

JACQUES MATHÉ

Circuits courts, mode d'emploi

Les circuits courts attirent de plus en plus d'adeptes, consommateurs mais aussi producteurs, qui rêvent de se lancer dans ce secteur. Jacques Mathé, économiste au sein du réseau CER France et professeur associé de sciences économiques à l'université de Poitiers, publie un ouvrage en forme de guide à destination de ceux qui veulent monter un tel projet. Il a mené des centaines d'heures d'entretiens auprès de producteurs en France et au-delà. De l'élevage de porc basque dans la vallée des Aldudes au marché bio de Montréal, en passant par la production de foie gras en Charente ou un magasin de produits fermiers à Niort, Jacques Mathé passe en revue des dizaines d'initiatives réussies.

L'Actualité. – Pourquoi avez-vous eu envie d'écrire ce livre ?

Jacques Mathé. – Je rencontre beaucoup trop de gens qui ont des conditions de travail dignes des romans de Zola. En tant que consommateur, derrière l'image idyllique de la production de proximité, dois-je accepter cela pour les producteurs ? Je suis triste de voir des personnes qui se lancent avec un vrai désir de bien faire, de belles intentions, mais ne réussissent pas parce qu'elles n'ont pas anticipé les difficultés. Souvent, ce sont des gens extérieurs au milieu agricole, avec une certaine idée militante, mais qui ne gagnent pas d'argent faute de réalisme.

Pourquoi est-ce difficile de se lancer dans le circuit de proximité ?

Nous avons peu de références sur ces filières, c'est un champ nouveau pour tous les acteurs. Je voulais donc proposer un outil de formation efficace, qui soit issu directement des expériences de producteurs. Créer une entreprise en circuit court est d'une grande complexité. Il est demandé à une personne, parfois deux, de cumuler des compétences qui sont habituellement divisées en différents acteurs : pour produire, transformer et vendre, au moins trois personnes sont nécessaires dans une entreprise classique.

Faut-il agir comme dans l'économie classique ?

Tout à fait, le porteur de projet doit avoir un plan d'attaque. Par exemple, une grande majorité des producteurs en circuit classique ne fixent pas de prix. En général, il est déterminé par le client, la coopérative. En direct, il faut établir un

10 clés pour réussir dans les circuits courts, de Jacques Mathé, éditions France Agricole, 296 p., 29€



Pierre Oteiza, à la foire au jambon de Bayonne, ou l'aventure extraordinaire du porc basque dans la vallée des Aldudes.

prix ! Beaucoup de nouveaux venus dans ce secteur n'ont pas d'idée de ce que vaut un produit. C'est un vrai problème chez le maraîcher notamment, qui ne compte pas le temps qu'il passe sur le terrain. Il doit le comptabiliser dans le prix de vente.

Quelles sont les qualités à acquérir selon vous pour réussir ?

Il faut être diversifié et curieux, à l'affût de tout : nouveaux produits, nouvelles recettes, les modes aussi... Au cours de mon enquête, j'ai trouvé une richesse créative incroyable chez les producteurs. Beaucoup n'ont pas fait d'études de marketing mais ont imaginé un très beau logo, une présentation remarquable... Il faut savoir vendre. De la même façon, de nombreux producteurs ne font pas

attention à la qualité de leur marchandise sous prétexte qu'ils font du bio. Selon moi, il n'est pas envisageable de proposer des poireaux sales, par exemple. En circuit court ou en bio, il faut être sérieux et présenter des légumes propres et bien calibrés.

Le producteur en circuit court doit-il en faire davantage que dans l'agriculture conventionnelle ?

Cela demande effectivement une énergie incroyable, en termes d'organisation du travail, d'efficacité. Les circuits courts ne vont pas sauver l'agriculture, mais ils permettent aux producteurs d'avoir une reconnaissance. Le point positif, c'est qu'il y a actuellement une régénération du milieu agricole. Mon livre est quand même optimiste, il y a beaucoup de gens qui y croient et qui ont de vraies bonnes idées. Mais il faut être professionnel.

Recueilli par Clément Barraud

GLEN BAXTER PRESQUE COMPLET

En mai, la New York Review of Books publie un nouveau livre de Glen Baxter, *Almost completely Baxter*, qui réunit 144 dessins sélectionnés sur une vingtaine d'années (160 p., 22,95\$). Sur le vieux continent,

l'artiste britannique poursuit son safari historico-gastronomique entrepris en Poitou-Charentes. Pour cette édition, il a tenté de percer le secret de la recette du creusois. Il se réjouit d'avoir à découvrir et à sublimer les saveurs de la grande Aquitaine. À Pâques, le maître du nonsense était l'invité d'honneur de la foire au jambon à Bayonne. Trois dessins réalisés pour l'événement, dont les originaux étaient exposés au musée basque, ornaient les sacs en papier des sataisonniers et les 200 000 gobelets de la fête...

