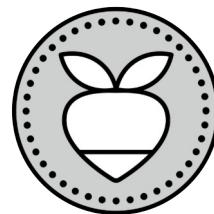


# Grille d'évaluation pour conventionner un lieu



Fonctionnement de la grille.....	1
Conditions nécessaires au conventionnement.....	2
Evaluation par thèmes.....	2
Des produits hors-Calim.....	2
1. Conditions de base au conventionnement d'un lieu.....	2
1.1 Dialogue et transparence.....	3
1.2 Inclusivité.....	3
1.3 Solidarité.....	3
1.4 Circuits courts.....	3
2. Relations avec les producteur·ices.....	4
2.1 Relation aux producteur·ices.....	4
2.2 Agriculture paysanne* locale* et de saison*.....	4
2.3 Circuit de commercialisation.....	4
3. Qualité environnementale et santé.....	6
3.1 Respect de l'environnement (santé de la planète).....	6
3.2 Démarche de sobriété.....	6
3.3 Santé des mangeur·euses.....	7
4. Modèle économique, gouvernance et éthique.....	7
4.1 Gouvernance de la structure.....	7
4.2 Equité.....	8
4.3 Prix, marges et accessibilité économique.....	8
4.4 Conditions de travail (santé des producteur·ices).....	8
Vocabulaire commun.....	9

## 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
- Une désignation des produits hors-Calim

## Conditions nécessaires au conventionnement

Certaines conditions sont obligatoires pour qu'un lieu soit conventionné.

### Evaluation par 3 thèmes

- Relations avec les productrices
- Qualité environnementale et santé
- Modèle économique, gouvernance et éthique

Pour chaque thématique à évaluer, plusieurs propositions sont énoncées, classées par ordre de préférence de la Calim :

- **a** : la caisse encourage fortement cette option, qui permet d'aller vers la transformation du système alimentaire souhaitée par la Calim.
- **b** : la Calim aime cette option.
- **c** : la Calim peut vivre avec cette option
- **d** : la Calim n'accepte cette option que contrainte par la difficulté d'accès à une meilleure option.

### Des produits hors-Calim

Le questionnaire indique aussi des produits qui ne peuvent pas être achetés avec des Radis. La Calim et la structure peuvent convenir d'un délai pour que le lieu puisse adapter ses pratiques, éliminer le produit de son offre ou tout autre aménagement.

Les membres s'engagent (auto-contrôle) à ne pas acheter ces produits avec leurs radis.

## 1. Conditions de base au conventionnement d'un lieu

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.

On privilégie des lieux qui montrent de l'intérêt à participer activement au développement de la Calim.

On privilégie des lieux qui sont en 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).

**Les lieux doivent impérativement correspondre aux quatre conditions ci-dessous pour être conventionnables :**

### **1.1 Dialogue et transparence**

La délégation et le lieu font l'expérience d'un dialogue transparent du moment où :

- les informations nécessaires au conventionnement (telles que l'attention portée à la traçabilité, origine et méthode de production des aliments, conditions de travail et gouvernance du lieu) sont partagées de bonne volonté.
- les échanges ont lieu de manière respectueuse de part et d'autre, sur un pied d'égalité\*.

### **1.2 Inclusivité**

Un lieu est inclusif si aucune forme d'oppression, de discrimination ou d'exclusion n'y est exercée ou tolérée.

### **1.3 Solidarité**

Un lieu est considéré comme solidaire si :

- Il est orienté par le principe de solidarité plutôt que par celui de compétition
- La personne la mieux rémunérée ne touche pas plus que 2x le salaire de la personne la moins bien rémunérée
- Aucune forme d'exploitation\* n'y est exercée

### **1.4 Circuits courts**

La présence de produits issus de circuits courts\* dans l'assortiment permanent du lieu est une condition nécessaire au conventionnement.

La délégation prend contact avec la structure et lui propose une rencontre. Elle informe le lieu de l'existence de la grille d'évaluation et du protocole sur le site de la Calim.

Lors de la rencontre, on échange sur l'ensemble des points de la grille, un membre de la délégation prend note des réponses.

## **2. Relations avec les producteur·ices**

On privilégie les lieux qui priorisent l'agriculture paysanne locale, et tissent des liens directs et solidaires avec les producteur·ices.

## **2.1 Relation aux producteur·ices**

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

- a) Contractualisation
- b) Relation régulière avec les producteur·ices, tentatives d'assurer des débouchés stables
- c) Relation durable et régulière seulement avec une minorité des producteur·ices
- d) Pas de contact avec les producteur·ices

## **2.2 Agriculture paysanne\* locale\* et de saison\***

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

- a) 100 % agriculture paysanne locale et de saison
- b) Majorité de produits de l'agriculture paysanne locale et de saison, avec compléments pour produits introuvables localement
- c) Majorité de produits locaux et de saison, mais présence de produits ne répondant pas à ces critères alors qu'ils sont disponibles localement
- d) Peu ou pas de produits locaux

### **Hors-Calim**

- Produits issus de cultures hors-sol, usage de produits particulièrement nocifs, usage déraisonné de produits phytosanitaires de synthèse (=agriculture ne répondant pas aux critères IP), hormones de croissance, production mettant en danger la santé des travailleur·euses (agrototoxiques, surexploitation, etc.)

## **2.3 Circuit de commercialisation**

On privilégie la vente directe et les circuits courts\* :

- a) Vente directe ou 1 intermédiaire connu et de confiance sur tous les produits
- b) Vente directe ou 1 intermédiaire connu et de confiance sur la grande majorité des produits
- c) 1 intermédiaire connu et de confiance sur une minorité de produits, produits plutôt facilement traçables
- d) Origine de la grande majorité des produits difficilement traçable

### 3. Qualité environnementale et santé

On privilégie les lieux qui se soucient de la santé de la planète, des mangeur·euses, des producteur·ices, 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 :

- a) 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
- b) 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
- c) Quelques produits issus de l'agriculture bio (avec ou sans label) peu de réflexion sur les pratiques agricoles
- d) Pas d'attention à l'impact environnemental des produits

#### Hors-Calim

- Produits de l'élevage industriel ou issu de pratiques d'élevage particulièrement dégradantes ou violentes envers l'animal
- Produits dont la production est cause de déforestation massive
- OGM

#### 3.2 Démarche de sobriété

On privilégie les lieux avec une démarche de sobriété :

- a) Réflexion globale de sobriété : Produits issus d'une production économe en ressources naturelles et sobre en technologie, système de distribution et de conditionnement réduit à l'essentiel, valorisation des invendus
- b) Démarche générale engagée dans la réduction des emballages et des déchets, dans la vente en vrac et la valorisation des invendus
- c) Démarche partielle de réduction des déchets
- d) Tous les produits emballés, voire suremballés, pas de réflexion sur les invendus non valorisés

#### Hors-Calim

- produits transportés par avion

### **3.3 Santé des mangeur·euses**

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

- a) Produits artisanaux, 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
- b) Produits artisanaux, présence conséquente de produits bruts (dans le cas de magasins généralistes) et présence exceptionnelle de produits ultra-transformés
- c) Présence de produits bruts ou artisanaux et peu de produits ultra-transformés
- d) De nombreux produits ultra-transformés, pas de produits bruts

#### **Hors-Calim**

- Alcool
- produits ultra-transformés\*

De plus, on privilégie les lieux qui ont une démarche pédagogique sur le lien entre santé et alimentation.

## **4. Modèle économique, gouvernance et éthique**

On privilégie les structures dont le mode de gouvernance tend à l'horizontalité, au participatif, à des conditions de travail qualitatives ; recherchant davantage l'équité et la solidarité que le profit.

### **4.1 Gouvernance de la structure**

On privilégie les structures démocratiques à gouvernance partagée :

- a) Gouvernance horizontale, partagée
- b) Gouvernance hiérarchique avec fonctionnement participatif
- c) Gouvernance hiérarchique avec sur certains sujets une dimension consultative
- d) Gouvernance hiérarchique sans aucun aspect participatif

## 4.2 Equité

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

- a) Structure dans laquelle tous les salaires sont égaux et les bénéfices répartis ou réinvestis également.
- b) Structure dans laquelle tous les salaires sont égaux
- c) 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)
- d) 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)

## 4.3 Prix, marges et accessibilité économique

On privilégie les lieux soucieux de bien rémunérer les producteur·ices tout en essayant de maintenir des prix accessibles :

- a) Réduction au maximum viable des marges, prix définis en commun avec les producteur·ices, présence de dispositifs solidaires (prix différenciés, dons...)
- b) Réduction au maximum viable des marges, juste rémunération des producteur·ices
- c) Marges réduites mais peu de réflexion sur les rémunérations des producteur·ices
- d) Marges importantes, recherche de forte rentabilité

## 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.

- a) 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...)
- b) Conditions de travail plutôt bonnes, quelques points faibles
- c) Respect minimal du droit du travail
- d) Conditions précaires, mauvaises conditions de travail

## Vocabulaire commun

**Conventionnement :** 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.

**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.

**Sur un pied d'égalité :** Cette expression signifie que le comité citoyen et le lieu traitent d'égal à égal ; qu'il n'y a pas, dans leur relation, de différence hiérarchique ; que l'un n'est pas l'inférieur de l'autre.

**Exploitation :** L'exploitation du travail désigne l'utilisation injuste ou abusive du travail d'une personne, souvent sans rémunération adéquate, dans le but de réaliser un profit. Elle se manifeste fréquemment par des conditions de travail dégradantes et un manque de droits pour les travailleuses, une protection très insuffisante de leur santé et de leur sécurité.

### **Agriculture paysanne — 10 principes**

- 1) Répartir les volumes de production afin de permettre au plus grand nombre d'accéder au métier et d'en vivre
- 2) Être solidaire des paysans des autres régions d'Europe et du monde
- 3) Respecter la nature
- 4) Valoriser les ressources abondantes et économiser les ressources rares
- 5) Rechercher la transparence dans les actes d'achat, de production, de transformation et de vente des produits agricoles
- 6) monde
- 7) Viser le maximum d'autonomie dans le fonctionnement des exploitations
- 8) Rechercher les partenariats avec d'autres acteurs du monde rural
- 9) Maintenir la biodiversité des populations animales élevées et des variétés végétales cultivées
- 10) Raisonner toujours à long terme et de manière globale

**Produits ultra-transformés :** aliments issus de formulations industrielles combinant des ingrédients raffinés (sucres, graisses, amidons) et divers additifs technologiques (émulsifiants, arômes, colorants, exhausteurs de goût). Ils subissent de multiples procédés physico-chimiques modifiant profondément la matrice alimentaire et entraînant une perte de la structure et de la valeur nutritionnelle d'origine.