



## Compte rendu du 1er GT conventionnement du 11 mars 2025 (18h30-20h30)

→ CAF de Pamiers

### Présent.e :

- Organisation : Renaud (Président CCAMPA), Sonia (Secrétaire CCAMPA), Sébastien (PETR), Lauren
- Participant.e.s : 15 personnes, tout le monde est adhérent.e et est déjà venu à un événement de la caisse. 6 cotisant.e.s. ; moins de personnes présentes que prévu.

### Rappels des 3 ateliers proposés :

- Atelier 1 “Maillage des points de vente sur le territoire” de Sébastien
- Atelier 2 “A la croisée entre alimentation souhaitée et réalité de l’offre” de Renaud
- Atelier 3 “Un conventionnement à quelle échelle” de Sonia

### ❖ **Convergences des 3 ateliers**

Ce qui ressort assez significativement sont les notions :

- d'**accessibilité** : des produits et de diversité des produits, des points de vente, à l’information, du prix
- de **pédagogie** : pour les producteur.ices et les consommateur.ices, nécessité d’informer
- **50 euros ça n’est pas suffisant** pour les besoins alimentaires quotidiens d’1 mois

### ❖ **Spécificités de chaque atelier**

➤ *Atelier 1*

Consensus sur l’idée que **50 euros alloués à l’alimentation mensuelle ne suffit pas pour couvrir tous les besoins d’une personne**

⇒ Différencier ce conventionnement de l’alimentation du quotidien : cette **allocation permet de mieux manger ≠ permet de manger**, pour l’instant la caisse en est là.

⇒ Il faut donc s’assurer que cet argent soit **dépensé au bénéfice de l’alimentation conventionnée**

⇒ Le groupe statue que "les points de ventes conventionnés ne doivent pas être mis en concurrence car ils peuvent se distinguer en deux types :

**1) les points de vente engagés ou militants** (vente directe, groupement d'achat, épicerie participative, AMAP...) : les prix peuvent être plus bas mais ce mode d’approvisionnement demande un investissement personnel important (du temps, de la mobilité, de l’engagement bénévole..) et il y a moins de diversité de produits, nécessitant



souvent de multiplier les lieux d'achats.

**2) les point de ventes *grand publics*** (épicerie mixte, commerces franchisés type Biocoop, grandes surfaces, etc) : les prix peuvent être plus élevés, car il y a plus d'intermédiaires, mais ils sont plus accessibles en terme de praticité, d'amplitude horaire d'ouverture et de diversité de produits disponibles (un lieu = tous les achats alimentaires).  
= **Le conventionnement devra tenir compte de ces deux facteurs.**

Afin d'ouvrir le droit à l'alimentation dans une diversité de points de vente (vente directe, marché de plein vent, AMAP, groupement d'achat, épiceries, etc) : consensus pour se tourner vers une **monnaie alimentaire**. Ce système d'échange n'est pas parfait mais semble le plus **adapté au fléchage et touché un grand nombre de personnes** connectées.

Le public cible de la caisse est à vocation sociale et solidaire mais les lieux de ventes cités sont plutôt des lieux engagés voire militants : **nécessité d'intégrer plus largement**, autre que des catégories sociales professionnelles + Conscience collective qu'il y a une **faible représentativité de la population parmi les participant.es** : toutes et tous déjà convaincu.es.

#### ➤ *Atelier 2*

La question de l'**accessibilité** est revenue à 2 sujets : pour la **typologie de produits** (pas disponibles en même quantité en fonction du bio et du non bio par exemple) et concernant la **somme de 50 euros** (pas dépensé de la même façon en fonction du public : subsistance vs plaisir).

Suite à l'arpentage de plusieurs documents concernant la disponibilité en produits locaux et durables, il ressort :

- La région **Occitanie** est **n°1 de l'agriculture biologique**
- L'Ariège est au-dessus de la moyenne nationale en surface AB, avec **30% des surfaces labellisées AB**
- Il existe **différents labels, plus ou moins exigeant**, notamment au regard de la législation européenne (Demeter, Nature & Progrès, Simples et Bio cohérence étant les plus exigeants)
- Une **disponibilité qui varie selon les productions et filières** : l'offre en viande, produits laitiers, légumes est forte sur le territoire mais les filières œufs, volailles, céréales, légumineuses et fruits sont moins disponibles.
- Les **circuits courts** permettent une **meilleure rémunération** des producteur.ices
- L'**AB est un modèle plus sain et vertueux** (social, environnemental, sanitaire) comparé à l'agriculture conventionnelle.



L'idée du **conventionnement des produits bio** comme produits durables a suscité des craintes vis-à-vis de critères trop strictes ou socialement situés : **peur de perdre des gens** et **peur de se couper d'une offre locale non bio**.

Le groupe identifie donc 2 priorités :

1. **Soutenir les productions durables comme le bio, pour les garanties que cela confère à plusieurs niveaux** : durabilité sociale, économique et environnemental + permettre le conventionnement d'une alimentation saine et durable.
2. Les **notions de choix et de liberté d'action**, en conscience, sont primordiales : le conventionnement de produits durables doit alors **veiller à ne pas exclure**.

Pour répondre à ces deux objectifs conjointement le groupe a pensé qu'il faut :

- a. Faire de la **pédagogie**, de la **sensibilisation** et de l'**incitation** à plusieurs niveaux :
  - Pour les points de ventes conventionnés orienter les choix de fournisseurs vers les produits les plus sains possibles, selon des critères à définir. Se poser la question : à quel point impliquer les acteurs conventionnés ? (il n'y avait pas de représentant.e d'épicerie présent.e dans ce groupe)
  - Pour les cotisant.es : les épicerie.s orientent les cotisant.es vers des produits sains et durables avec de la documentation de sensibilisation.
- b. Définir et s'accorder sur la **notion de local** : quel périmètre ? (rayons, kilométrage) ; définition identique à toutes et tous ?
- c. Définir et s'accorder sur les **notions de durabilité et d'accessibilité** : financière, mobilité, sociologie, etc.
- d. Prendre en compte la **temporalité** : à quel point faut-il être radical dans les critères de durabilité des produits ? ; Faut-il l'être dès le début ? ; Comment mailler petit à petit le territoire en fonction de la disponibilité des produits et des filières ?

⇒ **Peut-être qu'avec le temps et l'ampleur de la caisse, il sera possible d'influer sur l'offre locale et durable du territoire. Pour l'instant, cela n'est pas encore possible.**

➤ *Atelier 3*

Construction d'un **socle de charte commun**, avec les définitions du local, durable et rémunérateur/juste.

- La charte doit reprendre les **valeurs de la sécurité sociale de l'alimentation** de fournir au alimentation de qualité, respectueuse de la santé et de l'environnement et locale (critères de localités à définir).
- Le local doit prendre en compte les **échelles de disponibilité des produits** : Ariège>Occitanie>Nationale/Espagne ?

- La charte **ne doit pas tomber dans le piège d’opposition du bio et du non bio**, principalement pour ne pas exclure les bénéficiaires de l’allocation et les producteurs.ices engagé.es pour plus de durabilité.
- Le critère de durabilité doit **prendre en compte les engagements des producteurs.ices** tout en faisant de la valorisation et de la pédagogie autour de leurs pratiques, comme la réduction des pesticides, des engrais, d’énergie, etc.
- Cette charte doit prendre en compte des **critères de justice** : un conventionnement rémunérateur pour les producteurs.ices et socialement acceptable (travail payé/bénévolat, lien social, etc)
- Cette charte doit pouvoir inciter la mise en place d’une **plateforme ariégeoise de produits agricoles de qualité**, à l’accompagnement par la chambre d’agriculture des agriculteur.ices souhaitant faire évoluer leurs pratiques et à l’**accompagnement des lieux conventionnés** par les adhérent.es via un système informatif (ex : étiquetage sur les critères de qualité).

En définitive, cette charte doit **se baser sur les réalités du territoire en terme de durabilité et de disponibilité** tout en étant **exigeante et ambitieuse** sur les productions qu’elle permet de conventionner. L’objectif étant **que chacun utilise le conventionnement dans le point de vente qui lui est le plus favorable**. Pour permettre une **tolérance** de la charte, le conventionnement serait **affiné au travers de groupes locaux de discussions**.

#### ❖ Ébauche d’idées pour les prochains ateliers

- **Définir les termes local, durable, juste/rémunérateur**, pour le socle de charte
- **Créer des ponts entre des publics différents** : publics déjà convaincus/militants/engagés et publics pas intéressés/précaires/pas informés.
- **Comment informer et s’informer** : la question de la pédagogie auprès des producteurs.ices, des lieux conventionnés, des publics bénéficiaires de l’allocation.

⇒ Prochain groupe de travail le 26 avril 2025, lors de l’après-midi de l’AGORA à l’Epicierie d’Ici.

