Les circuits courts c'est quoi ?

Modifié le 22/05/25

La Métropole souhaite rapprocher les producteurs locaux de ses habitants à travers le référencement des différents lieux de vente en circuit court.

Préservation de la ressource en eau et de l'environnement, réduction des déchets, des intermédiaires et des distances, développement de la biodiversité sur l'exploitation et dans l'assiette, développement de l'emploi local sont autant d'avantages que présentent les circuits courts de proximité.

Le développement des circuits courts alimentaires de proximité est une des actions que la Métropole met en œuvre depuis 2012 à travers son appel à projets agricole biannuel. Chaque habitant, à son échelle, peut contribuer à développer les circuits courts en achetant des produits du territoire. Découvrez dans cette rubrique où acheter local et quelques conseils pour consommer responsable.

Les circuits courts c'est quoi ?

Un circuit court est un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire. (Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, 2009).

Depuis quelques années les circuits courts de proximité se redéveloppent. En effet, le concept de consommer local revient en force avec une demande en produits de qualité, du terroir et plus particulièrement locaux. Ce mode de consommation n'a rien de nouveau, les marchés de plein vent ou encore la vente à la ferme sont connus depuis des décennies. Mais les agriculteurs doivent aujourd'hui répondre à de nouveaux enjeux liés aux normes environnementales de plus en plus contraignantes, à la qualité et traçabilité des produits mais aussi au mode de vie des habitants. Pour cela, de nouveaux concepts tels que la vente par correspondance, la création de magasin de producteurs en cœur de ville, fleurissent un peu partout.

Les circuits courts permettent non seulement de profiter des produits du territoire mais aussi de relocaliser les pratiques alimentaires. Ce mode de vente limite la distance entre producteurs et

consommateurs et renforce surtout les liens entre ces deux parties. Ce contact direct permet d'avoir une grande transparence sur le mode de production et de transformation.

Les réponses à vos questions

Qu'est-ce qu'une AMAP ?

Cela signifie Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne. C'est un partenariat entre un groupe de consommateurs et un ou plusieurs producteurs. Il s'agit d'un partenariat solidaire, en effet les consommateurs s'engagent pendant une période définie à consommer les produits proposés par le producteur et distribués sous forme de « paniers ». Les paniers sont réglés à l'avance. L'AMAP est généralement gérée par les consommateurs.

Ce système de vente permet au producteur de maintenir et diversifier son activité. Pour le consommateur, il permet de consommer des produits locaux et de saison tout en gardant un prix raisonnable pour les deux parties.

Chaque AMAP a son propre fonctionnement et dispose de places limitées, un contact avec l'AMAP de votre choix est indispensable en amont.

Vous pouvez également vous rapprocher du Réseau régional des AMAP de Haute-Normandie. Celui-ci répondra à toutes vos questions sur la charte régissant le

fonctionnement des AMAP, sur les places disponibles ou encore sur les modalités de création d’une AMAP. Pour cela, une adresse contact@reseau-amap-hn.com et un site Internet http://www.reseau-amap-hn.com/ où vous pourrez également consulter la liste des AMAP situées sur les territoires limitrophes de la Métropole.

Puis-je trouver des producteurs locaux sur les marchés ?

Oui. la Métropole recense plus de 70 marchés sur son territoire dont certains accueillent uniquement des producteurs locaux.

Par ailleurs, les Marchés de Producteurs de Pays, marque mise en place par la Chambre d'Agriculture, permettent de garantir l'origine locale des produits. A ce jour, aucun Marché de Producteurs de Pays n'est présent sur le territoire mais ils sont voués à se développer dans les prochains mois.

Qu'est-ce qu'un magasin de producteurs ?

Ce sont des structures mises en place et gérées par les producteurs eux-mêmes. Ce regroupement de producteurs permet la mise en commun de moyens que ce soit financiers ou humains (par exemple ouverture de la structure, permanences de vente plus nombreuses, embauche de salariés). Ce dispositif offre ainsi une large gamme de produits locaux et de qualité aux consommateurs et ce, en un seul endroit. Les producteurs trouvent eux dans cette structure un débouché local pour leurs produits.

La Ferme d'Isnel située Route de Neufchâtel à Isneauville est le seul magasin de producteur du territoire.

La vente par correspondance (VPC) de produits alimentaires, ça existe vraiment ?

Il s'agit de vente par correspondance traditionnelle proposant des produits frais et issus d'exploitations locales. Les commandes doivent être faites avant une date limite, la livraison se fait ensuite à domicile ou dans des points relais selon les organisations.

Puis-je cueillir mes fruits et légumes moi-même ?

Oui. Deux structures ouvrent les portes de leurs vergers pour vous permettre de cueillir vos fruits dans la Vallée de la Seine.

Pour les légumes, brouette et bêche peuvent vous être prêtées pour jouer le temps d'un instant au maraîcher mais aucune structure n'est recensée sur le territoire de la Métropole pour le moment.

Puis-je me rendre dans les différents points de vente n'importe quand ?

Non. Des horaires et jours d'ouverture sont définis par chaque structure de vente. Il est

important de consulter la fiche du producteur ou du magasin avant de vous rendre sur place.

Comment garantir la qualité des produits que j'achète ?

De nombreux labels ou marques vous garantissent la qualité de la production et des produits que vous proposent les producteurs. Certains sont liés à l'origine géographique, à l'environnement, à la qualité du produit ou encore au savoir-faire traditionnel.

Sur le territoire, 5 marques ou labels sont référencés et vous garantiront soit des produits d'origine locale telle que le label Croquine Normandie, soit le respect de normes environnementales telles que le label Agriculture Biologique.

Pourquoi la Métropole cherche à développer l'agriculture biologique sur son territoire ?

Les engrais, les produits phytosanitaires, les déjections animales... sont autant de sources de pollution importantes de l'eau. Or, la potabilisation de cette eau coûte cher à la collectivité. Aussi, la Métropole souhaite trouver des techniques alternatives en limitant la pollution à la source sur ses aires d'alimentation de captage. Le développement de l'agriculture biologique constitue donc un levier pour limiter les traitements et les coûts induits.

Par ailleurs, l'agriculture biologique permet également de préserver la fertilité des sols, protéger la biodiversité, prévenir les maladies des plantes, respecter les animaux, maintenir l'emploi dans les campagnes et contribuer à la santé des paysans et des consommateurs.

Sa faible représentativité en Haute-Normandie - seulement 0,8 % de la Surface Agricole Utile alors que le Grenelle de l'environnement en prévoyait 6 % - laisse envisager un potentiel de développement important sur le territoire qui est encore composé d'un tiers de terres agricoles.

Comment puis-je distinguer les producteurs locaux des revendeurs sur les marchés ?

Hormis les panneaux d'affichage précisant les lieux de production, les producteurs locaux se distinguent essentiellement des revendeurs par le type de produits vendus. En effet, vous trouverez également sur les étals des revendeurs des produits qui ne sont pas produits en Haute-Normandie ou qui ne sont pas produits à la saison proposée.

Par ailleurs, sachez que la Métropole s'attachera dans les mois à venir à mettre en valeur les producteurs haut-normands présents sur les marchés par la fourniture de kit de communication qui vous permettront facilement de les différencier.

Table des matières