



Caissalim Nord

Charte de conventionnement
des produits et des
professionnels



Critères de conventionnement de la Caissalim

Nord



Aliments sains



Confiance entre
professionnels de
l'alimentation et
mangeurs



**Production, transformation
et distribution durable
écologiquement et
socialement**



Aliments sains

Socle alimentaire de la Caissalim nord



Aliments conventionnables

“Tout ce qui est brut ou transformé simple”

Production locale

- Fruits et légumes frais **de saison**
- Légumineuses
- Fruits oléagineux, graines
- Herbes et aromates
- Céréales (riz, blé, sarrazin, millet, ...)
- Produits laitiers
- Viandes
- Poissons de pêche de saison et artisanale
- Poissons d'élevage labelisés bio

Produits peu transformés

- Pâtes
- Pain en magasin bio ou d'artisans boulanger
- 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

Produits importés

- Café, thé
- Chocolat
- ...



Aliments non conventionnables

- Aliments ultra transformés et contenant des marqueurs d'ultra-transformation (groupe 4 sur l'échelle NOVA)
- Aliments suremballés
- Pêches industrielles
- Pâtisserie en boulangerie
- Alcools



Additifs toxiques et marqueurs de l'ultra transformation

Préparation à base de viande

Charcuterie

- Sels nitrités :
E249 (nitrite de potassium),
E250 (nitrite de sodium),
E251 (nitrate de sodium)
E252 (nitrate de potassium)
- Dextrose (sucre caché)

Saucisses, saucisson, chorizo chipolata, merguez, boudin, terrine et pâté

- Amidon
- Lactose
- Extraits et arômes
- Conservateurs comme
les nitrites et les nitrates
- Dextrose
- Antioxydants : E316
(érythorbate de sodium)
- Sirop de glucose

Autres marqueurs courants d'ultra-transformation

- Huiles raffinées
- Extraits et arômes naturels
- Arômes synthétiques
- Sirop de glucose
- Amidons natifs
- Dextrose



Confiance entre professionnels de l'alimentation et mangeurs



Local : Occitanie

En choisissant le plus près si un choix est nécessaire



Circuits-courts

Maximum de un intermédiaire entre la production et la consommation



Partage des valeurs et ouverture d'esprit

Volonté de s'engager dans une amélioration des pratiques, pour une alimentation saine, durable et accessible à toutes et tous

Pour construire la confiance entre acteurs en permettant l'interconnaissance et les rencontres, la Caissalim Nord a décidé de privilégier le local, les circuits-courts et les professionnels qui partagent ses valeurs.



Production durable écologiquement et socialement

Les produits bruts doivent :

- Soit être labelisés selon les labels acceptés par la Caissalim Nord

Les labels acceptés sont les labels dont les cahiers des charges ont un effet avéré sur les enjeux environnementaux et climatique (selon l'étude sur les labels réalisée par le BASIC)



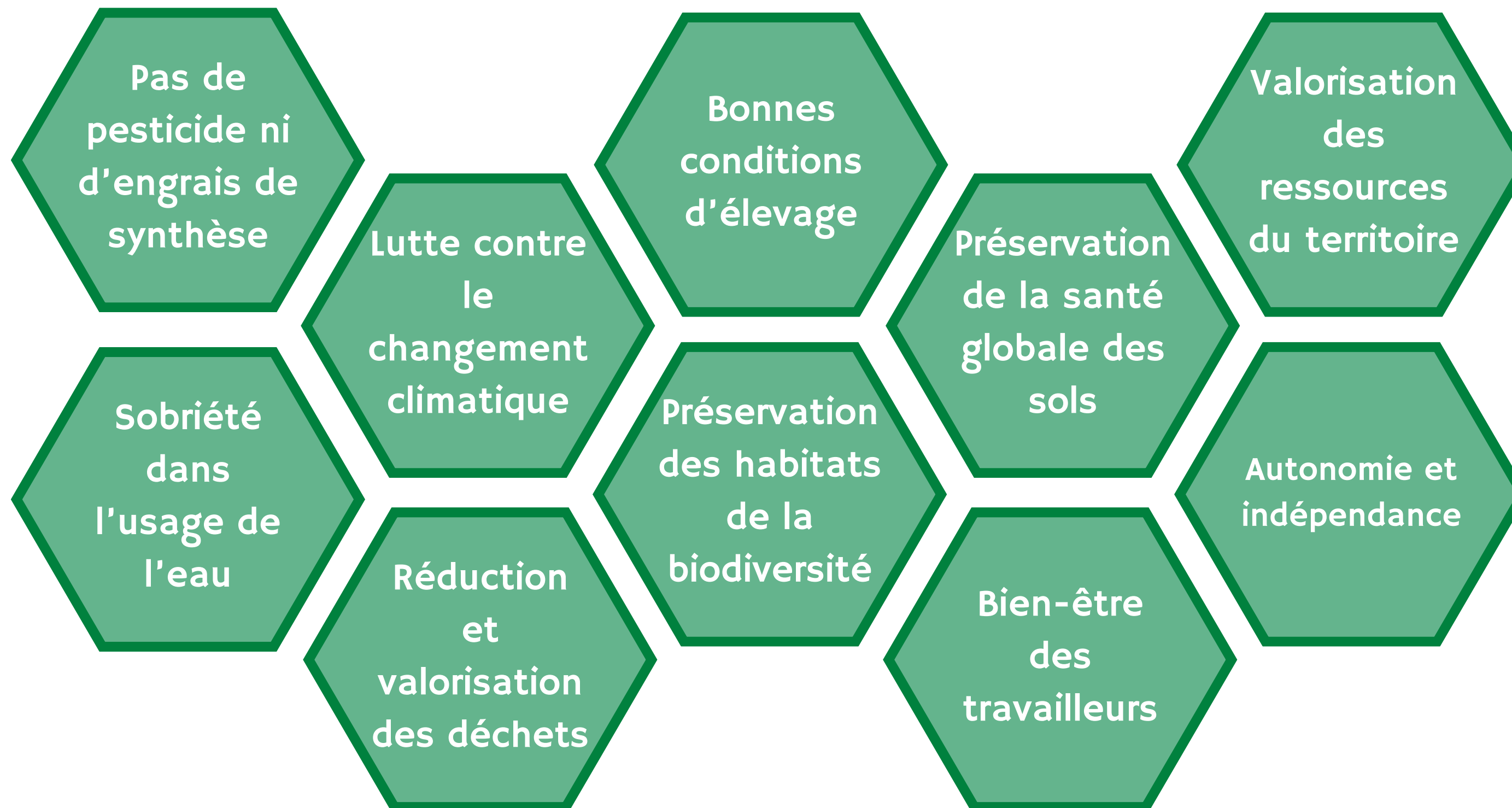
NATURE &
PROGRES

- Soit répondre aux conditions de production définies par la Caissalim Nord



Production durable écologiquement et socialement

Pour les producteur-ice-s non labelisé-e-s, les pratiques agricoles et d'élevage doivent répondre aux conditions suivantes :





Production durable écologiquement et socialement

Pour les produits importés et/ou transformés vendus en magasin, les produits doivent avoir :

Un label de durabilité
environnementale

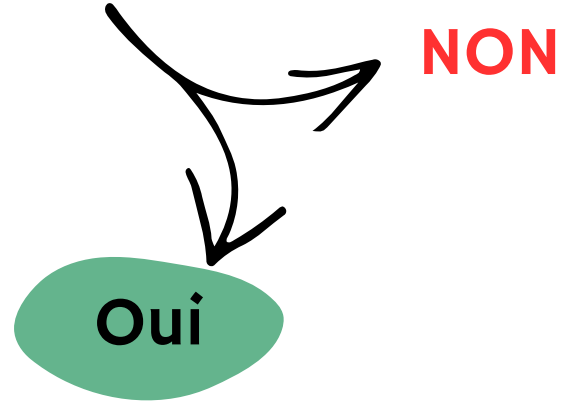


Un label de durabilité sociale

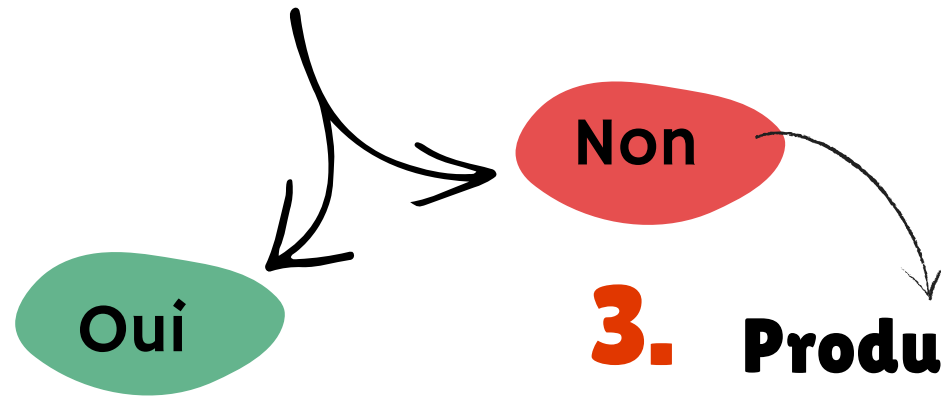


Processus de conventionnement des producteurs de la Caissalim Nord

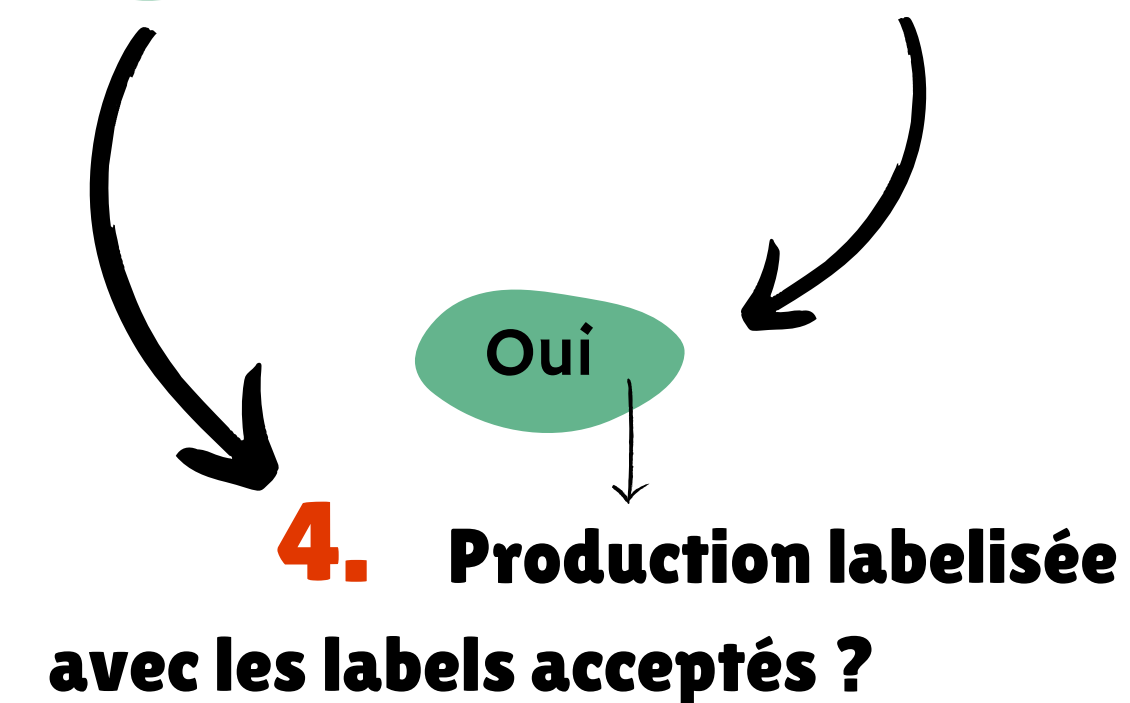
1. Aliments du socle alimentaire ?



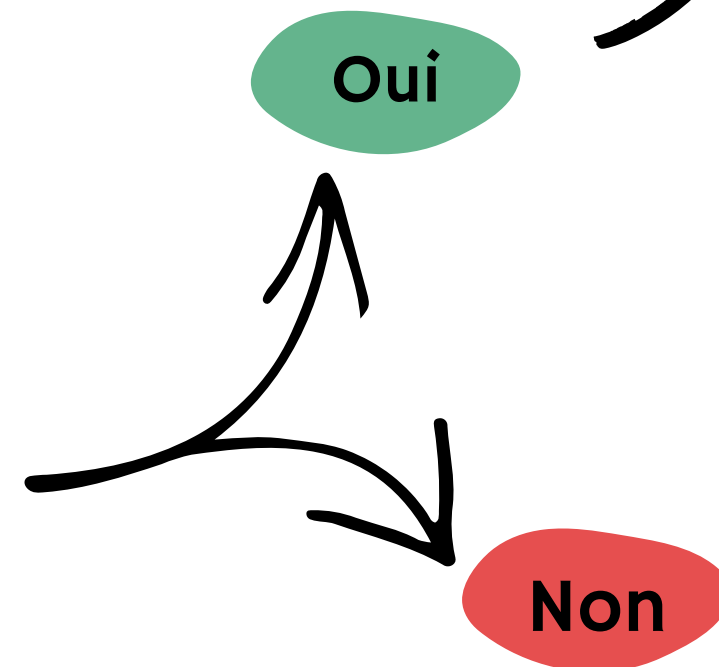
2. Producteurs locaux ?



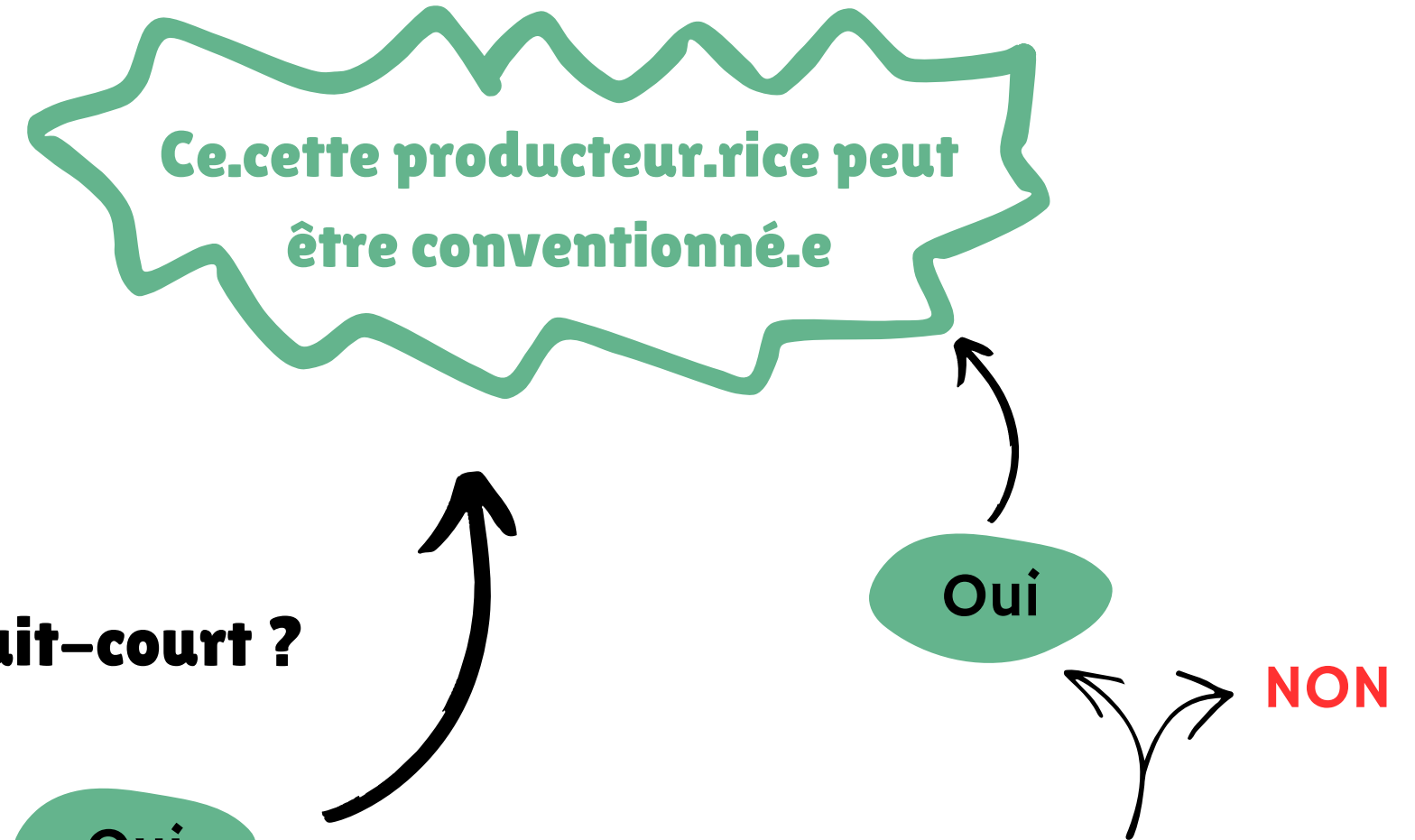
3. Producteurs en circuit-court ?



4. Production labélisée avec les labels acceptés ?

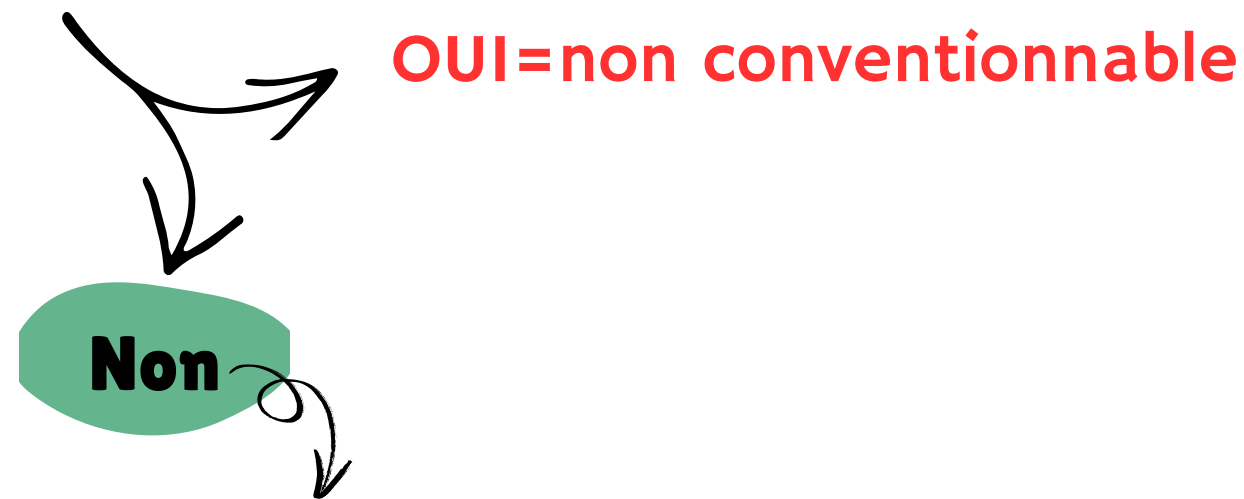


5. Répond aux critères de conventionnement ?

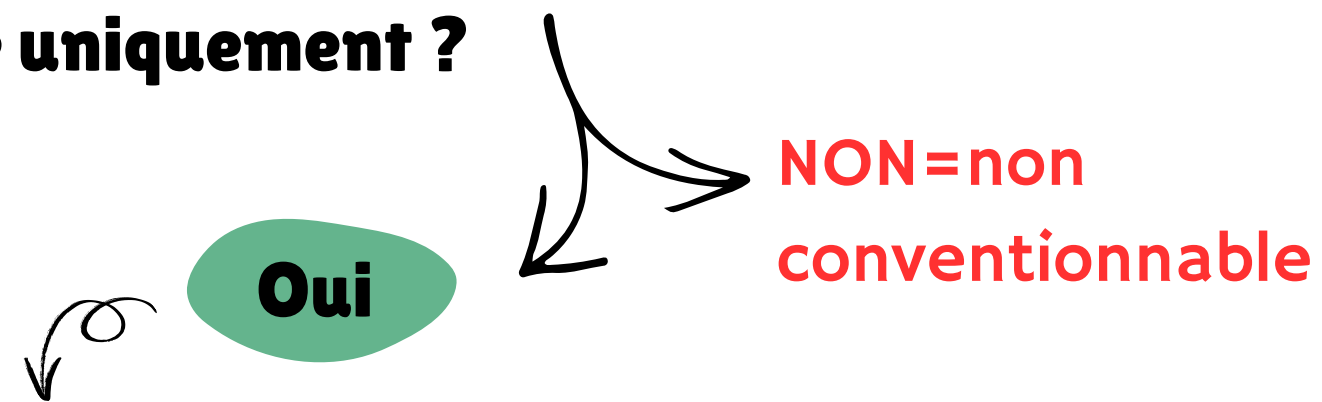


Processus de conventionnement des magasins et des entreprises de transformation

1. Entreprise cotée en bourse ?

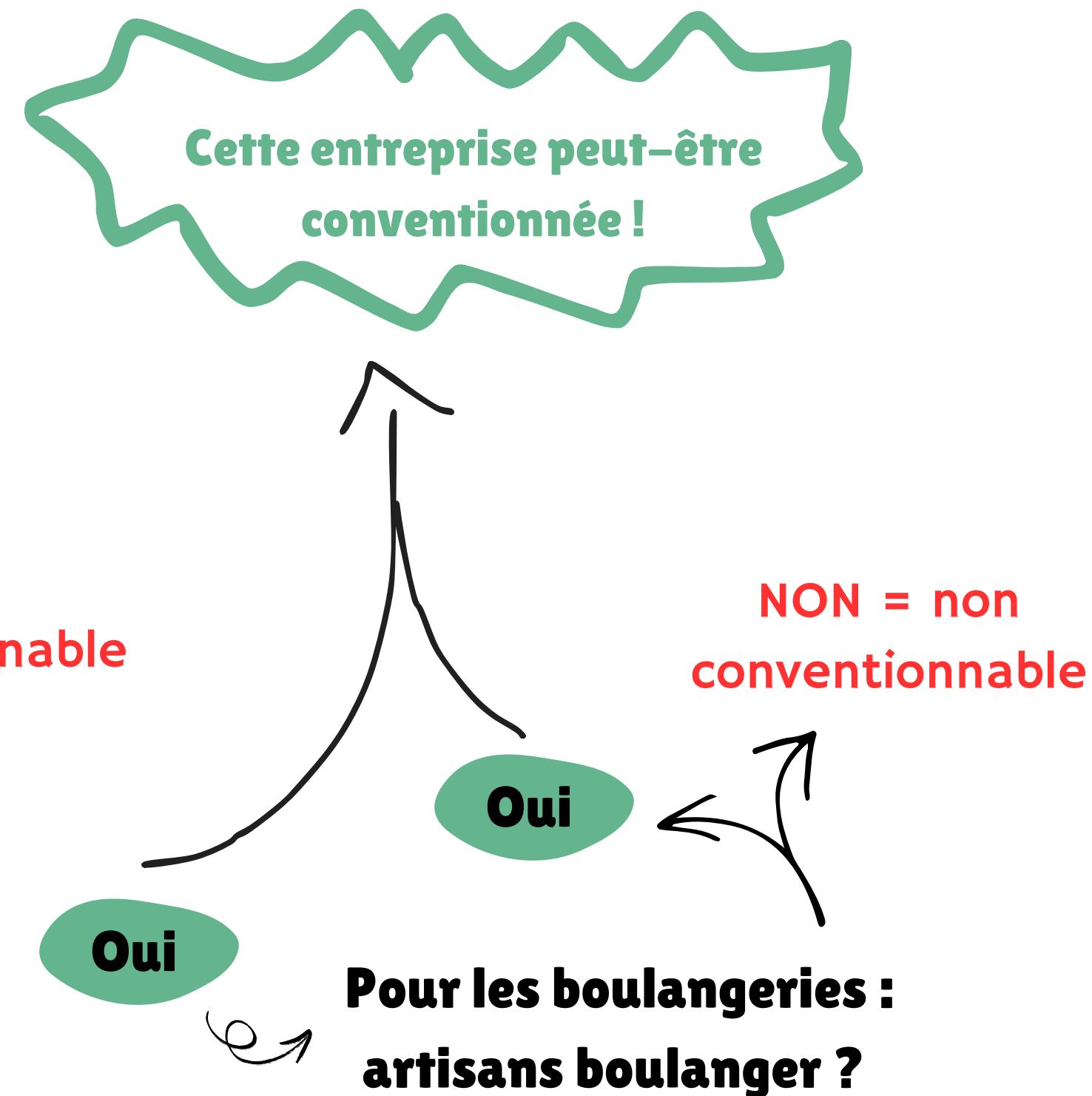


2. Possibilité de conventionner des produits du socle alimentaire uniquement ?



3. Ouverture d'esprit du gérant-e et partage des valeurs ?

NON=non conventionnable



Choix des produits dans les magasins

Les Biocoops :



Quels produits peuvent être achetés avec les MonA ?

Les fruits et légumes

- **locaux*** s'ils poussent en **France** ;
- **espagnols, italiens ou portugais** pour **agrumes** et **olives** ;
- labellisés **commerce équitable** pour les **fruits exotiques**.

Les produits frais locaux*

- pain ;
- viandes ;
- produits laitiers.

*Locaux :
produits en
Occitanie

Les produits en vrac et les produits transformés

- **locaux*** si disponibles en **Occitanie** ;
- **français** si on ne les trouve **pas en Occitanie** ;
- **espagnols, italiens ou portugais** si on ne les trouve pas en France (**en AOP/IGP** pour les produits transformés) ;
- labellisés **commerce équitable** pour **produits hors-UE**.

Les produits de la marque Biocoop



Pour en savoir plus sur la marque Biocoop, scannez-moi !



Les alcools et les produits d'hygiène ne sont pas conventionnables.

Les épiceries :



Quels produits peuvent être achetés avec les MonA ?

Les fruits et légumes bio et :

- **locaux*** s'ils poussent en **France** ;
- **espagnols, italiens ou portugais** pour **agrumes** et **olives** ;
- labellisés **commerce équitable** pour les **fruits exotiques**.

Les produits frais bio et locaux*

- pain ;
- viandes ;
- produits laitiers.

*Locaux :
produits en
Occitanie

Les produits en vrac et les produits transformés bio et :

- **locaux*** si disponibles en **Occitanie** ;
- **français** si on ne les trouve **pas en Occitanie** ;
- **espagnols, italiens ou portugais** si on ne les trouve pas en France (**en AOP/IGP** pour les produits transformés) ;
- labellisés **commerce équitable** pour **produits hors-UE**.

Les alcools et les produits d'hygiène ne sont pas conventionnables.

Épicerie avec une charte ?
(type UltraMarinos Ana)



tous les produits du socle alimentaire

