

La précarité chez les paysans

Près de 18 % des agriculteurs vivent sous le seuil de pauvreté*, contre 13 % pour des personnes exerçant un autre métier. Ça fait presque 1 agriculteur sur 5.

Source : Reporterre - Les agriculteurs ne gagnent pas assez pour vivre - 2021

Définition : *Le seuil de pauvreté est niveau de revenus au-dessous duquel un ménage (personne seule ou famille avec ou sans enfants) est considéré comme pauvre.



Source : L'Union : Un tracteur affiche une banderole « notre travail a un prix », 2024. © AFP/Bertrand Guay



Source : La dépêche, "Les agriculteurs poursuivent leurs "contrôles" et leurs barrages", 2015



Témoignage de Sébastien, 51 ans, élève des vaches près de Lisieux (Calvados).

« J'ai grandi dans la ferme de mes parents et j'ai repris le travail derrière eux. J'ai envie de conserver ce qu'ils m'ont laissé, mais c'est difficile. Les charges sont élevées. Après avoir payé les factures, il ne me reste pas grand-chose. Maximum 500 €. Certains mois, c'est même 0. » [...] C'est ma femme qui fait vivre la maison. Sans son salaire, on ne s'en sortirait pas, on n'arriverait pas à nourrir les enfants »

Source : TÉMOIGNAGE. Colère des agriculteurs : « Sans le salaire de ma femme, on ne s'en sortirait pas »; OuestFrance, Lucas Larcher, 2024

Cette précarité s'explique par une faible rémunération des productions agricoles et un fort taux d'endettement pour faire marcher les exploitations. Le prix d'achat des productions agricoles, en plus d'être trop faible pour rémunérer les nombreuses heures de travail des agriculteurs, est aussi instable et fluctue suivant les années.

Source : Fiche Film "La part des autres" Alimenterre, 2022

L'injuste rémunération des agriculteurs

Avant d'arriver dans nos assiettes, les produits alimentaires (*par exemple les yaourts*) que nous achetons connaissent plusieurs étapes :



1/ La production (*l'élevage laitier*)



2/ La transformation et le conditionnement (*la transformation du lait en yaourt et sa mise en pot*) ;

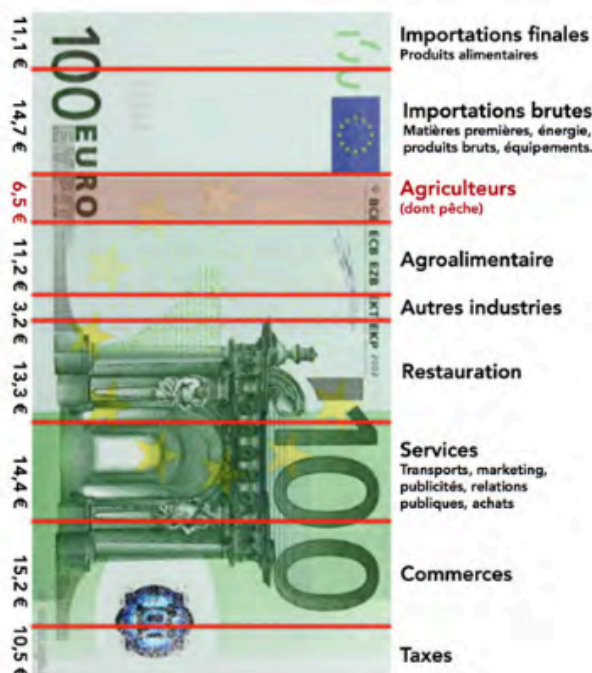


3/ La distribution (*le transport vers des magasins ou plateformes de distribution*) ;



4/ La commercialisation, c'est-à-dire la vente (par exemple dans des supermarchés, ou au marché).

Quand les produits sont vendus en **circuits alimentaires dit "longs"**, il y a de **nombreux intermédiaires** qui interviennent dans le parcours du produit : grossistes, détaillants, négociants, etc. Or plus il y a d'intermédiaires qu'il faut payer, plus la part de rémunération pour le producteur diminue.



En moyenne sur 100 euros d'achats alimentaires dépensés en France, seuls 6,5 euros reviennent aux agriculteurs français.

Source : Les Greniers d'Abondance CC BY-NC-SA, d'après Boyer (2020)

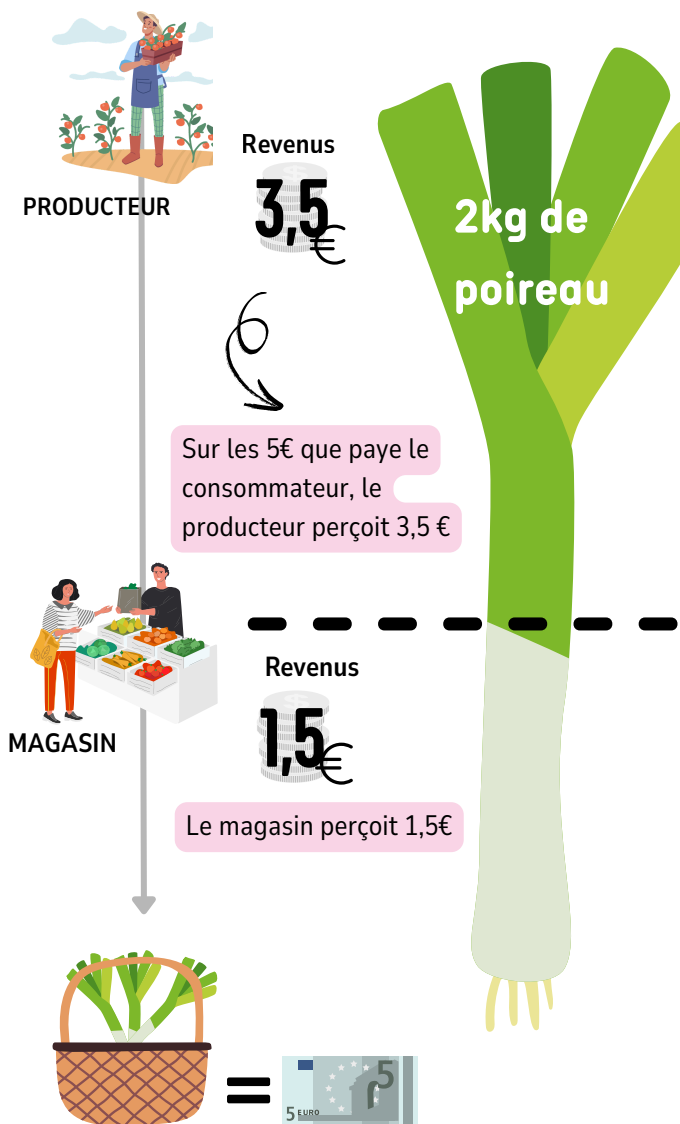
C'est approximativement 0,65 € pour 10€ dépensés en produits alimentaires.

En 1960, les matières premières agricoles représentaient 18 % de la valeur finale, soit 1,80€ pour 10€ dépensés en produits alimentaires.

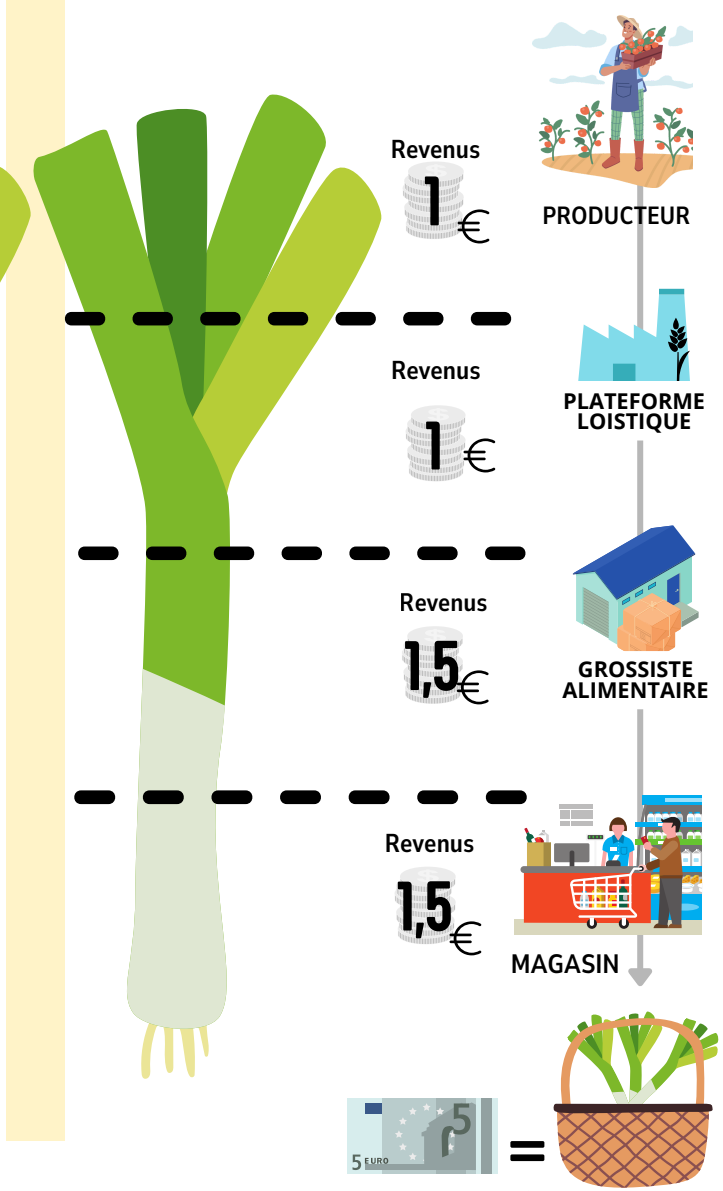
Aujourd'hui, ce sont les magasins (ceux qui vendent la nourriture) qui gagnent le plus d'argent dans le système alimentaire. Quand on dépense 10 € pour acheter à manger, il y a en moyenne 1,50 € qui va aux magasins (appelés distributeurs).

Répartition des revenus dans les circuits alimentaires

Circuit court

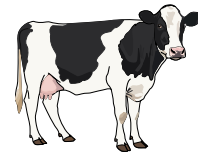


Circuit long



Le consommateur final paye 5 euros pour 2kg de poireau

Éleveur laitier, un dur métier très mal rémunéré



En France en 2021, **13% des travailleurs** vivent sous le seuil de pauvreté monétaire*.

Pour les éleveurs laitiers, ce taux est de **19%**, soit près **d'un éleveur sur 5 !** (2018)

Source : INSEE



58h

de travail
par
semaine

Source : Fondation pour la Nature et l'Homme



1 à 2 semaines

de congés par an



Entre 6 et 8h

Début de journée

Autour de 19h

Fin de journée

Un exemple de solidarité entre producteurs et consommateurs : les AMAP (association pour le maintien de l'agriculture paysanne)

Une Association pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP), est un système où les consommateurs s'engagent directement auprès d'un producteur local. Ils payent à l'avance pour plusieurs mois, et chaque semaine ils reçoivent des paniers avec différents produits issus de la ferme du producteur (souvent légumes, parfois œufs, fromage, etc.)

Dans ce système, il n'y a pas (ou très peu) d'intermédiaires : **le produit est vendu en circuit court.**

L'agriculteur sécurise ses ventes sur plusieurs mois car les clients paient en avance

Le producteur fixe un prix qui couvre réellement ses coûts et son travail.

Il récupère une part bien plus importante de la valeur que dans les circuits longs.



UNE AMAP, C'EST QUOI ?

- C'EST LA **RENCONTRE** HEBDOMADAIRE ENTRE UN·E PRODUCTEUR·ICE ET UNE FAMILLE.
- C'EST CONNAITRE ET FAIRE VIVRE **DIGNEMENT** UN OU UNE PAYSANNE ET SA FAMILLE.
- C'EST MANGER **UNE PART DE RÉCOLTE** LOCALE, BIO, SAVOUREUSE ET QUALITATIVE.
- C'EST **SOUTENIR** LES NOUVELLES INSTALLATIONS AGRICOLES ET **PERPÉTUER** DES SAVOIR-FAIRE.
- C'EST DE LA **JOIE**, DE LA **SOLIDARITÉ**, DE **L'AMITIÉ**, DE LA **CONVIVIALITÉ**.
- C'EST AUSSI UN **ENGAGEMENT ANNUEL** ET UNE **CONFIANCE RÉCIPROQUE**.
- C'EST **PRÉSERVER LE VIVANT** ET RESPECTER LA VIE !

Source : Le Réseau AMAP des Midi-pyrénées

Il est difficile pour de nombreuses familles d'acheter des fruits et légumes et des produits de qualité. D'après une étude publiée par le Centre de Ressources et d'Informations Nutritionnelles :



32%

des français ont des difficultés financières pour consommer des fruits et des légumes frais tous les jours*



français saute certains repas pour des raisons financières*

Une épicerie sociale et solidaire c'est :

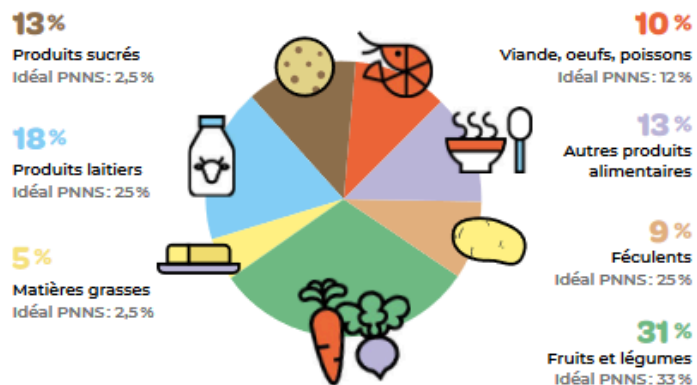
<p>Des produits variés en libre-service pour donner du choix</p>	<p>Une participation financière symbolique pour respecter la dignité</p>	<p>Un espace convivial et des activités pour créer du lien social et renforcer l'estime de soi</p>	<p>Un accompagnement social personnalisé pour une insertion durable</p>
---	---	---	--

Les produits proposés dans les épiceries solidaires

Les produits distribués dans les épiceries solidaires se caractérisent notamment par une forte proportion de fruits et légumes frais. La répartition des différentes catégories nutritionnelles se rapproche des préconisations du Programme National Nutrition Santé (PNNS).

72% des épiceries du réseau proposent des produits bio

Catégories nutritionnelles versus PNNS



LES 5 PRINCIPAUX IMPACTS DES ÉPICERIES SOLIDAIRES



1
Accès à une alimentation de qualité et diversifiée



2
Renforcement du lien social et sortie de l'isolement



3
Amélioration de l'estime de soi, de l'autonomie et du pouvoir d'agir



4
Renforcement de la capacité à surmonter les difficultés financières



5
Amélioration de l'accès aux droits et à l'information



Source : Banque alimentaire

LES ÉPICERIES SOLIDAIRES, FORTEMENT IMPLANTÉES DANS LES PETITES VILLES

PETITE VILLE
(5 000 À 20 000 HABITANTS)

40,43%

VILLE MOYENNE
(20 000 À 50 000 HABITANTS)

19,50%

GRANDE VILLE
(50 000 À 200 000 HABITANTS)

14,54%

BOURG
(2 000 À 5 000 HABITANTS)

13,83%

MÉTROPOLE

7,09%

VILLAGE
(MOINS DE 2 000 HABITANTS)

4,61%



Source : ANDES, Observatoire ANDES – Janvier 2025,

LES ACTIVITÉS PROPOSÉES DANS LES ÉPICERIES SOLIDAIRES



DES LIEUX DE VIE, CRÉATEURS DE LIEN SOCIAL ET FOISSANT D'ACTIVITÉS

50

ATELIERS SONT PROPOSÉS EN MOYENNE PAR UNE ÉPICERIE CHAQUE ANNÉE SUR DES THÉMATIQUES VARIÉES.

SOIT

+ DE 30 000

ATELIERS PAR AN POUR LE RÉSEAU, SUR DES THÉMATIQUES VARIÉES COMME LA CUISINE, L'ALIMENTATION DURABLE, L'ACCÈS AUX DROITS, L'ACCÈS À LA CULTURE, L'ESTIME DE SOI, ETC.

LES PRINCIPAUX INTERVENANTS POUR ANIMER LES ATELIERS SONT, DANS L'ORDRE :



LES SALARIÉS DE L'ÉPICERIE



LES BÉNÉVOLES



LES PROFESSIONNELS EXTÉRIEURS



LES CLIENTS BÉNÉFICIAIRES

Source : ANDES, Observatoire ANDES – Janvier 2025,

L'alimentation de qualité selon l'alimentation VRAC

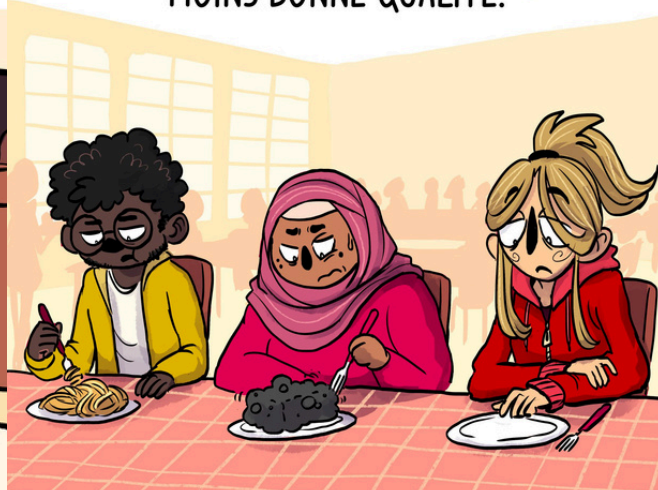


LA MISSION DE **VRAC** EST DE PERMETTRE À TOUS.TES L'ACCÈS À UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ.



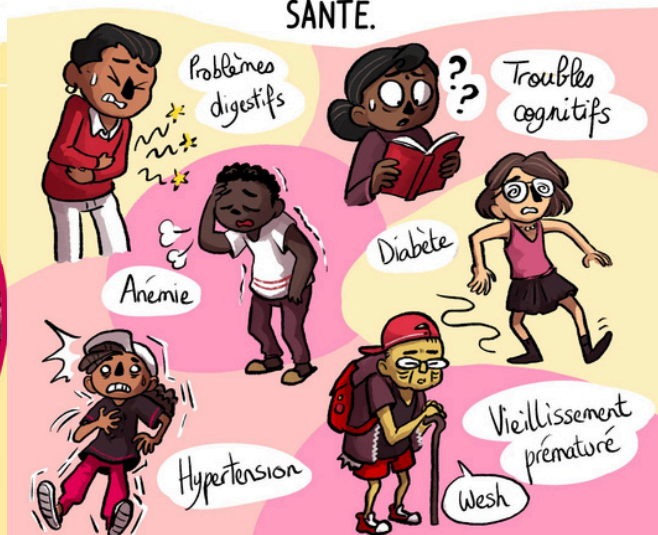
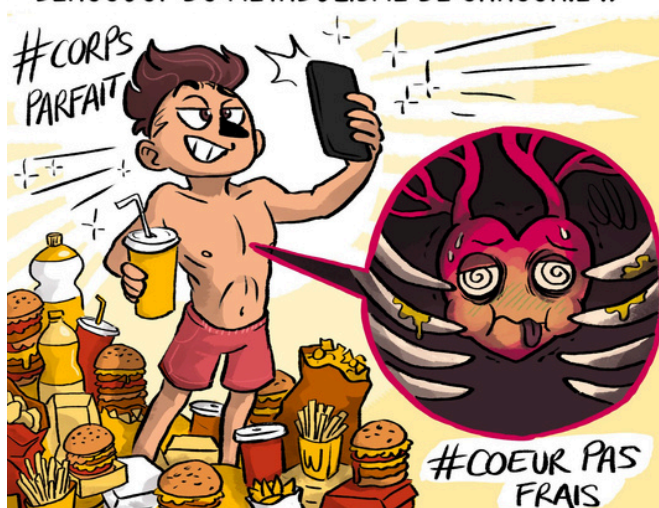
EN EFFET, UNE CALORIE DE FRUITS ET LÉGUMES COÛTE EN MOYENNE 4 FOIS PLUS CHER QU'UNE CALORIE DE PRODUITS GRAS OU SUCRÉS !

C'EST L'UNE DES RAISONS QUI FORCENT LES GENS À CHOISIR UNE ALIMENTATION DE MOINS BONNE QUALITÉ.



OR, BIEN MANGER, CE N'EST PAS QU'UNE QUESTION DE PHYSIQUE (QUI DÉPEND BEAUCOUP DU MÉTABOLISME DE CHACUN.E !)

UNE MAUVAISE ALIMENTATION PEUT EN EFFET ENGENDRER TOUTES SORTES DE PROBLÈMES DE SANTÉ.



MAIS L'ALIMENTATION A AUSSI UNE IMPORTANCE SOCIALE À NE PAS NÉGLIGER ...

... AINSI QUE DES CONSÉQUENCES SUR L'ESTIME DE SOI ET L'HUMEUR.



L'ALIMENTATION REVÊT DES DIMENSIONS CULTURELLES, IDENTITAIRES ET SYMBOLIQUES PROPRES À CHACUN.E.

BREF, CE QU'ON MANGE FAIT PARTIE DE NOUS !



Source : VRAC Université France et l'Ecole Emile Cohl

Témoignages

Un usager :

“

C'est un lieu convivial : pas de différence entre les gens, tout le monde est sur le même pied d'égalité. Les achats se font avec des règles, on reste ancré dans la réalité, on s'engage financièrement. L'atelier cuisine m'a fait du bien, dans l'équilibre alimentaire et la convivialité. Pas 36 choix de choses, c'est limité, cela permet d'aller plus à l'essentiel que lorsqu'on fait ses courses dans d'autres magasins. On se laisse moins embarquer par le système de consommation. ”

Un usager :

“

J'observe une ambiance très aimable et les gens très souriants et polis chaque fois quand on avait rendez-vous à l'épicerie. Donc l'épicerie est plus qu'une place où on peut faire des économies, c'est un endroit où je fais mes courses avec plaisir

”

Source : Épicerie sociale et solidaire de Bourg en Bresse "Au marché conté"