

partie 4

Les pratiques alimentaires des ménages : quelle place pour une consommation durable ?

Mélanie GAUCHE
CGDD/Service de la donnée et des études statistiques
melanie.gauche@developpement-durable.gouv.fr



partie 4 : les pratiques alimentaires des ménages : quelle place pour une consommation durable ?

Du champ à l'assiette, les aliments exercent des pressions sur l'environnement : émissions de gaz à effet de serre, consommation d'énergie, pollution atmosphérique, déchets, pertes et gaspillage alimentaire... Or, les choix alimentaires des ménages ne sont pas sans conséquences pour l'environnement. Les modes de consommation (type de produit consommé, mode de production, moyen de transport, etc.) exercent une influence sur l'impact environnemental de l'alimentation. Aujourd'hui, les Français consacrent une part de moins en moins importante de leur budget à l'alimentation et leur régime s'est profondément transformé en quelques décennies. Pourtant, les attentes des ménages pour des produits alimentaires de qualité et la prise en compte progressive de certains enjeux environnementaux, notamment en matière de gaspillage alimentaire et de saisonnalité des produits, constituent de réels leviers pour s'orienter vers une consommation durable, définie par l'Organisation de coopération et de développement économiques comme « l'utilisation de biens et de services qui répondent aux besoins essentiels et améliorent la qualité de vie, tout en minimisant l'utilisation des ressources naturelles, les matières toxiques et les déchets et émissions de polluants, de manière à ne pas compromettre les besoins des générations futures ». Si, aujourd'hui, la place des pratiques alimentaires durables est encore difficile à quantifier de façon globale à l'échelle nationale, l'essor de la consommation de produits issus de l'agriculture biologique et la progression du recours aux achats de proximité témoignent cependant de leur développement.

ÉVOLUTION DES COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES DES MÉNAGES ET PRESSIONS ENVIRONNEMENTALES

Les dépenses alimentaires des ménages : baisse du budget et forte hausse du recours aux plats préparés

En cinquante ans, la part des dépenses des ménages consacrée à l'alimentation à domicile, hors boissons alcoolisées a nettement diminué, passant de 20 % en 1965 à 13 % en 2015. Le montant consacré aux dépenses alimentaires a augmenté moins vite que la dépense de consommation finale des ménages (respectivement + 71 % et + 154 %), passant de 1 296 euros par habitant en 1965 à 2 219 euros en 2015 (graphique 1).

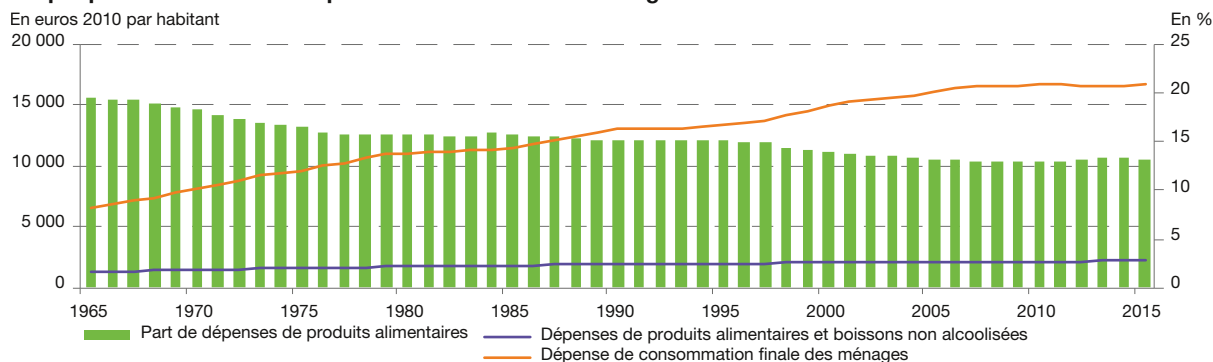
Les pratiques alimentaires des ménages ont fortement évolué, avec les changements de mode de vie de la population [Larochette et Sanchez-Gonzalez, 2015]. En 2015, parmi les produits observés, les ménages orientent d'abord leurs achats vers la consommation d'œufs et de produits laitiers, de fruits et légumes et de viande (graphique 2). Ils consacrent ensuite leurs dépenses alimentaires à l'achat de plats préparés, de poissons et de crustacés, de boissons non alcoolisées et d'eau en bouteille. Les plats préparés constituent la catégorie de produits observée ayant connu la plus forte hausse de dépenses.

En cinquante ans, les dépenses par habitant ont été multipliées par six et continuent d'augmenter. Les achats de boissons non alcoolisées (sodas, etc.) ont quintuplé, tandis que ceux d'eau en bouteille ont quadruplé. La croissance des dépenses de boissons non alcoolisées s'accroît par ailleurs depuis le début des années 2000. Il s'agit de la plus forte progression pour ces dix dernières années (+ 33 %).

Les dépenses des ménages consacrées à l'achat d'œufs et de produits laitiers, principal poste de dépense par habitant observé, connaissent également une progression forte et régulière. En cinquante ans, elles ont été multipliées par 2,5.

Les dépenses de viande et de poisson frais ne suivent pas cette dynamique. La viande constitue la catégorie de produits alimentaires dont le montant de dépenses par habitant a le plus baissé. Après une forte croissance entre 1965 et 1987 (+ 42 %), les dépenses des ménages consacrées aux achats carnés déclinent selon un rythme régulier depuis le début des années 1990 (- 33 %), période marquée par les premières crises sanitaires animales. Dans le même temps, une partie de la consommation de viande de boucherie s'est toutefois reportée vers la consommation de viande transformée contenue dans une partie des plats préparés [Besson, 2008]. En 2015, près du tiers des plats préparés consommés comprend de la viande.

Graphique 1 : évolution des dépenses alimentaires des ménages entre 1965 et 2015



Note : dépenses de consommation effective des ménages par fonction en volume au prix de l'année précédente chaînées.

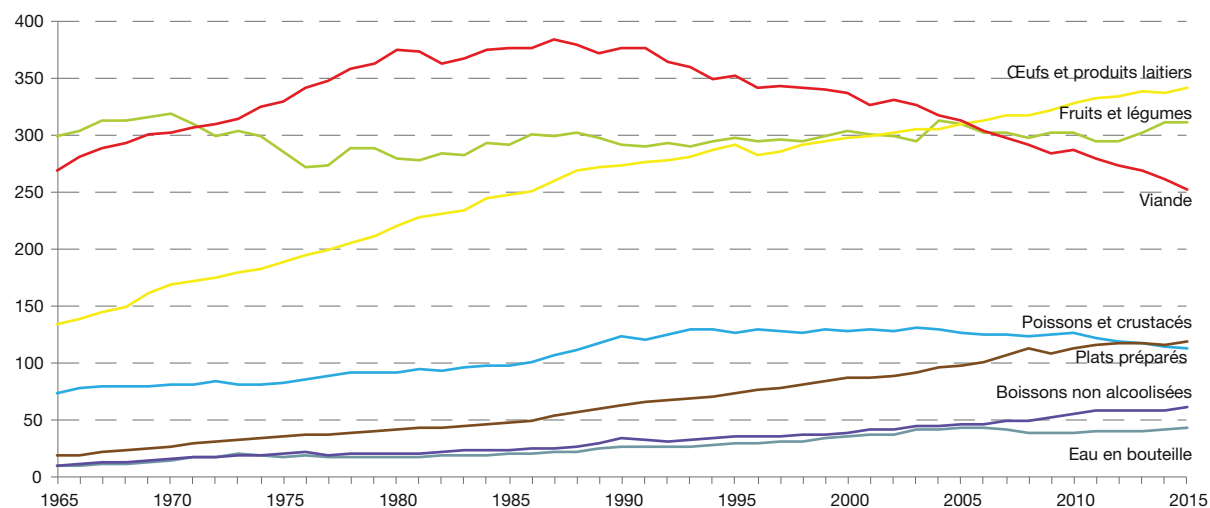
Champ : France entière.

Source : Insee, comptes nationaux – base 2010. Traitements : CGDD/SDES

partie 4 : les pratiques alimentaires des ménages : quelle place pour une consommation durable ?

Graphique 2 : évolution des dépenses alimentaires des ménages entre 1965 et 2015, pour quelques produits

En euros 2010 par habitant



Note : dépenses de consommation effective des ménages par produit en volume au prix de l'année précédente chaînés. Montant par habitant en euros 2010. La catégorie « plats préparés » comprend les plats préparés, les soupes et potages, les sandwiches et les pizzas fraîches. Les dépenses de restauration hors du domicile (restaurants, cantines) ne sont pas incluses.

Champ : France entière.

Source : Insee, comptes nationaux – base 2010. Traitements : CGDD/SDES

L'impact environnemental de l'alimentation des ménages : des pressions variées selon les modes de consommation

Les pratiques alimentaires des ménages ont des incidences sur l'environnement. Le mode de production, la provenance géographique du produit, ou encore les moyens de conditionnement et de conservation exercent des pressions sur l'environnement (consommation énergétique, émissions de polluants et de gaz à effet de serre, prélèvements en eau...). L'importance de ces pressions dépend fortement des modes de consommation alimentaire.

Les produits alimentaires émettent des gaz à effet de serre (GES) tout au long de leur processus d'élaboration, de leur production à leur consommation. En France, l'alimentation représente près de 16 % de l'empreinte carbone liée à la consommation finale des ménages pour l'année 2012 (source : CGDD/SDES). Le niveau de ces émissions varie

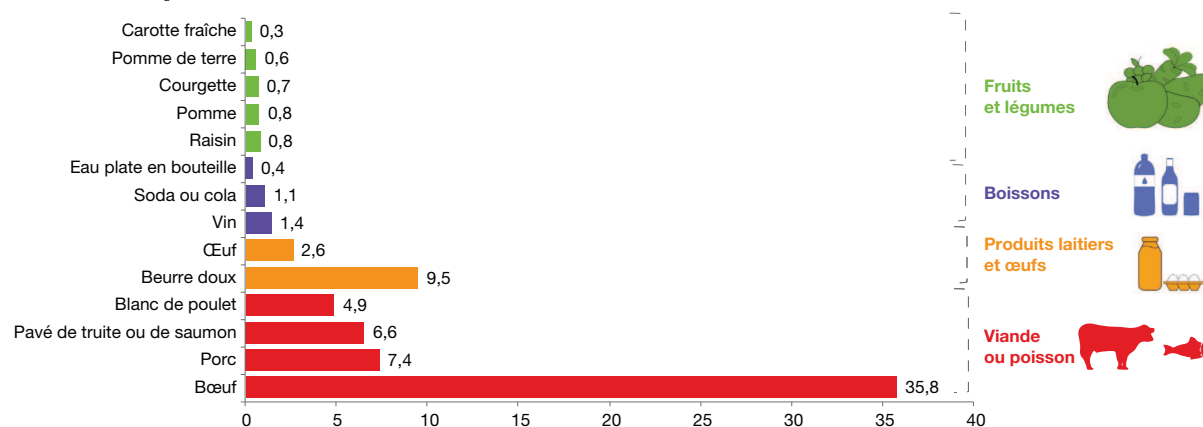
selon le type d'aliment consommé : en règle générale, les viandes et les produits laitiers génèrent plus de GES que les fruits et les légumes (graphique 3). D'après la base de données FoodGES de l'Ademe, une portion de bœuf émet, en moyenne, sept fois plus de GES qu'une portion de poulet. Parmi les boissons étudiées, le vin et les sodas sont de plus gros émetteurs que l'eau plate en bouteille.

D'autres facteurs interviennent, tels que le procédé de fabrication, le mode de transport et la distance parcourue jusqu'au consommateur. Privilégier des aliments cultivés en saison, produits localement selon des modes de culture soutenables, tels que l'agriculture biologique, permet parfois de réduire considérablement les pressions environnementales. Ainsi, une tomate produite hors saison émet en moyenne sept fois plus de GES que lorsqu'elle est cultivée en saison. Pour les haricots verts, ces émissions sont multipliées par 32 dans le cas d'une importation par avion, par rapport à une production locale.

partie 4 : les pratiques alimentaires des ménages : quelle place pour une consommation durable ?

Graphique 3 : émissions de GES associées à l'alimentation, pour quelques produits en 2016

En kg équivalent CO₂ par kg d'ingrédient ingéré



Note : moyenne nationale ou conventionnelle retenue pour chaque type de produit.

Source : Ademe (FoodGES 2016)

La production des emballages ménagers et leur traitement en tant que déchets sont également générateurs de pressions sur l'environnement : consommation de ressources naturelles et d'énergie, émissions de GES, pollution des eaux, rejets atmosphériques, etc. En 2015, plus de 4,8 millions de tonnes d'emballages ménagers ont été mises sur le marché, soit 73 kg par habitant (source : Ademe, *tableau de bord des déchets ménagers, données 2015*).

Entre 1997 et 2012, le poids de ces déchets d'emballages ménagers a faiblement diminué (- 1 %), atteignant 4,8 millions de tonnes collectées en 2012 (*données REP emballages ménagers*), soit environ 16 % des déchets des ménages. Toutefois, leur valorisation a progressé, la part du recyclage des emballages ménagers étant passée de 35 % à 66 % sur la période observée.

Les emballages alimentaires constituent, en tonnage, une part non négligeable des emballages domestiques. En 2012, ces derniers sont composés à 84 % d'emballages alimentaires. Les boissons ont, de surcroît, un poids significatif puisque 45 % des tonnes d'emballages sont issues de bouteilles en

verre [Ademe et al., 2016b]. Ensemble, les produits frais et les liquides concentrent 65 % du gisement d'emballages ménagers de plastique, dont 17 % proviennent des eaux embouteillées.

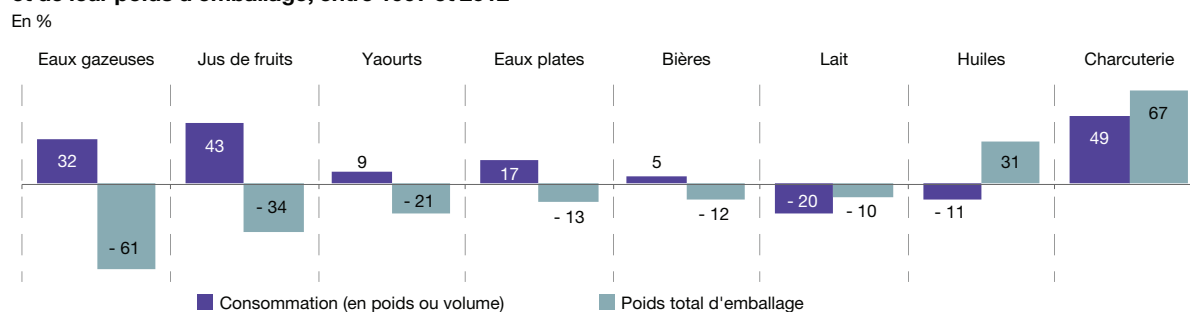
En regardant de plus près certains emballages alimentaires (*graphique 4*), l'étude menée par l'Ademe sur les évolutions du gisement des emballages ménagers en France entre 1997 et 2012 fait apparaître des différences significatives de tendance, selon le type de produits. Le tonnage d'emballages ménagers diminue significativement pour les eaux gazeuses (- 61 %) et les jus de fruits (- 34 %), tandis que, sur la même période, la consommation de ces produits a augmenté (respectivement + 32 % et + 43 %). Dans une moindre mesure, les emballages de yaourts, d'eaux plates et de bières suivent cette tendance. À l'inverse, le tonnage (- 10 %) a diminué moins vite que la consommation (- 20 %) pour le lait. Il a augmenté pour les huiles alimentaires (+ 31 %), alors que la consommation a diminué (- 11 %). Concernant les emballages de charcuterie, leur poids total a augmenté plus vite que la consommation (+ 67 % contre + 49 %).

Zoom sur : le gaspillage alimentaire des ménages

En France, l'ensemble des pertes et gaspillages alimentaires est évalué à 10 millions de tonnes par an, soit 150 kg par personne et par an [Income Consulting et AK2C, 2016]. Ces produits perdus ou gaspillés génèrent 15 millions de tonnes équivalent CO₂, par an, soit 5 % des émissions, annuelles nationales. La part des ménages représente un tiers du gaspillage alimentaire, soit 50 kg équivalent CO₂ par habitant par an en incluant la restauration à domicile et la restauration collective et commerciale. Par ailleurs, le gaspillage est quatre fois plus important en restauration collective ou commerciale (restaurants et cantines) qu'au domicile.

partie 4 : les pratiques alimentaires des ménages : quelle place pour une consommation durable ?

Graphique 4 : évolution comparée de la consommation de quelques produits alimentaires et de leur poids d'emballage, entre 1997 et 2012



Lecture : entre 1997 et 2012, la consommation d'huiles a diminué (- 11 %) tandis que son poids d'emballage a augmenté (+ 31 %).
Note : évolution 2006-2012 pour la charcuterie.

Source : Ademe et al. (2016a), Le gisement des emballages ménagers en France : évolution 1997-2012

LES DÉTERMINANTS DES PRATIQUES ALIMENTAIRES DES MÉNAGES

La qualité ou le prix, un critère de choix qui varie selon le profil des ménages

Les résultats de l'enquête sur les pratiques environnementales des ménages (Epem), réalisée en 2016 par le CGDD/SDES, permettent d'appréhender les déterminants influant les choix alimentaires de la population. Lorsqu'ils effectuent leurs achats alimentaires, le prix et la qualité/variété des produits sont les principaux critères de choix pour, respectivement, un tiers des ménages (graphique 5). Les précisions sur l'origine et la composition des produits ainsi que la provenance des produits sont citées en premier par moins de 20 % des personnes interrogées. La présence de produits de grandes marques n'est évoquée que par 2 % des sondés.

Le critère du prix est davantage privilégié par les ménages disposant d'un faible niveau de vie (45 %), ainsi que par les familles nombreuses (41 % pour les ménages composés de 5 personnes ou plus). À l'inverse, les ménages à fort niveau de vie (41 %) et les plus diplômés (38 % des titulaires d'un diplôme de niveau Bac + 3 et supérieur) ont tendance à opter d'abord pour la qualité et la variété des produits. La localisation géographique des personnes interrogées influe également sur les choix effectués. Les ménages vivant en zone rurale (19 %) ont tendance à s'intéresser davantage à la provenance des produits que les habitants de l'agglomération parisienne (13 %). À certains égards, l'effet générationnel agit sur les comportements des ménages, un quart des personnes âgées de 50 ans et plus privilégiant l'origine et la composition des produits contre 12 % chez les moins de 35 ans.

Indépendamment de ces caractéristiques socio-économiques, les critères de choix en matière d'achats alimentaires sont également influencés par la sensibilité environnementale des ménages (voir définitions). En effet, les consommateurs les plus sensibles privilégient d'abord la qualité et la variété des produits (28 %), puis la composition (25 %) et enfin, le prix, presque au même niveau que la

provenance (respectivement 23 % et 22 %).

Dans le même temps, les ménages à faible sensibilité environnementale choisissent principalement le prix (42 %), puis la qualité et la variété des produits (34 %), la provenance et la composition n'intervenant qu'en troisième et quatrième choix, à niveau équivalent (11 % chacun).

Ne pas gaspiller et privilégier la saisonnalité

Au-delà de la question des principaux critères de choix, certains ménages orientent également leurs achats en tenant compte de préoccupations environnementales. D'après l'enquête Epem, éviter le gaspillage alimentaire constitue le premier critère de vigilance des personnes interrogées (graphique 6). 77 % d'entre elles affirment adapter systématiquement ou presque la quantité achetée pour ne pas gaspiller. De façon systématique ou presque, les ménages privilégient ensuite les produits de saison (57 %), la provenance géographique des aliments (46 %), puis les conditions d'élevage et de culture (31 %). Dans une moindre mesure, 16 % des sondés déclarent accorder une attention systématique à la quantité de déchets générés.

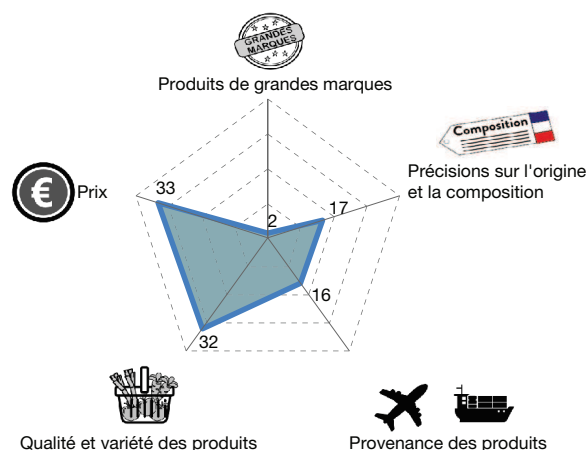
L'effet générationnel influe sur les pratiques en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire. Plus de 80 % des personnes âgées de 50 ans et plus déclarent y faire toujours attention, contre 72 % des 35-49 ans et 70 % des moins de 35 ans. Cette caractéristique se retrouve également concernant la saisonnalité des produits. 67 % des 50 ans et plus affirment y prêter attention de façon systématique ou presque contre 45 % des moins de 35 ans. L'importance accordée à la provenance géographique des produits alimentaires se traduit de façon presque systématique chez 53 % des personnes interrogées âgées de 50 ans et plus, contre 37 % chez les moins de 35 ans.

Dans une moindre mesure, la dimension territoriale contribue également à déterminer les pratiques des ménages, les habitants de zones rurales semblent se soucier davantage de la quantité de déchets induits par leurs achats alimentaires (19 %) que les personnes vivant en agglomération parisienne (13 %).

partie 4 : les pratiques alimentaires des ménages : quelle place pour une consommation durable ?

Graphique 5 : principaux critères de choix des ménages en matière d'achats alimentaires

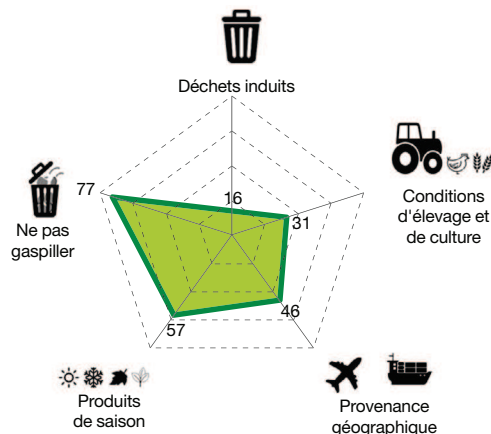
En %



Note : la question posée était : « Parmi les critères suivants, quel est celui qui compte le plus pour vous quand vous faites vos courses alimentaires ? ». Champ : France entière. Source : CGDD/SDES (Enquête sur les pratiques environnementales des ménages 2016)

Graphique 6 : critères de vigilance fréquemment observés par les ménages en matière d'achats alimentaires

En %



Note : la question posée était : « Lorsque vous achetez des produits alimentaires, faites-vous attention à... ? ». Le graphique se concentre sur les enquêtés ayant répondu « systématiquement ou presque ». Champ : France entière. Source : CGDD/SDES (Enquête sur les pratiques environnementales des ménages 2016)

LE DÉVELOPPEMENT DE PRATIQUES ALIMENTAIRES DURABLES

L'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) a défini en 2010 les régimes alimentaires durables comme « des régimes alimentaires ayant de faibles conséquences sur l'environnement, contribuant à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ainsi qu'à une vie saine pour les générations présentes et futures. Ils contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines ».

Des modes de production respectueux de l'environnement : le dynamisme de l'agriculture biologique

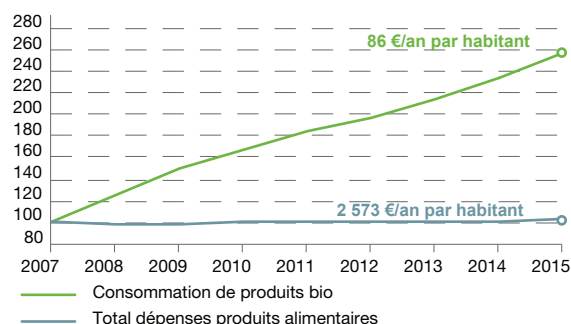
L'agriculture biologique est un mode de production fondé sur des procédés respectueux de l'environnement et des animaux : non-utilisation de produits chimiques de synthèse, recyclage des matières organiques, rotation des cultures et lutte biologique. En dix ans, le recours des ménages aux produits alimentaires issus de l'agriculture biologique s'est accru de façon significative.

En 2015, les dépenses alimentaires de produits bio représentent environ 3,3 % des dépenses alimentaires des ménages contre 1,3 % en 2007. Si elles constituent une faible part du budget alimentaire des ménages, elles ont toutefois progressé plus vite que ce dernier. Entre 2007 et 2015, elles

ont augmenté de 157 %, passant de 33 euros par an par habitant à 86 euros (graphique 7). Dans le même temps, le budget alimentaire évoluait faiblement (+ 3 %).

Graphique 7 : évolution comparée de la consommation alimentaire à domicile de produits issus de l'agriculture biologique et des dépenses alimentaires des ménages

En indice base 100 en 2007 (euros par an par habitant)



Note : dépenses de consommation finale effective des ménages aux prix de l'année précédente chaînés, par fonction (produits alimentaires et boissons). Sources : Agence Bio/ANDi ; Insee (comptes nationaux, base 2010). Traitements : CGDD/SDES

Les achats de produits d'épicerie (céréales, féculents, etc.) constituent la plus grande part du panier bio des ménages (23 %), dont près de la moitié d'entre eux (48 %) provient de France. Les ménages orientent ensuite leurs achats vers les

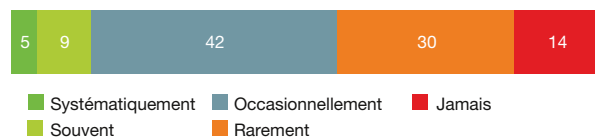
partie 4 : les pratiques alimentaires des ménages : quelle place pour une consommation durable ?

fruits et légumes frais et la crèmerie (18 % chacun), puis les boissons alcoolisées (12 %) et la viande (11 %). La consommation de produits de boulangerie (7 %), de produits de la mer, traiteurs et surgelés (6 %), ainsi que les boissons sans alcool constituent les volumes d'achats les plus faibles. Au total, 76 % des produits bio consommés sur le territoire proviennent de France, limitant ainsi les pressions environnementales liées aux importations.

D'après l'enquête Epem de 2016, 86 % des personnes interrogées déclarent avoir acheté au moins une fois un produit alimentaire issu de l'agriculture biologique (graphique 8) parmi les catégories suivantes : fruits et légumes, viande et poisson, œufs et lait. 14 % des enquêtés déclarent le faire souvent ou systématiquement. 42 % indiquent consommer ce type de produit de façon occasionnelle. Seuls 14 % des ménages interrogés déclarent n'en avoir jamais acheté.

Graphique 8 : fréquence d'achat de produits alimentaires issus de l'agriculture biologique par les ménages en 2016

En %



Note : la question posée était : « À quelle fréquence achetez-vous des fruits et légumes/de la viande ou du poisson/des œufs et/ou du lait issus de l'agriculture biologique... ? ».

Champ : France entière.

Source : CGDD/SDES (Enquête sur les pratiques environnementales des ménages)

Les niveaux de vie ou de diplômes des consommateurs influent sur ces pratiques alimentaires, les personnes à niveau de vie ou de diplôme élevé ayant tendance à acheter davantage de produits alimentaires bio que les ménages à faible niveau de vie ou de diplôme (respectivement 17 % et 18 % contre 12 % et 11 %). Cependant, les résultats de l'enquête montrent que la sensibilité environnementale des ménages constitue le principal facteur incitant ou non les ménages à recourir à l'achat de produits bio : plus du quart des personnes à forte sensibilité environnementale déclarent en consommer contre 7 % pour les personnes faiblement sensibles aux problématiques environnementales.

Le prix « trop élevé » est la principale raison invoquée par les ménages déclarant ne jamais acheter de produits bio (39 %). 15 % des enquêtés expliquent ne pas avoir le réflexe d'en acheter, tandis qu'une proportion équivalente évoque la difficulté d'en trouver ou le manque de confiance dans ces produits [Pautard, 2017b].

Consommer « près de chez soi » : le développement des circuits alimentaires de proximité

Les circuits courts de proximité sont aujourd'hui considérés comme des leviers pour s'orienter vers une alimentation durable. Cependant, l'impact environnemental de ce mode de distribution dépend fortement du mode de production. Dans un avis paru récemment, l'Ademe [2017] a souligné le potentiel environnemental des circuits courts. D'un point de vue économique et social, ils favorisent le maintien ou le développement d'emplois dans les territoires et favorisent les relations de proximité entre producteur et consommateur. D'un point de vue environnemental, et sous réserve de préserver la saisonnalité des produits lors de leur phase de production, ils présentent des avantages significatifs. En zone périurbaine, le maintien d'une agriculture de proximité contribue à limiter l'étalement urbain, préservant ainsi la qualité des sols. Par ailleurs, le rapprochement du producteur vers le consommateur, induit par les circuits courts, est un vecteur de sensibilisation aux impacts environnementaux de l'agriculture. Ce lien direct peut inciter le consommateur à modifier ses habitudes de consommation (saisonnalité des produits, acceptation de produits esthétiquement imparfaits, recherche de qualité, etc.). La vente en circuits courts permet également de réduire les nuisances causées par le transport longue distance (émission de polluants atmosphériques, consommation d'énergie liée au processus de conservation longue durée, bruit...), ainsi que le volume d'emballages des produits. Toutefois, l'impact en termes d'énergie de gaz à effet de serre peut être équivalent, voire plus élevé pour un circuit de proximité, par rapport à un circuit long, selon l'organisation logistique utilisée pour la distribution (quantités transportées, mode de déplacement, distance parcourue, etc.) et le mode de transport utilisés par le consommateur.

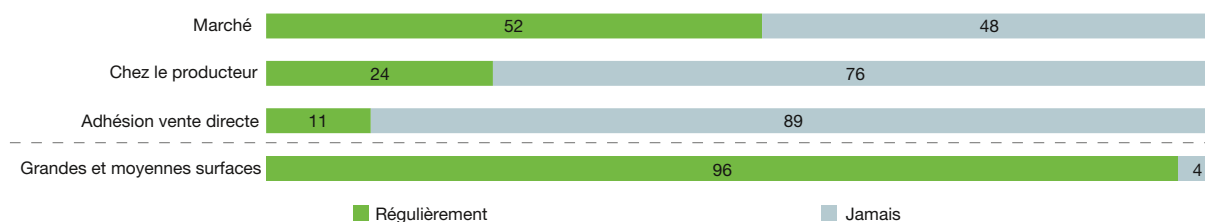
L'enquête Epem de 2016 étudie la place occupée par les circuits de proximité lors des achats alimentaires réguliers des ménages. Si les grandes et moyennes surfaces restent le principal circuit de distribution vers lequel s'orientent les ménages pour effectuer leurs achats réguliers (96 % d'entre eux déclarent s'y rendre régulièrement), les achats de proximité occupent cependant une place non négligeable. Plus de la moitié des ménages interrogés déclarent aller régulièrement au marché pour effectuer leurs achats. Un quart d'entre eux s'y rend une fois par semaine, et 21 % tous les 15 jours. Cela témoigne de l'intérêt des ménages pour ce mode de vente de proximité, bien qu'il ne soit pas nécessairement synonyme de vente en circuit court, certains producteurs vendant des produits importés ou non produits sur le territoire.

En matière de vente directe, un quart des enquêtés affirme effectuer leurs achats chez le producteur de façon régulière et 11 % indiquent avoir adhéré à un système d'approvisionnement en vente directe (Amap, paniers bio...).

partie 4 : les pratiques alimentaires des ménages : quelle place pour une consommation durable ?

Graphique 9 : fréquence des achats alimentaires de proximité par les ménages en 2016

En %



Note : la question posée était : « Au cours des 15 derniers jours, combien de fois a-t-on effectué des achats alimentaires au sein de votre foyer ? ».
Champ : France entière.

Source : CGDD/SDES (Enquête sur les pratiques environnementales des ménages 2016)

En France, l'offre de produits alimentaires en vente directe est très inégale sur le territoire (carte 1). 71 200 exploitants (hors vin) effectuaient en 2010 de la vente directe (voir définitions) auprès des consommateurs, soit 14 % de l'ensemble des exploitants agricoles. Cette pratique est plus largement répandue chez les producteurs bio, 50 % d'entre eux déclarant la pratiquer [Agence Bio, 2016].

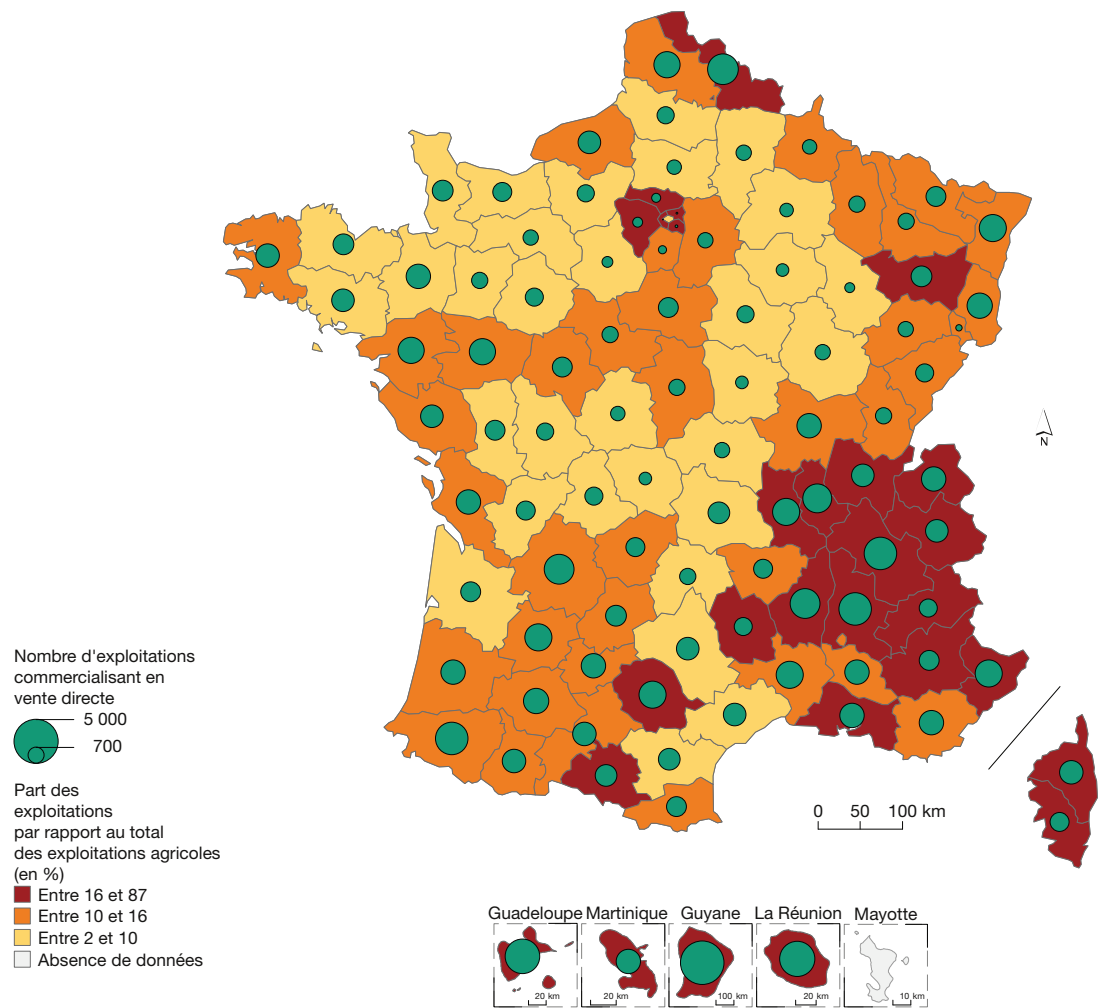
La vente directe est largement répandue dans les départements d'outre-mer. Ces derniers comprennent le plus grand nombre d'exploitants pratiquant ce mode de commercialisation. 87 % des exploitants agricoles de Guyane effectuent de la vente directe. C'est également le cas de la moitié des exploitants agricoles de Martinique. Ils sont respectivement 45 % et 41 % à faire de même à La Réunion et en Guadeloupe.

En France métropolitaine, la Corse comprend la plus grande part d'exploitants agricoles effectuant de la vente directe (52 % en Corse-du-Sud et 43 % en Haute-Corse). La pratique se retrouve également dans le quart Sud-Est, notamment en Savoie (27 %), en Haute-Savoie (26 %), en

Ardèche (26 %), dans les Alpes-de-Haute-Provence et les Hautes-Alpes (25 %). Cette pratique est, en effet, plus développée dans les territoires où se trouvent les productions moins spécialisées. Par exemple, dans les régions à vocation fruitière comme la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, les agriculteurs sont souvent regroupés en filière collective, assurant une commercialisation en filière longue. Ainsi, la part des exploitants vendant des fruits en vente directe est plus importante dans les régions moins productrices comme l'Île-de-France. Cette pratique est également moins répandue dans la moitié ouest de la France, comme la Bretagne qui bénéficie de filières organisées en production de légumes et en élevages.

À l'échelle nationale [Barry, 2012], le premier mode de commercialisation utilisé par les exploitations vendant principalement en circuit court est la vente directe à la ferme (58 %), suivi du marché (23 %) et de la livraison en tournée, à domicile (10 %). La vente en point de vente collectif (6 %), en paniers (2 %) ou en salons et foires (1 %) sont des pratiques moins répandues.

Carte 1 : nombre d'exploitations agricoles commercialisant en vente directe et part dans le nombre total d'exploitations agricoles, par région en 2010



Source : SSP – Agreste, RA, 2010. Traitements : SOeS, 2017

Définitions

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 entre l'exploitant et le consommateur.

La **vente directe** est une opération de vente qui a lieu sans intermédiaire, entre le producteur et le consommateur final.

L'**enquête sur les pratiques environnementales des ménages** (Epem) a été réalisée en mars 2016 auprès d'un échantillon représentatif de 4 258 Français âgés de 18 ans et plus, sélectionnés selon la méthode des quotas : sexe, âge, profession-catégorie socioprofessionnelle (PCS niveau 1) de la personne de référence du ménage, catégorie d'agglomération, zone géographique et nombre de personnes au sein du foyer. La collecte des données a été effectuée par Ipsos, pour le compte du CGDD/SDES. En métropole, 4 057 personnes ont répondu au questionnaire par internet. À La Réunion, en Guadeloupe, Martinique et Guyane, 201 ménages ont été interrogés par téléphone. Les résultats de cette enquête n'ont pas vocation à se substituer aux données provenant d'enquêtes approfondies consacrées au logement, aux usages de l'énergie ou à la gestion des déchets. Sur la base d'un échantillon représentatif, cette étude a pour objectif principal d'étudier la question des usages domestiques afin de saisir ce qui relève ou pas des pratiques environnementales.

L'**indice de sensibilité environnementale** (ISE) est basé sur deux questions posées en début et en fin du questionnaire de l'enquête Epem : les enquêtés sont d'abord invités à quantifier leur sensibilité écologique sur une échelle de 0 à 10 ; en conclusion, il leur est demandé s'ils jugent que les « menaces qui pèsent sur l'environnement sont exagérées ». En observant la répartition des réponses, un découpage a été opéré afin d'étudier deux populations distinctes (27 % de l'échantillon sont classés « faible ISE » et 22 % « fort ISE ») au regard de leur sensibilité [Pautard, 2017a].

Bibliographie

- Ademe (2017), « [Alimentation - les circuits courts de proximité](#) », *Les avis de l'Ademe*, juin 2017, 8 p.
- Ademe, Conseil national de l'emballage et Eco-emballages (2016a), « [Le gisement des emballages ménagers en France, focus sur 10 marchés de grande consommation – évolution 1997-2012](#) », Ademe, août 2016, 36 p.
- Ademe, Adelphi et Eco-emballages (2016b), « [Le gisement des emballages ménagers en France – évolution 1994-2012](#) », Ademe, août 2016, 16 p.
- Agence Bio (2016), « [La Bio en France : des producteurs aux consommateurs](#) », *Les carnets de l'Agence Bio*, deuxième édition 2016, 37 p.
- Barry C. (2012), « [Un producteur sur cinq vend en circuit court](#) », *Agreste Primeur*, n° 275, janvier 2012, 4 p.
- Besson D. (2008), « [Le repas depuis 45 ans : moins de produits frais, plus de plats préparés](#) », *Insee Première*, n° 1208, septembre 2008, 4 p.
- Gauche M. (2017), « [Ménages et Environnement : les chiffres clés - édition 2017](#) », *Datalab*, CGDD/SDES, octobre 2017, 67 p.
- Income Consulting et AK2C (2016), « [Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire](#) », rapport d'étude réalisé pour le compte de l'Ademe, 164 p.
- Larochette B. et Sanchez-Gonzalez J. (2015), « [Cinquante ans de consommation alimentaire : une croissance modérée, mais de profonds changements](#) », *Insee Première*, n° 1568, octobre 2015, 4 p.
- Pautard E. (2017a), « [Quelle prise en compte de l'environnement au sein des foyers ? Analyse sociologique des pratiques domestiques des Français](#) », *Datalab Essentiel*, CGDD/SDES, janvier 2017, 4 p.
- Pautard E. (2017b), « [Les Français et la consommation responsable, vers des achats plus respectueux de l'environnement ?](#) », *Datalab Essentiel*, CGDD/SDES, mars 2017, 4 p.