

Charte Commune de Conventionnement des lieux et des produits

-

Expérimentation d'une Sécurité Sociale de l'Alimentation en Gironde

Table des matières

Introduction	2
Contexte d'élaboration de la Charte Commune de Conventionnement	3
1 - Périmètre et durée de la Charte	3
2 - Évolution et modification de la Charte	3
3 - Principe de conventionnement pondéré des lieux et des produits	4
4 - Critères de conventionnement des lieux	5
5 - Démarches complémentaires de conventionnement des lieux	6
6 – Liste locale des produits de base, durables et de qualité.....	7
6 - 1) Objectifs et utilisation des listes locales des produits de base, durables et de qualité	7
6 - 2) Critères de constitution de la liste de produits de base, durables et de qualité	8
7 - Protocole de conventionnement	9

Introduction

En Gironde, les évolutions climatiques de ces dernières années ont marqué les limites actuelles de la spécialisation des bassins historiques de production agricole (viticulture et sylviculture). Le niveau de production alimentaire du département est non seulement nettement insuffisant pour la consommation locale, mais la majorité des pratiques agricoles en cours sont préjudiciables à la biodiversité.

Parallèlement, nous assistons à l'accroissement des inégalités socio-économiques au niveau national, phénomène que l'on retrouve à l'échelle départementale. Selon l'Observatoire Girondin de la Précarité et de la Pauvreté, 200 000 personnes vivent sous le seuil de pauvreté dans ce département en 2022. Il est un domaine qui traduit cette forte augmentation des inégalités socio-économique, c'est le niveau de l'accès à l'aide alimentaire qui y est en constante augmentation. En 2021, la Banque Alimentaire a nourri 22 000 personnes par semaine contre 18 000 en 2018 et 12 000 en 2011. Si les réponses d'urgence mises en place par les pouvoirs publics pour répondre à cette accélération de la précarité alimentaire sont indispensables, elles apparaissent en revanche comme insuffisantes pour inverser la courbe des bénéficiaires de l'aide alimentaire tout en répondant aux impératifs de transition vers une alimentation durable, qui tiennent compte des impératifs de transition écologique. À ces aspirations de justice sociale et climatique s'ajoute une aspiration forte des citoyens à un exercice davantage direct de la démocratie, en phase avec les préoccupations quotidiennes des citoyens.

C'est à partir de ces multiples constats, que le collectif Acclimat'action, le Département de la Gironde et la Mairie de Bordeaux, s'engagent dans une réponse originale et prometteuse pour répondre à ces enjeux sociaux, écologiques et démocratiques : une Sécurité Sociale de l'Alimentation (SSA).

Le mécanisme de cette SSA, qui s'appuie sur la création de Caisses locales de l'alimentation, est directement inspiré du modèle du Régime Général de la Sécurité Sociale telle qu'il a été défini lors de sa mise en place en 1946. Il propose d'établir un droit à l'alimentation durable et de qualité qui se traduirait dans le régime général de la Sécurité Sociale par la création d'une nouvelle branche qui viendrait s'ajouter aux six branches existantes : Famille, Maladie, Accidents du travail – maladies professionnelles, Retraite, Autonomie, Recouvrement.

Concrètement, cette intégration de l'alimentation au Régime Général de la Sécurité Sociale se ferait selon les trois piliers définis en 1946 : universalité de l'accès, conventionnement des professionnels réalisé par des caisses gérées démocratiquement et financement par la cotisation sociale. Ce droit à l'alimentation durable se matérialiserait pour chaque citoyen par la possession d'une carte vitale de l'alimentation donnant accès à des produits conventionnés pour un montant que le collectif national pour la SSA estime d'environ 150 euros/mois par personne. Le montant précis et l'attribution par personne ou par foyer seront définis durant le prototypage de l'expérimentation. Le conventionnement des denrées alimentaires sera géré démocratiquement à l'échelle des Caisses locales (la gouvernance, le rôle et le périmètre des caisses locales seront définis durant le prototypage de l'expérimentation d'une SSA en Gironde), à partir d'une charte de conventionnement élaborée de façon démocratique par les mangeurs et les mangeuses.

Contexte d'élaboration de la Charte Commune de Conventionnement

La présente Charte Commune de Conventionnement, qui conditionne la mise en exercice d'un des trois piliers de la SSA, a été élaborée par 40 citoyens et citoyennes des territoires de Bègles, de Bordeaux, du Sud Gironde et du Pays Foyen dans le cadre d'un Parcours d'engagement vers une démocratie alimentaire qui s'est déroulé de Janvier 2023 à Juin 2023 (4 groupes de 10 citoyens et citoyennes par territoire). Les citoyens et citoyennes se sont d'abord réunis à 5 reprises pour des temps d'apprentissage commun et de déconstruction d'idées reçues sur l'alimentation et l'agriculture. Puis ils se sont retrouvés à 7 reprises pour élaborer une Charte de conventionnement de produits et de lieux commune aux 4 territoires. Le collectif Acclimat'action a animé le Parcours d'engagement et assuré la coordination de la rédaction et validation de la présente Charte par les 40 citoyens.

1 - Périmètre et durée de la Charte

Le périmètre d'application de la Charte Commune de Conventionnement recouvre les 4 territoires d'origines des citoyennes et citoyens du Parcours d'engagement : Bordeaux, Bègles, le Pays Foyen et le Sud-Gironde. Ces territoires constituent les territoires d'expérimentation de la SSA en Gironde.

La durée d'application de la Charte Commune de Conventionnement correspond à la durée de l'expérimentation de Sécurité Sociale de l'Alimentation en Gironde. Il pourra être décidé à l'issue de l'expérimentation de la poursuite de l'application de la Charte.

2 - Évolution et modification de la Charte

Cette Charte pourra être mise à jour durant l'expérimentation afin de prendre en compte les enseignements intermédiaires de sa mise en pratique.

La gouvernance de l'expérimentation devra prévoir qui et comment peut être modifiée la Charte durant l'expérimentation.

3 - Principe de conventionnement pondéré des lieux et des produits

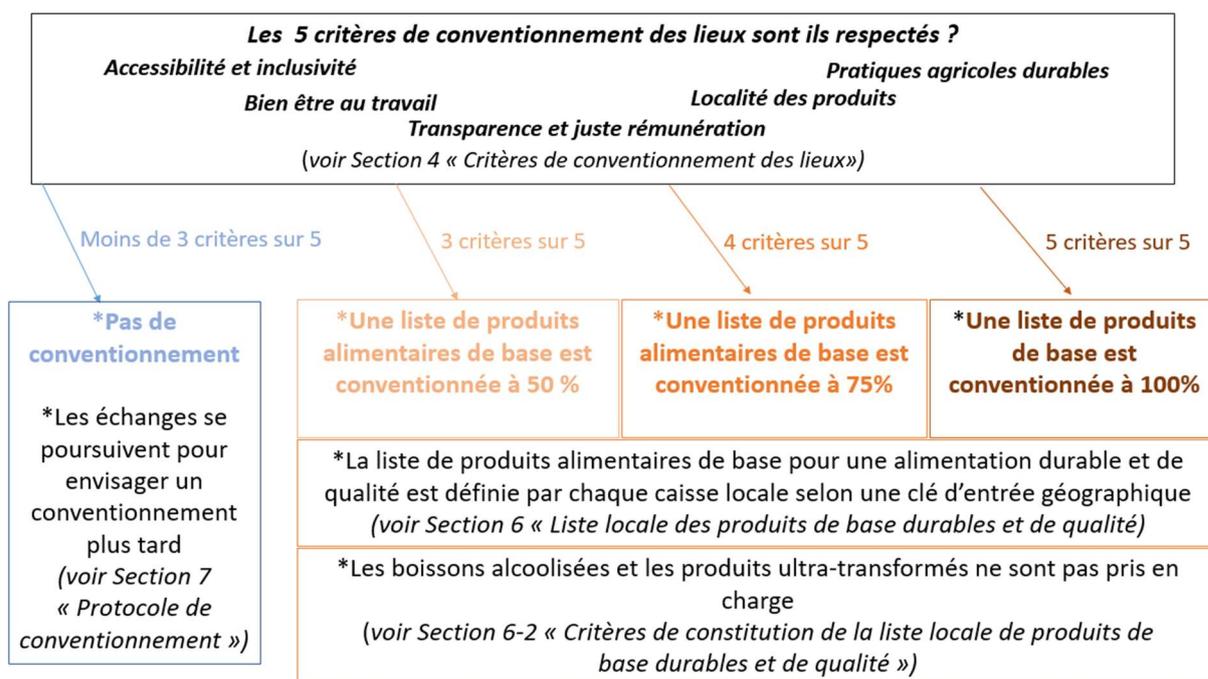
***L'objectif général du conventionnement** est de proposer une démarche à la fois ambitieuse en termes de transition agricole et alimentaire, accessible et incitative pour les lieux de distribution alimentaire candidats à l'expérimentation et également pour les mangeurs et les mangeuses en étant facilement compréhensible par tous. Ce conventionnement doit également permettre différentes formes de pratiques alimentaires. Il doit enfin être réalisable à court terme dans le cadre du démarrage de l'expérimentation en mars 2024.

***Le principe de conventionnement retenu par le Parcours d'engagement est un conventionnement pondéré.** Il consiste en une prise en charge différenciée des produits alimentaires en fonction du nombre de critères que respectent les lieux candidats à un conventionnement. Plus les lieux de distribution alimentaire respectent de critères, plus les produits conventionnés sont pris en charge. La liste des critères décidés par le Parcours d'engagement est présentée à la section 4 – Conventionnement des lieux. Quatre niveaux de conventionnement sont définis :

- Moins de 3 critères respectés : Pas de conventionnement
- 3 critères respectés : conventionnement à 50%
- 4 critères respectés : conventionnement à 75%
- 5 critères respectés : conventionnement à 100%

***Le principe de conventionnement est le même pour tous les lieux de distribution alimentaire, qu'ils respectent 3, 4 ou 5 critères:** Le conventionnement des produits alimentaires porte uniquement sur des produits définis au sein d'une liste locale de produits de base, durables et de qualité réalisée par chacune des Caisses locales (voir Section 6 -La liste des produits alimentaires de base, durables et de qualité). Lors du processus de conventionnement, les lieux de distribution alimentaire candidats procèdent à une auto-évaluation de leurs pratiques (voir le protocole de conventionnement dans la Section 7) sur la base de 5 critères afin de déterminer le niveau de prise en charge des produits de la liste locale.

RÉSUMÉ DE LA CHARTE COMMUNE DE CONVENTIONNEMENT DES LIEUX ET PRODUITS



4 - Critères de conventionnement des lieux

Pour être conventionnés, les lieux de distribution alimentaire doivent respecter au moins 3 des 5 critères suivants :

Critères lieux	Objectifs	Recommandations
<i>Critère lieu 1 - Accessibilité et inclusivité</i>	Un lieu accessible d'un point de vue spatial, temporel et social.	<p>Accessibilité géographique : Les lieux conventionnés doivent être accessibles pour les mangeurs et mangeuses. Ils sont proches des lieux de vie, faciles d'accès car proches des voies de circulation ou accessibles en transport en commun.</p> <p>Accessibilité temporelle : Les lieux conventionnés sont ouverts toute l'année et au moins une fois par semaine. Cette obligation ne concerne pas les lieux de vente directe des producteurs de produits saisonniers.</p> <p>Accessibilité physique : Les lieux conventionnés prennent en compte la diversité des capacités de mobilité des mangeurs et mangeuses. Ils tendent à mettre en place des pratiques répondant aux enjeux des personnes à mobilité réduite.</p> <p>Accessibilité sociale et Inclusivité : Les lieux conventionnés refusent toute forme de discrimination. Ils tendent vers l'accompagnement de la venue des personnes en situation de handicap, qui prévoit un lien avec les aides à domicile, les services de portage, etc. Si le lieu accompagne déjà la venue des personnes en situation de handicap, il doit faire l'objet d'un recensement et d'une identification par des pictogrammes ou une signalisation.</p>
<i>Critère lieu 2 - Bien-être au travail</i>	Des pratiques respectueuses qui garantissent le bien-être du vivant et des humains indépendants ou salariés qui y travaillent ou qui s'y impliquent bénévolement.	Les lieux conventionnés ne dépendent pas seulement du bénévolat. Ils proposent une contrepartie pour le bénévolat comme de pouvoir bénéficier de paniers anti-gaspi.
<i>Critère lieu 3 - Transparence et juste rémunération</i>	Un lieu transparent sur les prix payés aux producteurs qui doivent être justes et rémunérateurs.	Les lieux conventionnés mettent en place des tarifs justes et rémunérateurs pour les producteurs. Ils appliquent des pratiques de transparence sur la rémunération des producteurs et ils partagent la construction de leur prix de vente.

<p><i>Critère lieu 4 - Pratiques agricoles durables</i></p>	<p>Les lieux conventionnés proposent des produits issus d'une agriculture durable, basée sur des pratiques respectueuses de l'environnement et du vivant selon les principes de l'agriculture biologique et/ou de pratiques agroécologiques.</p>	<p>Un système de garantie est demandé (AB Bio, Nature et Progrès, système de garantie participatif ou équivalent minimum).</p> <p>En cas d'absence de système de garantie, c'est la capacité à expliciter et à vérifier l'effectivité des pratiques qui permet aux personnes chargées du conventionnement de déterminer si ce critère est respecté.</p>
<p><i>Critère lieu 5 – Localité des produits</i></p>	<p>Les lieux conventionnés proposent en priorité des produits alimentaires locaux, en fonction de la disponibilité de l'offre, du mode de production et de la saisonnalité.</p>	<p>Afin de déterminer si ce critère est respecté, il convient de se référer à la liste des produits de base, durables et de qualité établie par chacune des Caisses locales. Cette liste regroupe des produits selon leur disponibilité, en fonction du territoire et de la saisonnalité, selon les échelons géographiques suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1er rayon de 100km à la ronde, - 2ème rayon de 250 km à la ronde, - 3ème rayon national + DROM-COM, - 4ème rayon pays limitrophes, - 5ème rayon international lointain.

5 - Démarches complémentaires de conventionnement des lieux

Les lieux de distribution alimentaire conventionnés sont, en parallèle du respect des critères de conventionnement des lieux, invités à entreprendre des démarches complémentaires

Ces démarches ne conditionnent pas le conventionnement. Elles sont le sujet d'échanges permanents entre les instances de gouvernance locale de l'expérimentation de Sécurité Sociale de l'Alimentation et les lieux de distribution alimentaire conventionnés ou candidats au conventionnement.

Démarche 1 : Volonté de sensibiliser, conscientiser et informer

Les lieux conventionnés et candidats au conventionnement participent ou prévoient de participer à des actions de sensibilisation et d'information aux principes de la Sécurité Sociale de l'Alimentation, aux enjeux de l'alimentation durable et des produits qu'ils proposent.

Il s'agit ici par exemple de lieux qui mettent à dispositions des recettes, des fiches de sensibilisation, du matériel pédagogique ou encore du matériel de cuisine...

Démarche 2 : lutte contre le gaspillage alimentaire

Les lieux conventionnés et candidats au conventionnement mettent en place ou prévoient de mettre en place des pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire à différents niveaux de la chaîne de production, de distribution et de gestion des déchets.

Il s'agit par exemple de lieux qui vendent des produits hors calibres, valorisent des invendus, organisent avec les producteurs des actions de glanage, font du compostage ou encore, travaillent avec des associations de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Démarche 3 – intégration locale

Les lieux conventionnés et candidats au conventionnement jouent un rôle actif dans la vie de leurs localités. Ils participent à des dynamiques partenariales avec d'autres structures.

6 – Liste locale des produits de base, durables et de qualité

6 - 1) Objectifs et utilisation des listes locales des produits de base, durables et de qualité

Une liste locale de produits de base, durables et de qualité est constituée par les Caisses locales à l'échelle de chaque territoire. Cette liste est constituée en fonction des critères de produits proposés par le Parcours d'engagement et annexée à la Charte Commune de Conventionnement.

Cette liste de produits de base, durables et de qualité remplit trois objectifs :

- Rendre compte, en respectant la saisonnalité, de l'offre alimentaire disponible à différents échelons géographiques :
 - 1^{er} rayon de 100km à la ronde,
 - 2^{ème} rayon de 250km à la ronde,
 - 3^{ème} rayon : France métropolitaine et DROM-COM,
 - 4^{ème} rayon : pays limitrophes,
 - 5^{ème} rayon : international lointain.

- Servir d'aide pour les lieux de distribution alimentaire candidats afin de définir les produits de leur offre qui seront conventionnés dans le cadre de l'expérimentation de SSA en Gironde. Au tout début des échanges, la liste locale des produits de base, durables et de qualité est présentée aux lieux candidats (voir Section 7 - Protocole de conventionnement).

- Servir de guide de référence pour les personnes de la Caisse locale en charge du conventionnement des lieux et des produits alimentaires. Elles pourront ainsi vérifier si l'offre de produits conventionnés proposée par le lieu candidat correspond à la liste locale de produits de base, durables et de qualité.

6 - 2) Critères de constitution de la liste de produits de base, durables et de qualité

Pour établir cette liste, 7 critères communs sur les produits servent de référence aux personnes des Caisses locales chargées d'établir et de mettre à jour la liste.

Critères produits	Objectifs	Recommandations
Critère produit 1 : pratiques agricoles durables	Les lieux conventionnés proposent des produits issus d'une agriculture durable, basée sur des pratiques respectueuses de l'environnement et du vivant selon les principes de l'agriculture biologique et/ou de pratiques agroécologiques.	Un système de garantie est demandé (AB Bio, Nature et Progrès, système de garantie participatif ou équivalent minimum). En cas d'absence de système de garantie, c'est la capacité à expliciter et à vérifier l'effectivité des pratiques qui permet aux personnes chargées du conventionnement de déterminer si ce critère est respecté.
Critère produit 2 : localité des produits	Les lieux conventionnés proposent en priorité des produits alimentaires locaux, en fonction de la disponibilité de l'offre, du mode de production et de la saisonnalité.	Afin de déterminer si ce critère est respecté, il convient de se référer à la liste des produits de base, durables et de qualité établie par chacune des Caisses locales. Cette liste regroupe des produits selon leur disponibilité, en fonction du territoire et de la saisonnalité, selon les échelons géographiques suivants : - 1er rayon de 100km à la ronde, - 2ème rayon de 250 km à la ronde, - 3ème rayon national + DROM-COM, - 4ème rayon pays limitrophes, - 5ème rayon international lointain
Critère produit 3 : saisonnalité	Les produits conventionnés respectent la saisonnalité.	Ce critère s'applique uniquement aux aliments bruts.
Critère produit 4 : emballage	Les produits avec peu ou pas d'emballage sont privilégiés pour le conventionnement.	Les emballages consignés sont privilégiés.
Critère produit 5 : produits bruts et peu transformés	Les produits bruts et peu transformés sont favorisés.	Des produits bruts, ingrédients et produits transformés modérément correspondant aux catégories 1, 2, 3 de la classification NOVA. Sont donc exclus tous les produits ultra-transformés qui correspondent à la catégorie 4 de cette même classification.
Critère produit 6 : produits essentiels pour cuisiner	Les produits essentiels pour cuisiner sont favorisés	Des produits essentiels pour la transformation/cuisiner à la maison (pomme de terre, pomme, oeufs, farine, huile ...)
Critère produit 7 : nutritifs et bons pour la santé	Les produits conventionnés sont de haute qualité nutritive (nourrissant) et bons pour la santé.	Sont exclus tous les types de boissons alcoolisées.
Critère produit 8 : Produits non raffinés	Les produits non raffinés sont privilégiés	Les raisons du raffinage sont au départ d'un point de vue pratique et industriel (moins de temps de cuisson : praticité, présentation, et surtout conservation). Mais plus les produits sont raffinés, moins ils sont assimilables par le corps et moins ils sont bons pour la santé. Les produits pouvant être raffinés sont le sucre, le sel, les céréales (le blé, le maïs, l'avoine, le riz, l'orge etc.) et les huiles

7 - Protocole de conventionnement

Les participants au Parcours d'engagement ont élaboré une proposition de protocole de conventionnement. Cette démarche s'appuie sur un principe de confiance réciproque entre les lieux de distribution alimentaire et les Caisses locales. Il s'agit de créer un protocole qui soit à la fois :

- léger dans les moyens humains mis en œuvre et facilement applicable
- perçu comme une démarche d'accompagnement et un dialogue plutôt qu'un contrôle
- dynamique du côté des lieux de distribution alimentaire candidats et des Caisses locales
- garant du respect de la Charte par les lieux de distribution alimentaire

Celui-ci se compose de la façon suivante :

- La Caisse locale organise des actions de communication larges de la démarche de conventionnement auprès des lieux de distribution alimentaire afin de susciter des candidatures au conventionnement. Une grande journée d'information est organisée, suivie d'un deuxième pour approfondir et aller plus loin avec les lieux intéressés.
- Le lieu de distribution alimentaire candidat au conventionnement qui s'est manifesté reçoit un exemplaire de la Charte Commune de Conventionnement, la liste locale des produits de base pour une alimentaire durable et de qualité, ainsi qu'une grille d'analyse afin de procéder à son auto-évaluation sur la base des critères de lieux établis dans la Charte.
 - L'auto évaluation se fait à partir d'une grille d'évaluation commune. Elle permet de préciser les modalités de validation du critère
- Le lieu de distribution alimentaire candidat au conventionnement rencontre une délégation de deux membres désignés par la Caisse locale afin de réaliser un diagnostic croisé du lieu candidat à l'aide de l'auto-évaluation réalisée par le lieu candidat.
 - Le binôme est composé à minima d'un citoyen et d'un professionnel de l'alimentation (producteur, transformateur, distributeur).
 - Le binôme peut être rejoint par une troisième personne issue d'une des trois autres territoires de l'expérimentation peut être déléguée
- Les deux membres désignés par la Caisse locale rapportent leurs avis à l'instance de gouvernance de la Caisse. La décision du conventionnement se fait par l'instance locale de gouvernance.
 - Par soucis d'éviter les potentiels conflits d'intérêts les professionnels de l'alimentation n'ont pas de pouvoir décisionnel sur le conventionnement.
- La Caisse locale assure un suivi de l'expérimentation :
 - Pour les lieux de distribution alimentaire conventionnés: 2 référents "mangeurs et mangeuses" sont désignés pour récolter ces infos et les transmettre à la caisse pour éventuellement déclencher une nouvelle rencontre avec le lieu
 - Une remontée d'information par les mangeurs et les mangeuses sur d'éventuels questions ou décalages avec la charte constatés dans le lieu de distribution alimentaire :
 - Une remontée d'information par les lieux conventionnés pour les questions, doutes ou éventuels dysfonctionnements constatés

- Pour les lieux de distribution alimentaire non conventionnés, la Caisse locale transmet son rapport à la structure pour lui indiquer des pistes d'amélioration permettant d'envisager un conventionnement ultérieur. La Caisse locale essaie d'instaurer un dialogue régulier avec le lieu non conventionné pour l'accompagner à entrer dans l'expérimentation de SSA.

A réaliser par les collectifs territoriaux :

-Réaliser la grille d'évaluation commune selon une méthode à déterminer, qui peut être inspirée de la méthode d'élaboration de la charte commune de conventionnement des lieux et des produits entre les 4 territoires

-La contractualisation/formalisation et les conditions de sortie de l'expérimentation d'un lieu de distribution alimentaire

RÉSUMÉ DU PROTOCOLE DE CONVENTIONNEMENT DES LIEUX DE DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

