
INITIATIVES LOCALES POUR L'ENVIRONNEMENT :

LES CIRCUITS COURTS

Ce document à été rédigé par :

Sourour Ayadi

Rami Fendri

Daria Giustiniani

Anna-dea Pinna

A. Introduction

Du fait du lien historique entre Europe et pays méditerranéens, c'est naturellement qu'une collaboration euro-méditerranéenne a été mise en place notamment avec le projet ILE (Initiatives Locales pour l'environnement). Celui-ci, au coté de collectivités locales, rassemble des partenaires de la France, la Grèce, l'Italie, le Liban et de la Tunisie et leurs proposent de travailler sur un thème commun. Le but est de *“renforcer la mobilisation et les capacités de la société civile méditerranéenne dans le domaine du développement durable et améliorer la reconnaissance du rôle de la société civile dans les politiques environnementales conduites sur les territoires de la démocratie locale, méditerranéens.”* Cela prend la forme de campus ateliers internationaux et pluridisciplinaires de terrain, proposés à des étudiants et jeunes professionnels d'Europe et des pays méditerranéens qui mettent leurs compétences et leur créativité au service d'un projet de territoire.

Organisés depuis 1990 par l'Association pour la Participation et l'Action Régionale (APARE), en coopération avec le Centre Méditerranéen de l'Environnement (CME), les campus ont pour objectif de réunir des étudiants de l'espace euro-méditerranéen pendant 3 semaines pour étudier et proposer des solutions à une problématique locale dans le domaine de l'environnement, du patrimoine, du développement local.

Ainsi en réponse à une demande formulée par l'association U Marinu, un campus a été mis en place sur le thème des Circuits courts en agriculture. La définition officielle est la suivante : *“Il est considéré comme circuit court un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire entre l'exploitant et le consommateur”*.

Partant de ce mode fonctionnement, les CC entraînent une relation transparente entre plusieurs acteurs de l'économie obéissant à 4 critères incontournables :

- La création de liens sociaux et de coopération : Les consommateurs peuvent voir et échanger directement avec le ou les producteurs. Ces derniers ne sont plus cantonnés à leurs champs, et les commentaires positifs, lors des échanges, valorisent d'autant plus leur travail.
- L'équité dans les échanges financiers : La suppression d'un ou plusieurs intermédiaires permet aux producteurs, comme aux consommateurs de bénéficier d'un juste prix.
- Une approche participative : Il s'agit sur ce point de se sentir impliquer dans ce mode de consommation.
- Une logique pédagogique : Les échanges verbaux sensibilisent les acteurs des CC aux notions d'agriculture, de saisonnalité, parfois d'éco-responsabilité, d'agriculture biologique ...

On peut s'interroger sur les avantages et les inconvénients de ce mode consommations. Quels sont-ils ? Et quels sont les exemples de réussites ?

Le campus s'intéressera en premier lieu à l'expérience tunisienne et à son mode de consommation traditionnelle, à celle de la France, où les CC prennent de plus en plus d'ampleur, et plus précisément en Corse, où plusieurs initiatives ont été mises en place que ce soit par des agriculteurs, des associations ou autres structures. Il a eu lieu du 07 septembre 2015 au 25 septembre 2015.

A la suite de cela, ce document a été rédigé, et une présentation a eu lieu au sein des locaux de l'association U Marinu.

B. Présentation de l'équipe

L'équipe du campus ILE, sur le thème des circuits courts est composée de 5 personnes :

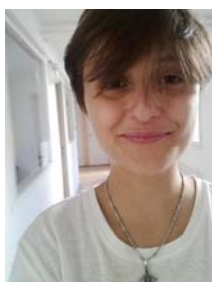
Sourour Ayadi, Rami Fendri, Guistiniani Daria et Pinna Anna-dea étaient les participants de ce campus.



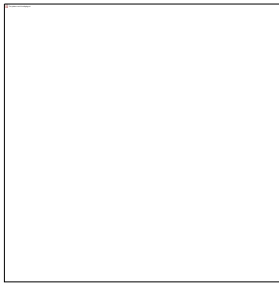
Pinna Anna-dea : Diplômée de l'université Pasquale Paoli, d'abord d'une Licence Biologie environnement puis d'un Master GILE (Gestion Intégrée du Littoral et des Ecosystèmes), je travaille actuellement, dans le cadre d'un service civique au sein du CPIE . Je suis également très impliquée, de par mon parcours universitaire et mes expériences personnelles, dans la construction d'un avenir durable pour tous.



Rami FENDRI: Ingénieur agronome diplômé de l'institut supérieur d'agronomie de Sousse (Tunisie), après 2 ans d'expérience professionnelle dans une société privée à Sfax (Tunisie) et 6 mois de service civique à Paris, j'ai ouvert mon propre projet dans l'aménagement et l'entretien des jardins privés. Je suis membre actif d'une association de charité (LEO Club SFAX DIWAN) depuis 2007 ainsi que de l'ordre des ingénieurs tunisiens depuis 2011.



GIUSTINIANI Daria : Diplômée de l'université Pasquale Paoli en 2012 d'un DUT Gestion de Entreprises et des Administrations puis diplômée d'un Master 2 de Gestion de la Qualité de l'Environnement et du Développement Durable à l'Institut de Management Public et Gouvernance Territoriale de Marseille en 2015. Je travaille actuellement au sein de l'association Bastia Golo Méditerranée labellisée CPIE (Centre Permanent d'Initiatives à l'Environnement).



Sourour AYADI: Ingénieur paysagiste diplômée de l'institut supérieur d'agronomie de Chott-Mariem (Tunisie) et modéliste diplômée de ESMOD (Tunisie). J'ai fait un service civique à Paris pendant 6 mois et j'ai déjà participé à un campus euro-méditerranéen dans le cadre de projet Ile. Volontaire et membre de l'association des Amis du Belvédère à Tunis (AAB), j'ai participé à des projets d'éducation à l'environnement, des projets de collectivité locale et de solidarité internationale.

internationale.

Didier Muratori : chargé de la coordination du campus.

Diplômé de l'université d'Aix-Marseille (DESS Économie et Environnement) et de l'università di Corsica Pasquale Paoli (Master Sciences de l'environnement).

12 ans d'expérience en gestion d'équipe et de projets : CGI (Paris, 5 ans) ; Atos Origin (Paris, 5 ans) ; Association U Marinu CPIE Bastia (2 ans).

C. Le déroulement du campus

Le campus a commencé le 07 septembre 2015, jusqu'au 25 septembre 2015. Ces trois semaines se sont déroulées en deux temps, de l'apport théorique dans un premier et des rencontres dans un second temps.

1ère semaine

Approche théorique, Recherches Bibliographiques, collecte d'informations, Appropriation du sujet

2ème semaine : Rencontre d'acteurs engagés dans la démarche

Lundi 14 septembre

- Casa Guelfucci à Corte (Ferme auberge: <http://osteria-di-l-orta.com>)

Déjeuner chez le propriétaire Antoine Guelfucci avec Charles Pasqualini (directeur délégué à l'office de l'environnement) et discussion autour de son initiative sur les circuits courts et son expérience en tant que fermier auberge.

- Conservatoire Botanique National à Corte : <http://cbnc.oec.fr>

Rencontre avec des porteurs de projet (durée 3 ans) sur la récupération des graines de plantes sauvages locales et leur valorisation en les réintroduisant dans les aménagements paysagers publics, en partenariat avec 2 pépiniéristes et 3 associations.

Mardi 15 septembre

- Céline ROBILLIART : Journaliste de la Magazine “Bouge Ta Corse”
<http://bougetacorse.org>

Un magazine alternatif qui s'intéresse aux initiatives locales en Corse comme l'art, la culture l'environnement, la société...

Elle est à l'initiative d'un site internet en cours de préparation pour mettre en place un réseau de producteurs et de consommateurs qui s'inspire du site internet “ La ruche qui dit oui” (<https://laruchequiditoui.fr>) puisque ce dernier est financé par des grandes entreprises qui encouragent la production agricole intensive. Elle fait preuve aussi d'un grand enthousiasme pour la mise en place de ce qu'on appelle “une monnaie locale” corse.

Jeudi 17 septembre

- Huiles essentiels et d'hydrolats Bio : Julien Fauconnier & Stan Leclercq <http://huiles-essentielles.biz>

Stan, étant ingénieur physico-chimique, a décidé de tout quitter et s'installer en Balagne pour s'associer à Julien, informaticien et fils d'agriculteur corse, pour monter un projet de production d'huiles essentielles et hydrolats biologique. Ces deux associés sont complémentaires. Stan s'occupe de la technique et la clientèle tant dis que Julien s'occupe de la vente. Ils s'inscrivent dans les CC puisqu'ils font de la vente directe sur internet, en marché hebdomadaire de Balagne ou bien via un intermédiaire comme les pharmacies ou les thérapeutes. Ils font partie également du réseau associatif de Una Lenza da Annacqua. En complément des terrains cultivés, ils exploitent la végétation sauvage montagnarde et des jardins alentours, ce qui augmente et valorise leur production d'huiles essentielles.

- Production et vente de légumes Bio: Laetitia Marchetti et Didier Tchakmak
didier.tchakmak@gmail.com

Installés par la mairie de Belgodère en février 2013, ce sont de jeunes maraîchers. Ils pratiquent une agriculture biologique de fruits et légumes qu'ils vendent sur les marchés de Belgodère et de Lumio.

Ils fournissent également sur commande des paniers garnis qui peuvent être livrés, notamment à Belgodère et ses proches environs.

Ils fabriquent également de la poterie artisanale que vous pouvez trouver sur les marchés ou dans leur atelier situé au beau milieu de leur terrain de maraîchage, en plein cœur de la vallée du Reginu.

- Abigail Caudron: Biologiste marine et membre fondatrice de l'association Una Lenza da Annacqua <https://unalenza.wordpress.com>

L'association a été créée en 2011 dans le but de tisser entre producteurs et consommateurs de Balagne, une filière directe, valorisant les produits locaux de qualités et élaborés dans le respect des principes agroécologiques. Ils ont mis en place un marché hebdomadaire en Balagne et un drive sur internet pour la vente directe des produits (biologiques et non biologiques) respectant une certaine charte de vente locale.

D. Les travaux des étudiants

a. Le contenu des recherches

- Exemple de circuits courts en Tunisie : Un modèle traditionnel

Les circuits courts ont toujours existé en Tunisie sous différentes formes.

La forme la plus répandue est le marché local hebdomadaire là où les agriculteurs de la région ou bien des intermédiaires exposent leurs marchandises. On retrouve aussi les fermes auberges qui sont entrain de beaucoup se répandre sur l'ensemble du territoire et les associations environnementales qui font la vente directe de leur produit généralement fait de façon traditionnelle et sans utiliser de produits chimiques.

Parmi ces produits on trouve essentiellement les légumes, le miel, la confiture et l'huile d'olive....

Certains produits agricoles comme les agrumes, l'huile d'olive ou bien les dattes sont vendus sur leur lieu de production vu que chacun d'eux est produit dans une région bien déterminée. D'autre côté, on trouve des agriculteurs qui s'installent en bord de route et étalent leurs productions dont les prix sont moins chers que chez les commerçants ou la grande distribution.

- Exemple de circuits courts en France: Un modèle qui séduit de plus consommateur et producteur

Le monde rural connaît un déclin en faveur des villes depuis de nombreuses années. Avant cela, le CC était un mode de consommation qui allait de soit. Mais avec l'avènement de la grande distribution les produits consommés sont rarement locaux. Avec les problèmes sanitaires que les populations ont connu ce dernières années, beaucoup se tourne vers une forme de consommation du " Manger mieux ". Ainsi en découle l'explosion de l'agriculture biologique, mais aussi le développement des CC. Ils sont généralement une passerelle l'un vers l'autre. Il y a 10% des producteurs vendant en CC sont convertis à l'agriculture biologique contre 2% pour ceux qui ont choisi un autre mode de distribution¹.

Il existe des limites aux CC, ainsi, le producteur doit aussi se faire commercial, il doit souvent entretenir sa clientèle et ses exigences (par exemple en terme de variété). Les producteurs peuvent aussi éprouver des difficultés de logistique ou de visibilité.

¹ http://www.agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf_primeur275.pdf

Le frein majeur que peuvent éprouver des personnes au regard des CC est sûrement celui de l'accessibilité.

Malgré ses limites, il existe des solutions si on veut bénéficier de produits dans un système de CC.

De nombreux mode de consommation en CC existent aujourd'hui, par exemple,

- les AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne)
- la vente directe à la ferme, en magasin ou en en marché
- la mise en place de service comme la restauration
- la vente sur internet couplée à un service de livraison

On peut également citer 5 applications mobiles qui permettent de simplifier les recherches de producteurs par exemple :

- Baladovore
- Gastronomie en Aquitaine
- Bienvenue à la ferme
- Keldelice, les bons plans du terroir du Crédit Agricole
- 200 km à la ronde

Les CC en France sont aussi une manne d'argent pour les producteurs, même si cela entraîne une charge de travail supplémentaire (déplacement supplémentaire, augmentation de la gamme de produits ...). En termes de potentiel, les enjeux de ce type de commercialisation sont décrits comme considérables, puisque, outre la captation de valeur en faveur du producteur, il permet la réalisation d'économies sur les autres segments de la chaîne de coûts (transports, transaction pour le commerce sur internet) et la création de valeur sur des actifs immatériels (marque, ancrage territorial, authenticité, lien social). Les CC représentent $\frac{3}{4}$ du chiffre d'affaire pour 4 exploitants sur 10 pratiquant les CC (hors viticulture). En ce qui concerne 57% producteurs de légumes impliqués dans le court, cela représente plus de 50% du chiffre d'affaires des ventes²

- Les circuits courts en Corse : Initiatives et expériences

C'est en Corse et dans les départements d'outre-mer que ce type de commercialisation traditionnelle est le plus ancré. Cela peut s'expliquer par un territoire petit et isolé du fait de la mer. Peu d'exploitations agricoles sont destinées à l'exportation, le marché est donc naturellement local. en effet; "deux tiers des agriculteurs corses utilisent les circuits courts. Ils

pratiquent ce type de distribution quel que soit le produit. Ainsi, 85 % exploitants légumiers corses passent par un circuit court de commercialisation et 66 % des éleveurs laitiers².

En plus des CC “traditionnelles” viennent aujourd’hui s’ajouter de nouvelles expériences. Ainsi trois Amap (Association pour le Maintien d’une Agriculture Paysanne), qui ont pour concept de vendre des paniers de fruits et légumes de saisons, sont présentes sur l’île.

On trouve aussi des fermes auberges et deux marchés biologiques. Des initiatives commencent notamment à fleurir en incluant les nouvelles technologies pour rapprocher exploitant et clients.

b. Les interventions des experts, les conclusions des interviews, les analyses

² http://www.agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf_primeur275.pdf

- A Corte, une ferme auberge en CC depuis une 20èmes d'années.



C'est en reprenant l'exploitation familiale qu'Antoine et sa femme décident de monter ce projet. Le concept est simple : « servir ce qu'ils cultivent à leur clients ». Cela dans le but d'offrir des produits du terroir Corse de grande qualité. Ce qui motive le couple est de se différencier de la concurrence mais surtout de préserver de la culture ancestrale et de la léguer à leurs enfants.

Aujourd'hui il produit vignes, brebis à viande, olives, agrumes et légumes divers destinés au restaurant de l'auberge. Il produit notamment ses propres vins et confitures. Il n'a pourtant pas été facile de monter un tel projet nous explique le gérant.



Lors de la mise en place, il a d'abord fallu surmonter le problème d'indivision qui frappait la propriété. Puis se faire reconnaître. Un tel projet ne rentre pas dans les standards pris en compte par la Chambre d'Agriculture pour recevoir des dotations. Il souligne la lourdeur des démarches administratives : « *Ce n'est pas encourager une bonne gestion de son exploitation, mais encourager des mauvaises gestion ou des projets qui n'aboutiront pas.* » Dit-il en parlant des dotations jeunes agriculteurs (qui est accordée seulement en dessous d'un certain chiffre d'affaire).

Actuellement ce sont les incohérences entre normes Européennes, notamment lors de contrôles, qui créent problèmes : « *les normes sont faites pour toute l'Europe sans prendre en compte les spécificités locales.* »

Ce système circulaire a pourtant un grand avantage : il ne produit que la quantité nécessaire à nourrir ses 25 tables. Cela a pour mérite de supprimer les stocks, mais aussi d'apporter un fond de roulement suffisant pour faire vivre les deux activités (auberge et exploitation agricole) qui sont co-dépendantes. L'argent dégagé par l'auberge est réinjecté dans l'exploitation et vice versa.

Le couple souligne la valorisation qu'ils reçoivent de la part de leurs clients (fidèles parfois depuis 12 ans). Ils reconnaissent et apprécient la qualité du service et des produits.

- Un CC maraîcher en Balagne



Installé depuis deux ans et demi, un couple d'agriculteurs maraîchers exploite une petite parcelle de 1200m² où ils produisent des fruits et légumes bio qu'ils vendent en paniers.



Pour se faire connaître, il a fallu s'inscrire au réseau de l'association "Una Lenza da Annacqua" et vendre au marché hebdomadaire de Belgodère et de Lumio. En une année il a pu fidéliser des clients qui attendent avec patience ses mails et SMS là où il mentionne la quantité et le prix de chaque panier. En plus de la production maraîchère, le terrain abrite des équipements de camping où des "woofers" aident en échange du gîte et du couvert. Malgré cela en trois ans d'existence, il n'a pas pu encore dégager de salaire.



Didier nous dit qu'il n'a pas voulu passer par un système d'Amap car il considère ce concept comme "*stressant pour le consommateur*".

Faute de surface agricole et de revenus annuels suffisant, cet agriculteur n'a pas pu bénéficier des aides de la chambre d'agriculture ou il est cotisant solidaire (premier échelon).

Malgré le fait qu'il soit déjà certifié Bio, Didier est toujours à la recherche de nouvelles méthodes naturelles pour garantir des

produits de meilleure qualité. Ce qui ressort de l'entrevue est la passion pour l'agriculture comme un concept en perpétuelle évolution et comme un enrichissement personnel mais aussi pour les autres que ce soit par la vente de ses paniers ou par la transmission de ses savoirs avec les personnes intéressées. La proximité avec ses clients est une part qu'il considère primordiale c'est pourquoi les CC ses sont imposés naturellement comme la solution.

- Une fabrique d'huiles essentielles biologiques en Balagne.



Les deux gérants ont souhaité développer leur propre gamme d'huiles essentielles pour se différencier de la concurrence dans un marché dominés par de grosses exploitations et grands groupes cosmétiques ; mais aussi du fait d'une philosophie de vie éco-responsable ils développent leur produits en CC.



Les terrains choisis sont sans grandes valeur agricoles vu que c'est montagneux. Cependant ils suffisent à un mode de cueillette à la main sur des fleurs sauvages et semi-sauvages. La distillerie construite avec des objets de récupérations a une petite capacité de production adaptée aux quantités cueillies sur leurs terrains. La récolte se fait a la main sans engins motorisés, la seule intervention de l'homme consiste à favoriser le développement de l'immortelle (par exemple en éclaircissant un peu le maquis). La vente se fait essentiellement sur internet mais aussi auprès de certaines pharmacies de Balagne engagée dans une démarche de valorisation des produits insulaires.

Ces exploitants, du fait de leur formation universitaire n'ont pas rencontrés de problèmes administratifs particuliers. Ils soulignent le problème d'intégration qui s'est posé au début mais qui a été vite réglé. Globalement on ressent l'accomplissement personnel et professionnel de

ces deux jeunes qui trouvé une alternative aux conditions de travaux et de consommation de la société actuelle.

- Les associations impliquées dans le concept de circuit court

Les associations jouent un rôle très important dans la mise en place des circuits courts et la création de liens directs entre producteurs et consommateurs.

La mise en place d'une page internet, d'un réseau, d'un magasin numérique ou encore de marchés hebdomadaires dans les villages incitent les agriculteurs et les non agriculteurs à retourner à la terre. D'autre part cela encouragent les consommateurs à consommer les produits locaux et de saisons qui ont beaucoup plus de goût et de saveurs que les autres produits importés. Il est a signalé que quelques produits locaux de corse sont exportés sur le continent puis retourner et vendu dans les grandes surfaces de l'île. Ce circuit est plus long et beaucoup plus cher que s'ils étaient achetés directement de chez un producteur local.

La présence des associations aide à la vulgarisation des circuits courts et augmente la confiance des consommateurs même si les produits ne sont pas tous certifiés Bio.

L'association "Una Lenza" a été crée en 2011 dans le but de tisser entre producteurs et consommateurs de Balagne, une filière directe, valorisant les produits locaux de qualités et élaborés dans le respect des principes agroécologiques.



Parmi les défis que rencontre cette association on peut citer le changement des mentalités des consommateurs et des agriculteurs vis à vis les CC. Pour cela, elle développe les moyens de communication (médias, presse, collectivités locaux...) et partage leur expérience avec d'autres associations dans d'autres villes afin d'élargir le réseau déjà en place.

Elle met aussi à la disposition des agriculteurs, qui manquent de moyens, les engins et les outils de productions agricoles nécessaires, organise des séminaires et des formations...

Bien qu'elle s'intéresse aux initiatives locales en Corse, la rédactrice du magazine "Bouge ta Corse" faisait partie du réseau "La ruche qui dit oui" mis à la disposition des consommateurs et/ou intermédiaire pour repérer les producteurs locaux. Elle a décidé de se détacher de ce site car elle le juge pas assez indépendant. Aujourd'hui elle collabore à la mise en place d'un autre

site internet (en cours de préparation). Il a pour objectif de mettre en place un autre réseau de producteurs et de consommateurs qui s'inspire du site internet " La ruche qui dit oui". De plus, elle a le projet, d'introduire le concept de monnaie locale en Corse. C'est une monnaie complémentaire, qui favorise la circulation d'argent au sein, comme son nom l'indique, de commerces locaux, en court-circuitant les grandes banques.

Le journal "Bouge ta Corse" est autonome financièrement, il a fallu quelques années, avec des débuts difficiles. L'autofinancement a été assez important au regard de la lenteur des démarches administratifs, des contraintes judiciaires rencontrées pour pouvoir bénéficier des aides financières et logistiques lors de la mise en place et même après la production.

 Cpie Bastia Golo Méditerranée a ajouté 4 nouvelles photos à l'album Projet ILE — à Belgodère.
18 septembre, 13:27

Dans le cadre du projet Initiatives Locales pour l'Environnement en Méditerranée, l'association U Marinu avec l'APARE ET l'OECC, reçoit la Tunisie pour un atelier-campus de trois semaines sur le thème des circuits courts.

Au programme du 7 au 25 septembre : échanges entre jeunes corses et jeunes tunisiens, visites d'exploitations, rencontres de producteurs privilégiant la vente directe. ...

Photos sur l'exploitation de Didier TCHAKMAK & Laëtita MARCHETTI dont la production est 100% labellisée AB.
(merci à Abigail Caudron et à l'association Una Lenza di Annaquà pour cette belle rencontre !)

