



Manger au temps du coronavirus

Bulletin de partage n°1

A lors que la décision de confinement s'annonçait, un groupe de personnes et d'organisations ont souhaité capter « à chaud » ce que la crise du coronavirus révèle, perturbe, provoque dans les systèmes alimentaires: depuis notre assiette jusqu'aux fermes d'où proviennent nos aliments, que ce soit à travers des circuits courts et locaux ou bien des chaînes d'approvisionnement lointaines. Producteurs, artisans, entreprises agroalimentaires, commerces de proximité, supermarchés, transporteurs... tous sont mis à l'épreuve d'une crise sans précédent, qui les amène à s'adapter, à trouver des solutions, à inventer de nouveaux possibles. Nous comptons des représentants de la recherche, du développement agricole et rural, du monde associatif, de l'économie sociale et solidaire, tous liés par une expertise sur les systèmes alimentaires, locaux en particulier, depuis plus de 15 ans pour certains d'entre nous.

Après des interrogations sur l'éthique de notre démarche, nous nous sommes fixé deux objectifs. D'une part et avant tout, capitaliser et diffuser très rapidement les bonnes idées et les points critiques qui nous sont signalés, pour entretenir une contribution aux dynamiques collectives d'adaptation, privées et publiques. D'autre part, dégager des pistes qui pourront, au sortir de la crise, nous aider à mieux assurer notre résilience alimentaire collective, c'est-à-dire la capacité de nos systèmes alimentaires, aussi bien locaux que globaux, à assurer la fourniture d'aliments en cas de perturbations, qu'elles soient sanitaires, climatiques, sociales... La crise sanitaire et économique du COVID-19 agit comme un accélérateur des dynamiques à l'œuvre : ce bulletin est destiné à les partager.

Nous espérons être en mesure de diffuser un « bulletin de partage » toutes les deux semaines, pendant un temps qui sera déterminé par la durée des impacts liés à la pandémie, mais qui dépassera à coup sûr la période de confinement.

Notre démarche veut servir ensuite à la recherche pour aller plus loin dans la compréhension, aux décideurs publics pour engager des politiques à tous les échelons, et à tous les acteurs des systèmes alimentaires pour renforcer leurs capacités. Nous avons privilégié l'expression spontanée de celles et ceux qui vivent la crise, et le champ des contributions couvre donc toutes les pratiques relatives à l'alimentation, depuis la production agricole et en passant par les diverses étapes du champ à l'assiette. Les contributions utilisées pour ce premier bulletin de partage nous ont été communiquées moins d'une semaine après le confinement, c'est à dire jusqu'au mardi 24 mars à 12 heures. Nous avons à cette heure récolté 131 expressions directes (sur le formulaire en ligne, par courriel ou sur les réseaux sociaux), réalisé 11 observations de terrain, consulté 13 autres sources (sites internet signalés, communiqués de presse) et dépouillé 92 articles de presse.

Ce numéro, rédigé à plusieurs mains, dans l'urgence, privilégie la réactivité, et serait très perfectible. Il n'a été possible que grâce à l'inter-connaissance de ses rédacteurs liée à des années de travail en commun.



En savoir plus : www.rmt-alimentation-locale.org/covid-19-et-alimentation

Nous contacter : animation@rmt-alimentation-locale.fr

Edition : La rédaction du bulletin de partage a été réalisée collectivement (voir liste des auteurs ci-dessous), sous la coordination éditoriale de Yuna Chiffolleau (INRAE / UMR Innovation), Catherine Darrot (Institut Agro, Agrocampus Ouest / UMR CNRS Espaces et Société) et Gilles Maréchal (Terralim / UMR CNRS Espaces et Société), et la coordination technique d'Anne-Cécile Brit (FR CIVAM Bretagne / RMT Alimentation Locale).

Claire Lecouteux, Fanny Peyrin et Thibaut Muller ont assuré la mise en ligne de ce bulletin.

Auteurs : L'enquête "manger au temps du coronavirus" a été initiée par des membres de l'Unité Mixte de Recherche Espaces et Société (C. Darrot, G. Maréchal), avec le cabinet coopératif Terralim (B. Berger, V. Bossu, T. Bréger, D. Guennoc, G. Maréchal, C. Nicolay), et les CIVAM de Bretagne (A. C. Brit), grâce à la stimulation du Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement de Belle-Île en Mer (G. Février) et l'association Fert'Île de Bréhat (F. Le Tron).

Elle bénéficie de l'expertise de chercheurs de l'INRAE / UMR Innovation (Y. Chiffolleau, G. Akermann), du laboratoire Droit et Changement Social du CNRS (L. Bodiguel), de F. Egal, et de l'association les Greniers d'Abondance (A. Grimonpont, F. Lallemand).

Elle est appuyée par le RMT Alimentation Locale, Stéphane Linou, consultant résilience alimentaire, le Centre d'Etudes et de Recherches Administratives, Politiques et Sociales - Lille (S. Makki) CNRS, l'association Résolis (H. Rouillé d'Orfeuil, M. Cosse) et Hripsimé Torossian, consultante en sécurité civile et résilience.

Date d'édition : 31/03/2020

Sommaire

1. Une situation alimentaire évolutive d'heure en heure	4
2. La ruée vers l'alimentaire en début de crise	6
3. Les chaînes d'approvisionnement alimentaire en tension	7
4. Les circuits courts et de proximité : maintien du lien et adaptation	10
5. Des solidarités stimulées par la crise	14
6. De nouvelles relations entre acteurs autour de l'alimentation	16

1. Une situation alimentaire évolutive d'heure en heure

La première semaine de confinement a été marquée par une évolution rapide des questionnements : au fil des jours, les témoignages rendent compte de priorités qui évoluent, et d'une adaptation progressive des pratiques dans les domaines de la production, de la logistique, de la distribution et de la consommation. De nouvelles questions, plus complexes et projetées dans la durée, apparaissent aussi progressivement.



A l'annonce du confinement probable en début de semaine suivante (sans surprise puisque l'Italie voisine en faisait déjà l'expérience avec quelques jours d'avance), le week-end des 14 et 15 mars a marqué l'amorce de quelques journées de ruée sur les provisions alimentaires. Le réflexe collectif de constituer des stocks pour pouvoir "tenir" reposait sur la crainte que le confinement entraîne soit une interdiction de sortir faire ses courses, soit des ruptures dans la chaîne d'approvisionnement agro-alimentaire. Certains agriculteurs se sont trouvés confrontés à des choix entre leurs clients réguliers et de nouveaux arrivants, entre satisfaire la forte demande aujourd'hui au risque d'être démunis demain. Cette situation est particulièrement marquée en zone littorale et insulaires, où de nombreux résidents secondaires sont arrivés hors saison pour la durée du confinement.

La question des quantités disponibles n'est pas le principal facteur limitant affronté lors de ces premières journées de confinement : les difficultés ont plutôt porté sur la capacité de la chaîne logistique à s'adapter instantanément à cet accroissement brutal et ponctuel de la demande. Le stress, la mise sous tension des systèmes d'approvisionnement, les heures supplémentaires et le recrutement de personnel contractuel en urgence pour le transport, le stockage, la mise en rayon et la vente ont été les principales composantes de ces journées où la demande des consommateurs était démultipliée : "rayons vidés, les gens se servent directement sur les palettes et les employés n'ont pas le temps de réapprovisionner. Ils décident de fermer le magasin, le temps de mettre en rayon." (consommatrice d'Ille-et-Vilaine, mardi 17 mars, jour du confinement).

Afin d'éviter les contaminations, d'après les témoignages recueillis, confirmés par la presse, les achats se reportent massivement sur les drives, mais rapidement ceux-ci peinent à suivre : sites internet saturés, délais de livraisons qui s'allongent jusqu'à 5 jours plus tard, craintes sur les contaminations lors des livraisons...

Ces premières heures du confinement sont aussi marquées par des réactions cherchant à limiter le gâchis alimentaire à la suite de la fermeture brutale des restaurants et des cantines, dont les stocks risquent de ne pas être consommés. De nombreuses initiatives de don ou de revente solidaire improvisées se mettent en place.

Cette première période a également suscité des craintes pour les agriculteurs dans ce contexte d'incertitude : auront-ils la possibilité de continuer à s'approvisionner en intrants si les déplacements sont restreints ?

Les consommateurs viendront-ils acheter à la ferme si les marchés sont finalement interdits ? Si oui comment organiser son temps de travail pour ne pas passer tout son temps à la vente ?

Les questions qui traversent le secteur agricole et les producteurs locaux notamment s'inscrivent dans la durée, avec des interrogations d'emblée sur l'effet de la crise : Que se passera-t-il pour l'exploitation si un producteur tombe malade, "il y a un risque potentiel que la production ne suive pas" (témoignage recueilli sur le terrain auprès d'un producteur, le 15 mars) à l'échelle de toute la saison, avec des effets dans la durée.

Cependant, dès le milieu de semaine (mercredi 18 mars), un calme relatif est revenu dans les commerces, qui parviennent à réapprovisionner la plupart des rayons même si certains restent vides. Entre le 17 et le 24 mars, ces premières dynamiques, si elles ne s'effacent pas, cèdent en effet la priorité à d'autres questionnements. Quels sont les gestes individuels et les mesures publiques à mettre en œuvre pour éviter les contagions lors des achats alimentaires ? Faut-il porter masque et gants ? Faut-il et comment maintenir les distributions dans les AMAP, modifier l'organisation des marchés ? A partir du 18-20 mars, un nombre de témoignages croissant porte sur ces interrogations, sur des ajustements improvisés pour la distribution alimentaire dans ce contexte incertain. Des "bonnes idées" lancées par quelques-uns de propagent : distribution de paniers pour aller plus vite, organisation des files d'attente dans les points de distribution, filtrage des clients.

L'annonce de la fermeture des marchés le 24 mars, que craignaient par avance certains contributeurs à l'enquête, ainsi que le renforcement des messages sur l'importance des gestes barrières lors des achats alimentaires, ont généré des inquiétudes et des innovations autour des solutions de vente pour les producteurs locaux. Dans certains territoires, producteurs et consommateurs se mobilisent aux côtés de leurs maires pour maintenir des marchés de plein vent.

En parallèle, les premiers jours du confinement sont marqués par le souci de veiller à l'approvisionnement alimentaires de publics fragiles ou isolés : étudiants, personnes âgées, malades... "Noémie G. a 89 ans. Elle vit dans un petit appartement qu'elle loue -(600 euros) au centre du village (2 000 habitants). Elle a un petit reste à vivre (10 euros/jour et encore) (...) Elle est autonome (...) Son hygiène de vie repose sur de l'activité physique (marche à pied quotidienne), de la cuisine maison, incorporant des légumes frais (soupes) et des fruits frais, et des échanges sociaux (visite de sa fille qui habite le village voisin, de son petit-fils qui habite le même village, de la famille éloignée, du kiné ("généreux", il masse vraiment pendant une demi-heure). (...) Noémie vit sur son stock de produits d'épicerie et de viande congelée. Au bout d'une semaine, elle n'a plus de fruits, bientôt plus de légumes. (...) Les piliers de ce qui la maintenait sans doute en bonne forme se craquellent. Exit les visites, le formidable kiné, la bonne soupe, la bonne marche." (journaliste locale, 18 mars, département 06).

Certains témoignages relatent des initiatives de solidarité entre voisins, ou à plus large échelle : l'action sociale publique se réorganise en urgence pour tenter dans la mesure du possible d'ajuster les modalités de l'aide alimentaire aux contraintes du confinement, ou d'organiser des portages de repas à domicile aux personnes fragiles.

Quelques personnes, ainsi que des articles de journaux, témoignent aussi de plantations alimentaires plus importantes qu'à l'accoutumée dans les potagers domestiques. "Samedi dernier, j'avais prévu de commander semences de phacélie, jachère fleurie, coquelicot et aubergines sur le site d'Agrosemens. Finalement, je n'avais pas validé ma commande. J'y retourne aujourd'hui. Le site marchand est fermé : ils se sont fait dévaliser." (particulier, département 13).

2. La ruée vers l'alimentaire en début de crise

A l'annonce du confinement, et parfois en prévision de celui-ci, des queues inhabituelles rallongées par la distance de sécurité se forment dans les magasins alimentaires, un des rares motifs de sortie autorisée. Stockage préventif : voici une des images que l'on retiendra de ce début de crise pour décrire les changements des habitudes alimentaires et du rapport à l'alimentation.



Le confinement a été caractérisé par des changements brutaux de pratiques d'achat vers des produits stockables : "les rayons de pâtes et riz sont vides, ainsi qu'un certain nombre de rayons surgelés notamment les frites" témoigne une jeune cliente d'un supermarché. Une frénésie que les médias ont largement relayée. Les achats de produits frais ont chuté, de même que ceux de produits de la mer dont les prix se sont effondrés.

La ruée des consommateurs a généré des volumes d'achats alimentaires exceptionnels notamment dans les grandes surfaces : "c'est l'ensemble du week-end qui a été spectaculaire, avec des factures jusqu'à 600 euros par acheteur faisant des stocks conséquents" témoigne un acteur de la distribution. A leur mesure, comme le confirment les témoignages recueillis, les circuits alimentaires courts et de proximité suivent la même dynamique et plus particulièrement les plateformes de commande en ligne de produits locaux "Nous n'avons jamais eu autant de commande de paniers" témoigne une association de producteurs bio et locaux. Les remontées de terrain montrent un changement de lieux et d'habitudes d'approvisionnement notamment vers les formules de paniers ou drive avec un trafic jusqu'à 4 fois plus élevé, des commandes deux fois plus importantes et une forte affluence dans les magasins de proximité : "Etant donné l'abondance de clientèle dans les magasins de proximité que j'ai l'habitude de côtoyer (supermarché bio, boucherie de quartier...), j'ai été amené à faire une commande via le drive d'un supermarché, ce que je ne fais pas d'habitude" témoigne une consommatrice. Certains ont aussi modifié leurs horaires d'achat : "Les gens sont venus plus tôt" précise un habitué du marché.

Au sein des ménages, d'après les témoignages recueillis, la crise génère des arbitrages au sein du budget alimentaire entre des produits bon marché, comme la pomme de terre, et des produits locaux ou sains « même si c'est un peu plus cher ».

Dans les foyers, les habitudes culinaires sont impactées (augmentation du temps passé à la préparation, adaptation selon les disponibilités,...) “Le confinement entraîne un temps disponible plus important pour préparer les repas et partager ceux-ci en famille” témoigne une mère de famille. Les régimes évoluent, comme par exemple, pour certains, un passage à 4 repas : “d’une moyenne de deux repas par jour assez copieux (déjeuner vers 13h, dîner vers 19h30-20h), je passe à 4 moments d’alimentation par jour” témoigne une consommatrice. Les consommateurs ayant la chance d’avoir un jardin témoignent de l’intérêt de l’autoproduction.

Eclairage presse

Dès les jours précédant l’annonce du confinement, des achats de panique ont été répertoriés un peu partout sur le territoire, occasionnant des pénuries ponctuelles de produits alimentaires stockables et de produits de consommation courante.

Même si les horaires ont été aménagés dans certains points de vente de la grande distribution (notamment pour les personnes vulnérables), on assiste à une explosion de la vente à distance et de la livraison à domicile.

Les ventes de congélateurs ont été multipliées par dix. Les ventes de produits stockables ont fortement augmenté au détriment des produits frais.

3. Les chaînes d’approvisionnement alimentaire en tension

Les chaînes d’approvisionnement, qu’elles reposent sur la proximité ou sur des organisations en filières longues, connaissent des difficultés communes, et partagent parfois des solutions de même nature. Les unes comme les autres ont à inventer des solutions d’urgence pour réorganiser leur logistique, adoptent des modes de distribution qui limitent les temps de contact, et constatent la fluidité de leurs clients vers l’un ou l’autre mode.



(Re)trouver des débouchés

Les restaurants, commerciaux et collectifs, ont fermé ou grandement réduit leurs activités. Leurs fournisseurs se retrouvent à devoir écouler leurs stocks, qu’ils soient producteurs individuels, ou grossistes sur le marché de Rungis. Pour faire face à ces stocks disponibles et périssables, des systèmes alternatifs de distribution, souvent solidaires, se sont inventés sur le tas : achats groupés d’habitants, ventes flash de produits

supplémentaires en AMAP¹, initiatives d'entreprises de la logistique amont des circuits courts (La Charrette, Mes producteurs Mes cuisiniers...), mais aussi dans les circuits longs : sur le marché de Rungis, "Intermarché qui est peu présent normalement s'est manifesté pour racheter des produits laissés pour compte" (Ouest France, 21 mars 2020*).

Des chaînes de solidarité se sont formées pour réduire le gâchis alimentaire dans le contexte de fermeture des restaurants et des cantines et concernent tout autant les circuits courts que des chaînes plus longues, avec des solutions similaires. Par exemple une crêperie, via une annonce diffusée sur les réseaux sociaux, propose, suite à l'obligation de fermeture, de vendre à prix modique les denrées alimentaires périssables composant ses stocks, et les restaurants Flunch les distribuent à leurs employés. Les producteurs livrant restaurants et restauration collective sont les premiers à subir la crise : *"depuis samedi, ils [les producteurs] ont des décommandes de la part des restaurants, restauration collective, et certains marchés sont annulés. Ils se retrouvent donc avec des produits frais en surplus (fromages, fruits et légumes..)"*. La plupart se sont adaptés en faisant des systèmes de paniers pour les particuliers ou en approvisionnant leurs clients commerçants plusieurs fois par jour depuis la veille du confinement. Des entreprises leur proposent des solutions logistiques : *"ils passent donc leur temps sur la route à livrer aux 4 coins du département. Nous sommes en train de recenser les besoins les plus fréquents pour mettre en place des tournées de livraisons vers les commerçants."* (entreprise de solutions logistiques pour les producteurs en circuits courts, 18 mars). D'après l'un des témoignages recueillis, repris par la presse, un producteur de yaourts, face à 15 000 pots décommandés initialement prévus pour la restauration collective, en a vendu la moitié en quelques heures à la ferme grâce à un appel lancé sur les réseaux sociaux. Une cuisine centrale a aussi donné une partie de ses stocks de laitages et d'omelettes à l'aide alimentaire et aux consommateurs locaux via les AMAP et coopératives de consommateurs.

Livraison et Drives ont le vent en poupe, que ce soit dans les circuits courts ou longs

Les systèmes de commande en ligne direct producteur ont le vent en poupe : ils existaient déjà en nombre, mais d'après les témoignages recueillis, beaucoup de producteurs qui n'en avaient pas ont rapidement - avec leurs consommateurs - improvisé des systèmes de vente à la ferme avec précommande par téléphone ou mail, de drive / ecodrive, ou bien créé des sites internet de commande (témoignages en Drôme, Ille et Vilaine, Cantal). Ainsi, dans le Perche, la crise a permis au groupe "les paniers perchés" de faire aboutir son projet collectif dans un temps record.

¹ Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne, système d'échange entre un producteur et des consommateurs qui s'engagent, par contrat et à l'avance, à acheter la production sur une saison donnée.

Dans les commerces classiques, “Entre le 9 et le 15 mars, les ventes de drive ont augmenté de 61% et l'e-commerce de 90%. Face à ce fort engouement, des modes de livraison alternatifs, comme la livraison collaborative, commencent à être fortement mobilisés.”(LSA, 20 mars 2020**). De jeunes entreprises de livraison coopérative, qui travaillent avec la grande distribution, comme Shopopop ou Yper, ont vu leur activité fortement augmenter, mais aussi reçu des sollicitations de commerces locaux “tels que les traiteurs ou les boulangeries”.

Des consommateurs qui changent leurs habitudes et croisent les circuits

Des témoignages ont été reçus de la part de consommateurs fréquentant principalement des circuits courts et qui déclarent s’être tournés davantage vers la grande distribution ou vers des détaillants plus classiques (pas bio, pas local).

“Pour la première fois, je me dis « Avec ces histoires de confinement, il va falloir revoir nos critères d’achat, si on trouve à manger, ce sera déjà bien.»” (consommatrice, 20 mars 2020). “Nous faisons le constat que pour respecter le confinement, nous sommes beaucoup moins “stricts” sur nos achats. Nous privilégions les commerces locaux (Grandes surfaces) plutôt que de faire 25 km pour nous approvisionner en “bio”. Nous vivons bien ce choix.” (22 mars 2020). “Obligation de faire ses courses dans magasin de chaîne de supermarché en raison des restrictions de circulation. Ceci au lieu de marchés et des producteurs locaux” (20 mars 2020).

Au contraire, certains clients des circuits courts, qui achetaient uniquement les produits complémentaires en grande surface, ont diminué voire supprimé leurs achats en supermarché :

“J’ai cessé d’aller dans les supermarchés, car les files d’attente à l’entrée sont très longues et au final je perdais beaucoup de temps.” (18 mars 2020)

“Depuis longtemps nous donnons une importance au circuit court, mais avec la crise du coronavirus, nous allons au plus près pour nous nourrir : boulanger et boucher/charcutier à 2,5 km, verger avec produits locaux (fruits, légumes, viandes, fromages, jus de fruits, bières...) à 7 km. Le bio n’est pas indispensable, mais c’est un plus. Le seul changement est que nous allons moins chez les grands distributeurs.” (23 mars 2020)

“La situation de confinement change peu nos habitudes, l’AMAP continue à livrer et le marché est maintenu. Nous avons juste diminué notre fréquence d’achats afin de limiter nos déplacements et essayons d’acheter le moins possible en supermarché pour soutenir les producteurs locaux.” (23 mars 2020)

Relations consommateurs - commerçants : entre liberté d’acheter et traitement individualisé, de la qualité à la quantité

Certaines supérettes et autres commerces insérés dans les circuits longs ont adopté des règles concernant la consommation individuelle : limitation des achats (maximum trois exemplaires d’un produit, ou “5 kg de patates par client maximum” chez ce primeur des Bouches-du-Rhône), horaires spéciaux réservés aux personnes vulnérables, etc.

Ils ont également parfois mis en œuvre des pratiques jusqu'ici utilisées par les systèmes de vente directe, comme la préparation de paniers tout faits, notamment pour les produits frais. Ce mode de distribution permet de limiter le temps d'exposition lors de l'échange.

Les acteurs des circuits longs ont dû gérer le premier mouvement de panique sur les stocks et, comme le montrent certains témoignages, faire face parfois à des incivilités : consommateurs qui se servent directement sur les palettes avant le réassort (observation le mardi 17 mars, juste avant le confinement), agressivité ("*[le gérant] s'est fait incendier, le client voulait absolument ses 50 kg de patates*", témoignage d'un consommateur près de Marseille"), vols de cagettes au Marché d'Intérêt National de Marseille...

De leur côté, les acteurs des circuits courts ont vu un changement de préoccupations chez leur clientèle ; Par exemple dans ce magasin bio vrac et cette AMAP, il y a "*moins d'ambiance*", moins de discussions sur les produits. "*La présentation du stand : ça ne compte plus*". Les clients veulent des paniers de produits base, "*un peu dans l'urgence*".

Ce relatif désintérêt pour la qualité au sens large se retrouve dans un autre témoignage qui nous indique que dans un supermarché, pour certains produits "*il ne restait parfois que des produits bio.*"

4. Les circuits courts et de proximité : maintien du lien et adaptation

Avec plusieurs débouchés supprimés, certains points de vente fermés subitement et des ventes qui fluctuent fortement, les acteurs des circuits courts montrent une grande capacité d'adaptation mais s'interrogent sur la gestion de la logistique et de la production à venir.



Les circuits courts sont particulièrement affectés par la crise du coronavirus, avec de multiples questionnements, de la production à la distribution. Si, au début de l'épidémie et du processus de confinement, c'est le maintien de la distribution qui a fortement posé question, très vite, les questions de logistique et d'organisation de la production sont apparues toutes aussi prégnantes.

« Dès le début, de nombreuses interrogations pour les producteurs en circuits courts, les marchés vont-ils être maintenus ? Si non, les clients viendront-ils jusqu'à la ferme ? Si oui, comment organiser son temps entre vente et production ? Plus problème car les ventes pour les circuits courts reposent sur l'humain et dans ce cas il y a le risque de tomber malade. » (producteur de semences bio, Bretagne, 15 mars 2020).

Les agriculteurs doivent réorganiser leur temps de travail pour attribuer plus de temps à la logistique et à la distribution et souvent inclure de nouvelles contraintes personnelles (garde des enfants) mettant en péril leur capacité à faire perdurer l'offre dans les mois à venir.

Ils ont par ailleurs la responsabilité de protéger leurs clients avec qui ils ont un contact direct alors que les contacts sont nombreux et également de se protéger eux-mêmes.

« Les enfants à garder à la maison, donc moins de temps à passer avec les bêtes et les fruits et plantes aromatiques. Pourtant c'est la pleine période pour désherber, sarcler, pailler, planter, semer... » (éleveuse de moutons, Bretagne, 22 mars 2020)

Production

La **production**, déjà menacée par un hiver doux et humide favorisant le développement de parasites, est ainsi impactée dans un moment particulièrement critique (mois de mars et avril) où il est nécessaire de passer du temps dans les fermes pour récolter les légumes de printemps et semer pour l'été.

Si plus de temps est attribué à d'autres activités, il faut alors trouver de l'aide dans un contexte contraint : impossible de faire appel à des parents plus âgés qui sont une population à risque et report des stages avec les étudiants en école d'agriculture. Certains agriculteurs ont pu faire venir plus tôt de la main d'œuvre saisonnière tandis que des habitants se manifestent pour en aider d'autres mais en prenant en compte qu'augmenter le nombre de personnes augmente le risque sanitaire pour les travailleurs, y compris le chef d'exploitation *« et cela serait catastrophique si les chefs d'exploitation étaient malades »* (membre collectif agricole, Bretagne, 22 mars 2020).

Les éleveurs et maraîchers avec des surplus s'interrogent sur la transformation de leurs produits. Les premiers craignent la fermeture de certains abattoirs : *« si à l'avenir on ne peut pas faire abattre les agneaux, il faut continuer à nourrir les animaux, ce qui entraîne des frais supplémentaires pour les éleveurs. »* (éleveuse de moutons, Bretagne, 22 mars 2020), les seconds aimeraient pouvoir transformer à moindre coût les surplus ou hors-calibre pour ne rien jeter en période de crise mais ne disposent pas toujours de structures adéquates à proximité.

Logistique

Pour certains acteurs, *« cette période montre que la production n'est pas un frein mais que c'est la logistique le plus grand frein en circuit court »* (témoignage d'un acteur de la logistique pour les circuits courts, 18 mars).

Pour répondre à cette problématique, plusieurs types d'acteurs proposent des services pour faciliter la logistique pendant la crise. Ainsi :

- Des collectivités ouvrent des répertoires de producteurs locaux à destination des consommateurs, à l'échelle communale (sites municipaux), départementale (Gard) ou régionale (Occitanie). Certains sont renseignés de façon participative.
- D'autres cartes participatives sont proposées directement par des particuliers, associations ou entreprises ([Nationale](#), [Lyon](#) ...).
- La plateforme "mes Producteurs mes Cuisiniers" propose l'utilisation gratuite de sa plateforme pendant 3 mois, permettant aux producteurs de créer facilement un espace de vente en ligne ou de créer des espaces de distribution communs avec d'autres.

- L'association Cagette.net propose un kit d'urgence (logiciel libre) pour créer rapidement un drive producteurs.

Avec le confinement, de nombreux consommateurs souhaitent se faire livrer, ce qui demande une logistique particulière aux producteurs. Certains ont témoigné avoir choisi de recourir à des prestataires extérieurs : « *une livraison à domicile à partir de la semaine du 23/03, dans un rayon de 15 km, en partenariat avec une société de taxi ardennaise. Le taxi va livrer un secteur quand il y a une dizaine de commandes, avec un coût de transport de 7,5€/ commande.* » (magasin de producteurs, Grand Est, 20 mars). D'autres choisissent de mettre en place la livraison pour leurs clients habituels sans leur facturer : « *je réfléchis à un service de livraison à partir de la semaine prochaine afin de limiter la circulation des personnes, vaut mieux une personne qui se déplace plutôt que plusieurs dizaines, il n'y aura pas de surplus de prix par rapport au marché ni frais de livraison simplement un prix minimum* » (maraîcher, Bretagne, 20 mars 2020).

Distribution

Concernant l'impact de la crise du coronavirus sur les ventes, nous avons reçu des témoignages variés de la part des acteurs des circuits courts, montrant qu'il n'y a pas de règle générale. Une forte augmentation des ventes a été observée par plusieurs collectifs de distribution de paniers ou des magasins de producteurs au début du confinement. Cependant, de nombreux clients ayant fait des réserves, le niveau de commande risque selon eux de stagner par la suite. Par ailleurs, tandis que certains clients déclarent continuer à aller au marché ou au magasin de producteurs par militantisme, d'autres se sont orientés vers les drives de GMS jugés plus sûrs compte tenu de la forte affluence dans les lieux en circuits courts. Les témoignages font également remonter l'observation de marchés peu fréquentés, amenant les exposants à s'interroger sur la gestion de leur surplus.

Dans cette période de début de confinement, les acteurs des circuits courts basés sur le littoral ou dans les îles, en particulier, sont sous forte tension, du fait de l'afflux de "réfugiés sanitaires" : à Bréhat par exemple, le stock de pommes de terres et de légumes produits localement a été presque totalement écoulé dès le début de semaine. Selon les témoignages recueillis, certains producteurs ou intermédiaires de systèmes de paniers sur commande en zone littorale ont eux choisi de "rationner" en n'ouvrant les commandes qu'aux habitués plutôt qu'aux très nombreux propriétaires de résidences secondaires ayant rejoint le territoire pour la durée du confinement et souhaitant profiter de l'opportunité de ces commandes sans qu'une telle demande ait pu être anticipée.

La distribution est également au cœur des interrogations pour les circuits courts en raison d'une grande versatilité de la décision publique : annulation des marchés par certains maires, demande d'assurer les marchés par les préfectures... (notez que ce texte ne reprend que les informations reçues jusqu'à la date du 24 mars 2020, donc avant la décision nationale de fermeture).

Des inquiétudes ont porté sur les risques sanitaires liés à la distribution des aliments : un nombre important de témoignages porte sur ces interrogations et sur des ajustements improvisés dans ce contexte incertain, tant concernant les circuits courts que dans l'artisanat alimentaire qui fait face aux mêmes problématiques :

“La boulangerie du quartier ferme! Le boulanger a décidé, face au “manque de civisme de certains clients” de fermer. Il a affiché un courrier sur la porte et explique en avoir assez “des remarques concernant le port de nos masques qui selon certains “ne servent à rien car pas à la norme covid 19”; des remarques “concernant le manque de pain à partir d'une certaine heure car d'autres ont acheté en importante quantité sans commander” (Nantes, 19 mars 2020) ; “Les commerçants ont adapté leurs stands : port de gants, mise en place de cagettes pour marquer les espaces à respecter entre les gens dans la file d'attente, cagettes toutes prêtes pour limiter le temps d'attente” (témoignage sur le marché de Foix, le 20 mars). Selon les témoignages recueillis, confirmés par la presse, de nombreux producteurs en vente directe se mettent à proposer des paniers ou des livraisons plutôt que la vente sur les marchés pour éviter la foule.

Par conséquent de nombreuses actions spontanées ont été mises en place pour garantir la sécurité de tous sur les lieux de vente en circuits courts : port de gants, masques, service par les personnes du stand, mise en place de marquage au sol pour les files d'attente, proposition de créneau spécifiques pour les personnes fragiles, pour le personnel soignant, limitation du temps d'attente par la réalisation de paniers... Ces initiatives ont été diffusées via des guides de bonnes pratiques ou des FAQ fournies par certaines structures d'appui (GAB, FRAB, Chambre d'agriculture, CIVAM...). Certains témoignent toutefois d'un « *besoin d'être aidés sur ce points car certains clients prennent les marquages au sol à la rigolade* » (producteur, Bretagne, 18 mars 2020).

Pour les AMAP ou distribution de paniers, certains lieux de distribution habituels ont fermé. D'après les témoignages recueillis, certaines communes ont alors mis des locaux à disposition pour la distribution.

« Au moins 2 communes en Bretagne ont autorisé de manière exceptionnelle l'ouverture temporaire pour la distribution de paniers ce vendredi soir. Des consignes sont données : Les précautions qui s'imposent seront strictement appliquées pendant l'échange (distance, contacts...). » (bénévole d'une association, Bretagne, 19 mars 2020)

Les remontées de terrain soulignent l'importance de l'aide des bénévoles, des acteurs de l'accompagnement et des collectivités pour contribuer à trouver des solutions rapidement.

Partage d'informations et soutien

Les témoignages font état de beaucoup de soutien et d'échanges entre producteurs et consommateurs dans les circuits courts, facilités par une interconnaissance et des prises de contact (numéros, mails, réseaux sociaux) antérieures. Ces prises de contact permettent aux producteurs de joindre facilement leurs clients pour les prévenir de changements (horaires de ventes, mises en place de paniers...) ou pour les solliciter en cas de problème. Un groupement d'achat a notamment permis d'écouler rapidement le surplus d'un producteur suite à l'annulation d'une commande importante de la restauration collective.

Les témoignages montrent comment ce lien permet de soutenir les producteurs et de les valoriser dans ce moment difficile pour tous, où ils subissent beaucoup de pression : maintenir leur production, approvisionner leurs clients et garantir la sécurité de tous.

« Je voulais vous remercier pour les commandes passées, vous aidez mon entreprise et mon moral à tenir le choc » (pépiniériste, Bretagne, 20 mars).

A l'inverse, dans cette période de crise, les acteurs des circuits courts peuvent à la fois rassurer les consommateurs et montrer l'importance de la consommation locale : *« [les consommateurs ont] Beaucoup d'inquiétude quant à la disponibilité des stocks, ce qui est aussi l'occasion pour nous de replacer l'importance de consommer local auprès de nos clients. Ex : "nous n'aurons pas de rupture d'approvisionnement en œufs, la ferme est située à 500 m du magasin!"... Notre objectif étant de changer les comportements sur le long terme, période de confinement ou non. L'alimentation locale (à 40 km de moyenne du lieu de vente) et en majorité Bio révèle en cette période toute son importance. » (employé d'un magasin à la ferme).*

5. Des solidarités stimulées par la crise

La synthèse des observations recueillies depuis le 15 mars fait apparaître un certain nombre de pratiques de solidarité autour de l'alimentation. Ces solidarités sont parfois le fruit d'un type d'acteur en particulier (institutions, entreprises, citoyens), parfois issues d'une collaboration entre des acteurs différents.



Organisation collective de livraison de repas ou produits alimentaires

Solidarité institutionnelle

De nombreux témoignages mettent en avant la commune comme un espace clé dans l'organisation des solidarités alimentaires. C'est le cas à Charleville-Mézières (Observation, 17 mars 2020), où le Centre Communal d'Action Sociale propose « un service de portage de repas à domicile à tous les Carolomacérien.ne.s de plus de 60 ans qui se trouvent dans l'impossibilité d'aller faire leurs courses ou d'obtenir l'aide d'un proche. (...) Les tarifs fluctuent en fonction des ressources de la personne mais ne peuvent dépasser 8 € par repas. Les intéressé.e.s doivent s'inscrire par téléphone. » Il semble que, parfois, la commune contacte directement les personnes âgées pour leur proposer de l'aide (Observation, Puget Thénier, 18 mars 2020).

Voir aussi indirectement le rôle des Universités dans rubrique « solidarité de groupe ».

Solidarités de voisinage et d'interconnaissance

« Travaillant dans un magasin à la ferme, je remarque que de nombreuses personnes font les courses pour d'autres... jusqu'à 3 foyers pour certains clients » (Observation, Ille-et-Vilaine, 23 mars 2020).

Solidarité familiale

Face aux risques ou à l'impossibilité de se déplacer, le recours aux outils numériques devient parfois une obligation. Les enfants viennent soutenir leurs parents, parfois moins à l'aise avec l'informatique, pour créer des comptes permettant d'accéder aux drives ou commandes à distance (Observation, La Queue-en-Brie, 20 mars 2020).

Solidarité « de groupe »

Certains collectifs centrés sur un secteur particulier ou sur une catégorie particulière de personnes ont pu développer un soutien. Tel est le cas du collectif Galois à Lille (étudiants, enseignants...) qui «recense les besoins d'aide, pour les étudiant·e·s de l'Université de Lille ». Son 'objectif est « de communiquer très rapidement les informations à l'Université de Lille qui prépare avec le CROUS une aide financière d'urgence pour ses étudiants en difficulté dont les étudiant·es exilé·es » et le collectif cherche à « trouver d'autres solutions de distribution de colis alimentaire » (Observation page facebook, Lille, 20 mars 2020).

La solidarité « en magasin »

Priorité d'accès aux magasins

Les « anciens » et les soignants peuvent bénéficier de priorités organisées par les distributeurs, producteurs ou non : à l'Ile d'Yeu, entrée réservée aux personnes âgées de 9 à 10h (Particulier, observation dans un supermarché, 19 mars 2020) ; à Montpellier, commande par téléphone et possibilité de récupérer le panier en horaires décalés ou d'être livré pour les personnes à risques et les soignants (Observation page facebook d'un maraîcher, 19 mars 2020).

Plafonnement des achats

Certains magasins limitent les quantités pouvant être acquises (Observation page facebook d'un maraîcher, Montpellier, 19 mars 2020).

Croisement « magasin » / bénévolat

Certains producteurs, en manque de main d'œuvre, peuvent s'appuyer sur du bénévolat, notamment pour la livraison des « paniers » ou commandes : à l'Ile d'Yeu, "uniquement à destination des personnes isolées, sans famille, à mobilité réduite ou trop fragiles pour utiliser leur attestation de sortie" (Ile d'Yeu, Observation Facebook des producteurs locaux de l'île, 20 mars 2020).

Accepter la solidarité ?

Accepter la « main tendue » n'est peut-être pas aussi évident qu'on pourrait le penser, notamment pour les personnes âgées déjà aidées par leur famille avant la crise et qui voient disparaître les visites et les échanges (même lorsque la Mairie propose son aide ; Observation, Puget Thénier, 18 mars 2020).

Eclairage presse

L'express. 20 mars 2020. [Courses, garde d'enfants... Face au coronavirus, un tsunami de solidarité entre voisins. La Montagne. 20 mars 2020. \[Avec le coronavirus, le difficile maintien de l'aide alimentaire à Thiers et Ambert \\(Puy-de-Dôme\\).\]\(#\)](#)

France Bleu. 20 mars 2020. [Coronavirus à Bordeaux : une cagnotte pour venir en aide aux étudiants en grande précarité.](#)

6. De nouvelles relations entre acteurs autour de l'alimentation

La crise du coronavirus a amené les acteurs collectifs des chaînes alimentaires à travailler avec d'autres, qu'ils n'identifiaient pas toujours comme des acteurs de l'alimentation.



Un gérant de supermarché qui vient féliciter le collectif agricole de l'Île d'Yeu pour un article dans les réseaux sociaux, le Groupement des Agriculteurs Bio d'Armor qui travaille de concert avec la Préfecture pour l'ouverture des marchés, la cantine centrale de Montpellier qui approvisionne les associations d'aide alimentaire, les taxis mobilisés à Charleville-Mézière (comme à New-York) pour les livraisons à domicile : la crise du coronavirus provoque des rencontres qui brisent les frontières habituelles entre les types d'acteurs.

Ainsi, les organisations agricoles ont défendu le maintien des marchés, au-delà des oppositions habituelles. Elles ont souligné le besoin de coordination et de lisibilité de l'action publique : on a pu voir à Amboise la préfecture inviter à préserver le marché de plein vent que le maire voulait fermer, et dans le même temps d'autres préfectures recommander fermement leur fermeture. Cette apparente contradiction montre que les particularismes locaux et la capacité des élus à organiser les réponses à la crise pour la distribution alimentaire ont été fortement mis à contribution puis reconnus. La crise met à l'épreuve les relations entre collectivités et pouvoirs centraux ou déconcentrés. Nous avons relevé la frustration d'un habitant qui, confronté à la fermeture du marché municipal a *"l'impression de payer pour d'autres, alors qu'ici ça a été très bien organisé"*.

Plusieurs contributions signalent que la crise a exacerbé des tensions entre groupes sociaux, par exemple dans les régions les plus touristiques entre les habitants permanents et les résidents secondaires venus s'y réfugier. Certains comportements ont fait flamber ces tensions (témoignages d'habitants permanents de l'Île d'Yeu et de Belle-île-en-mer et d'un agriculteur de Bréhat), qui ont aussi été alimentées par une sensation de concurrence pour les ressources alimentaires, particulièrement dans les îles ou en proximité de grand pôle urbain comme le Perche. "Ils ont dû se battre pour avoir des légumes" rapporte un client.

Eclairage presse

Lors de son allocution présidentielle du 12 mars, [Emmanuel Macron a déclaré](#) que « *ce que révèle cette pandémie, c'est qu'il est des biens et des services qui doivent être placés en dehors des lois du marché. Déléguer notre alimentation [...] à d'autres est une folie* ».