

CHAMBRE D'AGRICULTURE



Dossier spécial
Circuits courts



Economie → Les initiatives se multiplient pour rapprocher les producteurs des consommateurs.

Circuits-courts en Ariège : des retombées économiques importantes pour les agriculteurs

Economie → Qu'est-ce qu'un circuit court ? Et les différentes formules ?

Se rapprocher du consommateur : à chacun sa formule !

Qu'est-ce qu'un circuit-court ? C'est un circuit de distribution dans lequel interviennent un faible nombre d'intermédiaires.

Les circuits courts regroupent deux grands types de commercialisation :

- *la vente directe* (des producteurs aux consommateurs) : de nombreuses formes de commercialisation en direct existent et se développent au quotidien (voir encadré ci-dessous)

- *la vente indirecte* (via un seul intermédiaire) à la restauration (traditionnelle, collective,...), à un commerçant-détaillant.

Il peut s'agir de produits bruts ou de produits transformés.

Les initiatives ariégeoises en terme de circuits courts ont pour objectifs de :

- soutenir l'économie locale,

- maintenir l'agriculture de proximité,
- développer le chiffre d'affaires des agriculteurs par la création de nouveaux débouchés,
- favoriser la diversification de la production sur les exploitations
- reconnecter la production à la consommation,
- encourager une production de qualité et de saison,
- encourager une consommation de produits de qualité et de saison notamment dans la restauration scolaire,
- sensibiliser la population sur les enjeux de l'agriculture et de la consommation responsable.

La Chambre d'agriculture accompagne les projets

Dans ce sens, la Chambre d'Agriculture accompagne les démarches individuelles (conseil au porteur de projet). Globalement, 50 porteurs de projets sont accompagnés chaque année indi-

viduellement dans la construction de leur projet ou le développement de leurs activités agri-touristiques et productions fermières.

Nous accompagnons également les démarches collectives (animation de groupes de producteurs, expertise), souvent en partenariat avec d'autres structures locales (Collectivités locales, chambres consulaires, Parc Naturel Régional...)

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter :

votre conseiller de secteur ou les conseillers spécialisés (Service Diversification tél. 05.61.02.14.45) Vous pouvez également consulter librement, sur le site internet de la Chambre d'Agriculture (www.ariège.chambagri.fr, rubrique agrotourisme), les **fiches techniques** (vente directe de produits fermiers, agrotourisme) mises à votre disposition.

Les modes de commercialisation en vente directe en fonction du degré d'implication et d'investissements pour le producteur

- **Dépôt vente, vente par correspondance / internet, sur les manifestations et les salons** : investissements financiers et techniques légers, implication et organisation autour de l'activité de vente directe moindres.

- **Déballages et ventes itinérantes, tournées et livraisons à domicile, marchés** : investissements en véhicules et système réfrigéré si besoin, besoin d'or-

ganiser efficacement le travail, régularité de l'acte de vente.

- **Organisation collective entre producteurs et consommateurs de type Amap ; point de vente collectif de produits fermiers** : investissements parfois lourds mais réalisés à plusieurs, structuration et fonctionnement du groupe à définir, gain de temps par rapport aux ventes effectuées.

- **Vente à la ferme (point de**

vente, cueillette libre service), restauration à la ferme ; boutique individuelle (dans ou hors de la ferme) : investissements lourds (restauration et boutique), activité commerciale importante au cœur de la vie de l'entreprise agricole, activité à structurer par rapport à l'environnement (activités agricoles de production et transformation, vie privée..).

En Midi-Pyrénées : 14% du chiffre d'affaires de l'agriculture



Selon une étude réalisée par la Chambre régionale d'agriculture de Midi-Pyrénées*, la commercialisation en circuits-courts des produits agricoles représente :

- **13.7% des exploitations** de la Région
- **20.3% des emplois agricoles** en Midi-Pyrénées.
- un chiffre d'affaires de **560 millions d'euros**
- **14% du chiffre d'affaires** de l'agriculture en Midi-Pyrénées.

Pour les fermes enquêtées, le chiffre d'affaires annuel de la vente en circuits courts est de 83 000 euros soit **63.8% du chiffre d'affaires total** (130 000 euros en moyenne).

61% des agriculteurs enquêtés pensent que les circuits courts et l'agrotourisme contribue à la création d'emplois et 11.5% pensent qu'ils contribuent au maintien de l'emploi.

*Etude de Lise Chevallier : "importance socio-économique de l'agrotourisme et des circuits courts en Midi-Pyrénées". 2009

Résumé en chiffres du poids socio-économique de l'agri-tourisme et des circuits courts en Midi-Pyrénées

	Agrotourisme	Circuits courts
Impact économique		
Chiffre d'affaires de l'atelier (total des Exploitations agricoles diversifiées de Midi-Pyrénées)	46 millions € +/- 8 millions €	560 millions € +/- 77 millions €
C.A. de l'atelier / C.A. de l'agriculture régionale	1.2 % +/- 0.2%	14 % +/- 2%
C.A. de l'atelier / C.A. de l'exploitation	23.00%	63.80%
Impact social		
U.T.A. / atelier (selon la part de l'atelier dans le C.A. de l'exploitation)	0.55	1.85
U.T.A. de l'atelier / U.T.A. de l'agriculture régionale	1.70%	20.30%



Initiatives locales →

Produits locaux et restauration hors domicile : la Chambre d'agriculture agit

Que ce soit à l'école, en entreprise, en maison de retraite ou à l'hôpital, chaque jour, plus de 8 millions de personnes en France prennent un repas en collectivité. La restauration collective est donc un débouché conséquent. C'est aussi un levier fort pour soutenir l'économie locale, installer et sécuriser des débouchés pour les agriculteurs locaux, relocaliser des systèmes alimentaires, développer le chiffre d'affaire des agriculteurs, former les consommateurs

au goût, à la qualité, à la santé, à l'agriculture de proximité.

La Chambre d'agriculture participe

- 4300 repas par mois dans les collèges

Depuis 2006, grâce à un partenariat entre le Conseil Général et la Chambre d'Agriculture de l'Ariège, un repas composé entièrement de produits ariégeois est proposé chaque mois aux collégiens du département, ce qui

représente chaque fois 4 300 repas.

Les cuisiniers développent de réels partenariats avec les producteurs pour un approvisionnement plus fréquent et régulier en produits locaux. La qualité de la démarche est assurée par des cahiers des charges de production et des contrôles (par un organisme certificateur).

- **Un catalogue** a été réalisé à l'échelle du département. Il comprend une liste d'agriculteurs capables d'approvisionner la

RHD - Restauration Hors Domicile - (caractéristiques des produits, saisonnalité, volumes...), des interviews d'agriculteurs et de cuisiniers, favorisant ainsi la sensibilisation à la consommation locale dans la restauration scolaire.

- **Avec le pays Portes d'Ariège** Le Pays Portes d'Ariège souhaite développer sur son territoire l'approvisionnement des cantines des écoles primaires en produits locaux. Une étude réalisée en 2009 a recensé les besoins des cui-

siniers, élus, intendants. 15 écoles seraient intéressées ce qui représenterait soit 3500 repas par jour. Un travail de sensibilisation à l'alimentation et au développement durable est en cours de réalisation. La Chambre d'agriculture travaille à structurer et organiser les producteurs locaux pour répondre à la demande des cuisines centrales et des cantines. De nombreux partenaires travaillent à ce projet : responsables et personnel de cuisines, personnel d'animation, représentants