées sur le producteur (voir fiche focus n°2 "additifs"). Et en plus, on trouve derrière la chaîne de production, des laboratoires, des chercheurs, des agro-fournisseurs...: le producteur est lui-même dépendant de l'agro-industrie, car sans elle, il n'a plus de semences, ni d'engrais, ni de machines... Du côté des aides publiques, au niveau européen, la PAC (Politique agricole commune) propose des subventions favorisant les productions en monoculture à haut rendement et les grandes exploitations. Bref, la société de consommation génère une série de produits, de pratiques et de techniques qui ont comme point commun de se soumettre à la logique de la grande distribution.

Si l'on regarde du côté du conditionnement des produits, on constate que de tout temps et en tous lieux, la grande distribution

est passée maître dans l'art de produire des emballages... et des déchets: pensons aux quatre tomates emballées dans leurs barquette, les choux fleurs «emplastiqués»... sans compter le large panel de produits transformés (voir fiche focus n°1 "déchets"). Actuellement, la grande distribution doit – à son tour – se soumettre aux impératifs des politiques environnementales pour réduire les déchets et répondre aux nouvelles exigences des consommateurs. Ces emballages ont bien sûr un impact sur l'environnement. De plus, l'ère du pétrole – aujourd'hui en transition – exige d'envisager d'autres modes de distribution et de consommation.

La grande distribution pousse à une standardisation de la consommation alimentaire: il faut faire connaître le produit et susciter l'envie, le désir chez les consommateurs. Sous l'effet des techniques de marketing: plutôt que d'acheter des ingrédients pour faire des préparations culinaires, le consommateur est amené à choisir parmi les produits alimentaires que la grande distribution met à sa disposition. Certains disent que si nous n'y prenons pas garde, nous serons dépossédés de notre assiette!

LES CIRCUITS COURTS: UNE MULTITUDE DE FORMES!

Dans le paysage de la distribution alimentaire, il existe, à côté des «circuits longs», un ensemble de circuits et d'initiatives de producteurs et/ou de consommateurs qui sont autant de réactions à contre-courant de cette logique imposée par la grande distribution.

Le développement de circuits courts permet la multiplication des petites/moyennes structures de production/vente autonomes qui s'organisent localement. La qualité plus que la quantité de la production est recherchée. Par ailleurs, l'accent est parfois mis sur la convivialité et l'échange.

Dans les circuits courts, le producteur organise son travail en fonction de la demande locale pour écouler sa production. La vente par circuits courts peut s'organiser de manière directe ou indirecte. Dans le cas de la vente indirecte, le producteur vend via un intermédiaire, un commerce de proximité, à un restaurateur de collectivité, à un restaurant, à un réseau de promotion des produits du terroir, à une centrale d'achat... Dans le cas de

la vente directe, le producteur a un contact direct avec le consommateur.

Les façons d'organiser les échanges peuvent varier :

- En vente à la ferme (magasin à la ferme, cueillette, restauration, distributeur automatique)

- les points de vente collectifs (un magasin commun qui regroupe plusieurs producteurs qui s'associent)

- les marchés locaux réguliers

- la vente par l'intermédiaire d'un groupe d'achats collectifs : regroupement d'un certain nombre de partenaires afin d'acheter ensemble des produits de consommation courante auprès des producteurs locaux. Ces divers groupements d'achats se rassemblent sous la dénomination GAA ou Groupement d'Achats Alimentaires. Parmi eux, on trouve : les GAC ou Groupe d'Achat en Commun, les GAL ou groupement d'achat local, les AMAP ou Association pour le maintien d'une agriculture paysanne (dénomination la plus répandue en France), les GASAP ou Groupe d'achats solidaires avec l'agriculture paysanne (dénomination plus courante en Belgique francophone). Ajoutons encore les tournées à domicile, des relais de livraison, la vente par internet, les foires ou salons, les dépôt-vente, les magasins de proximité, les marchés fermiers...³

Ces modes d'achats alternatifs fleurissent en Belgique depuis quelques années. Ils regroupent des personnes de tous âges qui veulent promouvoir l'agriculture paysanne et locale. La dimension d'entraide et de soutien est importante (solidarité face aux aléas de la production, entre autres), on favorise le contact et la relation de proximité avec le producteur. Dans ces diverses formes de groupement de consommateurs, on retrouve le désir de produire et consommer une alimentation saine, sociale et respectueuse de l'environnement.

³Voir l'étude du CRIOC « Circuits courts » <http://www.oivo-crioc.org/files/fr/5043fr.pdf>

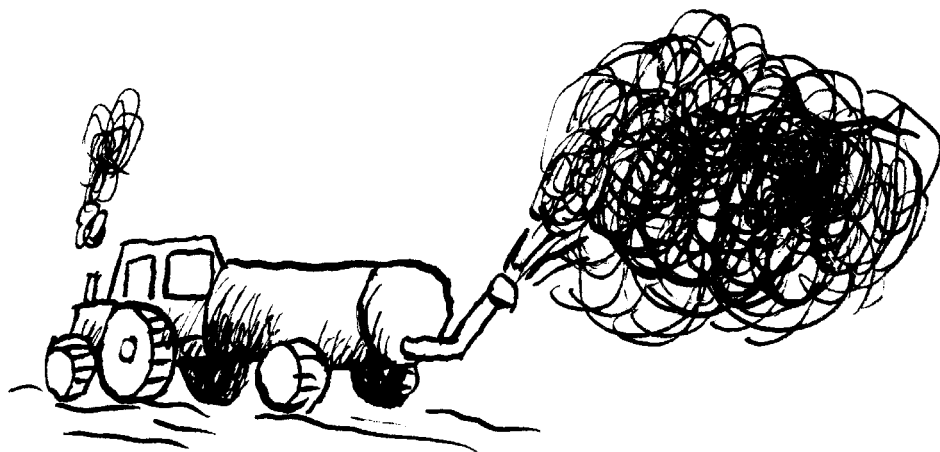
Oui Mais...

Oui... je connais les conséquences sur la santé et l'environnement de nos modes de consommation et de distribution. Je sais bien qu'il faut manger local et de saison

Mais... je n'ai pas de temps à perdre dans les achats et la cuisine, cela va plus vite au supermarché... ! Il est vrai que s'orienter vers les circuits courts et les aliments frais et de saison demande un peu de temps au début : recherche des produits, aliments moins connus, pas toujours faciles à cuisiner... Mais une fois les habitudes prises, la perspective du « temps » à y consacrer posera moins de problèmes car, derrière cette contrainte, il y a d'autres atouts : plaisir des découvertes et des rencontres, goûts et saveurs, prise de conscience...

Oui... la publicité, le marketing, les supermarchés nous poussent – enfants et adultes – à consommer parfois même sans en avoir besoin...

Mais... en tant qu'éducateurs que ce soit à l'école ou à la maison, les acteurs de l'école ainsi que les parents peuvent prendre et faire prendre conscience aux enfants, des enjeux économiques, environnementaux et citoyens qu'il peut y avoir derrière l'acte d'achat et le choix d'un produit et d'un producteur. Il existe des alternatives et des initiatives pour résister à ces pressions de consommation ☘ (voir fiche focus n°9 "consom'acteurs").



Pour aller plus loin

– www.ecoconso.be : le site du Réseau écoconsommation renseigne une foule d'idées pratiques pour moins gaspiller, utiliser les restes, réduire les déchets et consommer en respectant l'environnement

– « Tentations en rayons », culture et santé, 2012 : un kit d'animation et de réflexion critique au sujet des stratégies de vente mises en œuvre dans les grandes surfaces.

– www.GASAP.be : le réseau des Groupes d'achats solidaires avec l'agriculture paysanne en Région bruxelloise propose une charte à respecter pour organiser un groupe et faire un « contrat » avec un producteur pour avoir des fruits, des légumes, de la viande ou du fromage en respectant les critères d'une agriculture biologique et le principe du circuit court. Des listes de producteurs qui s'engagent à respecter la charte se trouvent sur le site www.gasap.be.

– Pour la Région wallonne, les CRIE (Centre régional d'initiation à l'environnement) peuvent aider à localiser des circuits courts de distribution dans vos recherches. www.crie.be.

– Sur le portail « Agriculture » de la Région wallonne, on trouve la liste des fermes classées par type de production : conventionnelle ou biologique et indiquant le type de produits vendus. www.agriculture.wallonie.be.