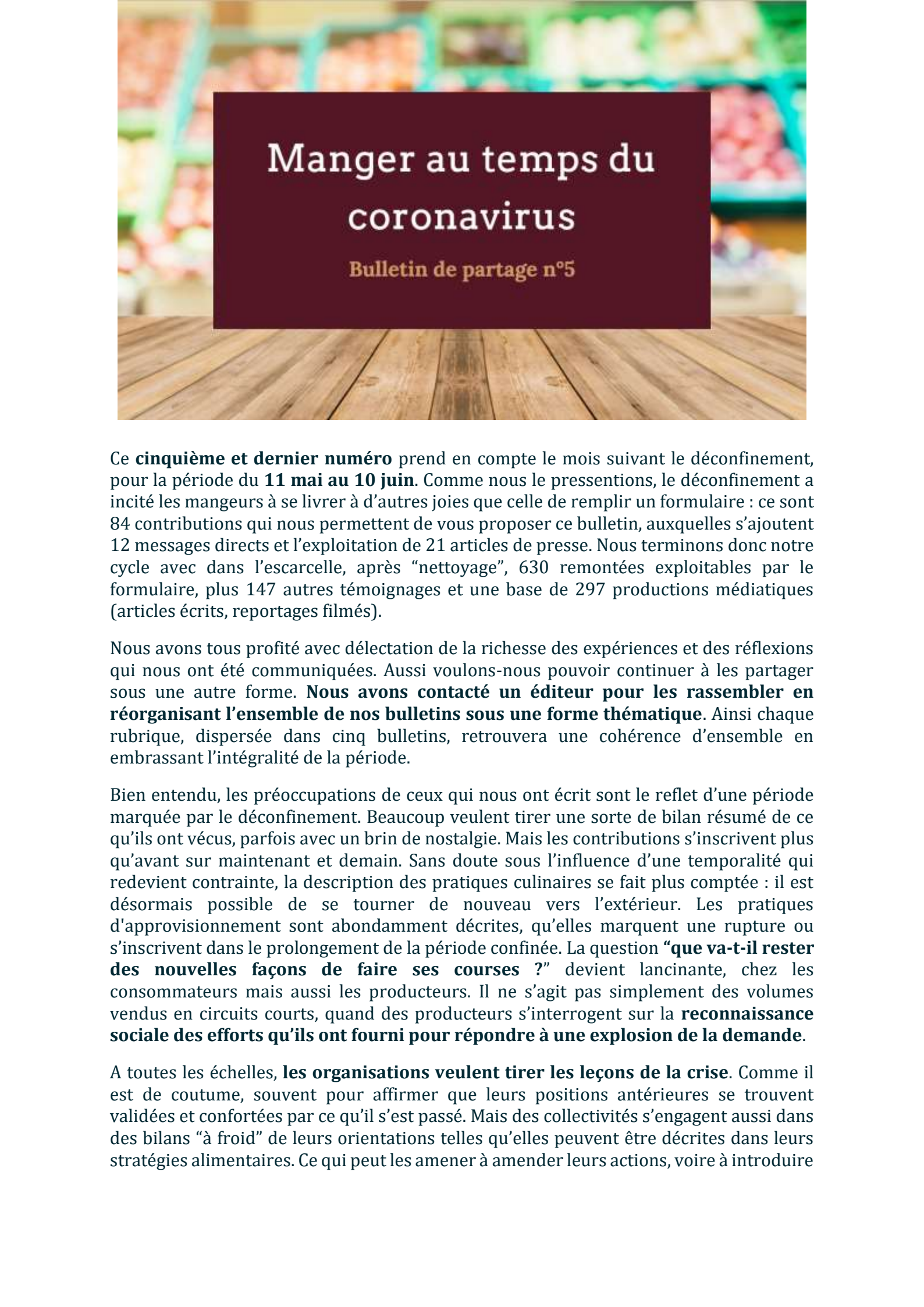




Manger au temps du coronavirus

Bulletin de partage n°5

Ce **cinquième et dernier numéro** prend en compte le mois suivant le déconfinement, pour la période du **11 mai au 10 juin**. Comme nous le pressentions, le déconfinement a incité les mangeurs à se livrer à d'autres joies que celle de remplir un formulaire : ce sont 84 contributions qui nous permettent de vous proposer ce bulletin, auxquelles s'ajoutent 12 messages directs et l'exploitation de 21 articles de presse. Nous terminons donc notre cycle avec dans l'escarcelle, après "nettoyage", 630 remontées exploitables par le formulaire, plus 147 autres témoignages et une base de 297 productions médiatiques (articles écrits, reportages filmés).

Nous avons tous profité avec délectation de la richesse des expériences et des réflexions qui nous ont été communiquées. Aussi voulons-nous pouvoir continuer à les partager sous une autre forme. **Nous avons contacté un éditeur pour les rassembler en réorganisant l'ensemble de nos bulletins sous une forme thématique.** Ainsi chaque rubrique, dispersée dans cinq bulletins, retrouvera une cohérence d'ensemble en embrassant l'intégralité de la période.

Bien entendu, les préoccupations de ceux qui nous ont écrit sont le reflet d'une période marquée par le déconfinement. Beaucoup veulent tirer une sorte de bilan résumé de ce qu'ils ont vécu, parfois avec un brin de nostalgie. Mais les contributions s'inscrivent plus qu'avant sur maintenant et demain. Sans doute sous l'influence d'une temporalité qui redevient contrainte, la description des pratiques culinaires se fait plus comptée : il est désormais possible de se tourner de nouveau vers l'extérieur. Les pratiques d'approvisionnement sont abondamment décrites, qu'elles marquent une rupture ou s'inscrivent dans le prolongement de la période confinée. La question "**que va-t-il rester des nouvelles façons de faire ses courses ?**" devient lancinante, chez les consommateurs mais aussi les producteurs. Il ne s'agit pas simplement des volumes vendus en circuits courts, quand des producteurs s'interrogent sur la **reconnaissance sociale des efforts qu'ils ont fourni pour répondre à une explosion de la demande.**

A toutes les échelles, **les organisations veulent tirer les leçons de la crise.** Comme il est de coutume, souvent pour affirmer que leurs positions antérieures se trouvent validées et confortées par ce qu'il s'est passé. Mais des collectivités s'engagent aussi dans des bilans "à froid" de leurs orientations telles qu'elles peuvent être décrites dans leurs stratégies alimentaires. Ce qui peut les amener à amender leurs actions, voire à introduire

de nouveaux éléments comme cette métropole qui envisage d'inclure l'aide alimentaire dans le programme de sa nouvelle cuisine centrale.

Nous concluons donc les bulletins de partage avec la certitude que la période COVID19 marquera les esprits et les pratiques, mais aura aussi des conséquences "en dur" sur le paysage alimentaire que nous connaissons demain. L'observation s'est révélée passionnante.

Vous qui avez bien voulu nous informer, nous nous permettrons de revenir vers vous à l'automne pour vous demander ce qu'il en est des pratiques adoptées, des postures vis à vis de l'alimentation, des "bonnes résolutions". Nous vous remercions de nous avoir suivis jusqu'ici et par avance d'être aussi ouverts quand nous vous solliciterons de nouveau.



En parallèle des bulletins de partage, l'espace covid-19 et alimentation va continuer de s'enrichir. Vous trouverez ainsi :

- Dans l'**espace ressources** de nombreuses initiatives permettant d'apporter de l'information aux producteurs et de mettre en relation producteurs-consommateurs.
- De **nouveaux éclairages** avec désormais 4 analyses territoriales, rurales et urbaines, et 6 analyses thématiques (agriculture urbaine, restauration, solidarité alimentaire, résilience, psychologie des mangeurs)
- Une **revue de presse** pour retrouver l'enquête dans les médias.



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

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

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).

Le bulletin de partage n°5 est rédigé collectivement par : Akermann G. (Inrae), Berger B. (Terralim), Bodiguel L. (CNRS), Brit A.C. (FR CIVAM Bretagne), Chiffolleau Y. (Inrae), Darrot C. (Institut Agro), Joffet I. (Greniers d'abondance), Lallemand F. (Greniers d'abondance), Maréchal G. (Terralim), avec l'appui de F. Egal (Réseau des politiques alimentaires) et de D. Guennoc (Terralim), et sous la coordination éditoriale de Chiffolleau Y., Darrot C et Maréchal G.

Sa réalisation est appuyée techniquement par Brit A.C., Lecouteux C., Muller T. et Peyrin F.

L'initiative est soutenue par le RMT Alimentation locale, S. Linou, consultant résilience alimentaire, le Centre d'Etudes et de Recherches Administratives, Politiques et Sociales à Lille (S. Makki), l'association Résolis (H. Rouillé d'Orfeuil, M. Cosse) et H. Torossian, consultante en sécurité civile et résilience.

Avec le soutien financier de la Fondation Daniel et Nina Carasso et de la Fondation de France.

Date d'édition : 18/06/2020

Sommaire

L'heure est au bilan	4
Finalement, le confinement avait ses bons côtés	6
Approvisionnement : des pratiques renforcées ou nouvelles, parfois difficiles à conserver	9
La lente reprise des chaînes alimentaires et un premier bilan	12
Les circuits courts de proximité, de nouveaux adeptes et des désillusions	15
Face aux détresses alimentaires, la solidarité continue et le temps du bilan approche	19
La mise en avant des politiques territoriales	23

L'heure est au bilan

Les contributions, souvent rédigées au passé composé, cherchent pour nombre d'entre elles à présenter une synthèse des faits alimentaires les plus marquants, en termes de changements. C'est l'heure du bilan pour les protagonistes.



Durant cette période, l'annonce de la fin du confinement a été confirmée et mise en œuvre. En particulier, les changements que les contributeurs veulent mettre en œuvre ou appellent de leurs vœux sont soulignés avec une démultiplication des contributions sur les pratiques alimentaires à la maison et les modes d'approvisionnement.

Avec le déconfinement, cette période est marquée par un **retour sur les pratiques alimentaires vécues** (particuliers, producteurs, collectifs...). Pour évaluer la situation, des **retours organisés se multiplient** : des collectifs se mobilisent pour comprendre et faire remonter des témoignages ; des enquêtes par différentes organisations et échelles sont réalisées pour tirer les enseignements du confinement.

Pour les **producteurs**, en termes de bilan, une **image contrastée ressort avec des espoirs et des encouragements** mais aussi des interrogations et des incertitudes sur ce qui va rester de cette période. Globalement, les producteurs s'en sont bien sortis et, pour beaucoup ont connu des volumes exceptionnels d'activité. Cependant, pour certains, la période post confinement semble vécue comme une désillusion avec un retour à un niveau « normal » de vente, eux qui avaient reçu un soutien massif. C'est comme si l'engouement avait généré des attentes disproportionnées et que le retour à la situation d'avant était considéré comme une défaite et entraîne une grande déception voire une fragilisation psychologique. Les producteurs en circuits courts ressortent, pour beaucoup, épuisés de cette période. Une inquiétude est soulignée à l'égard de la situation économique d'agriculteurs en circuits courts avec des productions spécifiques (comme les produits laitiers pour la restauration) à la fin du confinement. Dans un contexte d'optimisme sur les ventes, la crise a fragilisé certains d'entre eux, face à la réorganisation de leur débouchés et la gestion des stocks avec des chutes de ventes. Le principe de solidarité économique est exprimé à leur égard ce qui a réduit l'impact de la crise, ainsi qu'à l'égard des restaurateurs familiers du quotidien.

Côté consommateur, la crise COVID19 a été vécue comme un révélateur des situations alimentaires. D'un côté, la **détresse alimentaire** de la population ressort comme une préoccupation importante avec des signaux économiques en berne. En réponse, la solidarité alimentaire s'exprime sous des formes variées (voir éclairage : « [1ers résultats d'enquêtes sur les solidarités alimentaires avec les populations](#) » et « [De l'aide alimentaire à l'aide humanitaire, récit d'un dérapage social](#) »). D'un autre côté, en prenant du recul, des consommateurs s'estiment heureux d'avoir pu expérimenter avec le temps retrouvé de nouvelles pratiques culinaires ou d'autoproduction y compris en milieu urbain. Ils semblent conscients d'avoir vécu un moment privilégié. Pour certains, des pratiques d'approvisionnement nouvelles notamment avec des circuits courts seront poursuivies. Malgré la diversité des situations et le devenir incertain de ces pratiques dans le temps, tous semblent unanimes sur le fait de considérer la crise COVID19 comme un point de référence qui restera dans l'esprit des mangeurs.

Pour les collectivités locales, le bilan amène à relever leur rôle central dans les décisions. Elles se sont montrées des acteurs incontournables, notamment les communes, pour gérer cette crise. Au niveau du territoire, des relations inédites se sont créées et seront certainement une contribution à une relocalisation de l'alimentation dont l'ampleur dépendra probablement de la mise en place d'un cadre national.

Pour beaucoup, un bilan complet et détaché des variations conjoncturelles devra attendre le mois de septembre.

Finale, le confinement avait ses bons côtés

Les mangeurs ne nous disent pas avoir vécu la date du déconfinement comme une rupture brusque : petit à petit ils font le tri dans les expériences qu'ils ont vécues



Nous avons signalé dans le précédent bulletin que nous n'observions pas de surexcitation culinaire à l'approche du déconfinement. Nous ne l'avons pas non plus trouvée après qu'il a été prononcé. Nous sommes même surpris de constater chez certains une nostalgie d'un temps suspendu.

Une fonctionnaire territoriale de Lorraine nous dit dès le 15 mai : *"je considère avoir vécu cette crise dans une position d'ultra-privilegiée. Elle m'a permis de marquer une pause dans l'agitation quotidienne, profiter énormément de mes enfants (4 et 6 ans) qui poussent si vite et ont encore tant besoin de ne pas être constamment contraints par des horaires... [...] j'aurais bien prolongé un peu le temps de la rue privée de tous ses moteurs"*. Une consommatrice de Rhône Alpes précise le 2 juin : *"fini le plaisir et l'exotisme de manger ce que d'autres ont préparé (famille, amis, restaurateurs...)"*.

A l'heure du bilan, Santé Publique France constate le 19 mai que *"les principales évolutions déclarées portent sur le grignotage, le fait de cuisiner maison, l'accessibilité des produits alimentaires et le poids. Pour améliorer son alimentation au quotidien, de nombreux outils existent et les Français s'y sont référés pendant le confinement : le site mangerbouger.fr a connu une hausse de fréquentation de 60% par rapport à 2019."* (article ["Confinement : quelles conséquences sur les habitudes alimentaires ?"](#))

Finale, le confinement a aussi été un temps de (re)découverte. Parfois pour des choses très simples, comme l'écrit cette consommatrice des Bouches du Rhône le 11 mai : *"toujours plaisir de manger, mais aussi redécouverte de ne pas se prendre la tête sur la bouffe et de manger très simple ; du riz tous les jours ! Même s'il est bio, ou coopératif."* Ou encore ce consommateur breton qui constate le 25 mai : *"je ne savais pas cuisiner le poisson mais par solidarité avec ce producteur habitant notre territoire, j'ai appris et tout le monde a adoré."*

A l'heure du bilan, certains formalisent une sorte de retour d'expérience, comme cette consommatrice bretonne le 13 mai : *"Les changements pdt la crise : les courses moins souvent, essai de faire des menus, pour une semaine, moins de bio car pas de marchés au début (ça manque)... 2 premières semaines : la peur de la maladie : cuisine moins et puis reprends du poil de la bête et tout va bien, retrouve un producteur de légumes, le marché... : cuisine pratiquement 2 repas par jour. Plutôt contente car j'aime cuisiner et découvrir des recettes, goûts, saveurs..."*

Parfois, l'expérience est plus intellectualisée, comme le note la consommatrice lorraine déjà citée : *"professionnellement, j'ai pris un peu de distance par rapport à divers sujets qui me pèsent dans mon travail au quotidien, j'ai pu les partager avec des collègues, à distance. [...] Plus globalement cela nous a amenés à réfléchir aux inégalités dans la société, à la résilience de nos modes de vie..."*

Préoccupations matérielles et réflexion ne s'opposent pas, comme l'illustre le 20 mai cette bretonne habitant un petit appartement de centre ville : *"Impacts sur les comportements : prise de conscience plus accentuée de la nécessité de se débarrasser de choses non essentielles (à tous les niveaux : consommations non indispensables, choses accumulées : ménage de printemps intensif (tri radical des livres, des vêtements, des papiers administratifs, des produits de ménage et de toilettes,*

des objets en plastique, mise à jour du carnet d'adresses, des ami.e.s, de tout ce qui parasite l'existence. [...] Déjà sensible aux enjeux environnementaux : décision de ne plus posséder de voiture, d'arrêter l'avion, de consommer local et équitable plus radicalement comme actuellement."

Cette même personne revient sur la tendance à l'autoproduction observée tout au long de l'enquête : *"cultiver son jardin « mon mince balcon » n'a jamais été aussi beau, j'ai réussi mes semis de tomates, salades, poivrons, coriandre, aneth, fenouil, ciboulette, patates... en pots sur moins de 2 m2!"* Un intérêt confirmé par un témoignage de consommateur bordelais ". Notre association PLATAU (Pôle Local d'Animations et de Transitions par l'Agriculture Urbaine) va lancer une action de distribution gratuite de 100 pieds de tomates variées, à maturité, auprès des habitants de la cité Claveau (Bordeaux Bacalan) durant l'été 2020, suivie d'ateliers pédagogiques à l'automne. Cette opération, nommée "Les Tomates déconfinées", a été imaginée pendant la période de confinement pour mettre en valeur les notions d'autoproduction urbaine, de circuit court et de diversité alimentaire. Un consommateur du Val de Loire vivant à la campagne précise le 7 juin : *"j'ai ajouté 50 m2 de surface de potager, soit un doublement de la surface antérieure."* Le journal télévisé du soir de France 2 apporte le 7 juin le témoignage du patron d'une pépinière, passé d'un effectif de 50 personnes à 150 personnes. Il pense en maintenir la majeure partie car c'est selon lui un mouvement de fond pour le jardinage mais aussi pour l'agrément.

Les expériences vécues lors du confinement se poursuivront-elles ? C'est en tout cas ce que constate un consommateur isérois un mois après le déconfinement : *"j'ai aussi profité de la période pour réduire ma très faible consommation de viande (1 à 2 fois par mois) à zéro. À ce jour (7 juin) je n'ai pas racheté le moindre morceau de chair animale (mais j'en ai mangé deux fois, lors d'invitations en famille)".* Un consommateur breton s'interroge le 25 mai sur les effets à terme des pratiques développées : *"je pense qu'aujourd'hui nous sommes passés à un approvisionnement à 80% en circuits courts et 90% en bio environ. J'ai très envie de continuer dans cette voie qui fait sens même si je dois souvent batailler à la maison avec mes jeunes victimes du marketing des industries agroalimentaires. Pour autant j'ai constaté un changement de comportement de leur part en cette période de confinement."* En écho à ce contributeur qui avait déclaré avoir appris à cuisiner le poisson, un étudiant à Orléans partage le 7 juin ce sentiment de montée en compétence culinaire, qui n'est pas éphémère : *"je suis retourné vivre chez mes parents dans un village de 500 habitants dès le 16 mars où j'ai pu continuer mon jardin et m'initier à la cuisine."* Le magazine Slate affirme dès le 15 mai que *"la réclusion à domicile et la peur du virus modifient nos façons de faire les courses comme la cuisine. Il est fort probable qu'il n'y aura pas de « retour à la normale » en masse."* ([Slate, 15 mai](#)).

Les interrogations portent fréquemment sur la persistance ou pas de pratiques "vertueuses" adoptées pendant le confinement. Cependant, une consommatrice de Nouvelle Aquitaine nous décrit le 19 mai un cheminement inverse, pour des raisons économique et sanitaires : *"Lors du confinement, j'ai largement changé mes habitudes alimentaires. Diminution des fruits et légumes frais pour être remplacés par des conserves. Achats dans des magasins non bio car le prix des aliments en conserves ou transformés est très élevé dans les magasins bio. Alimentation végétarienne (déjà en cours avant le confinement). Diminution de la part de vrac car risques virologiques d'amener des contenants. [...] Reprise de mes habitudes alimentaires classiques (bio, locales, riche en fruits et légumes) depuis la fin du confinement. Je n'ose toujours pas utiliser mes propres contenants au vrac et je me contente des sachets papiers."*

Ces constats conduisent deux sénateurs à formuler dans un rapport d'information les propositions suivantes :

“14. Intégrer la dimension d'acceptabilité culturelle et de plaisir dans la défense des régimes alimentaires durables, en soulignant que l'impact sanitaire et écologique de l'alimentation peut être fortement réduit sans bouleverser les habitudes alimentaires

18. Faire évoluer les politiques de santé d'un accompagnement alimentaire ponctuel fondé sur le conseil nutritionnel à un accompagnement dans la durée et même à une véritable éducation à l'alimentation durable abordant toutes les dimensions du bien manger : dimension nutritionnelle mais aussi économique (acheter autrement) ou culinaire (préparer autrement).”

Extraits du rapport “[VERS UNE ALIMENTATION DURABLE : UN ENJEU SANITAIRE, SOCIAL, TERRITORIAL ET ENVIRONNEMENTAL MAJEUR POUR LA FRANCE](#) “ Délégation à la prospective du Sénat Rapport d'information de Mme Françoise Cartron, sénatrice de Gironde, et M. Jean-Luc Fichet, sénateur du Finistère. 28 mai)

Notre alimentation et nos façons de manger ne sortent donc pas indemnes de la crise, mais chacun le maîtrise ou le subit à sa façon et il serait vain de chercher une unanimité. Les comportements individuels ont toutefois montré des dominantes et des convergences qui trouvent un relais politique. Les envies de manger et partager une cuisine maison à partir de produits sains, de jardiner, vont se trouver dans l'après-crise confrontées à la réduction de l'espace des possibles, dessiné à la fois par les contraintes individuelles (temps disponible, budget alimentaire), collectives et institutionnelles.

Approvisionnement : des pratiques renforcées ou nouvelles, parfois difficiles à conserver

A l'heure du déconfinement, c'est l'occasion de dresser un bilan et de nombreux consommateurs confirment leur intérêt pour les produits locaux et les circuits courts. Si certains arrivent à conserver ces modes d'achat, d'autres se disent contraints de revenir à leurs pratiques d'avant... mais pas tout à fait comme avant.



En matière d'approvisionnement, là aussi, l'heure est au bilan : **comment a-t-on fait ses courses pendant le confinement ?** « Comme d'habitude », réaffirment certains : « *Nous nous sommes approvisionnés de la même façon que d'habitude : marché (en grande partie bio, resté ouvert), Biocoop, paysans locaux et un petit supermarché pour ce que nous ne trouvons pas ailleurs ou qui est trop cher pour notre budget en bio. Ce qui a changé c'est que nous avons plus de temps pour cuisiner, donc nous avons encore mieux mangé que d'habitude !* » (consommatrice, Ille-et-Vilaine, 17 mai) ; « *Habitant en milieu rural isolé sur une commune qui possède une épicerie associative de produits bio et locaux, cela n'a rien changé à mes habitudes.* » (consommateur, Côtes d'Armor, 22 mai). Ces achats se sont même renforcés ou élargis pour beaucoup de consommateurs déjà inscrits dans ces modes d'achat : « *plus de cuisine maison, du bio et du local au maximum* » (consommatrice, Marseille, 23 mai) ; « *j'ai voulu soutenir un magasin de vrac où je vais d'habitude acheter mes shampoings etc., le soutenir et aussi aller plus loin dans ma démarche zéro déchets, j'ai commandé un lot de papier toilette et des tablettes pour le lave-vaisselle* » (consommatrice, Toulouse, 20 mai).

Parmi ceux qui consommaient déjà bio et/ou local, **certains rappellent toutefois avoir eu du mal à maintenir leurs approvisionnements dans les mêmes conditions qu'avant la crise**, fait déjà abordé lors d'un bulletin de partage précédent : « *Consommatrice de longue date de produits de saison, bio, locaux, bruts ou peu transformés, le confinement a brutalement mis entre parenthèses ce mode de consommation. Mes magasins habituels étant trop éloignés, je me suis tournée vers les rares offres internet de ma ville. Elles étaient saturées et horriblement chères. Résultat, je me suis rabattue sur le primeur en bas de chez moi, tout sauf local, de saison ou bio, mais avec le mérite d'être là et sympathique* » (consommatrice, département 06, 24 mai). « *Nous nous approvisionnons régulièrement dans un magasin Biocoop de notre quartier pour tout le reste, or pendant cette période, le magasin était souvent en rupture (sans doute une augmentation de la conso et des problèmes d'approvisionnement) et le nombre limité de personnes dans le magasin demandait un temps long avant de pouvoir rentrer dedans. Nous nous sommes donc rabattus sur les rayons bio des Casino et autre Super U de notre quartier qui eux, étaient un peu mieux organisés.* » (consommateur, Lyon, 8 juin). Même en AMAP, parfois, c'est l'offre qui a manqué, ce qui a déçu certains adhérents : « *Pendant toute la durée du confinement, nous avons aussi manqué d'œufs : trop de ventes à la ferme, la productrice ne pouvait plus assurer les livraisons à l'AMAP. Pourtant, nous avons signé les contrats 5 mois avant, les œufs étaient déjà payés... Au final, nous avons eu l'impression d'être la variable d'ajustement pour certains producteurs. La solidarité producteur-consommateur, au cœur de l'AMAP, nous a paru être à sens unique. Bien sûr, ça n'a pas été le cas avec tous les producteurs. Notre productrice de fromages de chèvres par exemple nous a expliqué avoir refusé beaucoup de ventes à la ferme pour assurer les livraisons déjà engagées.* » (consommateur en AMAP, Isère, 8 juin).

Ces témoignages viennent surtout confirmer que les produits locaux ont intéressé une population large, comme nous l'avions souligné dans les bulletins de partage précédents. Notamment, une population qui mangeait surtout bio, quelle que soit l'origine du bio, a voulu reporter une partie de ses achats vers des produits locaux ou a minima français : « *Nous n'avons pas beaucoup changé nos habitudes : manger bio, favoriser les achats dans les magasins bio spécialisés. Par contre nous avons été plus vigilants sur l'origine des produits. En renonçant parfois d'acheter des légumes s'ils venaient d'Italie ou d'Espagne.* » (consommatrice, Marseille, 23 mai). Par contre, le local n'est pas toujours à la hauteur des attentes de ces consommateurs de bio : « *Nous avons testé des productions locales suite à la décision de producteurs locaux de s'auto-organiser mais n'avons pas renouvelé car il s'agissait de tomates et fraises sous serre, peu intéressantes gustativement et dont le mode de production énergivore ne nous semble pas écologique au final.* » (consommateur, Rennes, 16 mai).

L'intérêt va toutefois bien au-delà de ces consommateurs de bio, comme le confirme un agent de la Métropole de Grenoble, où des enquêtes ont été menées auprès de tous les commerçants : « *Nous avons constaté la très forte demande en direction des produits locaux dans tous les canaux de distribution. C'est aussi pourquoi, cette période de crise a pu également apparaître comme une opportunité pour accélérer certains changements de comportement alimentaire et développer le « manger local de qualité »* » (20 mai). Beaucoup de personnes ne consommant pas forcément, ou peu de produit locaux, de saison, en circuits courts, ont en effet pu profiter des livraisons de produits mises en place, par exemple « *par l'intermédiaire de voisins connus lors des applaudissements du 20 h.* » (consommateur, 39 000, 3 juin), et ce, avec satisfaction : « *Pendant le confinement, tout un réseau de distribution s'est mis en place dans notre quartier: livraison de légumes et de plants de légumes via un ami du quartier qui a un copain maraîcher, commande groupée pour une vingtaine d'habitants de notre quartier de fromages de chèvres, commande et livraison de poissons via un ami du quartier qui a un copain pêcheur. Le pêcheur gagne plus qu'en vendant sa pêche au Leclerc et nous on achète du poisson hyper frais moins cher que chez le poissonnier. Nous avons mangé pour la première fois de notre vie du homard, des seiches. Cette proposition a rencontré une demande très forte en très peu de temps. On est passé d'un groupe de 7 personnes à un groupe de 20 personnes en l'espace de 2 semaines. Et encore, en freinant un peu pour d'abord tester la capacité du pêcheur à vendre en direct. [...] Nous avons très bien mangé pendant le confinement. Des produits frais, locaux. Le top : la livraison à domicile ! ou dans la rue d'à côté.* » (consommatrice, Côtes d'Armor, 28 mai). Cela n'a pas toujours été facile, néanmoins, ce qui témoigne aussi du potentiel de développement de la consommation locale mais aussi de la consommation groupée : « *Nous avons essayé de nous associer avec des voisins pour augmenter le local dans notre alimentation, mais nous n'avons pas pu trouver une manière de faire qui soit efficace et efficiente. Nous avons donc continué nos pratiques individuellement familiales.* » (consommatrice, Bouches-du-Rhône, 3 juin).

Une des principales questions est alors de savoir si ces habitudes d'achat, nouvelles ou renforcées, peuvent se maintenir dans le temps et déjà, à court terme, pendant la période de déconfinement ; des achats qui incluaient également, comme nous l'avions montré dans les bulletins précédents, un recours plus important aux commerces de proximité, supérettes mais aussi bouchers, primeurs... Pour certains, pour l'instant, ça dure : « *J'ai beaucoup acheté, encore au supermarché, mais la proportion de produits locaux, achetés au marché ou paniers regroupement a augmenté et reste de même proportion après confinement. Aujourd'hui, je dois consommer 90% de produits frais issus des producteurs locaux ou bio revendus par le marché local (bananes, agrumes). Je continue à prendre des produits non transformés au supermarché pour continuer dans l'élan de la cuisine maison, mais j'ai moins le temps* » (consommatrice, 41150, 2 juin). Pour d'autres, par contre, maintenir ces achats n'est pas si simple à l'heure du déconfinement : « *Il est difficile de se procurer de la viande chez le boucher. Plus difficile que pendant le confinement. Il dit que cela vient du fait qu'il a plus de clients, et que les appros sont tendues.* » (consommatrice, Gard, 20 mai).

Beaucoup, surtout, regrettent l'arrêt des livraisons à domicile, y compris ceux qui fréquentaient les marchés et qui, dans cette période de déconfinement en tout cas, ont moins envie d'y retourner : « *[Pour nous, pendant le confinement] Accentuation de la volonté de fonctionner en circuits courts et proches producteurs locaux. Bémol : depuis le déconfinement, la livraison n'a plus lieu, et obligation d'aller au marché le dimanche à Plélan (plus de monde, attente, moins de relations) Avantage +++ livraison à domicile ou sur un point de collecte autre que marché.* » (consommatrice, Ile-et-Vilaine, 26 mai). D'autres témoignages, côté producteurs, viennent confirmer que l'arrêt des livraisons et le retour sur les marchés ont diminué la clientèle, même si celle-ci reste encore, en général, plus importante et plus diverse qu'avant la crise. Les drives fermiers peuvent alors constituer un compromis : « *Il a été constaté par les producteurs avec lesquels je suis en contact, que la clientèle des drives fermiers a commencé à diminuer avec la fin du confinement (retour vers les GMS) mais qu'une partie de la nouvelle clientèle arrivée grâce à la crise commence à être fidélisée. C'est une clientèle de trentenaires, sensibilisés au thème des circuits courts, n'ayant pas l'habitude de fréquenter les marchés et souhaitant s'approvisionner en produits locaux d'une façon plus adaptée à leur quotidien (utilisation du numérique, rapidité, offre de produits concentrés à un même endroit). La demande en produits évolue, les circuits-courts doivent s'y adapter.* » (observatrice, 28 mai, Alpes Haute Provence).

Enfin, même si on ne peut pas facilement poursuivre ses achats en circuits courts, la crise a suscité d'autres pratiques qui sont plus faciles à maintenir : regarder l'origine des produits dans les magasins, par exemple, comme évoqué précédemment ; « *prévoir la quantité d'aliments nécessaires entre deux achats, pour n'acheter que ce qui est nécessaire. Conséquence, un frigo moins plein, et surtout quasiment aucune perte d'aliments frais.* » (consommatrice, Département Côtes d'or, 20 mai) ; « *Meilleure gestion des courses alimentaires, liste faite à partir des menus et non pas l'inverse = moins de gaspillage.* » (consommatrice, Rennes, 20 mai). Ou bien encore, pour conclure ce chapitre, une « *prise de conscience de la « futilité » d'une partie importante de mes habitudes d'achats.* » (consommateur, département du Maine et Loire, 20 mai).

La lente reprise des chaînes alimentaires et un premier bilan

Le déconfinement ne se traduit pas par une reprise immédiate des chaînes alimentaires, en particulier pour la restauration hors domicile. Certains agriculteurs et intermédiaires de la transformation rencontrent toujours des difficultés.



Plusieurs témoignages ou communiqués dressent un premier bilan de cette période de confinement, avec chez les producteurs, des incertitudes pour la suite ou une amertume face au revirement rapide des pratiques d'approvisionnement de certains consommateurs. Du côté des agriculteurs, **la sortie du confinement a des effets contrastés**.

Pour ceux engagés dans des filières longues, peu de changements sont à signaler et l'hétérogénéité des situations persiste ([Chambres d'Agriculture France, 26 mai 2020](#)). Certains producteurs continuent de traverser cette crise sans trop de difficultés (grandes cultures céréalières, volaille) tandis que d'autres font toujours face à des débouchés fermés et à des prix bas (cultures industrielles de pomme de terre et de betterave, bovins lait ou viande). La situation est particulièrement tendue pour les filières horticoles, viticoles, et les producteurs de fromages AOP.

Les évolutions sont plus marquées pour les agriculteurs historiquement impliqués dans des circuits courts ou pour ceux ayant récemment développé ces moyens de commercialisation en réponse à la crise. Malgré leur réouverture, les marchés sont toujours soumis à des mesures de distanciation sociale. Certains témoignages insistent sur le manque d'affluence, et incriminent des mesures jugées décourageantes :

"Les mesures sanitaires sont draconiennes, il y a des barrières pour guider les gens, un sens de circulation d'un stand à l'autre. On sera forcé de parcourir 700 mètres, les petits vieux ne pourront pas." (agricultrice, Occitanie, [Reporterre 22 mai](#))

De nombreux producteurs évoquent des ventes en diminution par rapport à la période de confinement et partagent leur ressenti, entre déception et compréhension voire soulagement :

« L'activité a été bonne pendant tout le confinement, fait le bilan Mikaël Auffret. Avec une belle augmentation des ventes, notamment pour les drives fermiers », le mode de vente qui a le plus profité du confinement. Mais aujourd'hui, après avoir discuté avec d'autres collectifs de producteurs locaux, Mikaël Auffret confirme une baisse des ventes depuis la fin du confinement. « Les gens venaient plus chez nous par peur d'aller dans les supermarchés, prenaient aussi le temps de cuisiner », analyse le producteur. Aujourd'hui, un retour aux habitudes de consommation d'avant se dessine. « Quelques nouveaux clients, qui nous avaient rejoints pendant le confinement, sont toujours là, nuance tout de même le producteur, qui reste sur des ventes supérieures à celles d'avant la crise. » Mikaël, qui espérait un éveil des consciences sur la nécessité de revoir nos circuits d'alimentation, lance un appel aux consommateurs : « Les gens étaient contents de trouver les producteurs locaux pendant la crise sanitaire, il ne faudrait pas qu'ils nous oublient une fois celle-ci passée. On a encore besoin d'eux. » (producteurs de fruits, Bretagne, [Ouest France 28 mai](#))

“Le nombre de paniers, qu’on essaye quand même de développer depuis deux ans, a été multiplié par deux et demie en trois semaines, pour atteindre le pic sur la deuxième / troisième semaine de confinement [...] Et puis après on a senti qu’on rentrait dans une sorte de normalité de confinement et on a vu nos paniers diminuer. Et là vraiment, après la fin du confinement, ça diminue encore et encore et on va bientôt retrouver le niveau de paniers qu’on avait avant le confinement. Et ça c’est vraiment dur pour nous.” (maraîcher, Nouvelle-Aquitaine, [témoignage vidéo posté sur Facebook le 30 mai](#))

« On s’est bien rendu compte que après le déconfinement, les gens sont moins venus, constate Frédéric Ménager. En tout cas, chez nous, ceux qui viennent encore, ce sont ceux qui venaient déjà avant. Mais des nouveaux clients, on n’en a pas. Donc on est bien obligé de constater que les grandes surfaces sont reparties à fond et que les gens n’ont rien changé à leur mode de consommation. » (producteur de volailles, oeufs et légumes, [France 3 Bourgogne-France-Comté, 5 juin](#))

“Dans la Bresse, à Branges, Alexandre Cauchy est maraîcher. S’il constate un très léger tassement de ses ventes, il l’accueille presque avec soulagement. « On a été énormément sollicité pendant 3 mois. Aujourd’hui, on est toujours sur un rythme soutenu. Sur internet, on a multiplié nos ventes par 7 en moyenne. Je ne vais pas dire qu’on était proche du burn out. Mais on est crevé ! » avoue Alexandre Cauchy.” ([France 3 Bourgogne-France-Comté, 5 juin](#))

“Pendant le confinement, la demande d’oeufs a explosé, il n’arrivait pas à fournir. Il fournit principalement des supérettes et commerces de proximité, il est passé d’une livraison à deux livraisons par semaine. Il livrait le mardi, le jeudi il n’y avait plus d’oeufs dans les rayons. Du coup, il s’est dépanné avec un collègue producteur d’oeufs également qui vendait surtout à des restaurateurs, pour pallier à la pénurie d’oeufs. Il a acheté 250 poules supplémentaires pour pouvoir fournir la demande. Et depuis le déconfinement, c’est la chute libre de la demande, il se retrouve avec trop d’oeufs. Les ventes restent au-dessus de celles d’avant le confinement, mais il ne pensait pas que ce baisserait autant, il est déçu. Il exprime le sentiment d’avoir servi de “roue de secours” pendant le confinement. Ses débouchés en crêperie reprennent doucement mais ça reste très peu par rapport à avant le confinement. A noter qu’il avait arrêté son débouché en maison de retraite pendant le confinement, de peur d’amener un virus, il attend peu encore avant de pouvoir reprendre ses livraisons.” (agent de collectivité, Bretagne, 9 juin)

Avec le recul, certaines conséquences de la période de confinement sur les chaînes alimentaires ont également pu être documentées. **Les entreprises agroalimentaires**, en particulier les TPE et PME, ont par exemple été fortement touchées, avec une perte de chiffre d’affaires de 22 % en moyenne selon le baromètre ANIA ([Association Nationale des Industries Alimentaires, 12 mai](#)). Un témoignage nous est remonté sur les incertitudes auxquelles font face les petites entreprises de l’alimentaire :

“J’ai un projet de boulangerie bio et locale, freiné par le confinement. Je me pose beaucoup la question de l’impact de la crise économique qui vient sur mon projet : les banques seront-elles plus réticentes (priorisant l’aide à l’existant) ou au contraire plus enclins à soutenir ce type de projet (besoin de 1ère nécessité, demande croissante en produits locaux, ...). Questionnement sur comment faire pour transformer les faillites (malheureusement probables) de restaurants et commerces en offres de produits bio, locaux et écologiques ? Plus largement hors crise covid, on manque cruellement de filières locales et indépendantes pour les céréales : il manque des petits moulins coopératifs, intermédiaires entre paysans meuniers (qui n’ont pas forcément les moyens de faire des farines de qualité maîtrisée comme un moulin) et les meuneries industrielles des grands gros multinationaux.” (entrepreneuse, Centre-Val-de-Loire, 2 juin)

Selon une enquête de l'Agence Bio, **la consommation de produits issus de l'agriculture biologique a quant à elle augmenté** pendant le confinement, en particulier chez les ménages les plus modestes ([Agence Bio, 9 juin](#)).

Enfin, **le retour des travailleurs saisonniers étrangers** permet de relancer l'activité dans les exploitations y faisant appel. L'opération de mobilisation des travailleurs en chômage partiel pour les travaux agricoles est le plus souvent présentée comme un échec :

"Ils étaient d'ailleurs 300 000 à avoir répondu à l'appel des champs. Quelques semaines plus tard, il n'en reste que 45 000 selon le quotidien L'Opinion, 5000 selon Les Echos. Bien moins que les 150 000 nécessaires en juillet/août." ([France Inter, Histoires Économiques, 20 mai](#)).

"Chez Alexandre Tourette, seulement 3 cueilleurs français sont restés dans ses champs, alors que 15 cueilleurs espagnols en provenance d'Alicante sont arrivés cette semaine en renfort. « Sincèrement, on a tout fait cette année pour recruter localement, on a laissé la chance aux travailleurs français, sans succès. C'est trop pénible, trop physique. On a perdu du temps à les former, et on a eu une perte de récolte » souffle le producteur." ([La Provence, 25 mai](#))

Les circuits courts de proximité, de nouveaux adeptes et des désillusions

Les premières semaines de déconfinement, sources de beaucoup d'interrogations pour les acteurs des circuits courts de proximité, apportent quelques réponses et tendances. Les situations sont contrastées pour les agriculteurs, certains ayant pu réunir de nouveaux adeptes et d'autres connaissant des baisses importantes de ventes. Ces tendances restent à confirmer, "le vrai test sera en septembre".



Retour sur la période de confinement

Le déconfinement est tout d'abord l'occasion de revenir sur la période de confinement pendant laquelle **les circuits courts et notamment la vente directe ont été largement plébiscités**. L'enquête d'[Agrobio 35](#) auprès de 63 producteurs (soit 20% des agriculteurs bio en vente directe d'Ille et Vilaine, à venir dans la rubrique éclairage) indique, par exemple, que pour "57% des producteurs interrogés l'activité commerciale a augmenté avec une augmentation du chiffre d'affaires de 50% en moyenne".

Cet engouement, détaillé dans les précédents bulletins, ne doit pas faire oublier **les producteurs en circuits courts pour qui cette crise a eu un impact négatif**, ainsi, dans cette enquête, 25% des répondants indiquent avoir subi une baisse de leur chiffre d'affaires de 40% en moyenne. Les **structures fragilisées** par cette crise étant notamment celles avec des **débouchés qui ont été stoppés, ou fortement limités**, comme les marchés, la restauration collective ou la restauration commerciale mais aussi celles avec des productions de spécialité ou de niche peu diversifiées.

Nous pouvons également souligner que cette période de confinement a généré de multiples difficultés pour les acteurs des circuits courts, à commencer par **une surcharge de travail** (pour la logistique et la commercialisation), pour les producteurs mais aussi les bénévoles et salariés de structures. Ainsi dans l'enquête d'Agrobio 35, 52% des producteurs interrogés ont connu une surcharge de travail à cause de la vente directe. Une autre difficulté, liée à des ventes en forte hausse, a été **l'écoulement prématuré des stocks** ce qui a généré la mise en place de limitation de commandes pour certaines structures qui ont par exemple mis en place des listes d'attentes : "jusqu'à 850 personnes" (salariée d'un système de panier, Bretagne, 10 juin).

Enfin, certains producteurs ont connu des difficultés notables pendant le confinement. Il s'agit d'une part de producteurs de produits spécialisés ou "de niche" (escargots, cailles, plantes aromatiques). Ils n'étaient pas prioritaires sur les marchés et leur gamme restreinte ne générerait pas de déplacements spécifiques "risqués". D'autre part, les producteurs ayant un système de vente concentré sur les marchés ou la restauration collective ont dû organiser en urgence de nouveaux débouchés, ce qui prend un certain temps. Dans un cas comme dans l'autre, les ventes devraient reprendre avec le "retour à la normale".

Le déconfinement

Après une période d'intense activité, les premières semaines de déconfinement laissent place à des **ressentis contrastés** entre joie de "*consolider un noyau de nouveaux clients*" (agricultrice en circuits courts) et déception de voir les ventes baisser chaque semaine.

De manière générale, nous pouvons noter **une baisse des ventes en circuits courts** par rapport à la période du confinement, comme souligné dans les rubriques "**Approvisionnement : des pratiques renforcées ou nouvelles, parfois difficiles à conserver**" et "**La lente reprise des chaînes alimentaires et un premier bilan**". Celle-ci est plus ou moins importante et permet quand même, le plus souvent, un niveau de vente supérieur à celui de l'année passée. Certains évoquent un "*maintien des ventes entre 50 et 60% plus élevé qu'avant la crise*" (agricultrice en circuits courts, Bretagne, 26 mai) alors que d'autres sont à "*+ 5 à 10% par rapport à l'an passé*" (magasin de producteurs, Bretagne, 10 juin). Ceci peut s'expliquer par différents paramètres, à commencer par "*les jours fériés et la possibilité de partir à nouveau de chez soi*" mais cela reste difficile à expliquer alors que "*l'offre est plus importante que pendant la période de confinement*" (animatrice d'un système de panier, Ille et Vilaine, 10 juin).

Cette baisse des ventes peut être une **vraie désillusion** pour certains comme le reflète le témoignage d'un maraîcher ([page facebook La Ferme de Cagnolle, 30 mai](#)) ayant connu une forte montée des ventes avec des produits "*qui partaient comme des petits pains*" et pour qui "*après la fin du confinement, ça diminue encore et encore et on va bientôt retrouver le nombre de paniers qu'on vendait avant le confinement. Et ça, c'est vraiment dur pour nous, parce qu'on se galérerait à vendre nos légumes et pendant un instant tout se passait bien et maintenant on revient à cette réalité de difficulté : un métier dans lequel c'est dur de produire et où il faut se battre pour pouvoir commercialiser dans un univers de compétition, de libre concurrence.*"

Ce constat est partagé par un producteur de volailles, d'œufs et de légumes bio de la Côte d'Or : "*on s'est bien rendu compte que après le déconfinement, les gens sont moins venus, constate Frédéric Ménager. En tout cas, chez nous, ceux qui viennent encore, ce sont ceux qui venaient déjà avant. Mais des nouveaux clients, on n'en a pas. Donc on est bien obligé de constater que les grandes surfaces sont reparties à fond et que les gens n'ont rien changé à leur mode de consommation.*" ([France 3 Bourgogne France-Comté, 5 juin](#), [page facebook La ferme de la Ruchotte, 18 mai](#)).

Ces producteurs partagent leurs désarrois sur les réseaux sociaux et interpellent : "*N'oublions pas de continuer à soutenir nos éleveurs et les producteurs locaux même après le confinement.*" (gérant de magasin bio dans [France 3 Bourgogne France-Comté, 5 juin](#) et sur la page facebook [Jardin bio du bois Ram'eu, 4 juin](#))

Plusieurs acteurs engagés depuis longtemps dans les circuits courts s'attendaient cependant à cette baisse, comme l'illustre ce témoignage : "*La vente de produits fermiers en circuits court comme toute autre vente de produits se construit dans la durée. Il faut donc construire sa clientèle tout en développant sa ferme. Penser que la crise actuelle va amener des clients à foison pour toujours est un raccourci qui mène à la désillusion. Par contre les fermiers qui travaillent depuis longtemps en circuits courts ont senti une accélération qui a de fortes chances d'être pérenne pour eux, leur modèle étant opérationnel. C'est un choix stratégique. Néanmoins il y a un début à tout et c'est peut être le moment de se lancer ou tester par exemple sur 5 ou 10 % de son activité*" (entrepreneur, 9 juin).

Béatrice Rozé indique ainsi dans Ouest France que "*les anciennes habitudes reviennent vite. Deux mois, ce n'est pas suffisant pour créer véritablement un nouveau mode de consommation.*" ([Ouest France, 27 mai](#)). Selon elle, et d'autres témoignages notamment dans la presse, "**le vrai test, ce sera en septembre, une fois les vacances terminées.**"

Ainsi, un témoignage suggère que cette tendance du local était liée au confinement et n'a pas généré d'habitudes assez fortes : *"Plus personnellement, mes voisins ont fait appel à moi pour avoir des légumes frais. Ça m'a permis de mieux les connaître. Ils étaient très contents, mais ils ne se sont pas abonnés par la suite. En général je dirais que les gens se sont plus tournés vers le local pendant le confinement."* (animateur, Rhône-Alpes, 1 juin)

Certains se réjouissent tout de même car malgré le fait *"qu'avec la sortie du confinement, les consommateurs qui cherchaient de la tomate en avril ont retrouvé leurs habitudes dans la grande distribution."* **"beaucoup d'entre eux sont restés"**, se réjouissent, Damien Pouder et Steven Pennec." (respectivement maraîcher et bénévole animateur de la plateforme Mangeons-local.bzh) ([Le Télégramme, 10 juin](#)). Pour ceux-ci, la crise a renforcé l'envie d'essaimer, comme l'explique Damien Pouder dans ce même article : *"« Il faut favoriser les nouvelles installations, martèle le jeune producteur. Moi, je n'ai pas la volonté de produire plus. J'ai trouvé mon équilibre ». Il ouvre sa porte aux porteurs de projets pour partager son expérience."*

Ce tassement des ventes peut aussi être une sorte de soulagement pour des producteurs très sollicités *"on a été énormément sollicité pendant 3 mois. Aujourd'hui, on est toujours sur un rythme soutenu. Sur internet, on a multiplié nos ventes par 7 en moyenne. Je ne vais pas dire qu'on était proche du burn out. Mais on est crevé !"* (maraîcher, Bourgogne dans [France 3 Bourgogne France-Comté, 5 juin](#)). Pour ce maraîcher, les ventes ont *"légèrement baissé"* mais rien d'inquiétant, *"ce sont notamment quelques clients qui ont repris leur activité et pour lesquels les horaires ne correspondent plus forcément pour venir chercher des légumes à la ferme."*

Dans certain cas, **les ventes ont même pu se maintenir** :

- *"selon notre principal maraîcher, il n'y a pas eu de baisse des ventes. Par ailleurs, le fait pour les consommateurs de venir chercher les produits à la ferme a été bien apprécié par les uns et les autres ; cela a permis aux consommateurs de s'intéresser davantage aux conditions de production ; en somme, un rapprochement humain. Fidélisation accrue ?"* (consommateur, Jura, 3 juin).
- *"Les ventes en boutique n'ont pas baissé. On est satisfait !"* (éleveuse de boeuf, Nièvre, [France 3 Bourgogne France-Comté, 5 juin](#))

Certains clients, fidèles, soulignent ainsi l'importance de ces circuits : *"la filière courte est la seule qui puisse nous éviter l'effondrement, revenir aux nécessités vitales, agriculture de type familial et de qualité, en finir avec les usines agroalimentaires, revaloriser la transformation artisanale, petites unités dispersées sur tous les territoires, proches des consommateurs, moins d'inventures, de transports, plus d'emplois, moins de crises, plus d'économie locale, et d'autonomie politique et citoyenne, stop à la mondialisation"* (consommatrice, Ille et Vilaine, 20 mai)

Les initiatives

La période du confinement a vu naître énormément d'initiatives portées par les acteurs des circuits courts détaillées dans les précédents bulletins. **La question se pose aujourd'hui du maintien de celles-ci.**

Des témoignages nous indiquent que certaines vont se maintenir, voire prendre de l'ampleur, ce qui pourrait permettre d'attirer les clients à la rentrée :

- *“les producteurs locaux rennais sont en train de se structurer en association et négocient avec la chambre d'agriculture pour continuer d'avoir accès à son parking, où se font les distributions.”* (Ouest France, 27 mai)
- *“création d'un distributeur à l'extérieur qui permet au client de venir quand il le souhaite”* (producteur, Drôme, 11 mai)

Certains ont par ailleurs prévue des actions pour septembre : *“nous avons un plan de communication prévu pendant le confinement que nous avons décalé à la rentrée pour expliquer notre démarche de magasin de producteurs et faire revenir les clients.”* (producteur, Ille et Vilaine, 10 juin).

Face aux détresses alimentaires, la solidarité continue et le temps du bilan approche

La détresse alimentaire reste la toile de fond de cette dernière période, même si les retours d'enquête donnent plutôt à voir des actions concrètes de solidarité et de partage. Quelques éléments de bilan et de proposition émergent.



La fragilisation alimentaire des populations qui s'en sortaient tout juste avant la crise se confirme.

Ce constat ne ressort pas directement de notre enquête cette-fois ci mais des résultats de premiers travaux de recherche : *“La précarisation alimentaire se manifeste à première vue par l’augmentation du nombre de personnes qui ont recours à l’aide alimentaire. (...) Mais le recours à l’aide alimentaire est la partie émergée d’un iceberg. Une partie de la population qui bouclait ses fins de mois difficilement mais ne bénéficiait pas d’aide spécifique ou d’une aide discrète (ex. tarif réduit à la cantine) se retrouve en plus grande difficulté. Mais elle n’a pas l’habitude ou ne veut pas recourir à des aides par honte ou car elle s’estime moins dans le besoin que d’autres. Une partie des personnes en précarité alimentaire sont donc hors des radars sociaux”* ([Nicolas Bricas et al., Premiers résultats d’enquêtes sur les solidarités alimentaires avec les populations précarisées par la crise du Covid-19, mai 2020](#)).

La presse s'en fait aussi l'écho: *“En l’absence de cantine scolaire, la « fracture alimentaire » redoutée La précarité gagne du terrain chez les familles modestes”* (Le Monde, Mattea Battaglia, 26 mai 2020).

Cette situation n’est pas propre à la France:

“Les organisations caritatives opérant dans le domaine de l’alimentation dans de nombreux pays riches ont vu une forte augmentation de la demande de nourriture et d’autres besoins de base. C’est le cas aux États-Unis, où des voitures forment des files d’attente de plusieurs kilomètres devant les locaux des banques alimentaires, au Royaume-Uni, où cette augmentation survient après des années de hausse progressive de la fréquentation des banques alimentaires, au Canada et en Italie, où des réseaux solides d’organisations caritatives étaient en place depuis des décennies. (...) En Italie, l’approvisionnement en denrées alimentaires à des fins caritatives est mis à rude épreuve pour la deuxième fois en moins de dix ans (la précédente fois étant le ralentissement économique et l’austérité de 2011-2013). Aujourd’hui comme hier, Caritas [1] est sur la ligne de front de l’urgence en Italie depuis les premiers jours de la pandémie et a mené une enquête visant à comprendre comment ses agences locales faisaient face à COVID-19. Les résultats préliminaires de l’enquête montrent un doublement du nombre de personnes qui se tournent pour la première fois vers les centres de conseil de Caritas (Centri di Ascolto, NDA), soit une augmentation de 114 % par rapport à l’année dernière” (traduit de Sabrina Arcuri, [How has COVID-19 affected food poverty? Challenges and perspectives, 20 mai 2020](#))

La fin du confinement pourrait accélérer ce triptyque appauvrissement économique/détresse alimentaire/ recours à l'aide alimentaire:

"Je suis plus regardante sur les prix que les semaines précédentes, car mes revenus ont baissé, et nous sommes deux fois plus nombreux à la maison (par rapport à avant le confinement)" (#584 consommatrice 30133, 20 mai).

"Les enjeux pour la suite sont importants et le manque de revenus des familles précaires laisse de lourdes traces sociales. Tout le travail effectué depuis dix ans sur l'accompagnement au changement des pratiques alimentaires a volé en éclat face à la réalité du retour de la faim ou de la peur d'avoir faim. La démocratie alimentaire soutenant l'appropriation par les populations, des systèmes alimentaires dont ils ont besoin, est plus que nécessaire. Mais cet épisode de mise en place d'une aide humanitaire risque d'engager des réponses assignant les populations à petits budgets à n'accéder à l'alimentation que sous cette seule forme (l'aide alimentaire). Le dispositif d'aide alimentaire existant depuis 1985 [2] a déjà largement creusé ce sillon. Et le paradoxe se durcit entre la population qui s'est saisie des circuits courts pour s'alimenter et celle qui va continuer à dépendre de cette aide humanitaire" ([Dominique Paturel, De l'aide alimentaire à l'aide humanitaire, récit d'un dérapage social, mai 2020](#)).

Selon Anne Lambert et al., Comment voisine-t-on dans la France confinée?, Population & Sociétés Numéro 578, juin 2020: *"Tous âges réunis, les revenus du ménage ont diminué pour 55 % des artisans et commerçants, 40 % des ouvriers, 31 % des employés, 23 % des professions intermédiaires, 20 % des cadres et chefs d'entreprise".*

Les actions de solidarités perdurent tout au long de cette période de déconfinement progressif. Les retours de cette période concernent les personnes fragiles, mais aussi les professionnels, agriculteurs et commerçants, touchés par la crise.

Les réseaux déjà constitués proposent leur aide :

"Nous avons monté un projet nommé D.A.L.E (Distribution Alimentaire Locale et Eco-Solidaire) dont les objectifs étaient de fournir des bénévoles aux agriculteurs pour assurer leurs productions, mettre en place un réseau de vente sur Montpellier et Sète dont les bénéfices serviraient à donner des légumes frais à des réseaux de distributions encore en place, à des familles et certains squats. Ces produits étant majoritairement d'origine biologique (labellisé ou non donc naturelle). Le projet commença la troisième semaine du confinement et dura 8 semaines. Nous avons mobilisé une quarantaine de personnes chez des agriculteurs, fournis des paniers pour 80 familles différentes (environ 20 chaque semaines), vendus et achetés pour 20 000 euros et donner environ 8000 euros de produits." membre de l'association "la cinquième Saison", 34 000, 4 juin).

Même lorsque ce n'est pas leur fonction première :

"Durant toute la période de confinement, en plus des paniers pour nos adhérents, nous avons proposé, en lien avec nos producteurs, des paniers supplémentaires et solidaires que nos adhérents pouvaient commander et offrir à des voisins, des personnes malades..." (président d'AMAP, 54000, 13 mai)

"Nous avons assuré un soutien à une associations, Artisans du Monde, en proposant à plusieurs reprises des commandes groupées auprès de nos adhérents. Cela pour permettre à cette structure de maintenir une activité et des ventes" (président d'AMAP 54000, 13 mai)

Mais les réseaux ne sont pas les seuls à agir comme nous l'avons déjà observé. La solidarité peut naître de la rencontre entre des individus sans lien initiaux :

"Lassées de se sentir inutiles, nous nous sommes rapprochées d'un maraîcher habitant à quelques kilomètres et nous sommes allées l'aider 3 matins par semaine environ, pendant 3 semaines. Jean est maraîcher depuis 10 ans dans le coin. Il devait accueillir un stagiaire mais le confinement l'a empêché. Seul à travailler sur plus d'un hectare au printemps, période intensive de plantation et de désherbage (surtout quand on est en bio), il était soulagé de récupérer 4 autres mains. En échange il nous a donné de nombreux légumes, de sorte que nous avons pu manger entièrement local et bio à certains repas ! Nous en étions très fières !" (femme, 86000, 7 juin).

"Je produis l'essentiel de nos fruits et légumes, et même certaines légumineuses dans mon jardin. Le confinement a été compliqué car pendant 2 semaines nous ne pouvions pas nous rendre au jardin qui est situé à près de 2km de notre domicile. Une autorisation spécifique aux jardiniers puis le déconfinement ont permis de reprendre un rythme de jardinage normal. Par rapport au Covid, la seule différence, c'est que j'ai prévu de mettre davantage de légumes en culture en prévision d'une éventuelle pénurie à l'automne, afin d'en donner à des amis et voisins qui pourraient se trouver dans le besoin. J'ai aussi produit davantage de plants de légumes, que j'ai donnés" (femme, 86000, 7 juin).

Pendant la période considérée, évolution des règles concernant les aliments pouvant faire l'objet d'un don dans le cadre de l'aide alimentaire (Arr. 19 mai 2020, NOR : AGRG2012537A : JO, 23 mai ; Arr. 19 mai 2020, NOR : AGRG2012531A : JO, 23 mai ; Instr. techn. DGAL/SDSSA/2020-290, 19 mai 2020 : BO min. Agr. n°21/2020, 14 mai); évolution aussi dans le domaine de l'entrée en France et l'admission au travail des saisonniers agricoles et travailleurs détachés dans le contexte de la crise sanitaire liée au Covid-19 (Instr.n°6171/SG, 20 mai 2020).

Comme dans chaque bulletin, l'action des communes dans le secteur des solidarités nous est également rapportée:

A Grenoble par exemple: *"Réouverture des cuisines centrales de plusieurs communes métropolitaines (Grenoble, Echirolles, Saint-Martin-d'Hères, Pont-de-Claix...) pour la confection et la distribution de repas aux précaires et démunis; Distribution de repas à domicile via les CCAS; Distribution de paniers de première nécessité via les CCAS avec le soutien de la Banque alimentaire; Ouverture de la plateforme du Pôle Agroalimentaire aux communes et CCAS pour leur approvisionnement et sourcing produits; Soutien à la banque alimentaire pour la récupération et la redistribution des invendus" agent collectivité, Grenoble, 20 mai).*

Remontent plus particulièrement des difficultés auxquelles ces communes ont été confrontées pour mettre en oeuvre leurs actions:

Suite au recensement par les élus et les agents de 500 personnes âgées de plus de 70 ans, *"On a constaté que les réseaux de solidarité (famille, voisins, amis) fonctionnaient très bien. Dès lors, nous avons mis les gens isolés en lien avec la superette qui pouvait assurer la livraison de courses. Nous téléphonons régulièrement à ceux qui sont vraiment seuls. En revanche, ce qui passe sous nos radars sont les jeunes potentiellement isolés ou en danger ». Il est compliqué pour les élus de repérer les situations de grande difficulté car ils n'ont pas de moyens d'identifier ces personnes (familles monoparentales, ou jeunes subissant des violences notamment)" (maire de commune bretonne, 22 avril).*

Dans un échange entre villes sur les conséquences de la crise, une chargée de mission déclare : *“on s’est rendu compte que notre cantine dimensionnée pour 23 000 repas par jour a du mal à fonctionner quand il faut en faire 10 fois moins pour les besoins sociaux”*. Une autre renchérit : *“nous sommes en train de construire une nouvelle cuisine centrale, et envisageons d’inclure dans le programme le besoin de pouvoir y recourir pour la solidarité alimentaire en cas de nouvelle crise”* (2 juin)

Et après la crise?

Face à l’augmentation du nombre de personnes en détresse alimentaires, certains s’interrogent:

“Ma grande crainte c’est que la crise économique qu’on va traverser va faire exploser la demande [d’aide alimentaire]... Si on reprend le cycle économie/argent et qu’on oublie le côté social, on repartira de plus belle et encore plus égoïstement qu’avant” (entretiens menés auprès des élus de Rennes Métropole par Morgane Avenel, rapport le 26 mai).

Et certains proposent :

-Par exemple, de *“Définir un plan de lutte contre la dénutrition des personnes précaires et des personnes âgées, dont la part dans la population augmente fortement et qui sont très exposées à ce risque pour des raisons physiologiques, psychologiques ou sociologiques”* (Extrait du rapport d’information présenté au Sénat, *“Vers une alimentation durable : un enjeu sanitaire, social, territorial et environnemental majeur pour la France, par Mme Françoise Cartron, sénatrice de Gironde, et M. Jean-Luc Fichet, sénateur du Finistère, 28 mai).*

-Ou de créer une sécurité sociale de l’alimentation (article de Dominique Paturel précité; [voir aussi article publié le 21 mai 2020](#))

-Ou de s’inspirer du *“concept d’assurance alimentaire”* selon lequel *“Les marges effectués sur les produits grâce aux acheteurs servent à payer des dons. Cette idée peut être développée de plein de manières, dons, prix réduits sur les produits, prix indexés sur le coefficient familial, sur les revenus, etc.”* (membre de l’association “la cinquième Saison”, homme, 34000, 4 juin).

La mise en avant des politiques territoriales

Les acteurs convergent pour estimer que les politiques territoriales, depuis les micro-décisions des maires jusqu'aux stratégies concertées, ont un poids déterminant dans la juste réponse à la crise. Mais ils soulignent aussi qu'un cadre national favorable est requis.



La presse a largement couvert les initiatives nées de la crise. Au sortir du confinement, elle souligne les relations originales qui se sont instituées. Ainsi, le 27 mai, l'édition de Rennes de Ouest France donne la parole à des restaurateurs qui se sont improvisés distributeurs de produits locaux et souhaitent continuer : *“autre initiative qui a survécu au confinement : la distribution de paniers de produits locaux par six restaurateurs rennais. « Nous avons lancé ce projet pour faire travailler les producteurs du coin, qui étaient dans une situation difficile, explique Sybille Sellam, du restaurant Le Bercaïl. Nous avons eu un super accueil, les gens étaient très contents de retrouver ces produits. » Pendant le confinement, les restaurateurs ont écoulé jusqu'à 160 paniers par semaine. Là aussi, la demande a baissé la semaine dernière, mais il y a toujours des clients. « Il est encore un peu tôt pour savoir si les gens ont vraiment pris de nouvelles habitudes, mais on y croit », ajoute Sybille Selam. Au Bercaïl, Sybille Sellam et Grégoire Foucher ne se sont pas contentés de la distribution de paniers : ils ont transformé leur restaurant en épicerie de produits locaux, ouverte du mardi au samedi, de 10 à 19 h. Ils proposent également des plats à emporter, préparés au barbecue, le mercredi, jeudi et vendredi midi, à l'Eclozr, sur l'ancien site de la CCI Bretagne. Et ils comptent bien continuer. « Nous n'allons pas rouvrir le restaurant le 2 juin, car on veut que ce soit convivial et on ne souhaite pas faire la police entre les clients inquiets et les autres, explique Sybille Sellam. Et finalement, l'épicerie locale nous amuse beaucoup, c'est un nouveau métier : depuis le début du confinement, on a acheté et débité trois cochons entiers ! On apprend et tant que cela sera possible, avec les aides de l'État, on continuera. »*

Dans cette même édition, Ouest France titre *“les producteurs locaux rennais sont en train de se structurer en association et négocient avec la chambre d'agriculture pour continuer d'avoir accès à son parking, où se font les distributions”*, se référant à un drive lancé pendant la crise.

Concernant les institutions, **des consommateurs ont pris conscience de l'importance des décisions locales**, tel ce consommateur de l'Indre qui remarque le 11 mai : *“les mesures mises en place par la mairie sur le marché (barrières, présence de la gendarmerie, restriction du nombre de stands alors qu'il y avait la place pour organiser deux marchés et avoir donc tous les producteurs habituels), a fait visiblement diminuer le nombre de clients. Certains producteurs témoignaient qu'ils n'avaient jamais aussi peu vendu sur le marché de [...] alors que dans le même temps des marchés “secondaires” [...], voyaient leur chiffre d'affaires augmenter.”* Ces transferts entre marchés ont également été notés en région rennaise, où un chargé de mission a enregistré que certains producteurs qui n'avaient plus de place dans les marchés de la ville centre se sont tournés vers les marchés des villes de la périphérie, qu'ils ont dynamisés. Une enquête auprès des élus de Rennes Métropole (rapport intermédiaire de Morgane Avenel, le 26 mai) montre la diversité des réactions sur les enseignements à tirer de la crise : pour les uns c'est *“changement de cap, non !”* ou *“je n'imagine pas qu'il y ait une rupture avant après [sur ma commune]”* ; pour d'autres, elle demande de *“s'engager à être plus responsable dans notre façon de consommer”*, voire de *“profiter de ce coronavirus pour faire un virage à 180°, pour retrouver une « souveraineté alimentaire »”*. Une crainte fait l'unanimité *“c'est que la crise économique qu'on va traverser va faire exploser la demande [d'aide alimentaire]”*.

Dans tous les cas, l'heure est au bilan et aux leçons à tirer, comme l'écrit un conseiller municipal de Grabels, commune d'Occitanie située en zone urbaine (19 mai), à propos du maintien du marché pendant la crise : *“Il faudra deux samedis avant de trouver les bons repères. Aucune expérience acquise [préalablement], aucuns repères. Répartir les exposants en fonctions de leur volume de transaction, assurer les distanciations sanitaires, assurer la fluidité du passage, éviter les concentrations, mettre l'ensemble des informations à jour, formaliser les consignes, apporter une aide pour la logistique. Une multitude de détails à imaginer dans l'urgence.”* Encouragés par la place qu'ils ont trouvée dans la réaction face à l'épidémie, les collectivités revendiquent un rôle dans les décisions. Le monde publie le 11 juin que *“les élus locaux plaident pour une relance territorialisée. Les collectivités veulent prendre leur part d'une redéfinition des priorités en matière de politique industrielle et de transition énergétique.”*

A l'échelle nationale, des corpus de propositions politiques intègrent l'alimentation, ainsi ce plan de sortie de crise co-signé par ONG, associations et organisations syndicales qui appelle une mesure très ambitieuse qui était en débat antérieurement (c'est nous qui soulignons) *“ Mesure 16 : Pour l'accès à une alimentation de qualité pour toutes et tous. Dans une situation d'urgence comme celle-ci, les restaurations collectives qui ne tournent pas à plein régime doivent être réquisitionnées pour la préparation de repas à destination de toutes les personnes en situation de précarité alimentaire. Face à une dualisation entre des produits de qualité, locaux et bios accessibles à une fraction aisée de la population, et une nourriture industrielle, standardisée, de mauvaise qualité nutritionnelle pour les populations à faible pouvoir d'achat, dont une majorité de femmes, la création d'une branche alimentation dans le régime général de la sécurité sociale, telle qu'elle a été pensée en 1945, doit être explorée.”*

Les chambres d'agriculture affichent une nouvelle priorité : rebâtir la souveraineté alimentaire, qui reprend le terme “souveraineté alimentaire” du manifeste publié par la FNSEA, traditionnellement mis en avant par la Confédération Paysanne. France 3 Auvergne Rhône Alpes note le 5 juin que *“les chambres d'Agriculture espèrent bien capitaliser sur cette prise de conscience et proposent une série de mesures pour sortir de la crise et retrouver cette fameuse souveraineté alimentaire.”*

Le Ministère de l'Agriculture affirme le 5 juin sur son site que *“Sur les territoires où il existe un Projet Alimentaire Territorial (PAT), des mesures ont pu être mises en place rapidement, s'appuyant sur un dispositif déjà existant et la grande réactivité des acteurs locaux.*

- *le PAT constitue un réseau d'acteurs de la chaîne alimentaire, qui se connaissent et ont pu lier des relations de confiance, parfois de longue date ;*
- *le PAT apporte une bonne connaissance du contexte local de la production agricole et alimentaire et du bassin de consommation (diagnostic à la base de la mise en place de tout PAT) ;*
- *le porteur du PAT joue le rôle d'animation des acteurs du territoire, ce qui a pu permettre d'articuler et de coordonner les actions à mettre en place en urgence ;*
- *des outils, notamment numériques, sont le plus souvent déjà en place pour communiquer, pour répondre aux besoins des consommateurs qui souhaitent avoir plus de visibilité sur les produits locaux disponibles et leurs lieux d'achats.”*

Un agent territorial d'Isère abonde dans ce sens en avançant le 2 mai que *“dans la Métropole et ses territoires voisins, les démarches engagées, comme le Projet Alimentaire inter Territorial (PAiT) ou le Pôle Agroalimentaire à l'échelle iséroise (en partenariat avec le Département et d'autres EPCI isérois ainsi que les consulaires et les acteurs socio-économiques de l'alimentation) ont permis de se réorganiser très vite, probablement plus qu'ailleurs.”*

Il précise les champs d'action : *“Un accompagnement des producteurs locaux pour éviter la perte de leurs productions et trouver des débouchés de substitution ; L'organisation de circuits de proximité et mise à disposition de lieux sécurisés de stockage ou d'échanges ; Le soutien aux publics précaires ou fragilisés ; Le soutien aux initiatives d'acteurs locaux ; Des actions de communications et de sensibilisation”*.

Cette perspective est reprise dans le rapport sénatorial précédemment cité (extrait du rapport [“VERS UNE ALIMENTATION DURABLE : UN ENJEU SANITAIRE, SOCIAL, TERRITORIAL ET ENVIRONNEMENTAL MAJEUR POUR LA FRANCE”](#) Délégation à la prospective du Sénat Rapport d'information de Mme Françoise Cartron, sénatrice de Gironde, et M. Jean-Luc Fichet, sénateur du Finistère.(28 mai) : *“3. Soutenir et encourager les projets alimentaires et agricoles de territoire afin d'accroître la part des approvisionnements locaux dans la consommation régulière, en générant ainsi un développement territorial positif, une qualité optimale des produits et un renforcement de la confiance de tous les acteurs (exemple des AMAP)”*. Les deux auteurs la situent cependant dans une optique qui dépasse la réponse à une crise : *“20. Mettre en oeuvre un portage politique plus ambitieux de la transition alimentaire par les pouvoirs publics. Cette transition doit devenir une des priorités stratégiques affichée de l'État pour atteindre ses objectifs de santé publique et d'environnement.”*.

Trois mois après la déclaration de confinement, **nous avons observé une multiplication de croisements inédits entre les acteurs locaux** : entre maires et groupements d'achats, entre producteurs et commerçants de centre ville, entre restaurateurs et pouvoirs publics, entre services de l'action sociale et cantines scolaires. Les indices sont suffisamment nombreux pour penser que certaines de ces nouvelles relations auront des effets prolongés dans le nouveau contexte. La hiérarchie des priorités aura été bousculée pour certains, par exemple concernant la responsabilité locale sur les marchés ou les possibilités d'usages multifonctionnels des cantines, y compris pour l'aide alimentaire. La germination de toutes ces graines plantées dépendra d'un cadre général, qui a finalement peu bougé, les organisations nationales s'étant pour la plupart attachées à présenter la crise et ses effets comme une confirmation de l'opportunité de leurs propositions antérieures.