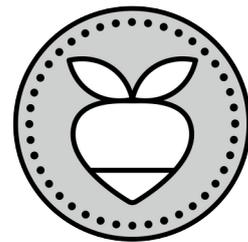


GRILLE D'EVALUATION POUR CONVENTIONNER UN LIEU



Fonctionnement de la grille

Cette grille exprime les intentions partagées par les membres de la **Calim** comme base de discussion avec les lieux* à conventionner*. C'est une grille d'évaluation pour situer la structure à conventionner par rapport aux objectifs de la Calim.

Le sens que nous donnons aux mots avec une astérisque est indiqué dans la section "Vocabulaire commun" à la fin de ce document.

La grille inclut:

- Les conditions nécessaires au conventionnement
- Une évaluation par thèmes
- Des lignes rouges par produits

Conditions nécessaires au conventionnement

Certaines conditions sont obligatoires pour qu'un lieu soit conventionné. On les retrouve essentiellement dans le premier chapitre, mais aussi aux points 2.3, 4.1, 4.2 et 4.4.

Evaluation par thèmes

4 thèmes:

1. relations avec les mangeuses,
2. relations avec les productrices,
3. qualité environnementale et santé,
4. modèle économique, gouvernance et éthique.

Signification des points:

- 3 points : la caisse encourage fortement cette option, qui permet d'aller vers la transformation du système alimentaire souhaitée par la Calim.
- 2 points : la Calim aime cette option.
- 1 point : la Calim peut vivre avec cette option
- 0 point : la Calim n'accepte cette option que contrainte par la difficulté d'accès à une meilleure option.

On peut donc dire que dans le cas où pour tous les thèmes il y a 2 ou 3 points, la structure correspond aux intentions de conventionnement de la Calim. Des résultats moins en accord avec les objectifs de la Calim sont acceptés s'ils sont contrebalancés dans d'autres thèmes.

1. Relation avec les mangeur.euses

On privilégie des lieux pour qui le lien social est important: Des lieux de vie ouverts et conviviaux, qui permettent une relation directe entre les consommateur.ices et les producteur.ices.

Les lieux doivent impérativement correspondre aux deux groupes de critères ci-dessous (1.1 et 1.2) pour être conventionnables:

1.1. Dialogue et transparence

- capacité du lieu à adopter de nouvelles pratiques en fonction des discussions menées avec la caisse.
- capacité du lieu à transmettre une information transparente sur les aliments qu'elle propose (origine, méthode de production, etc.), et disponibilité des personnes qui détiennent cette information.

1.2 Inclusivité

- inclusivité sociale et culturelle
- accessibilité physique au lieu (pour les personnes à mobilité réduite)
- pas de discrimination liée au genre, à l'orientation sexuelle, à la couleur de peau ou à tout autre préjugé.

1.3 Bonus (évaluations en relation aux points précédents)

Ces conditions nécessaires au conventionnement sont assorties de 5 bonus qui permettent de valoriser une position particulièrement engagée sur les critères concernés (engagement, transparence, valeurs, convivialité et inclusivité).

"1 point" par critère validé :

- Intérêt à participer activement au développement de la Calim
- Cohérence avec les valeurs de la Calim (solidarité alimentaire, tisser des liens justes et solidaires entre toutes les parties prenantes de la production à la consommation, droit à l'alimentation)
- Effort de transparence particulièrement important (par exemple: le lieu est particulièrement bien renseigné sur l'amont et l'aval de son activité)
- Convivialité et accueil du public
- Attention spécifique à l'inclusivité

2. Relations avec les producteur.ices

On privilégie les lieux qui priorisent l'agriculture paysanne locale.

2.1 Relation aux producteur.ices

On privilégie les lieux de distribution qui tissent une relation de confiance avec les producteur.ices :

- Contractualisation : **3 points**
- Relation régulière avec les producteur.ices, tentatives d'assurer des débouchés stables : **2 points**
- Relation durable et régulière seulement avec une minorité des producteur.ices : **1 point**
- Pas de contact avec les producteur.ices : **0 point**

2.2 Agriculture paysanne* locale* & de saison*

On privilégie les lieux proposant des produits locaux et de saison de l'agriculture paysanne :

- 100 % agriculture paysanne locale et de saison : **3 points**
- Majorité de produits de l'agriculture paysanne locale et de saison, avec compléments pour produits introuvables localement : **2 points**
- Majorité de produits locaux et de saison, mais présence de produits importés ou cultivés sous serre chauffée alors qu'ils sont disponibles localement en tout temps ou à certaines saisons: **1 point**
- Peu ou pas de produits locaux: **0 points**
- Produits issus de cultures hors-sol, OGM, usage de produits particulièrement nocifs, usage déraisonné de produits phytosanitaires de synthèse (=agriculture ne répondant pas aux critères IP), hormones de croissance, huile de palme et autres produits dont la production est cause de déforestation massive, production mettant en danger la santé des travailleuses (agro-toxiques, surexploitation, etc.) : **Ligne rouge produits**

2.3 Circuit de commercialisation

On privilégie la vente directe et les circuits courts* :

- Vente directe ou 1 intermédiaire connu et de confiance sur tous les produits : **3 points**
- Vente directe ou 1 intermédiaire connu et de confiance sur la grande majorité des produits : **2 points**
- Origine des produits traçable : **1 point**
- Origine des produits majoritairement intraçable : **Ce lieu ne peut pas être conventionné**

3. Qualité environnementale et santé

On privilégie les lieux qui se soucient de la santé de la planète, des mangeur.euses et de celles et ceux qui produisent, transportent, transforment et distribuent la nourriture.

3.1 Respect de l'environnement (santé de la planète)

On privilégie les lieux qui proposent des produits issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement:

- 100 % des produits issus de l'agriculture biologique (avec ou sans label) locale, économe en ressources (eau, intrants, surface, technologie), souci global de l'impact environnemental : **3 points**
- Majorité de produits issus de l'agriculture biologique (avec ou sans label) locale, économe en ressources (eau, intrants, surface, technologie), souci global de l'impact environnemental : **2 points**
- Quelques produits issus de l'agriculture bio (avec ou sans label) peu de réflexion sur les pratiques agricoles : **1 point**
- Pas d'attention à l'impact environnemental des produits : **0 point**
- Produit issu de pratiques d'élevage particulièrement dégradantes ou violentes envers l'animal: **ligne rouge produit**

3.2 Démarche de sobriété

On privilégie les lieux avec une démarche de sobriété:

- Réflexion globale de sobriété: Produits issus d'une production sobre en technologie, système de distribution et de conditionnement réduit à l'essentiel, valorisation des invendus: **3 points**
- Démarche générale engagée dans la réduction des emballages et des déchets, dans la vente en vrac et la valorisation des invendus : **2 points**
- Démarche partielle de réduction des déchets : **1 point**
- Tous les produits emballés voire sur-emballés, pas de réflexion sur les invendus non valorisés : **0 point**
- Transport des produits par avion; **ligne rouge produit**

3.3 Santé des mangeur.euses

On privilégie les lieux proposant une offre importante de produits bruts et sains :

- Mise en avant importante des fruits et légumes et autres produits bruts (dans le cas de magasins généralistes tels que des épiceries) et pas de produits ultra-transformés: **3 points**
- Présence conséquente de produits bruts (dans le cas de magasins généralistes) et présence exceptionnelle de produits ultra-transformés: **1 point**
- De nombreux produits ultra-transformés, peu ou pas de produits bruts : **0 point**
- **Bonus** : Démarche pédagogique sur le lien entre santé et alimentation : **+1 point**
- Alcool, produits ultra-transformé ou contenant des additifs de **synthèse**: **ligne rouge pr.**

4. Modèle économique, gouvernance et éthique

4.1 Gouvernance de la structure

On privilégie les structures démocratiques à gouvernance partagée :

- Structure dirigée par les producteur.ices ou coopérative: **3 points**
- Structure avec certains aspects démocratiques: **2 points**
- Structure sans réflexion sur la gouvernance : **0 point**
- Multinationale, entreprise cotée en bourse, entreprise de plus de 50 employés, grand groupe de distribution agro-alimentaire : **Ce lieu ne peut pas être conventionné**

4.2 Équité

On privilégie les structures dans lesquelles la rémunération est partagée équitablement:

- Structure dans laquelle tous les salaires sont égaux: **3 points**
- Structure dans laquelle les salaires ne varient pas plus que de 1 à 1,5 (personne la mieux payée touche 1,5x le salaire de la personne la moins bien payée): **2 points**
- Structure dans laquelle les salaires ne varient pas plus que de 1 à 2 (personne la mieux payée touche 2x le salaire de la personne la moins bien payée): **1 point**
- Structure dans laquelle les salaires varient plus que de 1 à 2 (personne la mieux payée touche plus que 2x le salaire de la personne la moins bien payée): **Ce lieu ne peut pas être conventionné**

4.3 Prix, marges et accessibilité économique

On privilégie les marges limitées et réinvesties :

- transparence sur les marges et réduction au maximum viable des marges, juste rémunération des producteur.ices: **3 points**
- Initiatives participatives qui par l'engagement collectif réduisent la nécessité de travail salarié: **3 points**
- transparence moyenne sur les marges et pas de réflexion sur les rémunérations des producteur.ices: **1 point**
- Pas de transparence sur les marges, recherche de forte rentabilité : **0 point**
- **Bonus 1:** Présence de dispositifs solidaires (prix différenciés, dons...) : **+1 point**

4.4 Conditions de travail (Santé des producteur.ices)

On privilégie les lieux s'assurant de conditions de travail dignes sur toute la chaîne: agriculture, transport, transformation, vente, etc.

- Démarche globale pour garantir des conditions de travail dignes (salaires, horaires, participation, convivialité, CCT, etc.), transparence et réflexion approfondie sur le bénévolat et autres statuts particuliers (stagiaires, emplois d'insertion...) : **3 points**
- Conditions de travail plutôt bonnes, quelques points faibles: **2 points**
- Respect minimal du droit du travail: **1 point**
- Conditions précaires, mauvaises conditions de travail: **0 point**
- Exploitation : **Ce lieu ne peut pas être conventionné**

Vocabulaire commun

- Le **conventionnement** est le processus par lequel les comités citoyens choisissent les lieux où les membres de **la Calim** pourront s'approvisionner en nourriture (dépenser leurs **Radis**).
- **Lieu**: On entend par *lieu* ou *structure* un **lieu de distribution**, qui peut être: une épicerie, un abonnement contractuel (panier), un stand sur un marché, un magasin artisanal, etc.
- **Agriculture paysanne**: Principe n°1 : répartir les volumes de production afin de permettre au plus grand nombre d'accéder au métier et d'en vivre Principe n°2 : être solidaire des paysans des autres régions d'Europe et du monde Principe n°3 : respecter la nature Principe n°4 : valoriser les ressources abondantes et économiser les ressources rares Principe n°5 : rechercher la transparence dans les actes d'achat, de production, de transformation et de vente des produits agricoles Principe n°6 : Assurer la bonne qualité gustative et sanitaire des produits pour tout le monde Principe n°7 : viser le maximum d'autonomie dans le fonctionnement des exploitations Principe n°8 : rechercher les partenariats avec d'autres acteurs du monde rural Principe n°9 : maintenir la biodiversité des populations animales élevées et des variétés végétales cultivées Principe n°10 : raisonner toujours à long terme et de manière globale.
- **De saison**: toute production locale en plein champ ou sous serre non chauffée peut être considérée comme de saison.
- **Local**: proximité géographique, avec un périmètre qui peut être différent selon les produits. Sauf exceptions, pour la Calim, il s'agit de la région genevoise.
- **Circuits courts**: non dans un sens de kilomètres, mais de lien direct. Maximum 1 intermédiaire.