



CHARTRE DE CONVENTIONNEMENT

La présente chartre a pour but d'expliciter les valeurs de l'association CCAMPA, la méthode de conventionnement des produits, producteurs et commerces où les adhérents-cotisants de l'association peuvent dépenser leur allocation mensuelle.

1. Préambule
2. Quels produits sont conventionnés ?
3. Quelles structures sont conventionnées ?
4. Les modalités de conventionnement.
5. Annexes : critères

Une annexe suit cette chartre où sont expliqués des notions mobilisées ici ainsi qu'une liste précise des critères de conventionnement recherchés.

Préambule

La Caisse Commune Alimentaires Montagnes et Plaines Ariégeoises (CCAMPA) souhaite permettre à tous d'avoir accès aux produits locaux, de garantir des revenus aux producteur-ices locaux et soutenir une agriculture en harmonie avec les milieux de vie dans lesquelles elle s'inscrit.

Pour se faire, la CCAMPA s'inspire de la Sécurité Sociale de l'Alimentation portée par le collectif national pour une Sécurité Sociale de l'Alimentation et adapte les piliers du Régime Général de la Sécurité Sociale :

- Universalité : la Caisse s'adresse à tout le monde et permet à tous de recevoir 50€ mensuels pour acheter des produits locaux.
- Cotisation : la Caisse est financée par la cotisation, chacun finance en fonction de ses moyens pour que tous puissent recevoir selon leurs besoins.
- Conventionnement démocratique : l'usage de l'argent mis en commun est décidé collectivement afin de soutenir les producteur-ices locaux.

Le conventionnement des produits, c'est-à-dire le fait qu'ils soient sélectionnés pour pouvoir être achetés avec l'allocation de la Caisse, **est discuté, débattu et décidé par les groupes locaux de la CCAMPA**. Résultats de débats démocratiques, les produits conventionnés ainsi que les points de vente adhérents sont donc amenés à évoluer dans le temps.

L'objectif du conventionnement est également de créer un cercle vertueux en construisant de la solidarité entre producteur-ices et mangeur-euses afin de se soutenir dans les moments difficiles, dans les transitions de pratiques et de se comprendre en créant du lien. La chartre présente le modèle agricole idéal que nous souhaitons soutenir et une base de discussion à partir de laquelle avancer et construire ensemble un système alimentaire qui soit juste pour toutes et tous.



Pourquoi participer à la CCAMPA ?

- Prendre part à une **dynamique émergente partout en France** vers la Sécurité Sociale de l'Alimentation
- **Rendre accessibles** vos produits à des personnes qui jusque-là n'en avait pas les moyens
- Participer à un **renforcement des filières locales** d'alimentation durable
- Rendre possible une **solidarité alimentaire** organisée sur le territoire

Quels produits sont conventionnés ?

Le conventionnement par la CCAMPA se fait à partir d'un **socle alimentaire** et de **critères définis pour répondre à une alimentation saine, durable, équitable et solidaire** (*liste détaillée en annexe*).

1. Un socle alimentaire

Nous conventionnons des **produits locaux frais et transformés**.

Ainsi, font partis du socle alimentaire les produits suivants :

- Productions locales : Fruits et légumes **frais de saison**, légumineuses, fruits oléagineux, graines herbes et aromates, céréales, produits laitiers, viandes, poissons de pêche de saison et artisanale, poissons d'élevage labélisés bio...
- Produits peu transformés locaux : Pâtes, pain, boissons, conserves, huiles première pression à froid (vierges et vierges extra), huiles vierges première pression à froid désodorisée, produits à base de viande sans additifs toxiques...
- Les produits transformés localement dont un des ingrédients principaux est produit localement et dont les autres ingrédients respectent des critères de qualité (exemple labélisés bio).

Ne sont pas conventionnés :

- L'alcool et les produits non alimentaires.
- Les produits ultra transformés (groupe 4 sur l'échelle de NOVA)

Nous souhaitons également exclure les produits importés, en particulier café, chocolat, bananes qui posent des difficultés d'appréciation de la conformité à la charte.



Le montant du panier mensuel étant de 50 euros, il ne peut prendre en charge l'ensemble de l'alimentation et **nous souhaitons flécher au maximum ces 50euros vers les produits locaux.**

2. Une production locale

La CCAMPA souhaite **relocaliser l'alimentation** sur le territoire où vivent les mangeur.euses et donc soutenir les filières agricoles et alimentaires vertueuses locales. Elle souhaite privilégier et soutenir les produits et producteur-ices le plus local possible.

Ainsi, elle se fonde sur la notion de **circuit court : 0 à 1 intermédiaire** entre la production et la consommation. (A l'exception de petites coopératives locales cohérentes avec une relocalisation de l'alimentation comme la SCIC Terroir Ariège Pyrénées)

Elle souhaite ainsi conventionner prioritairement les produits :

1. Produits en Ariège
2. Produit dans les départements limitrophes
3. Produit en Occitanie et pour certains en Catalogne

Exceptions pour les produits de base non trouvés en Ariège (riz, huiles, semoule...) et qui respectent au maximum nos critères de pratiques agricoles.

3. Soutenir des pratiques paysannes se rapprochant de pratiques dites agroécologiques

L'objectif de la CCAMPA est de conventionner **des productions locales** qui sont **issues de pratiques paysannes se rapprochant au maximum des critères de production que le groupe de travail de conventionnement a co-construit**. La liste détaillée de ces critères (non utilisation de pesticides ou engrais de synthèse, réduction des déchets, bien être animal etc...) est présente en annexe.

Les **labels ou mention bio** (AB, Nature & Progrès, Bio Cohérence et Déméter) pour assurer que les produits répondent à des critères de respect de l'environnement et de bien-être animal se rapprochent des critères que la CCAMPA souhaitent valoriser. Les groupes locaux peuvent donc s'appuyer sur ces labels pour conventionner rapidement des productions.

Quelles structures sont conventionnées ?

La CCAMPA souhaite conventionner différents acteurs qui nous permettent d'accéder à de bons produits locaux :

- Des producteur-ices en vente directe (à la ferme, au marché...)



- Des groupes de consommateur-ices et/ou producteur-ices locaux (AMAP, groupements d'achat, magasin de producteurs...)
- Des épiceries locales

Quelles sont les modalités de conventionnement ?

Le conventionnement est réalisé par les membres d'un groupe local. Ce sont les adhérent-es qui résident sur un territoire qui ont la compétence de choisir les producteur-ices qu'ils et elles souhaitent soutenir autour de chez eux.

- Pour conventionner un-e producteur-ice en vente directe :

Initiative

Le conventionnement commence par une prise de contact avec le producteur et une présentation de la Caisse ou par une demande d'un producteur d'être conventionné.

Rencontre sur la ferme

Elle est suivie d'une rencontre et d'une discussion (idéalement sur la ferme) entre des représentants du groupe local et le producteur pour évaluer la proximité de ses pratiques avec les critères de la charte (*voir critères en annexe*).

L'évaluation se fait dans la confiance et la transparence réciproque.

Le ou la productrice ne doit pas répondre de manière conforme à chaque critère évoqué dans la charte. Ces critères représentent un idéal, ce vers quoi l'association aimerait que la production agricole puisse tendre en étant soutenue. Ces critères servent ainsi à éclairer la discussion avec le producteur, comprendre comment il fonctionne par rapport à ces critères et pourquoi il fonctionne ainsi.

Les représentant-es du groupe local (GL) rendent compte de la visite au groupe local qui a ensuite la charge de choisir de conventionner ou non le producteur.

Signature de la convention

Si le GL et le producteur souhaitent tous deux conventionner la production, une dernière rencontre est organisée afin de signer une convention entre le producteur et la CCAMPA, représentée par des membres du groupe local (*modèle de la convention disponible en annexe*).

Renouvellement de la convention

Le renouvellement de la convention est annuel et se fait par tacite reconduction sauf dénonciation d'une des deux parties, en expliquant les raisons, avec 1 mois de préavis.

Un entretien de suivi afin de suivre les évolutions de pratiques et la satisfaction des deux parties est fortement conseillé tous les 2 ans.



Cas des productions labellisées

Les labels reconnus actuellement par la CCAMPA (AB, Nature & Progrès, Bio Cohérence et Déméter) certifiant des productions déjà proches de nos critères souhaités peuvent accélérer le processus en proposant de signer directement une convention sans visite préalable si le groupe local le souhaite.

Proposition du « cercle vertueux »

Au cours de la visite, le producteur peut nommer des pratiques qu'il souhaite améliorer au cours des prochaines années. Le groupe local est encouragé à se porter volontaire à savoir comment il peut aider pour accompagner le producteur dans cette démarche ou dans d'autres moments où le producteur aurait besoin de solidarité (exemple : besoin d'aide lors de chantier plantation de haies, lors de moment de grosse récolte etc...).

- Pour conventionner un lieu de vente

Le Choix des lieux de vente (AMAP, groupements d'achat, magasin de producteurs, épiceries locales...) proposant des produits locaux se fait sur :

1. L'indépendance et l'autonomie des petites épiceries, leur implication dans la vie sociale locale
2. La possibilité de ne conventionner que les produits du socle alimentaire
3. La volonté de favoriser les circuits-courts en proposant une majorité de produits locaux
4. L'équipe évalue la volonté du/de la gérant-e, du producteur-ice, de l'artisan-e de s'engager dans le temps vers des pratiques se rapprochant de nos critères (diminution des emballages et réemploi/vrac, diminution du gaspillage alimentaire et des invendus, se rapprocher des labels garantissant la qualité des aliments...)

Initiative

Le conventionnement commence par une prise de contact avec le lieu de vente et une présentation de la Caisse ou par une demande d'un lieu de vente d'être conventionné.

Rencontre sur le lieu de vente

Elle est suivie d'une rencontre et d'une discussion sur le lieu de vente entre des représentants du groupe local et un membre du lieu pour évaluer la proximité des produits proposés avec les critères de la charte (*voir les critères en annexe*).

L'évaluation se fait dans la confiance et la transparence réciproque.

Les représentant-es du groupe local rendent compte de la visite au groupe local qui a ensuite la charge de choisir de conventionner ou non le lieu de vente.

Signature de la convention



Si le GL et le lieu de vente souhaitent tous deux conventionner le lieu de vente, une dernière rencontre est organisée afin de signer une convention entre le producteur et la CCAMPA, représentée par des membres du groupe local (*modèle de la convention disponible en annexe*).

Renouvellement de la convention

Le renouvellement de la convention est annuel et se fait par tacite conduction sauf dénonciation d'une des deux parties, en en expliquant les raisons, avec 1 mois de préavis.

Un entretien de suivi afin de suivre les évolutions de pratiques et la satisfaction des deux parties est fortement conseillé tous les 2 ans.

ANNEXE

Les critères de conventionnement des producteurs.ices

La CCAMPA souhaite soutenir des productions s'inscrivant dans le développement d'une agriculture, locale, durable, saine pour l'environnement, les consommateurs et les producteurs.

Ainsi, les critères de production qu'elle souhaite soutenir sont les suivants :

- **Pas d'usage de pesticide de synthèse**

Exemple : Si usage il y a de certains pesticides, il est demandé d'engager la discussion avec le producteur pour comprendre pourquoi et comment il en utilise. Voir avec lui si des alternatives sont possibles à engager. Évaluer ensuite en groupe si les explications ont convaincu le groupe de conventionner le producteur.

- **Pas d'usage d'engrais de synthèse**

- **Préservation de la qualité et Sobriété dans l'usage de l'eau**

Exemple : La ressource en eau doit être respectée en amont et en aval : ne pas surconsommer l'eau d'irrigation (mise en place de goutte à goutte en maraîchage etc...), sobriété dans l'usage, ne pas polluer la ressource (rejet azoté, rejet de pesticides, rejets de polluants éternels)

Exemple : Éviter l'irrigation pour céréales destiné à l'élevage intensif.

- **Réduction et valorisation des déchets**

Exemple : Recyclage, bâche ensilage, enrubannage, ficelles et filets balles rondes.... Un organisme en Ariège s'occupe de cela

Exemple en maraîchage : Utilisation films biodégradables, recyclage intrants plastiques

Exemple : Dans la vente de fromage et produits laitiers, etc... utilisation de contenants en verre, consignés si possible (voir avec la filière consigne locale)



- **Bonnes conditions d'élevage et Bien-être animal**

Qualité alimentation :

Exemple : Pas d'alimentation d'OGM

Exemple : Une majorité de l'alimentation provient de la ferme. Si l'alimentation est achetée ailleurs, de quelles pratiques est-elle issue ?

Qualité de l'espace de vie des animaux :

Exemple : Plein air intégral ou en plein air avec accès à un bâtiment, environnement adapté à l'espèce, pâturage dès que les conditions le permettent, confort physique dans les bâtiments

Gestion des déjections

Minimisation de la souffrance animale, respect des besoins physiologiques et intégrité des animaux :

Exemple : Conditions d'abattage : limitation temps de transport, pas d'envoi en unité d'engraissement

Santé des animaux : préservation de la santé (prévention, alimentation, conditions de vie)

Exemple : Traitement antibiotique uniquement curatif

- **Préservation des habitats de la biodiversité**

Exemple : Favoriser l'installation de haies champêtres, réservoir important de biodiversité, maintien des prairies permanentes, développement de l'agroforesterie

- **Préservation de la santé globale des sols**

Exemple : Favoriser taux humus du sol, avoir des sols toujours couverts, pas de labour systématique, des pratiques qui enrichissent le sol plutôt que l'appauvrir

- **Bien-être des travailleur.euses**

*Exemple : Bonne condition d'accueil, contrat déclaré**, pas de surexploitation, conditions de travail décentes (fournir le matériel adéquat, ne pas faire travailler dans des conditions dangereuses etc....), pas de harcèlement ou violence au travail, rémunération juste, égalité des salaires entre hommes et femmes*

***Travailleurs sans papier rémunérés de manière juste même sans contrat de travail*



- **Sobriété, partage et valorisation des ressources du territoire**

Exemple : Avoir des intrants locaux (engrais, semences, ...), valorisation de variétés/races locales, énergie produite locale, agroforesterie, haies, bandes fleuries, entretien des bâtiments, des chemins

- **Autonomie et indépendance**

Exemple : Autonomie de décision, de faire des choix afin de ne pas être dépendant d'un modèle technique, et de tout ce que cela entraîne comme contraintes. Semences : Production ou échange de semences. Choix de races robustes. Engrais : Production des engrais sur la ferme ou approvisionnement local

Les critères de conventionnement des lieux de vente

- **Produits locaux**

Présence d'un maximum de produits locaux voir une majorité dans les produits proposés

- **Produits de qualité**

Présence d'un maximum de produits respectant des labels de qualité (exemple AB, Nature et Progrès etc...) ou respectant un maximum les critères de conventionnement des producteur.ices de la CCAMPA évoqués plus haut dans cet annexe

- **Indépendance et autonomie**
- **Diminution des emballages, promotion du vrac**
- **Diminution et gestion des invendus**
- **Prix juste et rémunérateurs pour les producteurs**
- **Bien-être des travailleur.euses**

Bonne condition d'accueil, contrat déclaré, pas de sur-exploitation, conditions de travail décentes (fournir le matériel adéquat, ne pas faire travailler dans des conditions dangereuses etc...), pas de harcèlement ou violence au travail, rémunération juste, égalité des salaires entre hommes et femmes.

- **Discussion ouverte sur la mise en place d'une monnaie CCAMPA**

La CCAMPA souhaite proposer à terme une monnaie numérique à ses cotisant-es pour acheter les produits conventionnés. Sans être obligatoire, il est bienvenu que les lieux de vente aient une ouverture à la discussion sur la possibilité d'une mise en place de cette monnaie dans leur établissement.

- **Discussion ouverte sur la mise en place d'indicateurs des produits conventionnés CCAMPA**

La CCAMPA souhaiterait pouvoir un jour pouvoir placer des petits marqueurs indiquant aux adhérents-cotisants les produits présents dans les lieux de vente qui respectent nos critères de pratique et de provenance locale afin de les éclairer au mieux. Sans être obligatoire, il est bienvenu



que les lieux de vente aient une ouverture à la discussion sur la possibilité d'une mise en place de ces indicateurs dans leur établissement.