

Magasins de producteurs : plus chers que la grande distribution ?

Le prix est le premier frein à l'achat de produits fermiers locaux mis en avant par les publics éloignés des circuits courts. Et ces produits sont souvent perçus comme relativement chers par rapport à ce que l'on peut trouver dans la grande distribution. **Le projet « Magasins de Producteurs Accessibles à des Publics Précaires et Isolés », coordonné par Trame, s'est intéressé au positionnement prix des magasins de producteurs.**

Le projet « Magasins de Producteurs Accessibles à des Publics Précaires et Isolés » (MAPPI) a été lancé en avril 2021 pour une durée de huit mois. Il a été coordonné par Trame, en partenariat avec le pôle Circuits Courts Terre d'en-voies-CEGAR et l'AFIPaR. Retenu dans le cadre du plan « France Relance », il visait à étudier comment faciliter l'accès à une alimentation locale de qualité à tout public. Dans le cadre de cette étude-action, 9 magasins de producteurs ont été accompagnés pour élargir leur clientèle aux publics éloignés des circuits courts (financièrement, géographiquement, culturellement et/ou sociologiquement).

Mesurer les prix pratiqués

Sachant que le prix est objectivement un frein à l'accessibilité alimentaire pour les foyers à petits budgets, le projet MAPPI s'est intéressé en particulier à la perception que les personnes ont des prix pratiqués en magasins de producteurs, aussi bien les consommateurs que les non-consommateurs de ces points de vente. L'objectif de l'étude était double : comprendre l'impact de la politique tarifaire des magasins de producteurs sur leur clientèle et comprendre comment toucher des publics précaires et isolés.

Une étude des prix a donc été réalisée pour positionner les prix

Le projet MAPPI a étudié la perception des prix pratiqués en magasins de producteurs.



pratiqués par 4 magasins de producteurs par rapport à l'offre des grandes surfaces à proximité, principaux lieux de consommation des Français, et identifier les potentiels leviers d'actions.

Un cas d'étude : La Ferme de Tartavel

La Ferme de Tartavel est un magasin de producteurs adhérent du réseau Terre d'envies. Il est localisé dans la zone commerciale de Davézieux, ville limitrophe d'Annonay, en Ardèche. Créé en 2013 par un groupe de 10 agriculteurs, il compte aujourd'hui une soixantaine de producteurs dont 12 membres associés. Il propose une gamme variée de produits bio et non bio.

Pour les producteurs associés, le magasin manque de visibilité et il est concurrencé par les grandes et moyennes surfaces (GMS) avoisinantes : Grand Frais, Carrefour Market et Bio Monde. Les consommateurs actuels sont majoritairement des retraités, connaisseurs du lieu et habitués à consommer en circuits courts. Le magasin éprouve des difficultés pour toucher une nouvelle clientèle plus diversifiée. « *Montrer aux personnes qui n'ont pas trop de moyens que c'est accessible* », voici donc le souhait de Mickaël Martel, producteur associé.

La Ferme de Tartavel s'est engagée dans le projet MAPPI avec plusieurs objectifs : attirer une clientèle variée, inciter davantage de personnes à mieux s'alimenter et faire tomber la barrière du prix. Pour cela, ils souhaitaient connaître leur

positionnement prix, comprendre les freins des non-consommateurs et dégager des pistes d'actions.

Des produits bruts moins chers

Un relevé de prix a été réalisé en juillet 2021 par Trame dans La Ferme de Tartavel et dans deux grandes surfaces concurrentes. Ce relevé, réalisé par lecture étiquette et/ou logiciel de caisse interne, a permis d'avoir un aperçu global de l'offre proposée dans chaque grande catégorie alimentaire : fruits et légumes, viandes, œufs, produits laitiers et rayon épicerie. En GMS, les produits comparés étaient à minima des produits français, au mieux avec des méthodes de production/transformation proches de celles réalisées en magasin de producteurs.

Le projet MAPPI a mis en évidence que certains produits s'avèrent plus compétitifs chez La Ferme de Tartavel que dans les grandes surfaces voisines. C'est le cas notamment des produits bruts : fruits non bio, œufs bio et certains légumes bio. Ainsi, en juillet 2021, un consommateur de la Ferme de Tartavel pouvait acheter ses pommes non bio à un prix 15 % à 20 % moins cher qu'en grandes surfaces. Il dépensait cependant davantage pour les produits des rayons épicerie, les produits laitiers, les viandes et certains légumes, notamment par rapport à la GMS n°2 – ne proposant pas de légumes bio (cf. Tableau 1).

Tableau 1.

EXTRAIT DU COMPARATIF PRIX EFFECTUÉ EN JUILLET 2021 ENTRE LES PRODUITS VENDUS CHEZ LA FERME DE TARTAVEL (FT) ET CEUX VENDUS DANS DEUX GRANDES ET MOYENNES SURFACES (GMS) CONCURRENTES.

Catégorie	Produits	Prix [FT]	Taux de variation (%) Prix [FT] / Prix [GMS 1]	Taux de variation (%) Prix [FT] / Prix [GMS 2]
Fruits et légumes	Pommes	2,10 €/kg	- 19 % (2,59 €/kg)	- 16 % (2,49 €/kg)
	Carottes Bio	3,20 €/kg	+ 53 % (2,09 €/kg)	+ 79 % (1,79 €/kg, non bio)
	Courgettes Bio	2,50 €/kg	- 32 % (3,70 €/kg)	+ 80 % (1,39 €/kg, non bio)
	Pommes de terre Bio	2,50 €/kg	+ 26 % (1,99 €/kg)	-16 % (2,99 €/kg, non bio)
Viande	Poulet entier emballé	9,20 €/kg	+ 30 % (7,10 €/kg)	- 7 % (9,84 €/kg)
	Poulet Cuisses Service arrière	13 €/kg	+ 19 % (10,90 €/kg)	+ 53 % (8,50 €/kg)
Œufs	Œufs Bio par 6	2,30 €/u	- 20 % (2,88 €/u)	- 4 % (2,39 €/u)
Epicerie	Confiture 350 g	11,14 €/kg	+ 116 % (5,16 €/kg)	+ 30 % (8,54 €/kg)

■ En rose : produits plus chers chez La Ferme de Tartavel.

■ En vert : produits moins chers chez La Ferme de Tartavel.

Entre parenthèses : prix relevés en GMS.

En grandes surfaces, certains produits sont disponibles uniquement en non bio et sont donnés à titre indicatif afin de comparer l'offre proposée en GMS et celle en magasin de producteurs.



Le magasin La Ferme de Tartavel, en Ardèche, a fait l'objet d'une étude de cas.

Les prix pratiqués dans La Ferme de Tartavel ne sont ainsi pas systématiquement plus chers que dans les grandes surfaces voisines. Parfois, sur un même produit, les écarts des prix pratiqués sont faibles (moins de 5 %). Le projet s'est donc intéressé à une autre échelle : celle du panier alimentaire.

Un prix au panier équivalent

Si l'on ne prend pas en compte les produits des rayons sucrés/salés, peu compétitifs chez La Ferme de Tartavel, on constate que, pour un même contenu de panier, le prix d'achat en magasin de producteurs et en grandes surfaces peut être équivalent (cf. Tableau 2).

Ainsi, faire ses achats dans ce magasin de producteurs ne revient pas nécessairement plus cher que dans les grandes surfaces à proximité. Cela demande néanmoins :

- de savoir vers quels produits s'orienter,
- et d'aller vers une alimentation variée avec davantage de

fruits et légumes et une moindre consommation de viandes et produits sucrés.

Or, les fruits et légumes sont moins consommés par les publics en situation de précarité qui s'orientent davantage vers des aliments riches en graisses et en sucres, sources de calories et procurant une sensation de satiété.

Le prix n'est pas nécessairement le frein principal pouvant expliquer la non-consommation des produits fermiers locaux. Des échanges avec des structures d'accompagnement social (centres communaux d'actions sociales – CCAS, centres sociaux, centres d'insertion professionnelle, Maison des Jeunes et de la Culture...), menés dans le cadre du projet MAPPI, ont mis en évidence que les freins liés aux pratiques culturelles et au rapport à l'alimentation strictement nourricier sont parfois plus importants.

Enfin, parmi les personnes précaires et isolées, le projet MAPPI a mis en avant une grande diversité de profils et de rapport à l'alimentation qui rend impossible toute tentative de généralisation des enseignements.

Liste de produits	<ul style="list-style-type: none"> - 1 kg de pommes de terre Bio - 500 g de carottes Bio (≈ 4 pièces) - 800 g de pommes (≈ 5 pièces) - 1 salade Bio - 1 poulet entier - 1 boîte de 6 œufs Bio - 500 g de lentilles vertes - 1 pain de 500 g - 1 kg de fromage blanc - 1 fromage de chèvre
Prix du panier Ferme de Tartavel	26 €*
Prix du panier GMS 1	24 €*
Prix du panier GMS 2	25 €*

Tableau 2.

COMPARAISON DE PRIX EN GMS ET CHEZ LA FERME DE TARTAVEL POUR UNE MÊME COMPOSITION DE PANIERS ET DE PRODUITS AU MAXIMUM ÉQUIVALENTS.

Ce panier a été construit de manière à être suffisamment varié, fourni, équilibré, comprenant une part de produits compétitifs chez La Ferme de Tartavel.

** Les prix indiqués ont été calculés suite aux relevés effectués dans le cadre du projet MAPPI. Il s'agit de prix indicatifs pour la Ferme de Tartavel et non représentatifs de l'ensemble des magasins de producteurs.*

Les pistes d'actions

Pour les publics à faibles budgets, lever le frein prix demande bien souvent un tiers-payeur qui permette à la fois à ces publics d'accéder à des produits à moindre coût tout en garantissant aux producteurs une juste rémunération. Ce tiers-payeur peut être un partenaire financier qui subventionne l'achat de produits fermiers locaux pour les distribuer à des publics identifiés ou les clients réguliers du magasin de producteurs qui acceptent de verser une contribution supplémentaire lors de leurs achats (arrondi solidaire en caisse).

Sans tiers-payeur, dépasser le frein que constitue le prix demande de s'inscrire dans le temps long, avec des partenaires solides pour établir une indispensable relation de confiance entre les différentes parties prenantes. Les structures sociales locales type CCAS, centres sociaux, MJC ou encore associations étudiantes sont des partenaires potentiels à solliciter pour rapprocher les producteurs des non-consommateurs éloignés des circuits courts. Ces structures connaissent leurs adhérents et réalisent déjà, pour beaucoup, des ateliers de sensibilisation et d'éducation à l'alimentation auprès de leurs adhérents. A travers des ateliers de sensibilisation, l'objectif est de convaincre de l'intérêt d'acheter des produits locaux en dépensant davantage - pour la santé, pour la qualité (goût,

conservation, quantité après cuisson...) - ou à budget constant, mais en changeant ses habitudes (en mangeant moins de viande par exemple et en cuisinant davantage à partir de produits bruts).

Les magasins de producteurs peuvent proposer des paniers moyens à 15 € accompagnés de fiches recettes pour montrer quels produits du magasin cuisiner et manger avec un budget contraint. Grâce au projet MAPPI, La Ferme de Tartavel se lance dans cette démarche.

Les producteurs doivent assumer et expliquer la tarification de leurs produits : en communiquant sur leurs coûts de production, avec des vidéos d'illustration « métiers », en affichant leurs prix dans leurs communications et en mettant en avant la qualité et l'origine locale et paysanne des produits. ■

Alexine Jacq et Marion Lesourd
Trame

N.B. : Les données et constats fournis s'appliquent pour La Ferme de Tartavel et ne sont pas généralisables à l'ensemble des magasins de producteurs.

Pour en savoir plus sur le projet MAPPI : Nicolas Carton, Trame, Tél. : 06 75 38 30 54, n.carton@trame.org

La Ferme de Tartavel propose des produits pas forcément plus chers qu'en grandes surfaces.



Terre d'envers - CEGAR