

Sous groupe conventionnement du 14/05/2025

Mandat du sous groupe : Apporter de la matière au comité habitants pour discuter, amender, préciser, décider au sujet du conventionnement (valeurs, critères sur les lieux, produits...)

1. Repartir sur des objectifs clairs :

Pourquoi une caisse commune de l'alimentation ?

Quelles valeurs doit porter notre CCA ?

Comment traduire opérationnellement ces valeurs en critères spécifiques pour le choix des lieux et produits en vue d'un conventionnement (ou d'un partenariat).

Tour de table sur les objectifs/valeurs :

Alexandre: accessibilité universelle au bien manger, proximité avec population du territoire concerné (centralité), pas forcément produits locaux/ créer un nouveau lieu semble compliqué

Marilyne: accès à des produits sains (pour ceux qui n'ont pas les moyens)

Olivia: alimentation diversifiée, bio, local, sortir de l'agroindustrie, élargir à des nouveaux lieux d'achats. Plus de commerçants de proximité, relation équilibrée producteur/distributeur + transparence (différence avec la grande distribution), circuits courts, local, bio, primeur (saison), vrac. Commerçants spécialisés.

Amina : alimentation durable, locale et abordable, côté démocratique

Fabien: accessibilité géographique, moyens financiers, temporelle / soutien agriculture paysanne

Julien (synthèse): défendre une alimentation de qualité dans une diversité de lieux, soutien commerces locaux, soutien à des modèles agricoles "vertueux" (notamment circuits courts, labels de certification), soutien populations en précarité alimentaire ou les "empêchés" (pas les moyens)

2. quels critères "produits" par rapport à ces valeurs? Quelles questions ?

2.1 Défendre accès alimentation qualité :

- produits bruts à privilégier (farine, vrac, légumes, frais) .définir degré de transformation acceptable
- protéines animales ? Critères cumulatifs ? Produits locaux (élevage) - système herbager/autonomie fourrage...

- produits de saison (va avec le local)

- accessibilité financière, géographique, temporelle, accessibilité pmr

ajout : produits bons pour la santé et la planète (ex légumineuses)

2.2 Soutien agriculture paysanne bio et/ou locale

certaines techniques de production (faibles en pesticides, autonomes en intrants, fourrage, protégeant/améliorant les sols et la biodiversité...) ou modes d'élevage/de production

Définir le local (périmètre), Le local inclut-il la transformation ?

Produits qu'on ne peut pas produire localement ?

Qu'est-ce que l'agriculture paysanne ? (pas de cahier des charges mais une charte en projet)

3. quels critères “lieux” par rapport à ces valeurs? Quelles questions ?

-bien être salariés (respect, salaires décents..)=responsabilité sociale, production artisanale (taille de structure)

-répondre aux critères d’accessibilité géographique, temporelle, accessibilité pmr

-les valeurs des fournisseurs, connaissance et relation de confiance avec les producteurs

ajout : mesures de réduction déchet/gaspillage par le commerce ?

Soumettre à discussion :

Commencer petit (quelques lieux) par pragmatisme, mais évidemment ouvrir à d'autres progressivement. Choix de lieux “évidents” (certains fournisseurs=garantie de respect des valeurs de la cca ? Terra libra, kiosque paysan...) :évolutif, on avance et on (s’)adapte..

autre approche :choisir les produits qui répondent aux valeurs et critère et voir ensuite où ils sont vendus pour choix des lieux (une cca du vaucluse a été citée par amina)

voie médiane ?

Les lieux pressentis/à mettre en discussion :

Restaurant social océan-carré services

Vrac

Comptoir alouettes

Netto

Marchés/maraichers bio

Amap? Comment conventionner des amaps ? Pas soutien commerce mais circuit ultra court et autres valeurs respectées (ex:castorAmap)

Commerces spécialisés

question transversale sur les critères produits/lieux : ces critères sont ils cumulatifs ? Comment on pondère/priorise ?