

La pandémie, un test grandeur nature pour les circuits courts alimentaires



Avec la pandémie, les échanges de biens et de personnes sont plus limités et l'on note une tendance à un certain repli sur soi.

Image : REUTERS/Jose Luis Saavedra

En collaboration avec
The Conversation

20 jan. 2021

Xavier Hollandts

Professeur de stratégie et entrepreneuriat, Kedge Business School

Comme de nombreux pays dans le monde, la France enchaîne depuis plusieurs mois les épisodes de confinement et de couvre-feu, restreignant les interactions, les déplacements et les activités. Conséquence directe, les échanges de biens et de personnes sont plus limités et l'on note une tendance à un certain repli sur soi, notamment du point de vue économique.

On a vu par ailleurs se multiplier les appels à [relocaliser les productions](#), allant jusqu'à la promotion du « [patriotisme économique](#) ». Ces derniers mois, diverses personnalités ont

ainsi appelé à soutenir les commerçants et producteurs locaux. L'alimentation n'a pas échappé à cette tendance forte qui s'était intensifiée dès le premier confinement (mars-mai 2020).

Appelée à durer, notre situation sanitaire totalement inédite pourrait influencer en profondeur nos habitudes de consommation et d'approvisionnement en denrées alimentaires. Même si la grande distribution reste en tête, les circuits courts alimentaires progressent de façon très sensible. Décryptons ces mouvements émergents, leurs enjeux et les défis qu'ils posent.

La grande distribution (locale) progresse

En matière d'alimentation, la grande distribution conserve toujours la préférence des Français. Ce secteur a globalement progressé lors de l'année 2020, bénéficiant surtout [aux enseignes s'appuyant sur un réseau dense de supermarchés – Intermarché, Leclerc et Lidl en tête](#). Les Français se sont massivement tournés vers ces commerces « de proximité », représentant souvent l'une des seules occasions de sortie. Ces commerces se sont également adaptés, mettant parfois encore plus en avant les produits ou commerçants locaux.

Autre phénomène, le drive a fortement progressé pendant cette période. Alors qu'il augmentait régulièrement (de [l'ordre de 7 % par an](#)), ces services ont explosé en 2020 : +61 % ([et avec une part de marché du commerce alimentaire estimée à 8 %](#)). Pour Leclerc, les résultats atteints fin 2020 [correspondent à ceux prévus initialement pour 2024](#) !

Autre tendance forte observée : les Français se tournent de plus en plus vers les [circuits courts alimentaires](#), (re)découvrant parfois l'existence de producteurs à côté de chez eux, une occasion de se reconnecter à des produits frais, locaux et de saison.

Pour les circuits courts, un test grandeur nature

Ces circuits sont traditionnellement représentés par les paniers paysans, les [AMAP](#), [La Ruche qui dit Oui](#) ou les [Locavores](#). Ils maillent densément le territoire et n'hésitent pas à se rapprocher des villes, comme le montrent les drives fermiers ou les [magasins de producteurs](#). Ils ont tous une promesse commune : rapprocher le producteur du consommateur pour lui offrir des produits frais (très) locaux, sains et de saison.

Vente directe : quand les petits producteurs passent au “drive” pour co...



_ Par ailleurs, la promesse de ces circuits vise à mieux rémunérer les producteurs puisqu'on élimine ici le plus d'intermédiaires possible ; la marge revenant aux producteurs est ainsi préservée. Depuis le début de la pandémie, le contexte sanitaire a ainsi permis aux Français (re)découvrir la [présence de paysans dans leur environnement immédiat](#). C'est sans doute l'un des effets vertueux de cette crise : les consommateurs portent [un regard beaucoup plus positif sur les agriculteurs](#), en raison de leur capacité à nourrir la population, alors que [l'agribashing monte régulièrement dans l'opinion](#).

En 2020, de nombreux acteurs, le [gouvernement](#) comme des collectivités locales (on pense notamment à la [région Nouvelle-Aquitaine](#)), ont multiplié les [initiatives](#) pour faire se rencontrer consommateurs et paysans locaux. La période actuelle représente donc une opportunité réelle de rapprocher la population française des productions agricoles locales alors que les circuits courts ne comptent en temps normal que pour [15 % de l'approvisionnement alimentaire du pays](#).

Nous vivons actuellement une véritable période-test de la capacité de ces circuits à satisfaire, en volume et en qualité, les consommateurs français.

Bien évidemment, cela suppose de répondre à plusieurs défis majeurs, et notamment logistiques : les productions locales étant calibrées pour une demande prévisible, [elles ont du mal à absorber des variations fortes de la demande](#). La production agricole n'est pas immédiatement élastique : un déséquilibre offre/demande peut apparaître et générer des frustrations chez des clients potentiels.

Par ailleurs, le premier confinement a montré que les agriculteurs manquent souvent de

bras : des fruits et des légumes peuvent être perdus [faute de personnel](#). Quant au recours à la main-d'œuvre étrangère, fréquente pour certaines productions (comme les asperges ou les fruits par exemple), elle n'est plus réellement possible du fait des [restrictions ou des difficultés de circulation](#).

Patricia Rébillou : les agriculteurs en manque de bras - 28 minutes - AR...



Interview d'une fraiscultrice de Dordogne confrontée au manque de main-d'œuvre. (Arte, mars 2020).

Ceci pourrait aboutir à une situation paradoxale pour les circuits courts : une demande en progression constante, mais une incapacité à aligner l'offre au regard de ces limites actuelles. C'est dommage, car de nombreuses exploitations restent fragilisées, plusieurs débouchés étant fermés ou eux-mêmes en difficulté ; c'est notamment le cas de la restauration hors domicile.

À l'issue de la pandémie, on pourrait paradoxalement assister à la disparition de nombreuses exploitations agricoles, notamment celles qui n'étaient pas exclusivement tournées vers les circuits courts.

La période qui s'ouvre doit cependant permettre, comme le [souligne](#) la sociologue de l'Inrae Yuna Chiffolleau, aux « Français de reprendre le contrôle de leur assiette ». Et on pourrait ajouter à ce contrôle celui sur le rythme des saisons.

Dans une enquête d'envergure du Réseau mixte technologique « Alimentation locale » – qui a récemment donné lieu à la publication de l'ouvrage [Manger au temps du coronavirus : enquête sur nos systèmes alimentaires](#) –, les auteurs soulignent que les Français sont de

plus en plus prêts à faire évoluer leurs habitudes alimentaires pour revenir à des consommations de produits plus frais, locaux et de saison, quitte à se « désintoxiquer » de pratiques bien ancrées.

Une occasion de redécouvrir la saisonnalité ?

Nous nous sommes habitués depuis de nombreuses années à trouver tout type de produits alimentaires à n'importe quelle saison.

Deux éléments doivent être soulignés : il n'est pas logique de consommer des produits hors-saison (les tomates ou les cerises en hiver, pour reprendre le titre d'un [ouvrage d'Alain Juppé](#)). Une autre aberration écologique est également de consommer des aliments qui ne pourront jamais être produits sur notre territoire national ou à proximité immédiate (avocat, mangue, ananas, banane) et qui par conséquent ont un coût carbone très élevé. Heureusement, certaines tentatives visent à [relocaliser des productions qualitatives en France](#).

Le consommateur s'est donc habitué de longue date à consommer une très grande variété de produits, et ce en toute saison, la distribution ayant compris depuis longtemps qu'il s'agissait d'un levier réel de différenciation. Pour que les tendances observées se confirment, il faudra donc une véritable révolution culturelle des consommateurs : se désintoxiquer de nos propres pratiques peu durables, accepter de passer plus de temps pour acheter nos produits et accepter de réduire la variété des produits consommés afin de [consommer des produits de saison et locaux](#).

C'est à ce prix que l'ensemble de la société pourra accéder à une alimentation plus durable et de qualité, mais également plus vertueuse d'un point de vue environnemental et plus rémunératrice pour les agriculteurs.

Licence et Republication

Le Forum économique mondial articles peut être republiés conformément à la licence publique internationale [Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0](#), conformément à nos [Conditions d'utilisations](#).

Rédigé par

[Xavier Hollandts](#), Professeur de stratégie et entrepreneuriat, Kedge Business School

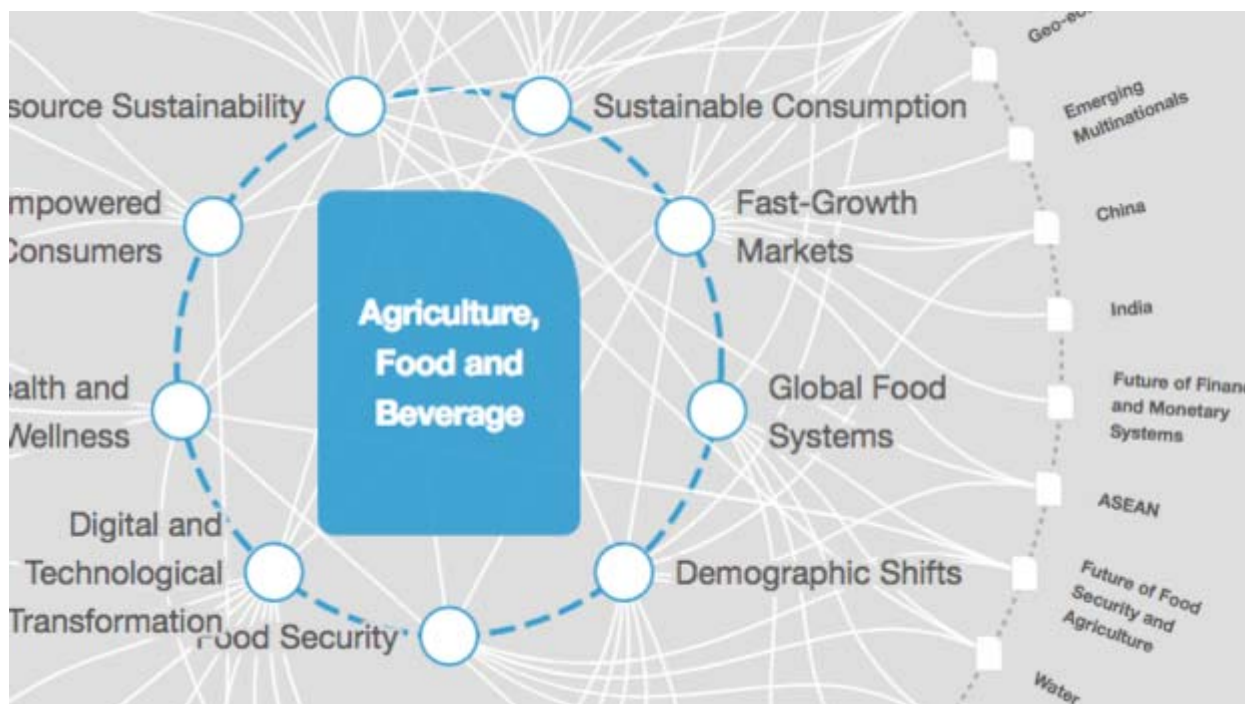
En collaboration avec [The Conversation](#).

Les opinions exprimées dans cet article sont celles de leur auteur et non celles du Forum économique mondial

Explorer le contexte



Agriculture, alimentation et boissons



Explorer les derniers développement stratégiques, recherches et analyses



Abonnez-vous aux mises à jour

Une mise à jour hebdomadaire de ce qui est à l'Agenda mondial