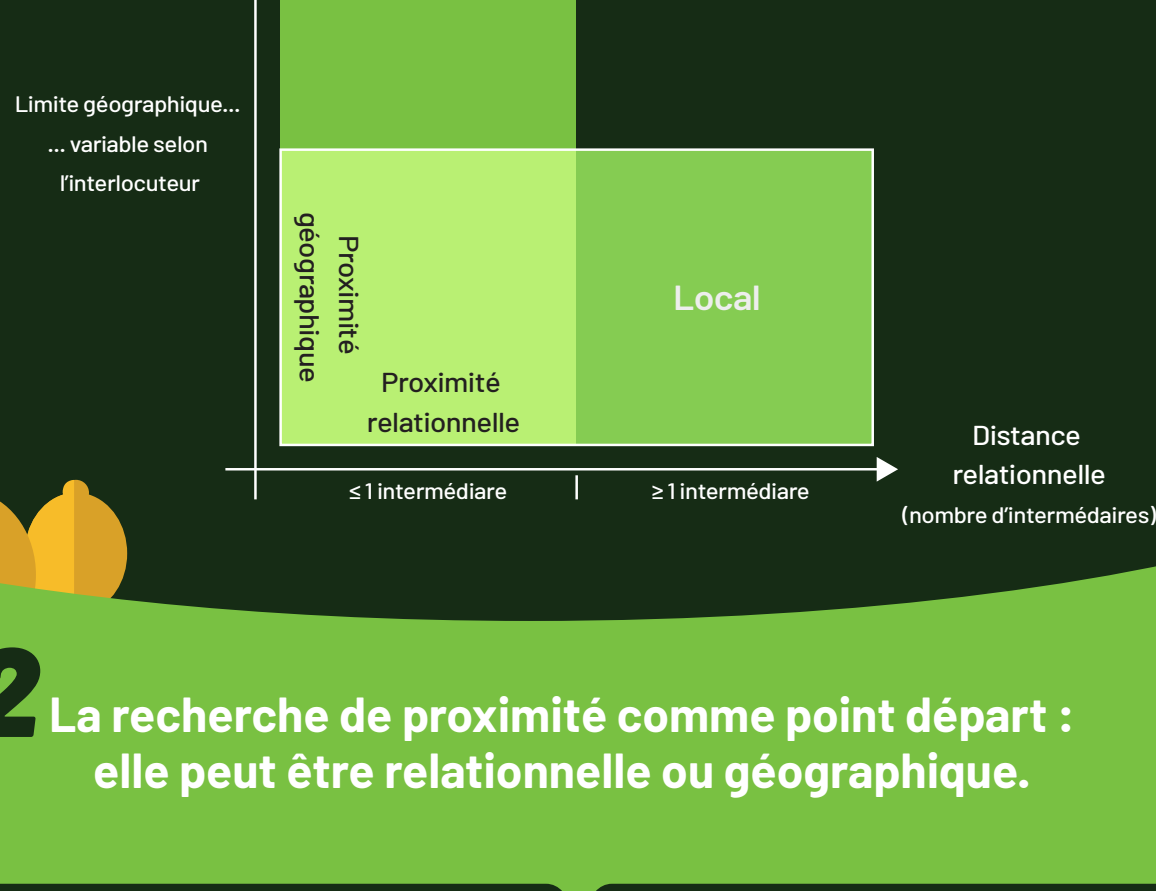


1 Local et circuit court : que recherche-t-on ?

1.1 Deux notions différentes par nature et qui ne se recouvrent que partiellement dans des situations spécifiques.



1.2 La recherche de proximité comme point départ : elle peut être relationnelle ou géographique.

La recherche de proximité géographique

= minimiser la distance physique entre le producteur et le consommateur

> recherche de produits dits « locaux »

La recherche de proximité relationnelle

= un nombre limité d'opérateurs entre le producteur et le consommateur

> recherche de produits issus de « circuits courts »

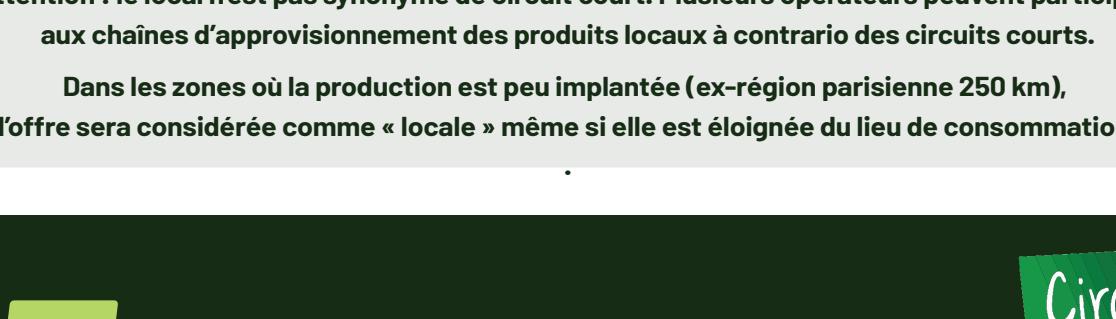


Attention : la recherche de proximité n'est pas forcément gage d'une plus grande performance environnementale

> Alimentation et Circuits-Courts de proximité, Avis de l'ADEME, 2017.

2 Le local : concrètement c'est quoi ?

A ce jour, il n'existe pas de définition réglementaire d'un produit dit « local ». Cette notion est très subjective et variable selon les acteurs.



Attention : le local n'est pas synonyme de circuit court. Plusieurs opérateurs peuvent participer aux chaînes d'approvisionnement des produits locaux à contrario des circuits courts.

Dans les zones où la production est peu implantée (ex-région parisienne 250 km), l'offre sera considérée comme « locale » même si elle est éloignée du lieu de consommation.

3 Le circuit court : quelle différence avec le local ?

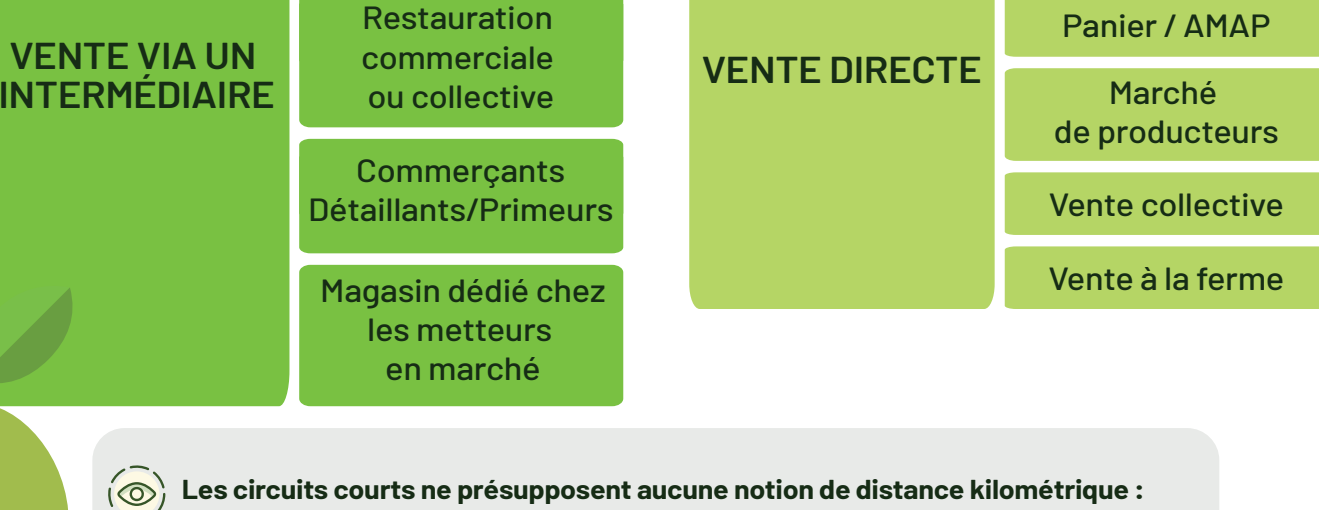
Il existe plusieurs définitions pour définir la notion de « circuit court » :

En France : un seul intermédiaire entre l'exploitant et le consommateur (Ministère de l'Agriculture, 2009)

En Europe : un nombre limité d'opérateurs économiques entre l'exploitant et le consommateur (Règlement UE 1305/2013)

Mode de distribution en circuit court

La plupart des métiers de la filière fruits et légumes frais peuvent être acteurs des circuits courts.



Les circuits courts ne présupposent aucune notion de distance kilométrique : on peut acheter à Nancy des fraises « en circuit court » produites en Bretagne.

4 Le local et le circuit court : des chiffres clés ?

Circuits courts :

Pour la filière des fruits et légumes frais, les circuits courts représentent moins de 7% des volumes de fruits et légumes commercialisés (hors pommes de terre) dont les 2/3 en vente directe

(CTIFL, 2020).

Local :

Le local n'ayant pas de définition officielle, les données relatives sont difficilement quantifiables.

5 Le local et le circuit court : quels sont les freins et leviers pour les opérateurs en fruits et légumes ?

Les freins

- La disponibilité en fruits et légumes frais sur le territoire ;
 - La logistique ;
 - L'absence de définition pour le local ;
- La connaissance des acteurs, des territoires et des produits.

Les leviers

- L'information au consommateur ;
- La disponibilité en fruits et légumes frais sur le territoire ;
- La restauration collective et les mentions EGAlim (SIQO¹ et HVE²) ;
- L'Emergence des PAT³.

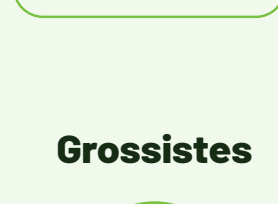
1. SIQO : Signes d'identification de qualité et d'origine (Bio, Label Rouge, IGP, AOP/AOC...)

2. HVE : Niveau 3 de la certification environnementale.

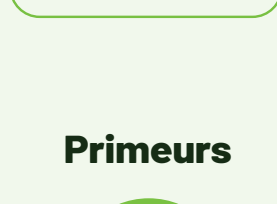
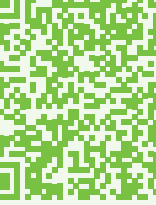
3. PAT : Projets Alimentaires Territoriaux.

6 Local et circuits courts : quelles opportunités et limites pour chaque métier de la filière ?

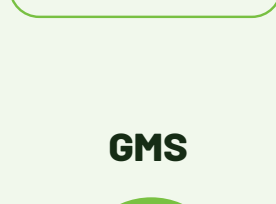
Producteurs



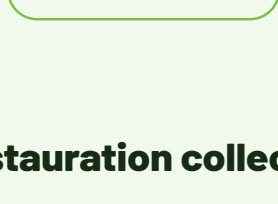
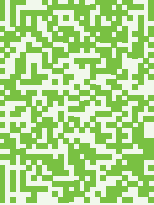
Metteurs en marché



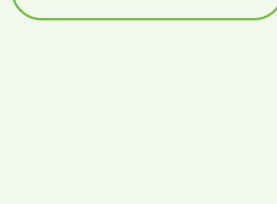
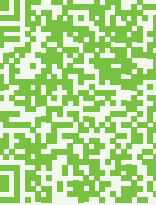
Importateurs



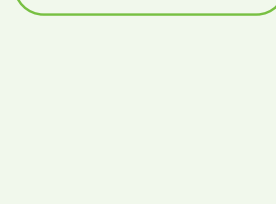
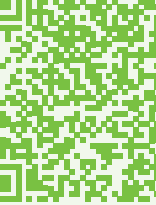
Grossistes



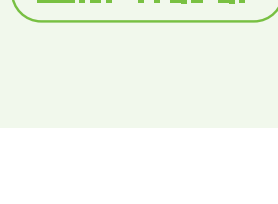
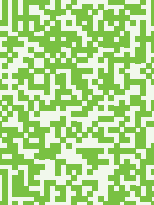
Primeurs



GMS



Restauration collective



En savoir plus :

