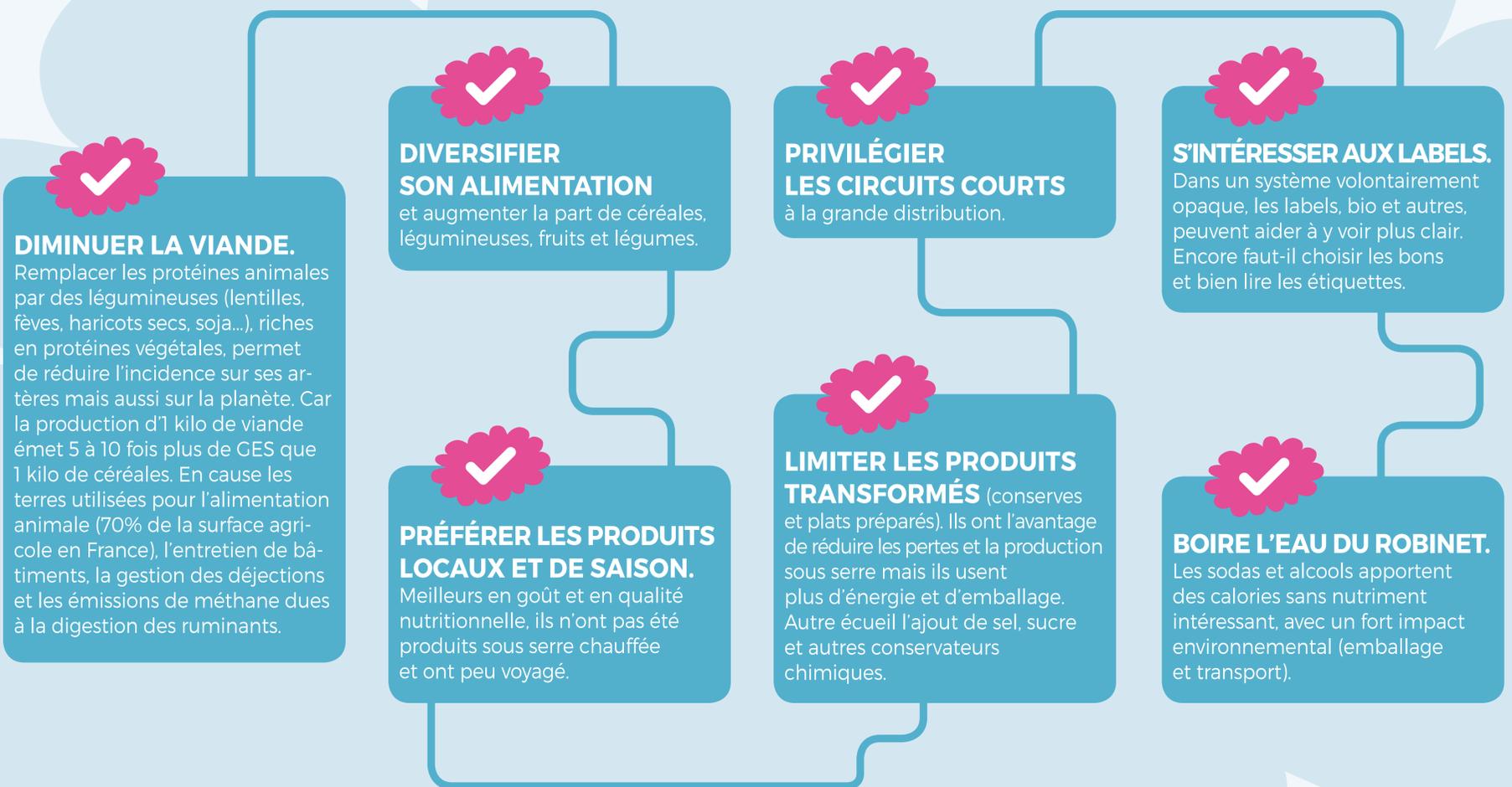


LA TRANSITION PAR L'ASSIETTE



Entre la production, la transformation, le transport, la distribution et la consommation, l'alimentation génère **25% des gaz à effet de serre** (GES) qui détraquent le climat. Chacun peut, en modifiant ses habitudes, aider à redresser la barre. Un pari bénéfique pour la santé, l'environnement, la justice sociale et le porte-monnaie, avec en prime le plaisir du goût et des autres. Ci-dessous quelques conseils simples.

(Source : Guide pratique manger mieux et gaspiller moins de l'ADEME)



SUS AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Les chiffres donnent le tournis. Selon la FAO*, **1,3 milliard de tonnes de nourriture sont jetées** chaque année dans le monde. En France, la perte est estimée à 10 millions de tonnes, soit 30 kilos par an et par habitant, dont 7 kilos d'aliments encore emballés (source ADEME). Dégâts à la récolte, denrées abîmées lors des manipulations, rupture de la chaîne du froid, conditionnements défectueux, produits périmés...

Ce **gaspillage** s'observe à tous les stades de la chaîne alimentaire. Dans les grandes surfaces, les pertes s'élèvent à 2% voire 5% du chiffre d'affaires. Des mesures ont été prises pour endiguer ce fléau, notamment l'obligation faite aux supermarchés d'**offrir leurs invendus** consommables notamment aux associations caritatives, mais le gâchis reste immense. La modération, dans les volumes d'achat et les quantités cuisinées, comme la vigilance sur les dates de péremption, permettent, au quotidien, de limiter les pertes. Signé en juin 2013, le **pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire** ambitionne de réduire de 50% ce gaspillage d'ici 2025.

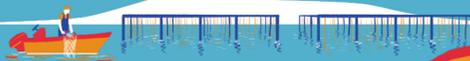
*FAO : Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture



MILLE ET UN PRODUITS DU BASSIN DE THAU

9

Des idées
pour demain



Niché entre terre, mer et lagune, le **territoire de Thau** jouit d'une incroyable biodiversité. De l'entrée au dessert, il décline une partition gourmande apte à satisfaire tous les appétits. Ci-dessous, une liste, forcément non exhaustive, des produits **cultivés** ou d'**élevage** sur les 25 communes* qu'englobe le Syndicat Mixte du Bassin de Thau.



VITICULTURE

Véritable étendard du département de l'Hérault, la **viticulture**, déjà présente sur le Bassin de Thau à l'époque romaine, occupe un espace prépondérant sur le territoire (plus de 70% des cultures en 2000). Grâce aux efforts consentis ces dernières décennies, les vins (blanc, rosé, rouge) et muscats ont gagné en **qualité** et en **renommée**. Parmi les plus connus : les AOC Picpoul de Pinet, Languedoc Grès de Montpellier, muscats de Frontignan et Mireval ainsi que les IGP Côtes de Thau, Vicomte d'Aumelas, Pays d'Hérault et Collines de la Moure. Particularité sétoise, le vignoble maritime de Listel où est produit le vin des sables.



PÊCHE ET CONCHYLICULTURE

Inscrits dans l'ADN du territoire, **poissons** et **coquillages**, issus de la mer ou de la lagune, caracolent au sommet du hit-parade culinaire de Thau. Parmi les espèces emblématiques : la daurade, le loup, la sole, l'anguille, la baudroie, le merlu, le poulpe, le thon rouge, le rouget, l'anchois, l'encornet et le capelan.

Au rayon des **coquillages** et **crustacés** : la fameuse huître de Thau, les moules, les palourdes, les escargots de mer ou d'étang, les crabes, les oursins, les violets (ou bijus) ou encore les tellines.

Soucieux de valoriser leurs produits et d'en garantir l'origine et la qualité, les professionnels ont engagé une démarche pour obtenir une **IGP huître de Thau**.



MARAÎCHAGE ET ARBORICULTURE

Le territoire de Thau (notamment Marseillan, Villeveyrac, Mèze et Vic la Gardiole) est vraiment un **jardin extraordinaire**. Au fil des saisons, une grande diversité de produits y est cultivée : des légumes ratatouille, aux salades, en passant par les carottes, les haricots, les choux, les poireaux, les fèves, les petits pois, les courges, les pommes de terre, etc.

Le bassin est aussi réputé pour ses asperges, son raisin de table et ses grenades.

Côté fruits (transformés parfois en jus ou en sirops), le choix est également immense avec melons, pastèques, pêches, nectarines, abricots, cerises, fraises, citrons, pommes, poires, figues, arbouses etc. Sans oublier les fruits secs, amandes notamment.



PRODUCTION DE VIANDES

Les éleveurs ne sont pas légion sur le territoire. Leur production, souvent de grande qualité et parfois **certifiée bio**, est constituée de chèvres, moutons, porcs, poulets et canards.



APICULTURE

Des ruches, disséminées sur tout le pourtour de la lagune (y compris dans des endroits insolites tel le **Jardin Antique Méditerranéen** de Balaruc-les-Bains), sont extraits différents **miels** aux parfums variés. Comme dans d'autres régions de France, les abeilles sont impactées par la canicule, la sécheresse et les incendies. Certains apiculteurs tirent la sonnette d'alarme.



PRODUITS LAI TIERS

Parfois bios, différents fromages de chèvre et de brebis notamment des tomes et des pélardons (appellation protégée par une **AOP**), ainsi que des yaourts sont élaborés en pays de Thau.



PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES

Thym, origan, romarin, sarriette, lavande ou sauge officinale poussent en garrigue. Sont aussi cultivés basilic, verveine, estragon, marjolaine, coriandre, anis vert, fenouil ou safran. En plein **développement**, surtout en **bio**, le marché de ces plantes a de multiples débouchés : production d'huiles essentielles, d'épices, de sirops, de tisanes et de produits cosmétiques.



CULTURES CÉRÉALIÈRES

Cultivées sur plusieurs milliers d'hectares, notamment sur les communes de Mèze, Marseillan et Villeveyrac, les **céréales** (surtout du blé dur) sont en partie produites sur les terres d'arrachage des vignes.



BIÈRES ARTISANALES

Terre de vins, le Bassin de Thau héberge aussi plusieurs brasseurs (notamment à Sète) qui fabriquent des bières artisanales aux **arômes singuliers** (parfums agrumes, céréales, miel, gingembre, café...).

*Le périmètre du Syndicat Mixte du Bassin de Thau comprend les communes suivantes : Agde, Aumes, Balaruc le Vieux, Balaruc les Bains, Bouzigues, Castelnaud de Guers, Courmonsec, Courmonterral, Fabrègues, Florensac, Frontignan, Gigean, Loupian, Marseillan, Mèze, Mireval, Montagnac, Montbazin, Pinet, Pomerols, Poussan, Saint Pons de Mauchiens, Sète, Vic la Gardiole, Villeveyrac.

ENTRE TERRE ET MER, LA BOUTIQUE DE PRODUCTEURS DU TERRITOIRE

Ancré au rond-point des 4 chemins à Mèze, le magasin a été créé en 2013 par les chevriers **Nelly et Christophe Brodu**, installés à Villeveyrac et **Alain Sacaze**, conchyliculteur à Mèze. De la viande aux poissons fumés, en passant par les fruits, légumes, confitures, farines, fromage, œufs, vin, bière ou huile d'olive, **toutes les gammes de produits** sont proposées dans les rayons. Y compris les plus insolites comme le savon au lait de jument ou les gâteaux au safran. Issues de l'**agriculture biologique**, biodynamique ou raisonnée, ces denrées variées ont en commun une exigence de qualité et d'authenticité.



AU FOUR ET AU MOULIN

Une vingtaine de producteurs, implantés pour la plupart à proximité (moins de 20 kilomètres), se relaient pour tenir la boutique, environ 3 jours par mois.

Aptes à informer sur l'origine des différents articles, ils donnent 20% de leur chiffre d'affaires pour les frais de fonctionnement du magasin. Un ratio majoré à 30% pour ceux qui ne peuvent assurer les permanences. « Ce pourcentage pourra être revu à la baisse lorsque nous aurons fini de payer les investissements (banque, réfrigérateur...), escompte Alain Sacaze président de l'association. Avec son potentiel de vente, la boutique a déjà aidé de jeunes agriculteurs à s'installer ».

PAROLES DE PRODUCTEURS

Alain Sacaze, des huîtres au miel, en passant par le travail de la terre

Conchyliculteur à Mèze, Alain Sacaze cumule plusieurs activités. Autour de son mas, il cultive des légumes et élève des abeilles. Une production variée qu'il commercialise en partie dans la boutique mézoise dont il est un des fondateurs. « **Auparavant, je vendais sur des marchés plus éloignés. Ce circuit court m'a permis de limiter mes déplacements. Il a aussi permis de fédérer un groupe et aidé de jeunes agriculteurs à s'installer** ». Jusqu'en 2018, Alain Sacaze alimentait la boutique en coquillages mais la malaïgue de l'été 2018 a détruit toute sa production. « **Actuellement, je n'ai pas assez de stock pour fournir le magasin. Mais j'espère que rapidement nous pourrons à nouveau achalander les rayons en coquillages et en poissons frais** ».

DES CLIENTS FIDÈLES

Après des débuts difficiles, la boutique revendique désormais une clientèle locale régulière, dont le panier moyen oscille entre 40 et 50 euros. « **Ce sont souvent des gens d'un certain âge, qui ont vécu et savent bien manger, sourit le président. Il y a aussi des jeunes soucieux de se nourrir sainement. Ensemble, nous partageons des recettes. Parfois, nous leur donnons les légumes défraîchis. C'est une grande famille** ». Afin d'augmenter la fréquentation, les producteurs organisent régulièrement journées portes ouvertes, dégustations et repas musicaux. Ils participent aussi à la foire aux huîtres de Bouzigues.

MARCHÉ DES PRODUCTEURS DE PAYS À VILLEVEYRAC

6

Des idées
pour demain

Impulsée en 1989 dans l'Aveyron, l'appellation « **marché des producteurs de pays** » est une marque nationale portée par les chambres d'agriculture. C'est à Villeveyrac, en 2009, qu'a été créé le premier marché de ce type dans l'Hérault. Rassemblant entre 12 et 14 producteurs, il se tient en été, tous les lundis soirs de 18h à 22h, sur la place du Marché aux raisins. Toutes les productions locales (vin, fruits, légumes, coquillages, viande, fromage, olives, miel, escargots...) y sont représentées. Sur les étals, les prix ne sont pas forcément moins chers qu'ailleurs, car la vente directe, chronophage pour l'exploitant, suppose des coûts supérieurs aux circuits longs mais il y a une plus-value en termes de **qualité** et d'**éthique**. Car l'argent ainsi dépensé favorise l'emploi local.



DES RELATIONS SAVOUREUSES

Le marché de Villeveyrac offre de joyeux moments d'échanges avec les producteurs. Les consommateurs peuvent en effet **se restaurer sur place** et goûter, in situ, aux denrées proposées à la vente. Une belle occasion de mieux comprendre le **métier d'agriculteur** loin des images stéréotypées renvoyées par de nombreux médias.

UN CONCEPT QUI FAIT TACHE D'HUILE

Dans le sillage de Villeveyrac, d'autres **marchés estivaux** de producteurs de pays ont été mis en place sur le Bassin de Thau, avec le soutien de Sète agglomération Méditerranée. Il s'agit des communes de Balaruc les Bains, Balaruc le Vieux, Gigean, Marseillan, Poussan, Villeveyrac.

UNE CHARTE DE BONNES PRATIQUES

Les marchés des producteurs de pays réunissent exclusivement des producteurs locaux (du village, des communes alentours, du département ou en dernier recours des départements limitrophes), tous engagés au respect d'une charte de bonnes pratiques. Cette charte garantit au consommateur...

La **qualité**
fermière
de productions

Des **produits**
locaux,
de saison
et des spécialités
de pays

Une
déontologie
dans les modes
de production
et de
transformation

Un **contact**
direct
avec les
producteurs

Une
transparence
sur les pratiques
agricoles



Muriel De La Torre cultive la passion de l'olive à Villeveyrac

C'est dans un moulin artisanal, que Muriel De La Torre fabrique ses huiles d'olive (pas moins de 13 variétés, dont 10% de la production en bio), ses cosmétiques et produits dérivés (tapenade et pâtes d'olives). Outre les ventes au domaine, joliment baptisé « Moulin de la dentelle », la jeune femme commercialise ses produits sur les marchés de Sète et Mèze ainsi que l'été sur le marché gourmand

de Villeveyrac. « **Les clients sont friands de ce rendez-vous estival car ils peuvent goûter sur place des beignets de courgettes et de blettes, cuisinés à l'huile d'olive. Souvent ils reviennent ensuite me voir au Moulin** ».

PANIERIS DE THAU, LE GOUT DU DES AUTRES ET DU TERRITOIRE



Rapprocher producteurs et consommateurs, valoriser les produits du terroir et éduquer au « bien manger », tels sont les mots d'ordre des **Paniers de Thau**.

Créé en 2008 par le Centre permanent d'initiatives pour l'environnement (CPIE) du Bassin de Thau, ce **circuit court de proximité**, alimenté chaque semaine par une cinquantaine de producteurs, dispose de **cinq lieux de livraison** hebdomadaire à Marseillan, Frontignan, Montbazin, Poussan et dernier en date Balaruc-le-Vieux.

À l'exception de certaines viandes (bœuf, veau et agneau bio) en provenance des hauts cantons, tous les produits proposés (fruits, légumes, poissons, coquillages, miel, bières, vins, volailles, huile d'olive, fromages, yaourts, épices, pain, sirops, savons, confitures, pâtes fraîches...) sont issus du **Bassin de Thau**. Cette large palette de saveurs réunit de plus en plus d'adeptes : **3 000 familles**

inscrites et entre 200 et 300 qui achètent chaque semaine.

UN MODÈLE ÉCONOMIQUE UNIQUE

Lancée au départ à Montbazin pour promouvoir la vente directe de poissons et coquillages de la lagune, l'initiative, boostée par des fonds européens en 2011, a pris de l'ampleur. Pierre angulaire des Paniers de Thau : l'**engagement citoyen**. Ce sont en effet, des bénévoles, appelés consommateurs relais (30 au total), qui gèrent les lieux de livraison. Réunis en **groupements d'achat** (GA) et formés par le CPIE, ils choisissent les producteurs, visitent les exploitations, discutent les prix et organisent des animations. Chaque GA est autonome, sur le choix de ses fournisseurs et ses modalités de livraison, mais tous se doivent de respecter la **charte** des Paniers de Thau.

COMMANDER SUR LA TOILE

Les consommateurs passent leur commande à l'avance sur **internet** (www.paniersdethau.fr) au rythme qui leur convient, sans aucune contrainte. Un système sécurisant pour les producteurs qui peuvent annuler la vente, s'ils manquent de produits ou de commandes. D'autant, que le CPIE ne prélève que 3% des ventes pour la gestion du site.

LE LIEN SOCIAL

Le choix des produits ayant été fait en amont, les temps de livraison sont ouverts aux dialogues. On y **partage** des idées, des recettes, des envies. Autres moments propices aux **rencontres** : les visites d'exploitation, cours de cuisine et journées festives régulièrement organisés par les bénévoles.

PAROLES DE PRODUCTEUR

Claudia Azaïs-Negri, la seule femme patron-pêcheur du bassin de Thau

Ancrée à Marseillan, Claudia Azaïs-Negri, est engagée dans les Paniers de Thau, depuis leur création en 2008. Elle écoule la quasi-totalité de sa production via ce circuit court.

« Avec Marlène, ma matelote, nous confectionnons des paniers surprise, à tarif et poids constants, dont le contenu varie en fonction de la pêche du jour ». Longtemps poissonnière, avec pignon sur rue, la jeune femme préfère ce système des paniers. « Nous touchons là une autre clientèle, des familles, des tout-petits. Je suis ravie de pouvoir ainsi initier les jeunes générations au goût et partager des recettes de poissons. Financièrement, il n'y a pas de pertes car nous connaissons les commandes des différents points de livraison une semaine à l'avance ».



THAU : UN TERREAU FERTILE AUX CIRCUITS COURTS



8

Des idées
pour demain



Doté d'une grande **richesse** environnementale et agricole et d'un maillage routier qui facilite les échanges, le Bassin de Thau offre une **constellation de circuits courts**. Visite guidée.



Bienvenue à la ferme »

Marque portée par la Chambre d'agriculture, « Bienvenue à la ferme » fédère un réseau d'agriculteurs et de conchyliculteurs, engagés dans une démarche qualité, qui accueillent le public, effectuent de la vente directe et proposent parfois hébergement et restauration. Parmi les fermes auberges du territoire, l'abbaye de Valmagne à Villeveyrac. Plus d'infos sur le site : www.bienvenue-a-la-ferme.com



Domaines viticoles

Les domaines viticoles (notamment les incontournables Picpoul de Pinet et muscats de Mireval et Frontignan) disposent de points de vente et d'espaces dégustation. Repère intéressant : le label « Vignobles et découverte » attribué au territoire « Thau en Méditerranée » et animé par Sète agglomération Méditerranée (plus d'infos sur : www.atout-france.fr).

Marchés classiques

Hebdomadaires, ils comportent aussi des stands de produits locaux.



Dégustations de coquillages

Elles sont souvent agrémentées de vin blanc, sont organisées dans une trentaine de mas conchylicoles autour de l'étang de Thau.



Boutiques de producteurs

Escale conseillée dans les boutiques de producteurs comme celle de Mèze et celle prévue prochainement sur la zone commerciale de Balaruc-le-Vieux.

Marchés de producteurs de pays

Autre option : les marchés de producteurs de pays. Certains fonctionnent à l'année comme celui de Frontignan (les jeudis et samedis matins autour des halles) et d'autres l'été (Balaruc les Bains, Balaruc le Vieux, Gigean, Marseillan, Poussan, Villeveyrac).

Paniers fraîcheur

Initiative originale impulsée par la SNCF et les chambres d'agriculture : les paniers fraîcheur dans les gares. À Sète, une productrice de Villeveyrac vient ainsi tous les mardis de 16h à 19h, d'avril à septembre.



« Sud de France »

Portée par la région Occitanie, la marque « Sud de France » permet d'identifier des productions locales.

ZOOM SUR LA COOP SINGULIÈRE DE SÈTE

Épicerie associative et participative, cette association, installée depuis avril 2018 à Sète (38 rue Pierre Séward), commercialise essentiellement des produits locaux (- de 200kms) et bio, à prix coûtants. Seuls les adhérents (297 à ce jour), qui payent une cotisation annuelle (entre 15 et 30 euros) et donnent 2 heures de leur temps chaque mois, ont accès à ses denrées. Gestion collective, ateliers de partage de savoirs, la Coop singulière défend un modèle économique aux **antipodes de la grande distribution**. Ce marché potentiel a déjà mis le pied à l'étrier à deux producteurs bio (un boulanger et une productrice de poissons fumés) qui viennent de s'installer à Sète.

Plus d'infos : <https://coopsinguliere.fr>

LA CRIÉE D'AGDE MISE SUR L'INSERTION

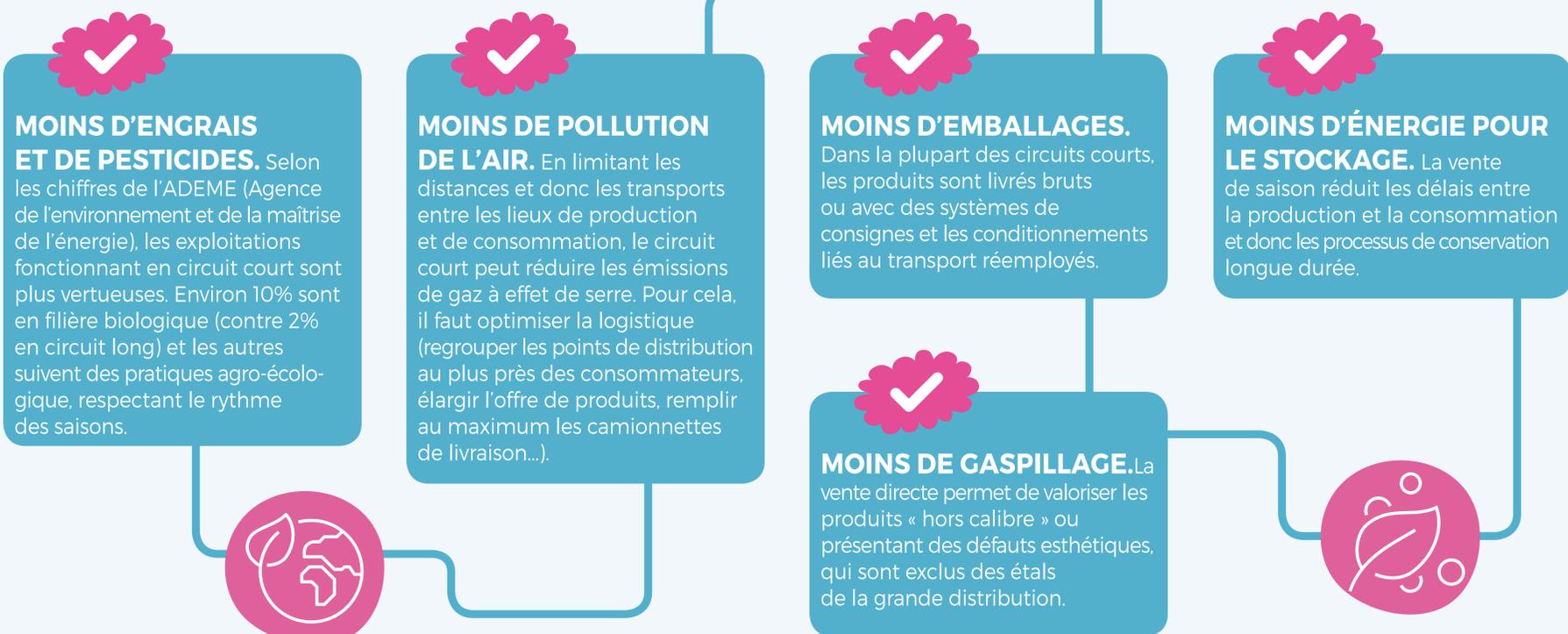
D'une pierre trois coups ! Valoriser les poissons mal-aimés, favoriser les circuits courts et aider les personnes en situation d'exclusion à retrouver un emploi, tels sont les objectifs de la société « **Terre et Mer** », portée par la Croix Rouge et la Criée d'Agde. Le principe est simple. À peine débarqués des bateaux, les **poissons moins nobles** sont filetés dans un atelier de la Criée et fournis en barquette à la **restauration collective**. Outre la garantie sur la fraîcheur des produits, ce dispositif permet de former des gens au travail de poissonnier dans les supermarchés. Des visites de la Criée sont également proposées aux écoles. Lancé en mai 2018, ce projet novateur a été financé dans le cadre des fonds européens DLAL FEAMP Thau et sa bande côtière, animés par le Syndicat mixte du bassin de Thau.

LE CIRCUIT COURT : PLUS QU'UN MODE DE CONSOMMATION, UN ART DE VIVRE



Le **circuit court alimentaire de proximité** qualifie un mode de commercialisation, soit en vente directe du producteur au consommateur, soit en vente indirecte mais avec un seul intermédiaire. **Toutes les filières agricoles** sont concernées, en premier lieu le miel et les légumes (50% des exploitations impliquées), puis les fruits et le vin (25% des exploitations), enfin les produits issus des animaux (10%). Ce concept répond à des **exigences** sur la traçabilité, la qualité, l'authenticité et la fraîcheur des produits, bruts ou transformés. (Source : ADEME)

BÉNÉFICES ENVIRONNEMENTAUX



Une étude réalisée en 2014 par le ministère de l'agriculture recensait entre 600 et 1 200 marchés de producteurs, 1 600 AMAP, 650 ruches et 250 magasins de producteurs.

3

Des idées
pour demain

AVANTAGES ÉCONOMIQUES...

C'est une stratégie gagnant-gagnant. En supprimant ou limitant à un le nombre d'intermédiaires, le **circuit court** permet au producteur d'augmenter ses marges et donc sa rémunération. Quant au **consommateur**, il peut acheter des produits de meilleure qualité gustative et nutritive, à des prix raisonnables, parfois moins élevés qu'en grande surface.

Vecteur d'emplois non délocalisables et favorable au maintien des terres agricoles, le circuit court contribue à la vitalité et la cohérence des territoires.



... ET HUMAINS

La **proximité** favorise la rencontre entre producteurs et consommateurs. Basés sur la confiance, ces **échanges** redonnent du sens, de la valeur et du plaisir à l'alimentation.



UN CONCEPT QUI A LE VENT EN POUPE

Retour aux sources. Depuis l'invention du commerce, les circuits courts ont toujours existé. Délaissée durant plusieurs décennies (de 1960 à 2000) au profit d'autres modèles commerciaux, la **vente directe de produits alimentaires** revient en force depuis une quinzaine d'années.

À l'origine de ce revirement : la crise de la vache folle et une perte de confiance dans les circuits longs. Selon le dernier recensement agricole réalisé en 2010, **21%** des exploitations françaises écoulent tout ou partie de leur production en **circuit court** contre 16,3% en 2005, 15,4% en 2000 et 19% en 1979 (source Agreste). Côté consommateurs, la tendance est aussi à la hausse avec **6% à 7%** des **achats alimentaires** effectués en circuit court. Particulièrement développée en Corse, dans le Sud Est, dans le Nord, en Alsace et en Île de France, la vente directe prend aussi de l'essor à l'étranger (source ministère de l'agriculture). Aux États-Unis, le nombre de marchés de producteurs a nettement augmenté, passant de 1785 en 1994 à 4500 en 2007, avec un chiffre d'affaires annuel de 1 milliard de dollars. Au Japon, la part de marché des grossistes en fruits et légumes a été ramenée de 82% à 65% de 1994 à 2005. En Espagne, les initiatives se multiplient, notamment en Andalousie où ont ouvert des supermarchés de proximité gérés par les producteurs. En Allemagne, 6 à 8% des exploitations fonctionnent en vente directe. Au Pays-Bas le concept se décline à la ferme, en magasins ruraux ou via des plateformes internet. En Autriche, il est régi via un cahier des charges, élaboré en partenariat avec les consommateurs et le ministère de l'agriculture.

LE CIRCUIT COURT : PLUS QU'UN MODE DE CONSOMMATION, UN ART DE VIVRE





Des idées pour demain

4

UNE PALETTE VARIÉE DE CIRCUITS COURTS

LA VENTE DIRECTE

La commercialisation sans intermédiaire entre producteurs et consommateurs adopte différentes formes (source ADEME et ministère de l'agriculture)



QU'EST-CE QUE LE JUSTE PRIX ?

Élément pilier du circuit court, le **juste prix** doit allier rémunération correcte pour le producteur et tarif raisonnable pour le consommateur. Toujours fixé par le producteur, il peut varier en fonction du dispositif de commercialisation adopté. Le montant se doit en effet d'englober le **pourcentage éventuel** prélevé sur les ventes (exemples : de 9% à 20% en boutique de producteurs, 18% à la Ruche, 3% aux Paniers de Thau).

Donnée primordiale pour la majorité des consommateurs, le prix juste assure une **équité d'accès à une nourriture saine**.

En lien avec le Secours Populaire Français, des **études** sont actuellement menées notamment à Frontignan pour que les personnes les plus défavorisées aient accès à ces produits. Parmi les pistes envisagées : l'ouverture de tiers lieux solidaires.

LA VENTE AVEC UN INTERMÉDIAIRE



LES FREINS À LA VENTE DE PROXIMITÉ

En dépit d'un intérêt économique indéniable, les producteurs peinent parfois à basculer en circuit court. Parmi les difficultés rencontrées :

- la **régularité d'approvisionnement** en volume et en diversité.
- la **charge de travail** plus importante (production, vente et parfois transformation des produits),
- l'**équipement** (véhicule adapté, local de vente...),
- le **manque d'information** et de formation (techniques de vente, réglementation sanitaire...).

ATTENTION AUX IMITATIONS

Certains consommateurs associent les marchés de plein air aux circuits courts, à tort ; certains des marchands sont en effet des **revendeurs**.