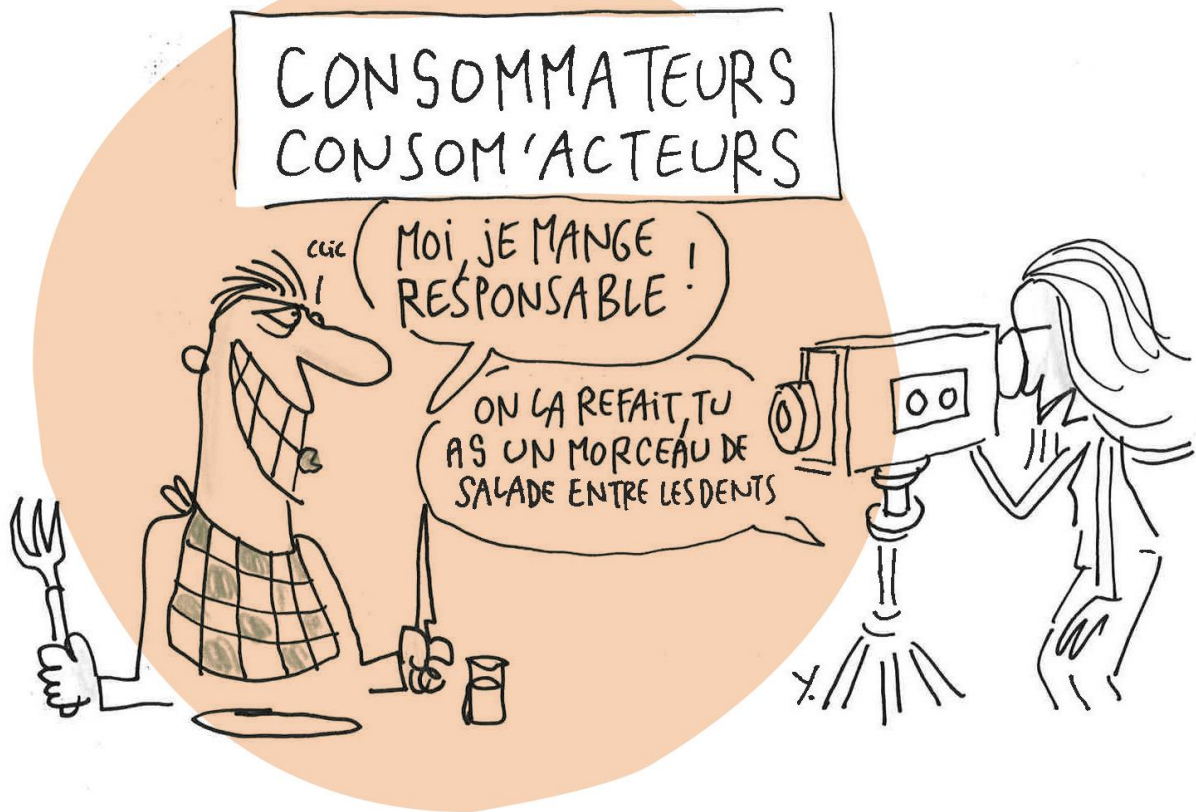




Bio, circuits-courts, local... Comment s'y retrouver ?



Bio, circuits-courts, local...

Comment s'y retrouver ?

Avec la crise sanitaire et la période de confinement, certains ont décidé de changer quelques habitudes de consommation. Les circuits courts alimentaires et les magasins bio ont vu la demande exploser. La crise n'explique pas tout. Elle amplifie surtout quelque chose qui lui préexistait : un souci de plus en plus marqué pour une alimentation plus durable. Cette tendance n'a échappé à personne. Dans la manière d'y répondre, on trouve le pire comme le meilleur. Nous sommes aujourd'hui à la croisée des chemins. Court-on vers une récupération de ce souci croissant par les acteurs conventionnels de l'industrie agro-alimentaire, ou, au contraire, vers une réelle transition de nos systèmes alimentaires, appuyée sur les principes de l'« agroécologie » ? Cette dernière prône le respect de valeurs environnementales comme de valeurs sociales à tous les échelons des filières agro-alimentaires. Elle partage à ce titre des affinités profondes avec l'économie sociale, au sein de laquelle s'est développée, ces dix dernières années, une série d'initiatives à saluer en la matière. Comment trier le bon du moins bon, et favoriser le meilleur à travers nos choix de consommation ? De nouveaux mots se sont vus popularisés ces dernières années : « bio », « circuits-courts », « local », « coopérative »... Il est parfois difficile de s'y retrouver. Et si on vous aidait à y voir plus clair ?

Le « local » : contre la mondialisation des filières alimentaires !

Le « manger local » a le vent en poupe. Même la grande distribution commence à s'en revendiquer, ne fut-ce que pour des gammes réduites afin de s'attirer un capital sympathie.

Il convient de distinguer le « local » du « circuit-court », deux termes qui se recoupent mais qui ne couvrent pas exactement la même chose. C'est quoi alors, le local ? Il s'agit de s'assurer que ce qui est consommé ici soit produit ici. « Ici » ? Pour certains, consommer européen c'est déjà consommer local. En matière d'alimentation, toutefois, le degré minimum du local devrait selon nous plutôt s'entendre à l'échelle du pays ou de la région. Dans un supermarché, sera d'habitude considéré comme « local » ce

qui est produit en Belgique. Mais le « local » peut se comprendre de manière plus restreinte encore : dans un rayon de 30, 50 ou 100 kilomètres autour du point de vente, par exemple. Ou, plus généralement, au sein d'un « territoire » donné, d'un bassin de vie identifié. C'est l'idée que l'on retrouvera par exemple à travers les « ceintures alimentaires »¹ – de plus en plus nombreuses – qui essaient de recréer des filières alimentaires complètes – des producteurs aux consommateurs – dans le périmètre d'une ville et ses alentours. Le local peut parfois également s'entendre de manière « relative », notamment au regard du produit concerné : le vin français est plus local que le vin argentin, par exemple (à défaut d'une réelle offre de vin belge). D'autres denrées viendront toujours de loin (bananes, café, cacao...). Penser « local » ne revient pas forcément à les interdire, mais bien à être conscient de la provenance des choses, à trier l'utile de l'accessoire, et à ainsi ne pas baser nos régimes alimentaires sur la mangue et le fruit de la passion.

Le « local » est souvent abordé dans un objectif de lutte contre le dérèglement climatique. Faire voyager des denrées alimentaires sur des centaines ou des milliers de kilomètres est un non-sens écologique.

Un enjeu tout aussi important du « local », c'est celui de la sécurité alimentaire. La production alimentaire n'a pas échappé à la mondialisation de nos économies. Si bien que, comme pour n'importe quel autre bien de consommation, nous importons aujourd'hui une bonne partie de ce que nous consommons et nous exportons une bonne partie de ce que nous produisons. Or, cette mondialisation de la production et des échanges est intrinsèquement très fragile. Voilà quelque chose que la crise sanitaire du covid-19 a rendu très visible. Elle a ravivé l'image de la possibilité que soient un jour enrayées les chaînes d'approvisionnement de biens de consommation vitaux. Pour quelque chose d'aussi essentiel que l'alimentation, la relocalisation de la production est un enjeu de sécurité d'approvisionnement à l'échelle de communautés politiques données, de territoires donnés.

Le « circuit-court » : une juste rémunération pour les producteurs !

Le principe du « circuit-court », c'est de rapprocher tant que possible le consommateur du producteur. Il s'agit de drastiquement réduire le nombre d'intermédiaires au sein de la filière. Pour certains, pour parler de « circuit-court », il ne peut y avoir que *maximum un intermédiaire* (un critère qui a le mérite d'être clair, mais peut parfois être un peu trop restrictif).

Le circuit le plus court consiste à se fournir en direct chez le producteur. C'est ce que proposent, par exemple, les magasins à la ferme ou les marchés. Ou encore des initiatives plus engageantes comme les GASAP, les CSA ou les AMAP². Dans ces dernières, les mangeurs s'engagent auprès du producteur dans la

durée – s’abonner à un panier de légumes par semaine auprès d’un maraîcher pour une année complète, par exemple – afin de stabiliser ses débouchés, le soulager dans sa commercialisation (le groupe s’auto-organise pour la distribution), partager une part du risque de l’activité... tout en bénéficiant d’une alimentation de qualité, issue de pratiques de production transparentes, et dans un rapport social de convivialité.

Tout le monde n’est toutefois pas prêt (ou n’a tout simplement pas le temps) de faire le tour des chapelles pour remplir son panier alimentaire. Des *magasins* en circuit-court existent. Si l’on s’appuie sur le principe de « un intermédiaire maximum », il faut alors que le magasin soit le seul pont entre producteurs et consommateurs : il achète en direct aux producteurs et revend en direct aux consommateurs. Un exemple ? *Paysans-Artisans* qui, à travers 3 magasins et 18 points-relais dans la région de Namur, permet de nourrir 5000 ménages à partir de la production en droite ligne d’une bonne centaine de producteurs.

Derrière la philosophie du circuit-court, il y a plus qu’un enjeu de relocalisation de la production. Il y a également un enjeu *social* de juste rémunération des producteurs, pour leur permettre de vivre dignement de leur activité. Court-circuiter le système des centrales d’achat doit permettre qu’une plus grande part de la valeur ajoutée revienne aux producteurs. Outre le fait d’avoir moins d’intermédiaires à rétribuer, l’enjeu est de pouvoir se détacher de la *logique de marché* que perpétuent les centrales d’achat, qui mettent les producteurs en concurrence. Leur rôle de goulot de concentration de la production instaure trop souvent un rapport de force défavorable pour les producteurs, qui les amène à prendre le prix qu’on leur donne pour leur marchandise, indépendamment de leurs coûts de production. Ce mécanisme est d’autant plus marqué que les centrales d’achat sont peu nombreuses (donc peu de moyens pour le producteur d’aller voir ailleurs). Les effets de cette logique du « prix de marché » sont particulièrement dramatiques à l’heure où la mise en concurrence peut s’opérer avec la production de la planète entière, et notamment avec des productions moins exigeantes sur des critères sociaux et/ou environnementaux.

Ce qui pose problème, ce sont donc les filières longues faites de centrales d’achat et de transformation en cascade, et/ou les centrales d’achat qui poussent à l’exacerbation de la concurrence. Il peut y avoir dans une conception moins restrictive du circuit-court une place pour des grossistes, qui ont leur utilité propre. Des petits grossistes de proximité, qui n’ajoutent qu’un seul échelon au circuit, montés en coopératives, qui s’assurent que les décisions sont discutées avec les différentes parties prenantes (producteurs, points de vente...).

Un atout supplémentaire du circuit-court est de, souvent, favoriser la qualité de la production et la transparence. Plus le circuit est long, plus les intermédiaires sont nombreux, moins il y a de chance que la filière soit transparente. Par ailleurs, les mécanismes rudimentaires de mise en concurrence poussent

à niveler les pratiques de production vers le bas, en terme de qualité : pour rester concurrentiels par rapport aux autres producteurs, pas le choix ! À ce titre, en atténuant la logique de marché, le circuit-court peut favoriser le maintien d'une production de qualité. Le circuit-court ne permet pas d'échapper à 100% à la pression du marché : tous nos référentiels de prix sont influencés par les canaux de commercialisation majoritaires (le prix en grande surface), qui poussent à penser que le chou-fleur, le pain ou le yaourt de qualité issu de filières courtes et locales sont « chers ». Mais le circuit-court permet de s'extirper partiellement de cette logique de marché, en réadossant les échanges économiques sur des liens sociaux³. Si je connais le maraîcher, le boulanger ou le fromager, si je lui fais confiance, si je vois – de près ou d'un peu plus loin – quelles sont ses conditions de production, ses conditions de vie, je serai plus « engagé » auprès de sa production, plus lié à lui, moins tiré par la logique marchande qui voudrait que ma consommation soit guidée par une comparaison minutieuse des *prix*. En circuit-court, la logique veut que le producteur décide de son prix. Pour éviter que se réinstaurent des mécanismes de concurrence entre les producteurs au sein-même des circuits-courts, certains – comme la coopérative Agricovert ou la Ceinture alimentaire de Charleroi – organisent la concertation entre les producteurs associés.

Il existe aujourd'hui une certaine confusion en matière de circuit-court. De nombreux magasins sont étiquetés ou réputés « circuit-court » alors qu'ils ne le sont pas réellement dans la mesure où ils passent majoritairement par des grossistes qui reproduisent les mécanismes des filières standards de la grande distribution. C'est parfois une histoire de proportion et d'intention. D'un côté, des magasins étiquetés « circuit-court » mais qui passent par des grossistes pour 90% de leur marchandise (vu près de chez moi : un magasin auto-proclamé « circuit-court » qui vend des tomates à 0,95€/kg début mai...). De l'autre, des magasins qui y font recours très ponctuellement pour compléter leur gamme ou pour répondre à un déséquilibre temporaire entre offre et demande.

Que des enseignes de la grande distribution osent prétendre favoriser des circuits-courts tient du mensonge éhonté⁴. On voit pourtant fleurir les messages de la sorte, qui s'appuie sur une proportion ridicule de la marchandise (avec allègre confusion entre « local » et « circuit-court »), mais sur laquelle on braque les projecteurs. Espérons que cela ne trompe pas grand monde.

Axer la communication sur le rapport au producteur tout en restant relativement flou sur la proportion que le circuit-court représente vraiment dans le magasin, c'est quelque chose que l'on retrouve ailleurs également. Aujourd'hui, une série de magasins bio émergents à succès – The Bärn ou Färm, par exemple – affirment vouloir proposer du bio de qualité et local mais passent pour une large part par des grossistes bio⁵, ce qui reproduit des mécanismes concurrentiels pour les producteurs, et mène à passer à côté de la question essentielle de la juste rémunération et du statut des producteurs.

Le « bio » : contre l'industrie, l'agroécologie

Le « bio », au moins, on voit bien de quoi il s'agit, non ? Ce n'est pas si évident ! Aujourd'hui, il existe véritablement un bio à deux vitesses.

Le plus souvent, le bio est assimilé au *label bio européen*. C'est la petite feuille sur fond vert qui certifie qu'un produit respecte les critères du règlement de l'Union européenne sur l'agriculture biologique. Le hic, c'est que, à certains égards, ce label est un dévoiement de l'esprit de l'agriculture biologique rigoureusement compris. La labellisation bio se focalise essentiellement sur l'interdiction des engrais et pesticides de synthèse. Les autres dimensions chères à la philosophie « bio » manquent à l'appel. Des engagements vers des lignes plus restrictives ont été pris par l'Union européenne en 2018 (mise en application attendue pour 2022)⁶. Si elles constitueront sans aucun doute une avancée, il ne faut toutefois pas non plus s'attendre à une révolution.

Le système de label a conduit à ce que le bio se conçoive avant tout comme un cahier des charges. Or, le cahier des charges européen s'est jusqu'à présent avéré trop léger. Le développement de filières bio se limitant à ce cahier des charges a donné lieu à une industrialisation du bio et au développement d'un business mondial déconnecté de ses valeurs initiales⁷. Pour s'en convaincre, il faut voir ce que les mailles du label bio permettent aujourd'hui. Du bio qui vient de l'autre côté de la planète, du bio qui détruit les sols par du labour profond, du bio qui se borne à *remplacer* les produits phytosanitaires chimiques par des phytosanitaires naturels (qui, employés massivement, ont aussi des effets nuisibles sur l'environnement), du bio qui élève des volailles en batterie, du bio avec un peu d'OGM (taux de 0,9% autorisé), du bio très mal contrôlé (surtout quand il vient de hors de l'UE), du bio produit sous serres chauffées, du bio pas de saison, du bio suremballé, du bio cultivé par une main d'œuvre mal payée (les très nombreux « travailleurs détachés » qui font tourner nos fermes et ne bénéficient pas de notre sécurité sociale⁸), et parfois même exploitée (les travailleurs clandestins dans le sud de l'Espagne pour la production de tomates bio bon marché, par exemple⁹).

Ce bio-là, c'est le « bio industriel ». Certains parlent de « faux bio ». C'est en somme de la production conventionnelle sans pesticide. Ce qui pousse vers cette direction, c'est notamment l'intérêt récemment acquis par les acteurs de l'agro-industrie pour le bio. D'abord désintéressés par ce segment de marché – trop petit –, on voit aujourd'hui se multiplier les produits étiquetés « bio » dans les grandes surfaces (et même des franchises uniquement bio). C'est le fruit d'une demande croissante des consommateurs pour le bio. La grande distribution n'y est pas allée par conviction, mais bien par opportunité de marché. Ce qu'il s'agit de préserver, ce n'est pas l'environnement... ce sont les parts de marché ! Sans surprise, l'agro-

industrie applique au bio ses propres méthodes, sa propre logique : celle de l'optimisation du profit sous contrainte (le cahier des charges européen), qui fait tendre mécaniquement le bio vers sa version la moins reluisante, un bio industriel au rabais.

La guerre des prix du bio qui fait aujourd'hui rage dans la grande distribution marque un tournant, qui vient comme une insulte à l'esprit initial de l'agriculture biologique, aujourd'hui menacé par l'émergence de ces filières industrielles¹⁰. À coup de moyens marketing colossaux – qui a pu passer à côté de la campagne « Act for food » de Carrefour, par exemple, qui promet « le bio le moins cher de Belgique » ? –, se met en place une stratégie de récupération, qui excelle à brouiller les pistes, à rendre les frontières floues. On finit par s'y perdre. L'hôpital ne se contente pas de se moquer de la charité, il essaie de l'étouffer tant qu'il est temps. Bien entendu, ce bio-là est meilleur pour la santé que les équivalents en non bio. Mais il passe à côté d'autres dimensions – écologiques, sociales, économiques –, cruciales dans la philosophie bio de départ.

De l'autre côté du spectre, il y a donc une agriculture biologique beaucoup plus exigeante. Celle défendue par les pionniers, qui préfèrent l'appeler « la bio » (plutôt que « le bio »). Elle recoupe ce que d'autres appellent « agroécologie ». En son cœur, une visée de transformation beaucoup plus profonde de nos systèmes alimentaires. Cette bio-là n'est pas focalisée sur un cahier des charges – avec les frontières duquel il faudrait jouer –, mais guidée par un autre rapport à l'environnement, par une autre vision du monde. L'agroécologie entend développer des pratiques de production plus vertueuses, qui comprennent et respectent l'écosystème qui accueille la production. Il s'agit de respecter la vie à tous les échelons de la chaîne. De prendre soin des sols (pas d'agriculture soutenable sans sols vivants !), de l'eau, des haies, de la biodiversité et des services qu'elle nous rend... mais aussi des femmes et des hommes qui y travaillent. L'agroécologie ne limite en effet pas le débat à des techniques agricoles. La question du statut des producteurs et de leur place dans la société y est cruciale. Il s'agit de refonder une « agriculture paysanne de proximité ». La bio n'est pas qu'une affaire d'absence de pulvérisation de produits chimiques ! Des labels complémentaires, plus stricts que le label européen, existent (le label Nature et Progrès¹¹, par exemple). Au-delà des labels, cette agriculture biologique-là, cette agriculture paysanne de proximité, s'appuiera plus facilement sur des régimes de confiance interpersonnelle (une impossibilité pour l'agriculture industrialisée et mondialisée), notamment à travers une commercialisation en circuits-courts.

Combiner tout en même temps !

De ces trois termes – « local », « circuit-court », « bio » – découlent un tas de combinaisons possibles et observées. Du local issu des filières conventionnelles, du bio industriel qui vient de loin, du bio industriel qui vient de près, du circuit-court non bio, du « vrai bio » en circuit-long, du circuit-court non local (du café issu du commerce équitable par exemple), du vrai bio non labellisé, des marchés en plein air où se croisent producteurs locaux qui écoulent leur production et revendeurs qui achètent en gros, les grossistes bio plus regardants et axés coopération, les grossistes bio moins regardants et axés compétition, les grandes surfaces qui disent soutenir des producteurs locaux, des magasins à la ferme qui complètent leur gamme avec les produits des producteurs voisins, ceux qui complètent avec des produits d'origine moins identifiable, etc.

Il y a de quoi s'y perdre ! Bien comprendre ce que recouvrent ces trois mots, et les enjeux qu'ils véhiculent, doit pouvoir aider à s'y retrouver. On voit bien entendu qu'il y a des affinités entre certains. La production en agroécologie s'écoulera plus régulièrement en circuit-court, là où le bio industriel s'écoulera plus aisément en circuit long. Le circuit-court sera presque toujours local, mais l'inverse n'est pas vrai. Pour comprendre les vertus et limites des uns et des autres, il faut comprendre les enjeux auxquels ils s'adressent. Nous avons essayé de les dépeindre dans cet article.

Dans une perspective de transformation de nos systèmes alimentaires vers des systèmes durables – tant d'un point de vue écologique que d'un point de vue social –, il faut aller piocher simultanément dans le meilleur des trois mondes. Du local produit dans une approche agroécologique et commercialisé en circuit-court. Des initiatives de la sorte existent et entretiennent le plus souvent une filiation forte à l'économie sociale et solidaire (ce qui n'est pas dû au hasard, nous y reviendrons dans le prochain article) : des AMAP, GASAP et autres associations facilitant le circuit direct en soutien à l'agriculture paysanne, aux magasins coopératives comme Agricover (Gembloux), Paysans Artisans (Namur) ou Les petits producteurs (Liège).

Sortir de systèmes alimentaires organisés à l'exact contraire de cette perspective-là n'est pas toujours chose aisée. La réorganisation requise est massive. À ce titre, il faut penser en termes de filière à (re)développer. Se « contenter » de la commercialisation – sans s'interroger sur le reste de la filière – ne suffit pas. Il convient de repenser toute la chaîne de valeur du produit.

Comprendre dans quel jeu on joue nécessite de dépasser les étiquettes toutes faites et de s'informer un peu sur la manière de fonctionner des espaces de commercialisation où l'on s'approvisionne. Pas toujours si facile... Une information transparente à ce sujet est toutefois le meilleur des signaux !

¹ Voir Barbara Garbarczyk, « Au-delà des circuits-courts, que proposent les ceintures alimentaires ? », Analyse SAW-B, 2017. Accessible sur frama.link/_RguJ9CQ.

² Pour de plus amples informations sur ces trois types de commercialisation d'agriculture soutenue par la communauté, voir gasap.be, csa-netwerk.be et reseau-amap.org/amap.php.

³ Pour une discussion plus large à ce sujet, voir Barbara Garbarczyk et Mathieu Vanwelde, *Le prix juste : et si on prenait le problème à la racine*, SAW-B, 2018. Accessible sur frama.link/_7rkYuwR.

⁴ Un cas emblématique est l'enseigne Carrefour dans le cadre de sa campagne *Act for food*. Voir par exemple l'axe 5 de cette campagne « Le soutien des petits producteurs locaux » sur actforfood.carrefour.eu/fr/nos-actions/Acte-5.

⁵ Voir par exemple « Färm: des promesses marketing pas toujours tenues », RTBF, On n'est pas des pigeons, 5 juin 2019. Accessible sur frama.link/btzV9-1U.

⁶ Loïc Chauveau, « Bio : ce que le nouveau règlement européen change pour les consommateurs », *Sciences et avenir*, 30 mai 2018. Accessible sur frama.link/8etoQ63B.

⁷ Voir Éric Wastiaux, « La face cachée du bio low cost », *Pernel Media*, 2016. Visionnable sur frama.link/cvFwz5kK.

⁸ Voir l'entretien livré par notre collègue Antoinette Dumont à Yves Raisiere, « "Il va falloir oser mettre l'humain au cœur des projets agricoles" », *Tchak!*, 29 avril 2020. Accessible sur frama.link/shnU55bY.

⁹ Gilles Gasser et Jean-Marie Barrère, « Espagne : les naufragés de la mer de plastique », *Arte Reportage, Joker Productions*, 2017. Visionnable sur frama.link/DwbCBvBB.

¹⁰ Frédéric Denhez et Boris Tavernier, « La grande distribution est en train de manger le bio », *Libération*, 23 août 2019. Accessible sur frama.link/wyDmrseH.

¹¹ Plus d'informations sur <https://www.labelinfo.be/fr/label/général-nature-et-progrès>

Quelques sources pour aller plus loin

- Claude Gruffat, *Les dessous de l'alimentation bio*, Éditions La mer salée, 2017, 192 pages.
- Frédéric Denhez, *Acheter bio : à qui faire confiance ?*, Albin Michel, 2019, 256 pages.
- Éric Wastiaux, *La face cachée du bio low cost*, Pernel Media, 2016, 52 minutes. Accessible sur frama.link/KdsMLtKw.
- Yuna Chiffolleau, *Les circuits courts alimentaires. Entre marché et innovation sociale*, Eres, 2019, 180 pages.
- Biowallonie, « Dossier spécial : Circuits courts », *Itinéraires BIO*, n°17, 2014. Accessible sur frama.link/itinerairesBIO17 ; Mélanie Mailleux, Ariane Beaudelot et France Gosselin, « Les circuits-courts en Wallonie : où en sommes-nous ?! », *Itinéraires BIO*, n°46, 2019. Accessible sur frama.link/GS-4jsUj.

The logo for SAW-B, featuring the letters S, A, W, and B in a stylized, bold font. The 'A' and 'W' are connected, and there are small colored dots (green and orange) between the letters.

Avec le soutien de

A solid green rectangular graphic, slightly tilted, positioned above the main text.

Ce texte vous parle, nos idées vous interpellent ? C'est le but !

Cette analyse s'inscrit dans notre démarche de réflexion et de proposition sur des questions qui regardent la société. Si vous voulez réagir ou en discuter avec nous au sein de votre groupe, de votre espace, de votre entreprise, prenons contact. Ensemble, faisons mouvement pour une alternative sociale et économique !

N'hésitez pas à nous contacter : info@saw-b.be ou 071 53 28 30

À la fois fédération d'associations et d'entreprises d'économie sociale, agence-conseil pour le développement d'entreprises sociales et organisme d'éducation permanente, SAW-B mobilise, interpelle, soutient, et innove pour susciter et accompagner le renouveau des pratiques économiques qu'incarne l'économie sociale. Au quotidien, nous apportons des réponses aux défis de notre époque.

Rédaction : Mathieu Vanwelde

Relecture : Antoinette Dumont, Adrian Jehin

Illustration : Yacine Canamas (2014)

A large, abstract green graphic shape in the bottom right corner of the page, resembling a rounded triangle or a teardrop.