



La CAPP



Caisse de l'Alimentation Participative – Ouest

**Synthèse du travail sur la charte de conventionnement
des professionnels de l'alimentation**

Réunions du 06/11/2024, 22/11/2024, 26/11/2024, 16/12/2024, 09/01/2025 et 25/01/2025

Enjeux visés par la CAPP



**Alimentation
saine et
équitable**



**Gestion des
ressources : eau,
énergie, déchets**



Sécurité alimentaire



**Confiance et
transparence
avec les
professionnels**



**Biodiversité et
préservation des sols**



**Bien-être
animal**



**Conditions de
travail et de
rémunération**



Critères de conventionnement des produits alimentaires



Produits non conventionnables

- Produits industriels ou “ultra-transformés”
- Huiles raffinées
- Produits avec additifs toxiques et/ou huiles raffinées
- Boissons alcoolisées
- Eaux en bouteille



Produits conventionnables

- Produits non “ultra-transformés” et sans additifs toxiques
- Produits en circuit court et locaux (sauf exceptions)
- Produits de saison
- Produits bio et/ou équitables



Socle alimentaire de la CAPP

Produits bruts

Fruits et légumes frais **de saison**
Champignons
Légumineuses, céréales
Riz produit en France
Oléagineux, graines, fruits secs
Herbes, aromates
Viandes, volailles
Poissons de pêche ou d'élevage
Oeufs
Miel

Produits peu transformés

Pâtes
Farines, pains, biscottes
Produits laitiers, beurres
Biscuits, gâteaux
Sucre de betterave
Huiles, vinaigres
Boissons non alcoolisées
Charcuterie artisanale

Produits importés labellisés bio et/ou équitable

Fruits & légumes « exotiques »
Riz
Cafés, thés
Chocolat
Sucre de canne
Epices



Alimentation saine et équitable



Produits

- non “ultra-transformés” et sans additifs toxiques
- de saison
- en circuit court et locaux (sauf exceptions)
- bonne qualité nutritionnelle



Label bio et/ou équitable

privilegié pour certifier les pratiques sur les aspects écologiques et/ou sociaux

Label environnemental

Label social

ou les deux



<https://www.commerceequitable.org/le-commerce-equitable/les-labels/>

Pour les produits importés : label obligatoire !



Biodiversité et préservation des sols



Préservation des sols et de la biodiversité

- Pas de labour
- Non usage de pesticides de synthèse
- Engrais naturels
- Utilisation contrôlée des adventices et animaux auxiliaires
- Mise en jachère



Pratiques agroécologiques

- Agroforesterie, agriculture de préservation, agriculture naturelle, permaculture...
- Diversité des cultures, rotation
- Haies, talus, bandes fleuries, nichoirs, mares



Gestion des ressources



Gestion de l'eau

- Sobriété & partage
- Préservation de la qualité de l'eau (en amont et aval)
- Approvisionnement local



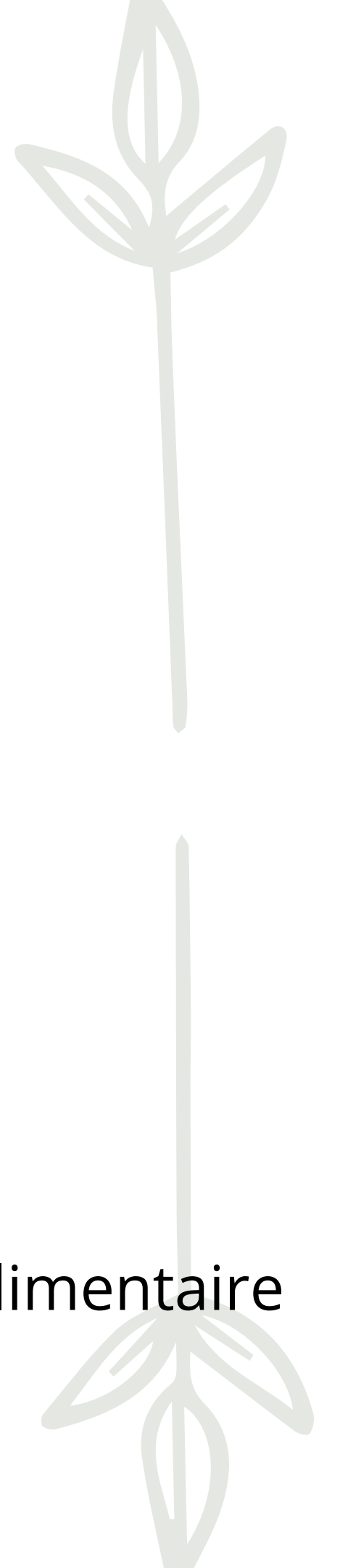
Consommation d'énergie

- Sobriété & partage
- Energies renouvelables
- Production locale



Réduction & valorisation des déchets

- Organiques : transformation invendus, compostage, don alimentaire
- Non-organiques : réemploi, recyclage, consignes





Bien-être animal



Espaces de vie

- Densité raisonnable dans espaces intérieurs
- Vie à l'extérieur dès que possible
- Gestion des déchets animaux : propreté des lieux de vie



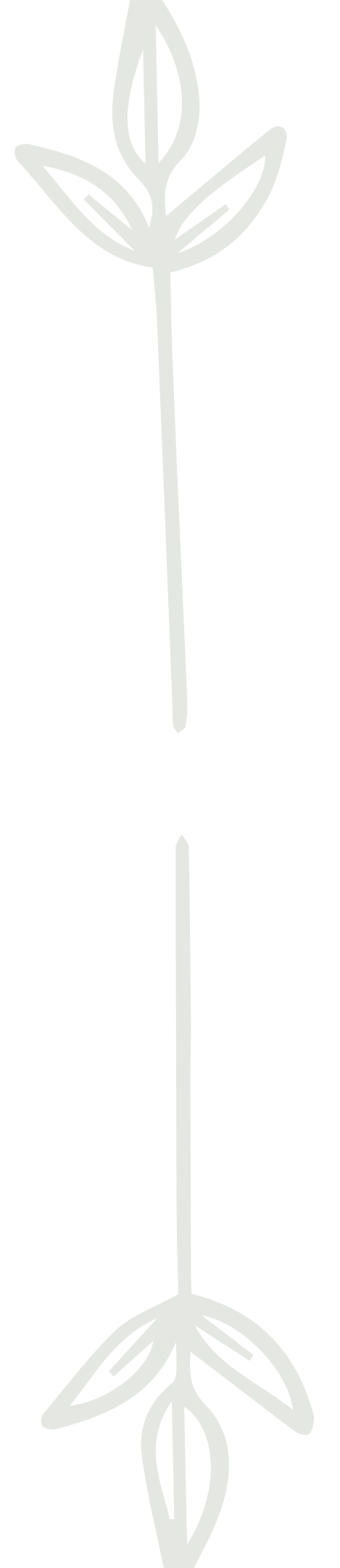
Alimentation, santé

- Alimentation saine et équilibrée (cf. critères AB)
- Pas d'antibiotiques (ou seulement en curatif)



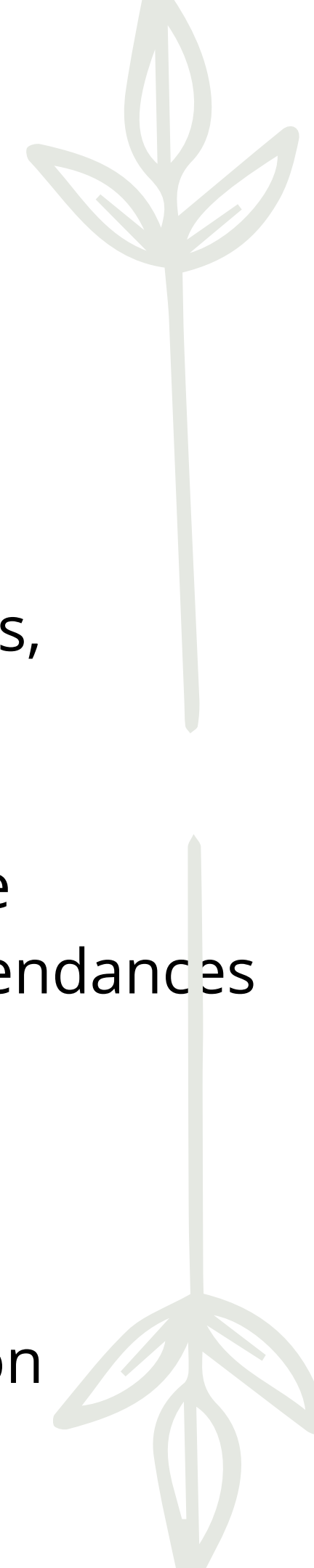
Souffrance physique et psychique

- Ecornage et castration sous anesthésie ou analgésie
- Limitation du transport pour abattage





Sécurité alimentaire



Autonomie du système de production

- Producteurs :
 - Maîtrise des dépendances aux filières amont (semences, matériel, intrants) et aval (distribution)
 - Maîtrise des dépendances aux subventions (PAC...)
 - Autonomie / partage du matériel agricole et numérique
- Artisans, transformateurs, distributeurs : maîtrise des dépendances à l'agro-industrie et à la grande distribution



Résilience du système de production

- Adaptation au changement climatique
- Limitation des émissions dans toute la chaîne de production (transports inclus)



Conditions de travail et de rémunération



Bonnes conditions de travail

- Contrats longue durée
- Nombre de salariés adapté à la taille de l'exploitation ou de l'entreprise
- Tâches diversifiées



Rémunération juste

- Statut du.de la conjoint.e
- Égalité des salaires entre hommes et femmes
- Travailleurs sans papier rémunérés de manière juste même sans contrat de travail



Confiance et transparence dans les pratiques

- **Pouvoir discuter avec les professionnel.le.s**



- Producteurs et artisans locaux
- Magasins en circuit-court : maximum un intermédiaire entre production et consommation - épiceries locales, magasins bios...



Circuit-long : Enseignes de la grande distribution

- **Valeurs et motivations des pratiques des professionnel.le.s**

Processus de conventionnement

1

Choix des producteurs en fonction de leur proximité et de leur production (voir socle alimentaire)

Choix des distributeurs en circuit-court et des artisans

2

Prise de contact avec le professionnel et présentation du projet

3

Si le professionnel souhaite être conventionné, envoi et signature de la charte

4

Entretien avec le producteur et visite de sa ferme

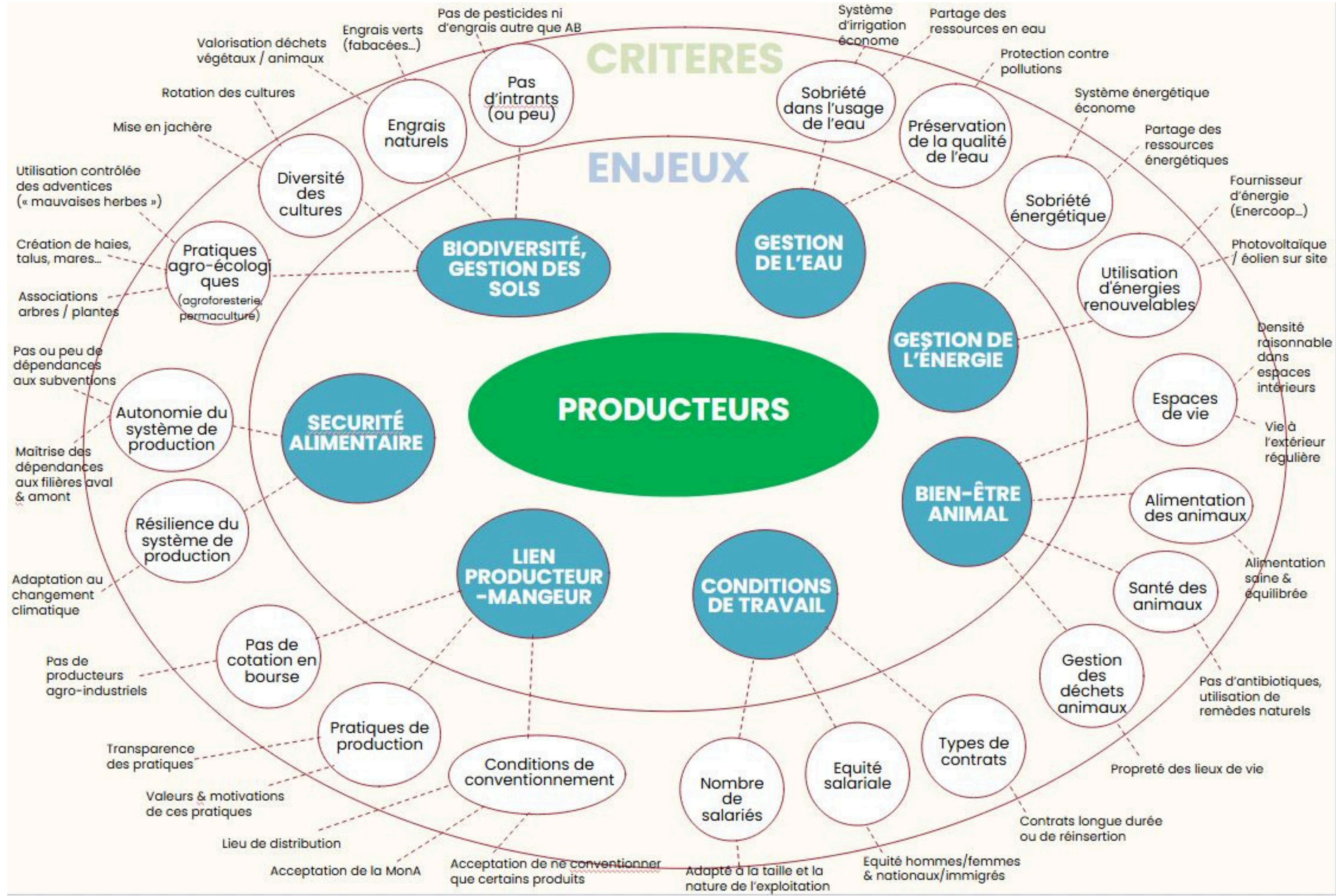
Entretien avec l'artisan et visite de l'atelier

Entretien avec le gérant et visite du magasin

ANNEXE

**Enjeux et critères de conventionnement :
"Cartes mentales"**

Enjeux & critères de conventionnement : Producteurs



Enjeux & critères de conventionnement : Autres professionnels

