

Charte de conventionnement Caisse Alimentaire territoriale Dieulefit et alentours

Chacun·e contribue selon ses moyens et reçoit selon ses besoins

Depuis septembre 2021, un groupe local d'acteur·ices et de citoyen·nes expérimente les principes de la sécurité sociale de l'alimentation (voir securite-sociale-alimentation.org) à l'échelle de son territoire.

L'expérimentation répond à 4 enjeux :

- Alimentation choisie et de qualité accessible à tou·tes (notamment les foyers petit budget)
- Rémunération des producteur·ices, viabilité économique d'une production alimentaire locale
- Transformation du système alimentaire, notamment des modalités de distribution.
Créer un rapport de force assumé avec la grande distribution (qui s'approprie la valeur au détriment des producteur·ices et des mangeur·ses)
- Résilience alimentaire : relative autonomie du territoire sur les besoins alimentaires de base

0. Adoption de la charte

Après une première phase d'expérimentation (sept - déc 2021), le besoin d'une charte a été acté afin de faciliter l'essaimage de l'expérience dans d'autres lieux du territoire et d'accueillir de nouveaux producteur·ices et artisan·es.

La présente charte de conventionnement est adoptée par le groupe de travail Démocratie Alimentaire qui se réunit une fois par mois à l'initiative de la municipalité de Dieulefit depuis le début de l'expérimentation. Ce groupe de travail joue le rôle de Conseil Local de l'Alimentation transitoire, le temps qu'un conseil officiel soit mis en place. Il réunit des citoyen·nes, paysan·nes, artisan·es, commerçant·es de Dieulefit et des communes voisines.

La charte sera réétudiée, remise en question, remaniée et à valider par le futur Conseil Local de l'Alimentation. Ce conseil sera composé des représentants des différents acteurs concernés par l'alimentation : mangeur·ses, producteur·ices, artisan·es, commerçant·es, collectivités. Ensemble ils devront débattre de ce qu'est une alimentation durable et de qualité sur le territoire de Dieulefit afin d'établir et réviser le conventionnement.

1. Principes de fonctionnement de l'expérimentation

La fourchette de prix comme cotisation volontaire :

Les points de vente proposent 3 niveaux de prix :

- le prix "juste", qui correspond au prix fixé par le·la paysan·ne / artisan·e / commerçant·e ;
- le prix accessible : 65% du prix juste, vu comme une participation somme toute importante (par rapport au 6% en moyenne de rémunération des agriculteurs dans les achats du système agro-industriel) et non comme une promotion ;
- le prix solidaire : 125% du prix.

Ce système de 3 prix est la manière de décliner le principe "chacun contribue selon ses moyens" ; il est une forme de cotisation volontaire à la caisse territoriale. Chaque client·e est libre de choisir le prix qu'il·elle souhaite, sans justification ni justificatif. Toutefois le choix du prix se fait pour l'ensemble des achats réalisés sur le point de vente, pour un panier d'achat. Sur un même point de vente, un·e client·e ne peut pas décider d'acheter tel produit au prix juste et tel autre au prix accessible.

Ce fonctionnement s'accompagne d'une explication du prix juste, sous la forme d'une affiche qui permet à l'acheteur de comprendre ce que représente ce prix du point de vue de l'activité du·de la paysan·e ou de l'artisan·e.

Les pourcentages ont été fixés à partir d'exemples concrets, par ex. une salade à 1€, 65 centimes ou 1,25€, afin qu'ils semblent acceptables pour les différents profils de clients. Les bilans de l'expérimentation permettront de dire s'ils sont pertinents ou non.

Important : Tous les points de vente dont la caisse est mutualisée appliquent les mêmes pourcentages.

Caisse alimentaire territoriale : mutualisation des différents points de vente

A chaque fin de journée de vente, le bilan des ventes est réalisé. Selon que le chiffre d'affaires est inférieur ou supérieur à l'ensemble des ventes au prix juste, le bilan est déficitaire ou excédentaire. Un excédent vient alimenter une caisse de solidarité - différente de celle du lieu de vente - et constitue ainsi un fond pour compenser de futurs déficits. Un déficit doit être compensé au·à la producteur·ice / artisan·e / commerçant·e par la caisse de solidarité pour qu'il·elle soit rétribué·e au prix juste sur l'ensemble de ses ventes.

Les excédents et les déficits de chaque point de vente sont **mutualisés** à l'échelle du territoire au sein de la **caisse territoriale** : les points de vente **versent leurs excédents** à la caisse ou **se font rembourser leur déficit** par elle. Le processus comptable et les modalités seront clarifiés ultérieurement.

Par souci de transparence et de pédagogie, le solde de la caisse territoriale est clairement affiché sur les lieux de vente.

Suite au conventionnement d'un point de vente, l'intégration à la caisse territoriale sera validée par le Conseil Local de l'alimentation après une période d'observation de 4 semaines minimum.

Cette période est une période d'accompagnement, incluant de la pédagogie faite par des bénévoles auprès des clients, un suivi de l'équilibre et de la clientèle de la caisse de solidarité du point de vente.

2. Qui peut participer ?

Le dispositif est ouvert à tous les "points de vente" qui respectent la présente Charte.

- Producteur·ice / artisan·e / commerçant·e **local** : Dieulefit et alentours, appartenance au même bassin de vie >>> L'enjeu est de valoriser l'emploi et les paysages sur le territoire : tout ce qui peut être fait sur le bassin de vie est prioritaire par rapport au reste (précision : le bassin de vie se rapproche du périmètre de la CCDB mais n'est pas forcément limité à son territoire exact. Ex : Félines, Saint Gervais, etc.).
- Une **diversité** de produits est possible, en priorisant ce qui est produit et transformé sur le territoire.
- Si beaucoup de demandes de conventionnement surviennent pour un même type de production : la **coopération** et la planification seront favorisées (quotas) pour garder une réponse locale aux besoins et que chacun ait sa place (dans la même logique que ce que font les magasins de producteur·ices).

Les producteur·ices

- qui produisent en respectant l'environnement et les ressources naturelles : selon les principes de l'agriculture biologique et de pratiques agro écologiques reconnues (à définir ultérieurement en relation avec des organisations qualifiées : ex MSV, couverts permanents, implantation de haies etc.)
- qui produisent avec une attention aux conditions de travail des employés, au bien être animal et avec une visée nourricière de leur activité : dans cette optique les producteurs s'inscrivent dans les principes de l'agriculture paysanne (charte adear).

Ces critères visent à ce que la caisse alimentaire locale contribue à l'essor de filières agro écologiques locales afin qu'il y ait plus de paysans et paysannes sur le territoire et que leur métier soit rémunérateur.

Les artisan·es alimentaires

- C'est le processus productif de l'artisan·e qui est conventionné dans sa globalité ;
- Les matières premières doivent être majoritairement (+ de 50%) produites localement ; les matières premières pouvant être produites localement doivent être achetées localement ; les matières premières importées doivent respecter les critères énoncés en 3.3 ;
- Éthique des conditions de travail pour tous les travailleur·ses impliqué·es : juste rémunération du travail, conditions de travail décentes (horaires, pénibilité), emplois sécurisés.

Les commerçant·es alimentaires

- Ce sont les produits qui sont conventionnés (pas tout le commerce) mais pour cela, la filière complète de distribution est étudiée ;
- Vente circuit court (1 intermédiaire : le commerçant) d'une production locale ou d'une production artisanale alimentaire locale (cf. critères ci-dessus) ;
- Pour ce qui n'est pas produit localement, sont conventionnables des produits de consommation courante : céréales, viande, oeuf, huile, produits laitiers, pommes de terre, fruits et légumes (cf. liste et critères en 3.3) ;
- Transparence sur les marges et les revenus ;
- Éthique des conditions de travail pour tous les travailleur·ses impliqué·es : juste rémunération du travail, conditions de travail décentes (horaires, pénibilité), emplois sécurisés.

3. Produits conventionnables

Peuvent être vendus par des “points de vente” conventionnés, les produits suivants :

1. **Les productions agricoles brutes produites sur le territoire** et produites selon des modes de productions agro-écologiques qui respectent le sol, les ressources en eau, les animaux et les humains qui travaillent.
2. **Les produits transformés sur le territoire** à partir des matières premières produites sur le territoire et qui sont transformées par des procédés qui respectent l'environnement, les ressources en eau,... et les humains qui travaillent.
3. **Les produits de base pour une alimentation de qualité** qui ne sont pas produits sur le territoire et qui respectent un cahier des charges (label) nous permettant de vérifier que le mode de production respecte l'environnement et que la filière est courte et respecte les humains qui travaillent.

La liste générique des produits est définie par le Conseil Local de l'Alimentation. Elle s'inspire de liste des produits de consommation courante définie par le [ministère](#) ou l'OMS : dans l'ordre quantitatif en kg.

Voici ci-après la liste de ces produits dans le cas où un approvisionnement local n'est pas possible ou suffisant.

LISTE DES PRODUITS DE BASE POUR UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ	Production locale possible	Approvisionnement ext. si nécessaire et contraintes exigées
Céréales (pâtes, pain, farine)	OUI toute l'année	Si insuffisant OUI Drôme / Ardèche BIO et circuits courts
Viandes	OUI ponctuellement	OUI Drôme / Ardèche BIO et circuits courts
Lait, Yaourts lait de vache	NON actuellement	OUI Drôme / Ardèche

		BIO et circuits courts
Pommes de terre	OUI sur une partie de l'année	OUI Drôme / Ardèche BIO et circuits courts
Oranges	NON	OUI Circuits courts avec Italie ou Espagne BIO + filière éthique
Sucre	NON	OUI BIO + filière éthique
Fromages, beurre	OUI mais pas bcp de choix	Complément avec Drôme / Ardèche BIO et circuits courts
Légumes	OUI sur une partie de l'année	OUI Drôme / Ardèche BIO et circuits courts
Fruits régionaux	OUI sur une partie de l'année	OUI Drôme / Ardèche BIO et circuits courts
Bananes	NON	OUI BIO + filière éthique
Oeufs	OUI sur une partie de l'année	OUI Drôme / Ardèche BIO et circuits courts
Huiles végétales	NON actuellement	OUI Drôme / Ardèche BIO et circuits courts
Riz	NON	OUI BIO + filière éthique

4. Engagements

Les personnes morales ou physiques qui entrent dans le conventionnement et donc dans le système de SSA territoriale instauré à Dieulefit s'engagent à respecter les points énoncés ci-après.

Principes transverses : confiance, co-responsabilité, transparence

4.1 En tant que producteur·ice

1. J'adhère à l'objectif de favoriser l'accès pour tous à une alimentation de qualité.
2. J'atteste ne proposer que des productions que je produis sur ma ferme et qui respecte les critères de production énoncés plus haut et je m'en justifie auprès du Conseil Local de l'Alimentation. Je peux faire valoir une démarche de progression sur un ou plusieurs aspects.
 - Je fournis la liste des produits que je veux conventionner sur mon stand avec les saisons d'approvisionnement
 - Je fournis mes contrats de labellisation si j'en ai
3. Je m'engage à une transparence sur mes revenus et à expliquer la fixation de mes prix. Je fournis mon compte de résultat annuel au Conseil Local de l'Alimentation.
4. J'accepte le principe de fonctionnement de la phase 2 de l'expérimentation :
 - proposer les 3 prix **pour les produits conventionnés**
 - verser les excédents solidaires - ils ne me sont pas destinés (puisque le prix "juste" est calculé en amont) - à la caisse territoriale pour financer l'accessibilité des produits conventionnés aux publics petit budget
5. Je fournis un suivi hebdomadaire au conseil local de l'alimentation :
 - Le nombre de personnes ayant choisis un prix solidaire ou un prix accessible,
 - Le chiffre d'affaire total pour le prix solidaire et pour le prix accessible
 - Le solde de la caisse de solidarité au niveau du point de vente
6. Je suis vigilant à l'équilibre de la caisse de solidarité au niveau de mon point de vente
Si le déficit au niveau de mon point de vente mettrait en danger la caisse territoriale de manière ponctuelle ou prolongée, le Conseil Local de l'Alimentation pourrait statuer sur l'arrêt temporaire ou définitif du conventionnement de mon point de vente.

4.2 En tant qu'artisan·e alimentaire

1. J'adhère à l'objectif de favoriser l'accès pour tous à une alimentation de qualité.
2. J'atteste ne proposer que des productions que je transforme moi-même localement à partir de produits majoritairement locaux qui respectent les critères de production énoncés plus haut et je

m'en justifie auprès du Conseil Local de l'Alimentation. Je peux faire valoir une démarche de progression sur un ou plusieurs aspects.

- Je fournis la liste des produits que je veux conventionner sur mon stand avec les saisons d'approvisionnement
- Je fournis mes contrats de labellisation si j'en ai

3. Je m'engage à une transparence sur mes revenus et à expliquer la fixation de mes prix. Je fournis mon compte de résultat annuel au Conseil Local de l'Alimentation.

4. J'accepte le principe de fonctionnement de la phase 2 de l'expérimentation :

- proposer les 3 prix **pour les produits conventionnés**
- verser les excédents solidaires - ils ne me sont pas destinés (puisque le prix "juste" est calculé en amont) - à la caisse territoriale pour financer l'accessibilité des produits conventionnés aux publics petit budget

5. Je fournis un suivi hebdomadaire au conseil local de l'alimentation :

- Le nombre de personnes ayant choisi un prix solidaire ou un prix accessible,
- Le chiffre d'affaire total pour le prix solidaire et pour le prix accessible
- Le solde de la caisse de solidarité au niveau du point de vente

6. Je suis vigilant à l'équilibre de la caisse de solidarité au niveau de mon point de vente

Si le déficit au niveau de mon point de vente mettrait en danger la caisse territoriale de manière ponctuelle ou prolongée, le Conseil Local de l'Alimentation pourrait statuer sur l'arrêt temporaire ou définitif du conventionnement de mon point de vente.

4.3 En tant que commerçant-e alimentaire

1. J'adhère à l'objectif de favoriser l'accès pour tous à une alimentation de qualité.

2. J'atteste ne proposer que des produits conventionnables définis en II.

- Je fournis la liste des produits que je souhaite conventionner avec toutes les informations concernant leur provenance et je fournis les attestations des labels quand les produits sont labellisés (obligation pour tous les produits non produits sur le territoire, 3.)
- Je fournis une liste avec le calendrier de disponibilité.

3. Je m'engage à une transparence sur mes marges et sur mes revenus.

Pour chaque produit conventionné, je suis transparent sur la marge que je prends sur la revente du produit. J'explique ma fixation des prix. Je fournis mon compte de résultat annuel au Conseil Local de l'Alimentation.

4. J'accepte le principe de fonctionnement de la phase 2 de l'expérimentation :

- proposer les 3 prix **pour les produits conventionnés**
- verser les excédents solidaires - ils ne me sont pas destinés (puisque le prix "juste" est calculé en amont) - à la caisse territoriale pour financer l'accessibilité des produits conventionnés aux publics petit budget

5. Je fournis un suivi hebdomadaire au Conseil Local de l'Alimentation :

- Le nombre de personnes ayant choisis un prix solidaire ou un prix accessible,
- Le chiffre d'affaire total pour le prix solidaire et pour le prix accessible
- Le solde de la caisse de solidarité au niveau du point de vente

6. Je suis vigilant à l'équilibre de la caisse de solidarité au niveau de mon point de vente

Si le déficit au niveau de mon point de vente mettrait en danger la caisse territoriale de manière ponctuelle ou prolongée, le Conseil Local de l'Alimentation pourrait statuer sur l'arrêt temporaire ou définitif du conventionnement de mon point de vente.