

FRUITS ET LÉGUMES

Meilleur marché en circuit court ?

Un panier de fruits et légumes conventionnels coûte le même prix en circuit court qu'en grande surface. Et un panier bio y est aussi plus abordable !

— Par **ELSA CASALEGNO**
avec **MARINE PÉRIER-DULHOSTE**

Des fruits et des légumes de qualité, de saison et locaux, et surtout, ne coûtant pas plus cher qu'en supermarchés ? C'est possible, et l'enquête menée par l'UFC-Que Choisir le prouve. Brocoli, chou-fleur, clémentine, endive, poire... les bénévoles de l'association ont en effet relevé, partout sur le territoire, les prix de 17 végétaux uniquement d'origine France commercialisés en circuit court avant de les comparer à ceux vendus en grandes et moyennes surfaces (GMS, lire p. 58-59).

Peu ou pas d'intermédiaires

Résultat: points de vente d'agriculteurs, drives fermiers, Amap (associations pour le maintien de l'agriculture paysanne), épiceries coopératives, etc., disposent d'une offre concurrentielle face aux poids lourds de la grande distribution comme Auchan, Carrefour, Casino ou E.Leclerc. Quand vous achetez des fruits et légumes issus de l'agriculture conventionnelle, vous dépensez le même montant (38 €), que vous remplissiez votre panier chez les premiers ou les seconds. En revanche, lorsque ceux-ci sont bios, ils s'avèrent meilleur marché en circuit court. Vous pouvez donc alléger un peu votre porte-monnaie tout en préservant votre santé!

Comment peut-on expliquer que les circuits courts se montrent aussi compétitifs, alors que les prix d'achat aux fournisseurs y sont plus hauts et qu'il ne leur est pas possible de réaliser des économies d'échelle à cause de la petite superficie des magasins ? Parce qu'il s'agit soit de vente directe du producteur au client, soit de vente indirecte mais avec un seul intermédiaire. Par conséquent, moins d'acteurs prennent une marge au passage; cette organisation permet non pas de vendre moins cher aux

>>>



J.-C. MOSCHETTI/REA

Trouver un magasin

L'UFC-Que Choisir, en partenariat avec l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (Inrae), propose une carte interactive et collaborative des circuits courts en accès gratuit sur son site ([Quechoisir.org/carte-interactive-circuit-court-n97688](https://quechoisir.org/carte-interactive-circuit-court-n97688)).

Vous y trouverez les informations sur les magasins proches de votre domicile : le site internet, les horaires d'ouverture ou encore les produits vendus (épicerie, fruits, légumes, produits laitiers, œufs, pain, viande, poisson, boissons, alcools).



>>> consommateurs, mais de mieux payer les agriculteurs. Ces derniers estiment d'ailleurs recevoir «une plus juste rémunération en circuit court», souligne Grégori Akermann, sociologue à l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (Inrae). Les distributeurs, eux, recourent à plus d'intermédiaires, mais maîtrisent beaucoup mieux la chaîne logistique.

Circuits d'approvisionnement différents

Cependant, si l'on regarde les résultats de l'enquête à la loupe, on observe des différences selon les fruits et légumes. Ainsi, vous déboursez de 13 à 20% de plus dans une GMS pour l'ail, l'oignon, la betterave et le mesclun (en vrac), tandis que les carottes, le fenouil, les champignons de Paris, les poireaux affichent des tarifs 10 à 20% supérieurs en circuit court. «Les carottes et les poireaux y sont plus onéreux parce qu'ils sont surtout vendus par des petits maraîchers diversifiés, qui cultivent de nombreux légumes mais en faibles quantités», indique Yuna Chiffolleau, directrice de recherche à l'Inrae. En GMS, ce sont généralement des cultures de plein champ, fournies par des agriculteurs dirigeant des exploitations de plus grande taille, avec des coûts de production plus faibles.» Sur les aliments dont ne peuvent pas se passer les Français, tels que l'ail ou l'oignon, soulignons que la grande distribution applique des marges plus importantes. Quant au mesclun, il est essentiellement consommé par des ménages aisés que des tarifs élevés ne rebutent pas.

COMMENT NOUS AVONS PROCÉDÉ

Entre le 26 novembre et le 10 décembre 2022, les bénévoles de l'UFC-Que Choisir ont visité 406 points de vente en circuit court répartis dans 63 départements du territoire métropolitain. En parallèle, l'UFC-Que Choisir a procédé à des relevés de prix en ligne, via les sites drives des sept principales enseignes de la grande distribution (Auchan, Carrefour, Casino, Cora, E.Leclerc, Intermarché et Système U), soit un total de 5 257 magasins enquêtés selon cette méthode.



Cora, Intermarché, Système U et consorts revendiquent lutter contre l'inflation. Or, ces enseignes semblent avoir «oublié» depuis longtemps la filière bio: elles commercialisent les fruits et légumes issus de l'agriculture biologique 25% plus cher que leurs équivalents conventionnels. Pourquoi? Certainement en raison des surmarges qu'elles réalisent sur ces aliments, comme le révélaient déjà deux enquêtes de l'UFC-Que Choisir, en 2017 et 2019. «Les GMS récupèrent sur le bio ce qu'elles perdent par ailleurs

sur les produits d'appel», confirme Grégori Akermann. Elles peuvent se le permettre: en supermarché, la majorité des clients du segment bio possèdent un pouvoir d'achat élevé. Et acceptent de payer le prix fort pour ces articles. Il reste qu'ils sont également plus opportunistes que ceux qui se rendent dans les autres types de commerces. Dès que les tarifs augmentent trop, ils se détournent plus vite de cette offre. Et rares sont ceux qui iront la chercher ailleurs.

Du conventionnel de qualité

À tort, car les magasins en circuits courts proposent un rayon bio 15% moins coûteux qu'en GMS, et seulement 9% plus cher que les produits conventionnels. «Ces derniers y affichent souvent un niveau de qualité comparable au bio», précise Grégori Akermann. La plupart des maraîchers qui écoulent leur production via ces points de vente ont en réalité des pratiques proches du bio. Ils s'évitent toutefois le surcoût de la certification, qui s'élève à plusieurs centaines d'euros par an. Ils n'ont pas besoin du label puisqu'ils ont déjà une clientèle fidèle.»

ORIGINE

La vente directe joue la transparence



En circuit court, les clients sont très sensibles à la provenance des aliments, car ils recherchent avant tout des produits locaux. Les magasins sont transparents: l'origine

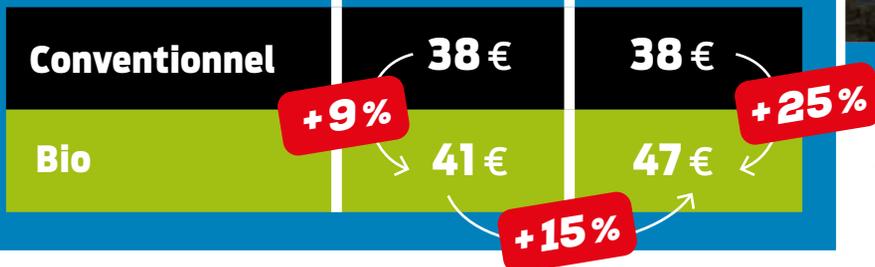
est souvent indiquée de façon très précise. Deux tiers d'entre eux proposent uniquement des fruits et légumes français. 66% inscrivent le nom de la ferme ou le lieu exact de production,

50% affichent le pays d'origine, 45% citent le département et 27%, la région (certains points de vente cumulent plusieurs informations, d'où un total des pourcentages supérieur à 100).



Le bio moins cher en circuit court

PRIX POUR UN PANIER DE 17 FRUITS ET LÉGUMES



La pandémie de covid suivie de la guerre en Ukraine et les ruptures d'approvisionnement provoquées par ces événements ont ravivé l'importance de notre souveraineté alimentaire. La fréquentation des circuits courts a explosé pendant les confinements puis reflué. Mais, depuis quelques mois, face à la flambée des prix en GMS, les clients reviennent. «La part de marché estimée des circuits courts ne représente que 6-7% du panier alimentaire moyen», rappelle Claire Coquillat, responsable de l'animation des marchés agri-agro chez Crédit agricole S.A. Néanmoins, «les Français ne rognent pas sur la qualité de leurs assiettes», souligne le panéliste Kantar Worldpanel. Il constate qu'en 2022, l'item «Bon pour la santé» est le deuxième critère de choix d'un produit, derrière celui des prix. Par ailleurs, les consommateurs maintiennent leur budget consacré aux offres dites «de transition alimentaire» [...]. Le végétal et le local reviennent dans

leurs paniers depuis septembre 2022.» Les agriculteurs ne s'y trompent pas. «26% d'entre eux commercialisent tout ou partie de leur production en circuit court ou en vente directe, principalement en viticulture et en maraîchage-arboriculture», ajoute Claire Coquillat. Les grandes surfaces en sont aussi conscientes et dédient des corners à certains articles en circuit court ou en proposent quelques-uns dans leurs rayons, avec photos des producteurs locaux à l'appui – à défaut de leur présence en chair et en os.

Au moins la moitié revient aux producteurs

Meilleure qualité, tarifs équivalents, voire moins élevés pour le bio, soutien à l'économie locale et aux agriculteurs... ces arguments en faveur des circuits courts ont de quoi séduire. Pour qui veut les favoriser, notre enquête prouve qu'il est possible de s'y ravitailler sans

grever son budget. Notons, en outre, que si les commerces alternatifs font jeu égal avec les grandes surfaces⁽¹⁾, les marchés de plein vent et la vente directe à la ferme sont encore plus intéressants en matière de prix.

Certes, les circuits courts présentent de nombreux atouts «et donnent du sens à ses achats, toutefois il n'est pas possible d'y trouver l'ensemble de ses courses, ce qui implique de multiplier les lieux d'approvisionnement», tempère Claire Coquillat. Mais pour les consommateurs militants, qu'importe: lorsqu'ils y paient 38 € un panier de légumes, ils ont la garantie qu'au moins la moitié revient aux agriculteurs (voire 80% dans un magasin de producteurs), contre, au mieux, autour de 10% en supermarché. N'hésitez pas à consulter la carte interactive des circuits courts, élaborée par l'UFC-Que Choisir en partenariat avec l'Inrae (lire l'encadré p. 57), si vous souhaitez dénicher des magasins proches de chez vous. ♦

(1) Sauf pour l'épicerie et les produits transformés, plus onéreux en circuit court, car ils proviennent de petites unités de transformation peu mécanisées, et se positionnent plutôt sur un créneau haut de gamme.