

ENQUETE : MANGER MIEUX SANS SE RUINER !

Les scandales sanitaires de ces dernières années ont amené les consommateurs à s'interroger sur leur façon de s'alimenter. Ces derniers sont de plus en plus nombreux à se détourner des Grandes Surfaces Alimentaires au profit d'autres circuits de distribution pour se nourrir de façon saine et responsable. Parmi ceux-ci, nous nous sommes penchés sur deux types de magasins qui fonctionnent en « circuits courts », c'est-à-dire où on ne compte jamais plus d'un intermédiaire entre producteurs et consommateurs : les primeurs et les magasins de producteurs.

Les primeurs sont implantés principalement en centres villes. Ils s'approvisionnent sur les grands marchés régionaux et nationaux ou chez les producteurs.

Les magasins de producteurs pratiquent la vente directe dans un lieu fixe, et sont gérés collectivement par un ensemble de producteurs, bio ou non.

Circuit court ne signifie pas produits locaux. Le producteur peut être proche ou non du lieu de vente. Sur les étals de notre département les oranges ou les bananes, ne sont pas cultivés en Alsace !

L'enquête

Du 30 septembre au 14 octobre les bénévoles de l'UFC-Que Choisir se sont rendus, anonymement comme d'habitude, dans 324 magasins de producteurs (7 dans le Haut-Rhin) et 101 primeurs (0 dans le Haut-Rhin). Ils avaient pour mission de relever les prix de 15 fruits et légumes de saison, bio ou non. Les jours et heures d'ouverture du magasin, l'appréciation sur l'état des locaux, l'étiquetage et l'achalandage des produits, la présence, dans les magasins de producteurs, d'autres denrées alimentaires, la mise à disposition d'un parking, complétaient le questionnaire d'enquête.

Vous en trouverez les résultats dans le tableau joint. L'appréciation du magasin dépend de la propreté de celui-ci, de l'état des locaux ainsi que la facilité à circuler, l'amabilité du personnel. Les indices de disponibilité dépendent de la disponibilité en magasin de 15 variétés de fruits et légumes de saison en culture conventionnelle et/ou bio. Les indices de prix sont calculés sur la base de comparaison des prix de 15 variétés de fruits et légumes conventionnels ou bio.

Des surfaces de vente appréciées

Les magasins de producteurs se développent et proposent de plus en plus de produits bio. Par contre les primeurs traditionnels semblent être en voie de disparition. Aucun n'apparaît dans notre enquête soit par manque de bénévole pour s'y rendre, soit parce qu'en plus des fruits et légumes ils proposent parfois d'autres produits et sortent de ce fait de la définition du « primeur » proprement dit.

Nos enquêteurs ont unanimement apprécié les magasins de producteurs qu'ils jugent pour six d'entre eux très propres, et un plutôt propre. La circulation y est tout à fait ou plutôt aisée. Dans une majorité de magasins la vente est assurée par les producteurs qui se relaient et par un ou plusieurs vendeurs ou vendeuses salariés.

Tous se montrent très aimables. Les 7 enquêteurs sont prêts à recommander sans réserve le magasin qu'ils ont visité.

Des prix concurrentiels tant pour le conventionnel que pour le bio en magasins de producteurs

Parallèlement aux relevés dans les circuits courts, des relevés ont été pratiqués dans la grande distribution pour les mêmes produits, au plan national.

Comparaison des prix des paniers

	Magasin de producteurs	Grande Distribution	Primeurs
Panier conventionnel	40 €	41 € +3%	45 € +13%
Panier biologique	52 €	66 € +27%	Non évalué

La comparaison sur le plan national avec les primeurs bio n'a pas pu être établie car les données sont insuffisantes.

L'écart de prix pour les produits bio confirme une enquête précédente (janvier/février 2017) que nous avons dédiée au bio et que vous pouvez retrouver ici <https://hautrhin.ufcquechoisir.fr/2017/09/18/fruits-et-legumes-bio-vendus-par-la-grande-distribution/>

Le seul point faible des magasins de producteurs est l'offre plus restreinte des produits puisque majoritairement locaux, donc de saison. Mais c'est ce que de plus en plus « locavores » recherchent !

Le verdict est sans appel. Si vous en avez la possibilité, approvisionnez-vous dans les magasins de producteurs. Vous ferez des économies en respectant la saisonnalité des produits et vous favoriserez en plus l'agriculture locale !

D'autres circuits courts

Il existe d'autres formes de ventes en circuit court, comme les AMAP (association pour le maintien d'une agriculture paysanne), la vente à la ferme, les marchés paysans, les marchés traditionnels, La Ruche qui dit oui, etc. qui ne pouvaient entrer dans cette enquête du fait de leur fonctionnement.

D'implantation plus récente, on trouve également des supermarchés coopératifs dans lesquels les coopérateurs/consommateurs sont propriétaires de leur magasin, décident de ce qui y est vendu, en assurent entièrement le fonctionnement. Ils s'approvisionnent chez les producteurs, de préférence locaux et peuvent proposer de ce fait des prix réellement intéressants. C'est le cas de La Louve à Paris, Super

Quinquin à Lille ou encore La Cagette à Montpellier qui connaissent un succès croissant. Pour ceux qui sont intéressés par cette forme de consom'action, le Panier du Mehlala est en cours d'élaboration à Mulhouse. Si le projet vous séduit : www.mehlala.net

Rappel : Vous pouvez encore consulter un précédent article sur l'alimentation en suivant ce lien : <https://hautrhin.ufcquechoisir.fr/2016/06/11/comment-manger-sain-et-local/>