

C I R C U L I E R R E

LE RÉSEAU PROFESSIONNEL DU CIRCUIT
COURT EN FRANCE



THE GREAT TRANSITION
NOTE D'INTENTION

ZOÉ BARBÉ ; ILIES BELAYACHI ;
AIMÉE BORDES & MARIE JACQUEAU

TABLE DES MATIÈRES

IDENTIFICATION DU PROBLEME	3
QUI SOMMES-NOUS ?	4
POURQUOI CIRCULIERRE ?	5
ÉTUDE DE MARCHÉ.....	6
EXECUTION ET DÉVELOPPEMENT.....	7
ANNEXES.....	9
REFERENCES	11

IDENTIFICATION DU PROBLEME

Depuis plusieurs années, la transparence devient un critère d'achat toujours plus important pour le consommateur français, particulièrement vis-à-vis de l'industrie agro-alimentaire. Dans ce contexte, les restaurateurs ont un rôle à jouer pour répondre à cette demande grandissante, et ce, par le biais de leurs approvisionnements. L'ampleur des problèmes s'inscrit dans les trois piliers de la durabilité : environnemental, social et économique.

La dimension écologique

L'industrie agro-alimentaire est extrêmement polluante : utilisation de produits phytosanitaires, gaz à effet de serre (élevage bovin), gaspillage alimentaire. Chaque année, la France déverse 70 000 tonnes de pesticides sur ses sols soit la seconde plus importante consommation européenne [1]. L'empreinte carbone des français augmente à cause de l'importation de produits étrangers alors que les émissions globales sur le territoire sont en baisse depuis 1990. La France importerait un tiers de ses émissions lesquelles ne sont souvent pas comptabilisées officiellement [2]. Chaque année l'importation des fruits et légumes vers la France représente une consommation de 250 000 tonnes équivalent pétrole et l'émission de 1 000 000 tonnes équivalent CO2 [3]. On parle beaucoup de conscience environnementale au travers de la consommation de produits "BIO", cependant beaucoup sont importés, particulièrement dans les supermarchés biologiques, ce qui annule le bénéfice environnemental, si tant est que le pays producteur applique une réglementation comparable à la norme européenne.

La mauvaise et inéquitable rémunération des producteurs

En 2016, 1/3 des agriculteurs français vivent en dessous du seuil de pauvreté et 20% en déficit avec un revenu annuel moyen entre 13000€ et 15000€ [4]. Les agriculteurs sont tributaires des conditions climatiques impactant les rendements et la qualité de la production et subissent la pression de la grande distribution. Ces éléments entraînent une baisse constante et régulière du nombre d'exploitants agricoles sur le territoire entre 1.5% et 2% chaque année [5]. La majorité des français en a conscience et se déclare prête à payer plus cher pour améliorer la rémunération des agriculteurs [6].

Évolution des modes de consommation

Depuis plusieurs années, les critères d'achats alimentaires évoluent vers plus de transparence et durabilité. En effet, 1 français sur 2 déclare être rassuré quand un produit contient une mention "sans", et 77% sont prêts à payer plus cher pour un produit d'origine française [7]. Par ailleurs, fin 2018, 80% des français se déclarent inquiets de la sécurité alimentaire, conséquence directe des nombreux scandales des 25 dernières années (viande de cheval, crise de la vache folle...). Cependant, le consommateur mal informé se laisse abuser par différents labels ou mentions plus ou moins marketing et sans réel engagement. Une suggestion pour garantir la traçabilité est : "la cartographie du cycle complet de vie des produits depuis les fournisseurs de matières premières jusqu'aux distributeurs des produits finis" [8].

QUI SOMMES-NOUS ?

CircuLierre est une plateforme de mise en relation en ligne pour les producteurs locaux et durables, et les restaurateurs français. Cette entreprise se positionne comme un facilitateur entre les deux parties ayant pour objectif principal de contribuer au développement du circuit court et de la transparence dans le secteur de la restauration. Le nom « CircuLierre » représente la combinaison des mots « circulaire » et « lierre », plante grimpante signifiant la fidélité, marqueur fort de notre volonté de créer des relations durables entre restaurateurs et producteurs. Notre logo est présenté en Annexe 1.

Notre service

La plateforme CircuLierre fonctionne sur le modèle d'un réseau social à l'usage des professionnels et contribue au développement d'une communauté de professionnels engagés. Elle se présente sous forme d'un annuaire de producteurs responsables et de restaurateurs souhaitant trouver des fournisseurs plus durables. La plateforme permet d'entrer en relation simplement et rapidement.

1. Inscription et indication du statut

- Producteur : inscription et utilisation gratuites. Il complète son profil : données générales (nom, localisation...), type d'agriculture, production, fourchette de tarifs à titre indicatif, justificatifs pour les labels et signature de la charte CircuLierre (Annexe 2). Les profils sont validés par notre équipe avant d'être mis en ligne pour assurer l'adéquation avec nos valeurs et la qualité recherchée par les restaurateurs
- Restaurateur : inscription soumise à une cotisation annuelle de 99 €. Il complète son profil : localisation, capacité du restaurant, type de cuisine...

2. Le fonctionnement

- L'ordre d'apparition par défaut des profils se fait sur une base de proximité géographique
- Un système de filtrage est intégré pour améliorer la qualité de la recherche : par produit, région, label, type d'agriculture...
- Les membres peuvent se connecter en se sollicitant les uns les autres. Ils peuvent laisser un message lors de leur demande (*modèle LinkedIn*). L'objectif est d'éviter à un producteur d'être sollicité au-delà de sa capacité à répondre à la demande
- Une fois la demande acceptée, les deux membres peuvent communiquer via un chat et accéder à leurs fils d'actualité respectifs
- Les clients finaux ont accès à la liste des restaurateurs membres via le site internet, gratuitement et sans connexion. Le restaurateur peut choisir d'afficher les producteurs auprès desquels il se fournit.

Mission et Vision

Mission

Le réseau CircuLierre permet aux restaurateurs et producteurs engagés en France de se rencontrer et collaborer durablement.

Vision

Nous participons activement à la valorisation de la production agricole, de la pêche et de l'élevage durable en France dans le but de développer l'économie circulaire sur le territoire. À long-terme, CircuLierre souhaite sensibiliser les consommateurs finaux et encourager des modes de consommation plus responsables.

Fidéliser

Afin de fidéliser les restaurateurs et de reconduire leur abonnement, CircuLierre se concentre sur le développement d'une communauté de professionnels responsables. Ainsi, les restaurateurs seront régulièrement invités à participer à des événements exclusifs en collaboration avec les producteurs membres et dans les zones urbaines. Les deux parties deviennent également ambassadeurs du message de durabilité dans le secteur alimentaire auprès du grand public, au sein de leur restaurant ou production mais également lors de rencontres auxquels ils seront chaleureusement conviés.

POURQUOI CIRCULIERRE ?

Les bénéfices de notre plateforme sont présentés ci-dessous.

Producteurs	Restaurateurs	Marché français
<ul style="list-style-type: none">• Mise en relation avec des professionnels sans intermédiaire• Vente sans commission (<i>meilleure rémunération</i>)• Fidélisation de la relation fournisseur/client (<i>élimination de la pression des géants</i>)• Plus d'autonomie dans sa production et pour la vente	<ul style="list-style-type: none">• Accès à un large réseau de producteurs locaux• Garantie de produits de qualité (<i>via la charte CircuLierre</i>)• Simplification du relationnel avec le fournisseur• Visibilité via la communication sur notre espace consommateur	<ul style="list-style-type: none">• <u>Environnemental</u> : réduction des transports (<i>local</i>), réduction des pesticides et produits phytosanitaires (<i>mise en avant des bonnes pratiques</i>)• <u>Social</u> : augmentation de la transparence, revalorisation des métiers agricoles, mise en avant des produits locaux• <u>Économique</u> : réinjection des échanges monétaires dans l'économie locale et nationale, économie circulaire

ÉTUDE DE MARCHÉ

Le territoire français est un véritable atout agricole. La superficie des terres exploitables permet au pays de produire 18% des produits agricoles européens, c'est donc le premier pays producteur de l'UE. Le climat permet de couvrir la majorité des produits de base de notre alimentation (blé, sucre, fruits & légumes). Il est donc légitime de questionner l'importation de nombreux produits pourtant présents dans les exploitations du pays.

Prenons l'exemple du kiwi, généralement considéré comme un fruit exotique, massivement importé de Nouvelle Zélande. Pourtant ce fruit est largement présent dans le Sud de la France et même en partie exporté. Autant de transport, de temps d'attente entre une récolte précoce et une livraison en étalage représentent un coût écologique certain en plus d'affecter la qualité. Beaucoup d'autres produits suivent le même schéma, masquant le potentiel des terres françaises (Annexe 3). On comprend donc l'impact que l'importation systématique des produits alimentaires biaise notre appréciation.

Notre programme vise dans un premier temps les zones urbaines, dans lesquelles l'approvisionnement en produit frais est plus difficile. En général, le réseau urbain est une barrière à l'entrée de produits locaux, puisqu'il est plus difficile de nouer une relation producteur-restaurateur. Le système est centralisé, en passant par l'intermédiaire de grossistes qui préfèrent importer pour limiter les coûts et remplir les objectifs de quantité. Ce que nous offrons aux restaurateurs urbains en premier lieu, c'est l'alternative à ce système de fournisseur, qui priorise les rendements au détriment de la qualité.

La France compte environ 10 000 établissements de restauration dite « traditionnelle » (hors restauration rapide de chaîne). Le chiffre global à l'échelle nationale dépasse les 200 000. L'approvisionnement représente en général 10% du chiffre d'affaire des restaurants, soit 4,8 milliards d'euros. Le marché est donc largement rentable. Le nombre d'exploitations d'agriculture biologique est de 25 000 sur 451 606 [9], soit plus de 5% de la surface agricole. Toujours selon Agreste, seul un producteur sur cinq vend en circuit court. Malgré un nombre actuel limité de producteurs indépendants, il existe une cible en constante croissance de producteur à informer et intégrer dans notre projet, et donc un potentiel développement du circuit court.

Cette nécessité de revenir à un système plus local grandit dans les consciences. Par exemple, en 2018, le législateur français a imposé un quota minimum de 50% de produits "bio" ou "circuit court" dans la restauration collective à appliquer au plus tard au 1er janvier 2022. Cette mesure révèle certainement l'urgence d'adapter les modes de consommation pour plus de durabilité.

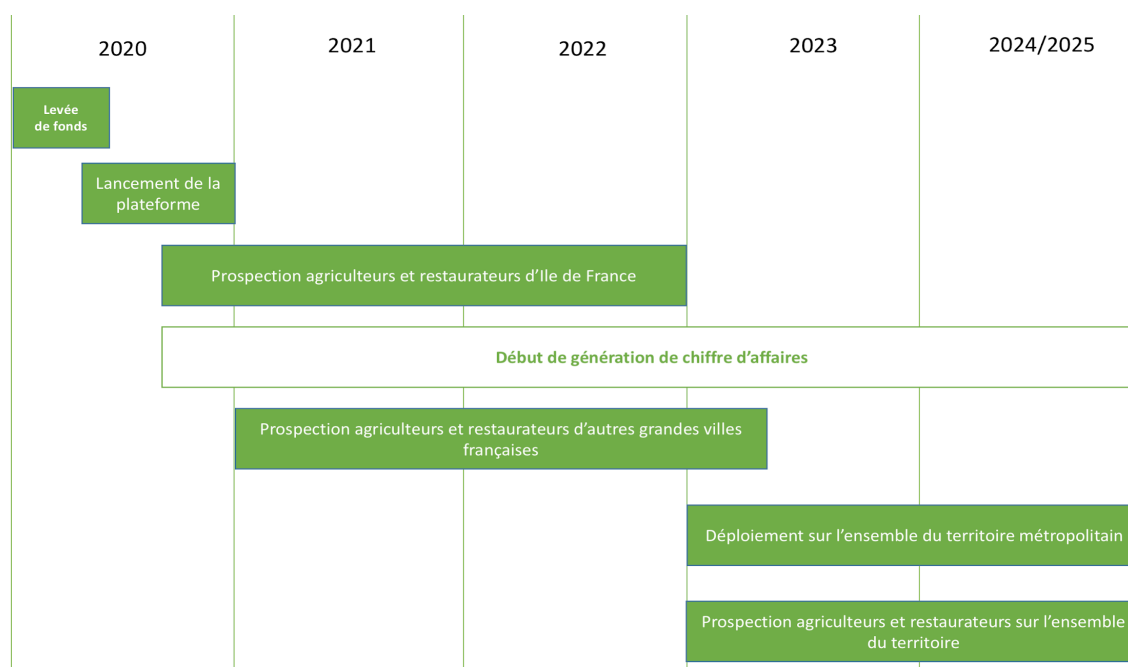
Enfin, notre projet de plateforme se différencie des solutions déjà existantes (Culture Chefs ; Agripousse ; Mes Producteurs Mes Cuisiniers ; Califrais), construites sur un modèle de marché en ligne prélevant une commission sur les ventes et limitées à quelques régions françaises seulement. CircuLierre est innovante dans la mesure où elle se concentre sur le relationnel entre producteurs et restaurateurs. Elle est à voir comme un outil de mise en relation, non comme un intermédiaire : en ce sens, aucune commission ne sera prélevée sur les commandes, puisque les transactions se feront directement entre les personnes concernées. Notre solution s'érige également en alternative à la multitude de labels déjà présents, qui ne reflètent pas toujours une réalité objective. Enfin, en plus d'être simple d'utilisation, la plateforme s'adresse personnellement aux trois intéressés : restaurateur et producteur par le biais du réseau actualisé recensant les producteurs dans un périmètre de proximité des restaurateurs, ainsi qu'aux clients finaux en présentant les tables associées à notre projet, et potentiellement leurs différents fournisseurs.

EXECUTION ET DÉVELOPPEMENT

Notre ambition est nationale, mais nous entendons déployer notre modèle progressivement. La première année sera concentrée sur notre “région pilote” : l’Île-de-France. Celle-ci représente un réseau très dense d’acteurs des diverses filières agricole, d’élevage et de pêche ; et de restaurateurs offrant ainsi un panel de choix pour tester l’appétence du public visé quant à notre offre. La deuxième année marquera, quant à elle, le déploiement national de notre projet. Cela passera par l’ouverture aux grandes villes françaises (Lyon, Marseille, Bordeaux, Lille...) et la troisième année, l’ouverture à l’entièreté du territoire métropolitain. Le développement et la croissance du projet seront engagés grâce à une campagne marketing soutenue, à la fois sur le site internet de CircuLierre, mais aussi et surtout sur les réseaux sociaux, moteur de croissance très important. Des visuels préliminaires sont présentés dans l’onglet « Ressources » du projet.

Prochaines étapes

Les prochaines étapes de notre projet sont présentées sur le modèle ci-après.



Évaluation des risques

Le risque majeur retenu dans notre hypothèse réside dans la fidélisation des restaurateurs, c’est-à-dire d’assurer le renouvellement de l’adhésion des restaurateurs. Ce risque est pris en compte dans le business plan en réduisant la base de nouveaux adhérents d’un certain nombre de défection.

Un autre risque important réside dans l’adhésion des producteurs à notre plateforme, faute de quoi elle ne saurait fonctionner de façon satisfaisante. Certains pourraient considérer cette plateforme comme une charge de travail supplémentaire. Notre objectif est donc d’informer efficacement sur les bénéfices de CircuLierre et de rendre notre plateforme accessible et intuitive.

La qualité et l’innocuité des produits agricoles sont également au cœur de notre démarche. Pour ce faire, nous envisageons de mettre en place un partenariat avec un organisme reconnu dans le

contrôle des normes sanitaires. L'Union Européenne a notamment instauré un régime de contrôle spécial à travers son "Paquet hygiène", et ce partenariat offrira aux producteurs un interlocuteur privilégié qui leur permettra d'être en tout point conforme avec les exigences réglementaires.

Sur un plan opérationnel, le bon fonctionnement de la plateforme est absolument vital car il constitue le cœur du service que nous offrons. Un suivi très régulier des innovations et mises à jour de notre plateforme est indispensable pour la maintenir dans les standards les plus avancés offerts par la technologie. Aussi, nous devons nous assurer de la capacité de réaction de nos hébergeurs pour pouvoir répondre très rapidement à tout problème qui surviendrait sur la plateforme.

Potentiels soutiens

Afin de mener notre projet à bien nous avons pensé à plusieurs soutiens potentiels. Le premier réside dans la communication des restaurateurs et producteurs sur leur adhésion à CircuLierre et la définition des bénéfices de manière tangible pour convaincre et développer le réseau de professionnels.

La Mairie de Paris pourrait également soutenir notre projet dans la phase pilote en région parisienne. En effet, la Mairie de Paris a déjà développé plusieurs objectifs liés à l'alimentation dans lesquels le « local » prend une place importante. Par conséquent ce projet peut s'inscrire dans cette dynamique [10]. Des actions similaires existent à l'échelle nationale [11]. Enfin, les entités régionales peuvent également apporter leur soutien à CircuLierre afin de valoriser productions et restaurateurs régionaux.

Plusieurs autres partenariats peuvent être développés dans le cadre de notre projet, principalement avec des associations telles que Good Planet ou Ethic Ocean. Ces partenariats permettraient de crédibiliser CircuLierre ainsi que de partager les domaines d'expertise respectifs.

ANNEXES

Annexe 1 : Logo CircuLierre





CHARTE CIRCULIERRE

POUR LA PRODUCTION, L'ELEVAGE ET LA
PÊCHE DURABLE

> Conscient des enjeux environnementaux liés à la production agricole, à l'élevage et à la pêche, je m'engage à respecter des pratiques durables

> Je m'inscris dans une dynamique agricole et d'élevage visant à la préservation des ressources de l'eau, des sols et de l'air qui favorise la biodiversité et ne faisant aucun usage de produits phytosanitaires

> Je certifie respecter les critères du Réseau d'Agriculture Durable pour l'élevage bovin

> Je m'engage à préserver les ressources halieutiques suivant les critères de taille, maturité sexuelle, l'état des stocks et des techniques responsables définies par l'association EthicOcean

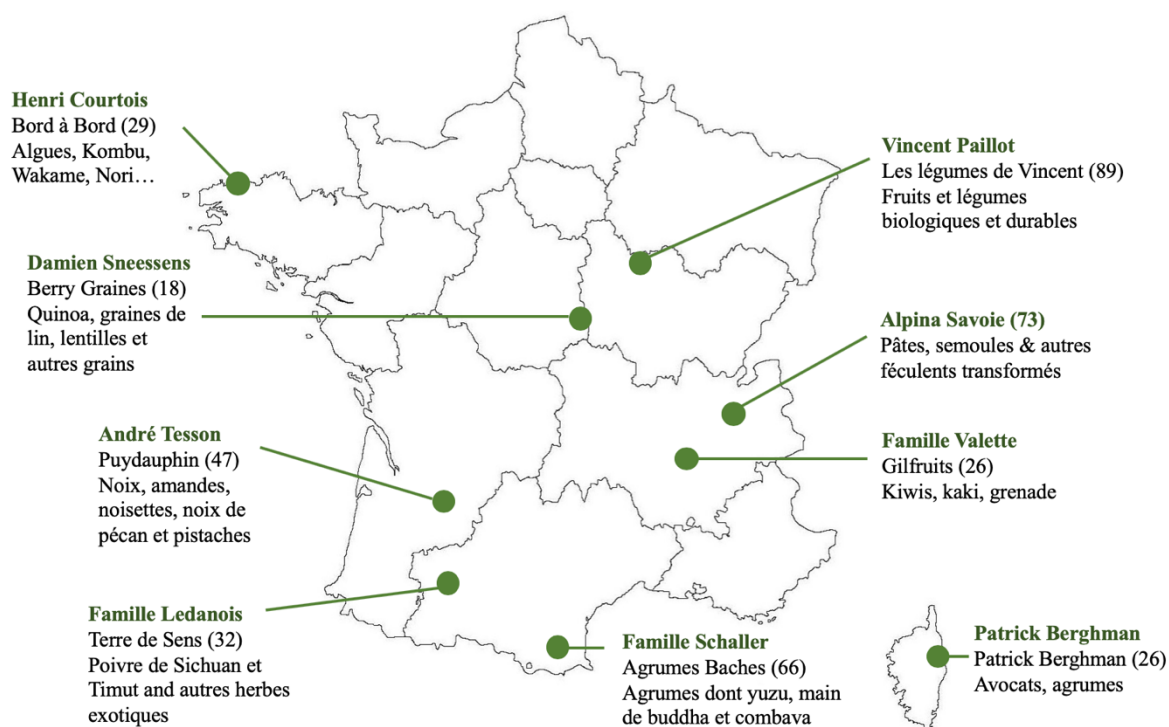
Nom du producteur: _____

Exploitation ou entreprise: _____

**"Je m'engage à respecter les termes de la charte
d'engagement CircuLierre pour une production durable"**

Le: _____ à _____ Signature: _____

Annexe 3 : Potentiel des terres françaises



REFERENCES

- [1] Pesticides, qui sont les plus gros consommateurs en Europe ? (2019, Février 12). *Généralions Futures*. Extrait de : <https://www.generations-futures.fr/publications/pesticides-qui-sont-les-plus-gros-consommateurs-en-europe/>
- [2] Ces importations qui augmentent l’empreinte carbone de notre consommation. (2010, Mars 29). *Mes courses pour la planète*. Extrait de : http://www.mescoursespourlaplanete.com/Actualites/Ces_importations_qui_aumentent_l_auempreinte_carbone_de_notre_consommation___804.html
- [3] L’importation lointaine d’un produit bio annule son intérêt écologique. (2013, Avril 9). *ConsoGlobe*. Extrait de : <https://www.consoglobe.com/idee-recue-importation-lointaine-produit-bio-annule-son-interet-ecologique-cg>
- [4] Bianchi, F. (2017, Octobre 11). Pourquoi 30% des agriculteurs gagnent moins de 350 euros par mois. *BFM Business*. Extrait de : <https://bfmbusiness.bfmtv.com/france/pourquoi-30percent-des-agriculteurs-gagnent-moins-de-350-euros-par-mois-1275292.html>
- [5] Le nombre d’agriculteurs continue de baisser en France. (2019, Janvier 28). *Ouest France*. Extrait de : <https://www.ouest-france.fr/economie/agriculture/le-nombre-d-agriculteurs-continue-de-baisser-en-france-6200688>

- [6] Grelot-Girard, P. (2018, Octobre 22). Vers une alimentation choisie. *Kantar TNS*.
Extrait de : <https://webzine.tns-sofres.com/innovation-produit/vers-une-alimentation-choisie/>
- [7] Alimentation : l'origine et la transparence sont primordiales aux yeux des français. (n.d). *Mangeons local en Ile de France*. Extrait de :
<https://www.mangeonslocal-en-idf.com/articles/alimentation-l%E2%80%99origine-et-la-transparence-sont-primordiales-aux-yeux-des-fran%C3%A7ais>
- [8] Chatelin, P. (2019, Août 21). Pour davantage de transparence dans la chaîne alimentaire. *Les Echos*. Extrait de : <https://www.lesechos.fr/idees-debats/cercle/pour-davantage-de-transparence-dans-la-chaine-alimentaire-1125389>
- [9] Massis, D., & Hild, F. (2016). La pratique de l'agriculture biologique créatrice d'emploi ? Une évaluation de l'impact du bio sur la quantité de travail agricole. *Agreste Les Dossiers*. Extrait de :
http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/dossier35_integral.pdf
- [10] État des lieux de l'alimentation à Paris. (n.d). *Mairie de Paris*. Extrait de :
<https://api-site-cdn.paris.fr/images/91142>
- [11] Programme national de l'alimentation et de la nutrition. (2019, Septembre). *Gouvernement Agriculture*. [PDF]. Extrait de :
file:///Users/aimeebordes/Downloads/1909_rapport-pnan_v2.pdf

Sources additionnelles

- Cahier des charges. (n.d). *Réseau d'Agriculture Durable*. Extrait de :
<http://www.agriculture-durable.org/lagriculture-durable/cahier-des-charges/>
- EthicOcean. (n.d). *EthicOcean*. Extrait de : <https://www.ethic-ocean.org/>