

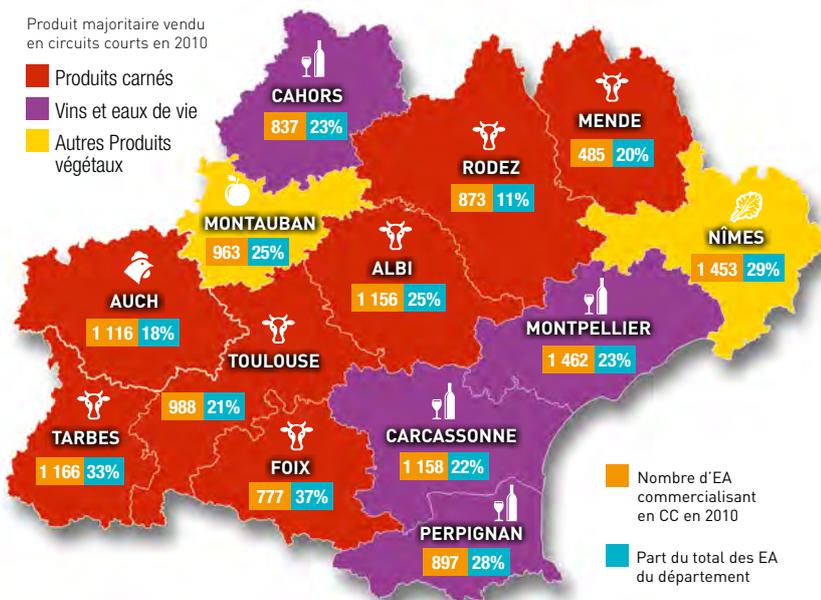
LES CIRCUITS COURTS

Les circuits courts de commercialisation (CC)* permettent aux producteurs de conserver une part plus importante de la valeur ajoutée de leurs productions, et aux consommateurs de participer au développement et au maintien de l'activité agricole de leur territoire. En 2010, **1 exploitation sur 5 s'inscrivait dans une démarche de circuit court**. L'implication des producteurs dans ces démarches n'est pas la même selon les productions.

Par exemple, **49% des producteurs de miel et 46% des producteurs de légumes vendent en circuits courts** alors que pour les produits laitiers et ceux de l'aviiculture, seuls 8% des producteurs sont concernés. Ainsi, même si les exploitations les plus nombreuses en CC sont les élevages bovin viande et les viticulteurs, cela ne concerne qu'une partie des exploitations de ces types (environ 20%). Pour la plupart des exploitations concernées, les circuits courts représentent une part importante de leur chiffre d'affaires global. Ainsi, en 2010, 41% des exploitations pratiquant les circuits courts déclarent en retirer plus des 3/4 de leur chiffre d'affaires.

Produit majoritaire vendu en circuits courts en 2010

- Produits carnés
- Vins et eaux de vie
- Autres Produits végétaux



LES CHIFFRES

- **14 503** exploitations agricoles commercialisaient via des CC en 2010
- *17% des exploitations commercialisant en CC en France*
- **80%** de ces EA commercialisent principalement en vente directe
- **41%** de ces EA retire plus de 75% de leur CA des circuits courts
- Les principaux produits commercialisés en circuits courts sont :
 - Les viandes et produits carnés (surtout viande bovine) : **4 680 EA**
 - Les légumes : **2 640 EA**
 - Les vins : **2 590 EA**
 - Les fruits : **1 700 EA**
 - Les produits de l'aviiculture : **1 390 EA**

• Les chambres d'agriculture accompagnent ces producteurs au travers de démarches collectives :



Marché de Producteurs de Pays : 635 adhérents présents sur 87 lieux de marché pour plus de 617 jours de marchés



Bienvenue à la Ferme : 1 303 adhérents proposant 119 prestations de restauration, 204 activités de loisir, 1102 prestations de vente de produits fermiers et 341 prestations d'hébergement

(Sources : RA2010/INOSYS, CA Occitanie)

LES RÉSEAUX DE CIRCUITS COURTS

Les 1^{er} et 2 juin 2019, 170 agriculteurs du réseau Bienvenue à la Ferme ouvriront les portes de leur ferme le temps d'un week-end pour faire partager leur métier, savourer leurs produits et fêter l'arrivée du printemps.

Cet événement est un concept régional qui plaît beaucoup aux familles en quête du « Made in Fermier ». Durant ces journées, les consommateurs pourront découvrir la diversité des productions des terroirs régionaux, participer à des ateliers, des animations ludiques et pédagogiques... et partager le savoir-faire des agriculteurs.

LA PLACE DES CIRCUITS COURTS

DANS LES DÉPARTEMENTS (Source : RA2010/INOSYS)

FOCUS : UN APPROVISIONNEMENT LOCAL ET DE QUALITÉ POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

(Sources : CGAAER, Agence Bio et ANDI, Restau'Co, Région Occitanie)

3 milliards de repas sont pris chaque année en France en restauration collective pour un chiffre d'affaire de 18 milliards d'euros. En Occitanie, c'est 1,3 million de déjeuners qui sont servis tous les midis et 25 millions de repas par an sont assurés dans 193 restaurants scolaires. 1 personne sur 3 fréquente un site de restauration collective dans la région.

L'approvisionnement de la restauration collective en produits de qualité et locaux est au centre des enjeux alimentaires actuels et de la demande sociétale. Les politiques publiques vont dans ce sens :

- la loi Egalim prévoit 50% de produits de qualité et durables dans la restauration collective publique en France d'ici 2022.
- l'Occitanie s'est fixé comme objectif de proposer 40% de produits régionaux dont 20% de bio dans les cantines des lycées d'ici 2021.

Les sources d'approvisionnement de la restauration collective peuvent être variées : en directe des producteurs ou des organisations de producteurs, via des grossistes, des transformateurs, etc.

Pour les produits biologiques, 57% des établissements de restauration collective en proposent en France en 2017. Les établissements publics et en gestion directe en proposent respectivement davantage que dans le privé et en gestion concédée. Les principaux produits bio utilisés sont les produits laitiers pour 48% des établissements, les fruits pour 46% et les légumes pour 41%. 78% de ces produits étant d'origine France et 49% d'origine régionale.

Avoir un approvisionnement de qualité et local en restauration collective permet de toucher des consommateurs de classes sociales variées au sein de diverses établissements (scolaires, hôpitaux, lieux de travail, etc.). C'est également un levier éducatif intéressant pour mieux informer un public large sur l'alimentation et l'agriculture.

Les Chambres d'Agriculture participent à la mise en place de ces approvisionnements locaux et de qualité à travers le conseil aux collectivités et fournisseurs, l'organisation d'événements de rencontre entre acheteurs et fournisseurs et la mise en place de différents outils structurant l'offre (légumeries, plateformes d'achat, etc.).

* CC [Circuits courts] : on entend par « circuit court » un mode de commercialisation faisant intervenir au maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur final. On distingue parmi les circuits courts la vente directe, sans aucun intermédiaire.

PLUS D'INFOS sur

Chambre Régionale d'Agriculture : <http://www.occitanie.chambre-agriculture.fr>