

Principe 1 : Le système se fonde sur des échanges équitables

Abréviation : P1 (équité)

Clés de compréhension

Ce principe renvoie à l'objectif d'équité : « l'équité consiste à attribuer à chacun ce qui lui est dû par référence au principe de la justice » (Larousse). Un échange équitable est donc un échange qui ne lèse aucune des parties en présence. Les systèmes alimentaires alternatifs se sont construits à partir de cette intention, en redonnant notamment aux producteurs un pouvoir décisionnel sur la fixation des prix et en visant une répartition plus équitable des marges, mais aussi en garantissant aux consommateurs de connaître les conditions et processus de production de leurs aliments. Ou encore, en créant des liens de confiance entre les différentes parties en présence. L'équité s'envisage pour chacun des acteurs au sein des différentes relations d'échanges, qui ne sont pas seulement économiques. En l'absence d'équité, les déséquilibres engendrés sont susceptibles d'étioler la solidité des relations de limiter la capacité du système à perdurer dans le temps et d'assurer ses fonctions. Les échanges équitables sont ainsi garants de la durabilité du système.

Ce principe est fortement ancré dans la relation d'opposition entre les pratiques des systèmes alimentaires alternatifs et celles du système alimentaire globalisé dominant, contre lequel s'est forgée l'identité des systèmes alternatifs, et que ces derniers entendent changer en profondeur. Ces éléments d'opposition sont exprimés par les pratiques promues par les alternatives et qui recouvrent les notions de « concurrence juste et loyale », les « relations de confiance », la « fixation des prix et le prix juste », l'« équilibre des relations » ou encore le « nombre d'intermédiaires » et le concept de « circuit-court ».

Performances à atteindre

C1. Le niveau d'équité de la répartition de la valeur ajoutée

C2. Le niveau d'engagement entre les acteurs

C3. La qualité des dynamiques de concurrence

C4. La rentabilité des activités de chacun des acteurs

C8. Le niveau de rémunération des travailleurs (y inclus les indépendants)

C9. Le niveau d'équité de la rémunération au sein des structures du système

C14. Le niveau de participation des parties prenantes (producteurs, transformateurs, consommateurs)

C20. La qualité des liens entre acteurs

C22. Le niveau de reconnaissance du travail et des produits du producteur

C23. Le niveau de traçabilité des produits

Pratiques concernées

C29. La négociation des termes de l'échange

C30. Le nombre, la fonction et la plus-value/le rôle des acteurs le long du système

C31. La gestion de la mise en concurrence

C34. Le respect de la législation du travail

C35. Les caractéristiques des contrats de travail

C39. L'implication et l'engagement des parties prenantes (producteurs, transformateurs, consommateurs)

C41. La taille des entités

Principe 2 : Le système favorise la viabilité économique de chaque acteur du système

Abréviation : P2 (viabilité économique)

Clés de compréhension

Les « acteurs du système » se définissent ici comme les entités (personnes et/ou organisations) qui interviennent au sein du système. La viabilité se définit comme « l'aptitude à vivre d'un organisme ». Appliquée au domaine économique, la viabilité des acteurs désigne la capacité de ces entités à assumer leurs charges et à assurer leurs fonctions économiques au sein du système, c'est-à-dire leur capacité à dégager un revenu pour elles-mêmes et leurs travailleurs employés. La viabilité économique concerne donc la capacité économique des entités du système à « exister ». Sans cette viabilité économique de chacun des acteurs du système, celui-ci ne peut être durable et pérenne. Le système alimentaire, s'il veut être durable, doit au minimum favoriser cette viabilité économique par les mécanismes qu'il met en œuvre et en tous les cas ne peut en aucun cas participer à fragiliser la viabilité économique des entités concernées.

Les questions concernant le revenu stable des différents acteurs, mais essentiellement celui des producteurs et des transformateurs, sont ici centrales. L'amélioration de la situation économique de ces acteurs essentiels au fonctionnement des systèmes alimentaires, souvent présentée comme précaire, est également un des objectifs fondateurs des systèmes alimentaires alternatifs. La façon de garantir des revenus stables est essentielle pour la durabilité économique et peut prendre différentes formes : assurer des débouchés fiables et pérennes, assurer une certaine productivité, fixer des prix selon les coûts réels de production et de distribution concernés, assurer des relations stables et pérennes entre les maillons de la chaîne de distribution. Parallèlement, d'autres notions sont intégrées aux discussions, comme celle d'efficience et d'efficacité ou encore de rentabilité.

Performances à atteindre

- C1. Le niveau d'équité de la répartition de la valeur ajoutée
- C2. Le niveau d'engagement entre les acteurs
- C3. La qualité des dynamiques de concurrence
- C4. La rentabilité des activités de chacun des acteurs
- C5. L'efficience des processus administratifs
- C6. L'efficience de la logistique
- C8. Le niveau de rémunération des travailleurs (y inclus les indépendants)
- C15. Le niveau d'autonomie financière
- C20. La qualité des liens entre acteurs

Pratiques concernées

- C29. La négociation des termes de l'échange
- C30. Le nombre, la fonction et la plus-value/le rôle des acteurs le long du système
- C31. La gestion de la mise en concurrence
- C36. Les sources de financement
- C37. L'autonomie technique et professionnelle
- C38. L'innovation et l'amélioration des pratiques
- C41. La taille des entités
- C50. L'accessibilité du système de distribution

Principe 3 : Le système contribue au développement du territoire

Abréviation : P3 (territoire))

Clés de compréhension

Le développement renvoie au fait de se déployer, d'évoluer. Au niveau d'un territoire, on peut parler de la transformation au cours du temps de ses différentes composantes sociales, économiques et environnementales. Dans le cadre de la durabilité, le développement des différentes composantes d'un territoire ne suit pas une trajectoire linéaire de progression. Les impacts des systèmes alimentaires sur les territoires enclenchent des progressions et des évolutions différentes selon les contextes et les thématiques, allant de la création d'emplois à la préservation des paysages en passant par l'affectation des sols ou la sécurité alimentaire. Cette contribution au développement du territoire, dans toutes ses dimensions, est gage de durabilité, puisque reliée à l'utilité du système dans son contexte plus global, à la fois social, économique et écologique.

Les systèmes alimentaires alternatifs portent depuis leur émergence cette dimension d'encastrement territorial, de catalyseurs d'un nouveau développement rural, reliant plus fortement les acteurs des systèmes entre eux et à leur terroir. Ces circuits alternatifs entendent redynamiser les territoires dans lesquels ils sont actifs, en étant vecteurs d'activité économique créatrice d'emplois, en soutenant les productions locales respectueuses de l'environnement et de la santé et relocalisant ainsi la consommation alimentaire. Par ailleurs, les dimensions sociales du développement du territoire ne sont pas exclues, et font référence aux interactions promues entre les différents acteurs, aux synergies entre les différents systèmes (systèmes de distribution alimentaire et systèmes de transport par exemple) ou encore aux capacités du système à conserver et transmettre les patrimoines et les connaissances nécessaires à sa pérennisation.

Performances à atteindre

- C4. La rentabilité des activités de chacun des acteurs
- C7. La capacité de création d'emplois
- C10. Le niveau de stabilité des contrats de travail
- C16. Le niveau de transmissibilité des entreprises
- C19. La qualité du sol
- C20. La qualité des liens entre acteurs
- C21. Le niveau d'accessibilité des produits à tout type de public
- C28. Le niveau de sensibilisation des participants

Pratiques concernées

- C32. L'ancrage local de l'emploi
- C33. Les échanges économiques entre les acteurs du territoire
- C38. L'innovation et l'amélioration des pratiques
- C40. La contribution aux besoins alimentaires du territoire
- C41. La taille des entités
- C42. Les moyens de transmission et d'échanges de savoirs
- C43. Les pratiques d'élevage
- C44. La gestion de la fertilisation
- C46. La gestion du sol
- C47. L'amélioration de la biodiversité
- C48. La gestion de l'eau
- C50. L'accessibilité du système de distribution
- C53. La réduction des déchets
- C54. La réduction du gaspillage alimentaire

Principe 4 : Le système permet un travail digne et favorisant le bien-être

Abréviation : P4 (travail digne)

Clés de compréhension

Comme tout système social, les systèmes alimentaires reposent sur le travail d'un nombre diversifié d'acteurs économiques et sociaux. Au sens moderne, le travail se définit comme l'ensemble des activités (intellectuelles, manuelles, etc.) qui permettent la production de biens et services. Il est également le moyen le plus répandu de générer un revenu. Les travailleurs indépendants assurent un travail « libre » ; les ouvriers et employés fournissent un travail « salarié ». En Belgique et conformément à la définition donnée par l'Organisation internationale du travail, le bien-être au travail est défini comme un ensemble de facteurs relatifs aux conditions dans lesquelles le travail est exécuté. Il s'agit de la sécurité au travail, de la protection de la santé des travailleurs, du sentiment que les travailleurs ont à l'égard de leur profession, des aspects psychosociaux, l'hygiène ou encore l'environnement relationnel et matériel de travail. Ainsi, un travail digne est un travail épanouissant, générant reconnaissance et qui donne du sens, il limite la pénibilité et est justement rémunéré. Il s'oppose pour ces raisons à toute forme de travail forcé.

Le bien-être des travailleurs est un facteur déterminant dans l'efficacité à long terme des systèmes alimentaires. De nombreux éléments de durabilité essentiels pour les systèmes alimentaires alternatifs sont ici concernés. D'une part, une série d'éléments relatifs aux conditions de travail : équité entre les personnes et entre les genres, respects des législations du travail et des normes de l'Organisation internationale du travail, limitation de la pénibilité, rémunération et prix juste, stabilité des contrats, participation des travailleurs aux décisions. D'autre part, la notion de développement personnel permise par le travail est également présente. Cela étant, le caractère éminemment subjectif du contenu de ce principe doit être relevé : comment mesurer objectivement la satisfaction ? Peut-on légitimement définir de façon générique le bien-être et l'épanouissement ? La formulation du principe entend centrer la capacité du système dans son ensemble à permettre, par son fonctionnement, un travail digne pour chaque acteur et qui favorise leur bien-être.

Performances à atteindre

- C4. La rentabilité des activités de chacun des acteurs
- C8. Le niveau de rémunération des travailleurs (y inclus les indépendants)
- C9. Le niveau d'équité de la rémunération au sein des structures du système
- C10. Le niveau de stabilité des contrats de travail
- C11. Le niveau d'intensité du travail
- C12. Le niveau de satisfaction des travailleurs
- C13. Le niveau de pénibilité du travail (physique et psychologique)
- C20. La qualité des liens entre acteurs
- C22. Le niveau de reconnaissance du travail et des produits du producteur

Pratiques concernées

- C29. La négociation des termes de l'échange
- C30. Le nombre, la fonction et la plus-value/le rôle des acteurs le long du système
- C31. La gestion de la mise en concurrence
- C32. L'ancrage local de l'emploi
- C34. Le respect de la législation du travail
- C35. Les caractéristiques des contrats de travail
- C38. L'innovation et l'amélioration des pratiques
- C39. L'implication et l'engagement des parties prenantes (producteurs, transformateurs, consommateurs)
- C41. La taille des entités
- C42. Les moyens de transmission et d'échanges de savoirs
- C43. La gestion de la fertilisation
- C44. La gestion des maladies, ravageurs et adventices
- C51. La qualité nutritionnelle et gustative des produits

Principe 5 : Le système contribue à l'autonomie de tous les acteurs du système

Abréviation : P5 (autonomie)

Clés de compréhension

L'autonomie désigne à la fois la capacité d'un acteur ou d'une organisation à agir avec le moins d'interférences externes possible et d'être maître de ses choix, mais aussi la possibilité d'exercer cette capacité (Larousse). Elle est l'inverse de la dépendance. Les systèmes alimentaires alternatifs doivent pouvoir être des vecteurs de cette autonomie pour chacun des acteurs avec lesquels ils travaillent : producteurs, transformateurs, employés, consommateurs. Ainsi, l'autonomie est considérée au sein des fermes et des entreprises, au niveau du circuit de distribution, au niveau du territoire. Elle illustre différentes modalités de fonctionnement au sein du système et constitue une dimension multifacette : autonomie financière et économique, autonomie technique et/ou professionnelle, autonomie écologique ou encore autonomie décisionnelle.

Les moyens de soutenir cette autonomie sont divers : limiter la dépendance aux subsides ou au financement bancaire, favoriser la diversité des cultures ou garantir une gamme de produits élargie, mais aussi favoriser un accès aux produits, un accès à l'information et mettre en œuvre des actions de communication et de sensibilisation ; les différentes voies d'innovation sont également concernées par ce principe. Il s'agit de valoriser au maximum les ressources humaines, techniques et financières présentes localement.

Performances à atteindre

- C1. Le niveau d'équité de la répartition de la valeur ajoutée
- C4. La rentabilité des activités de chacun des acteurs
- C12. Le niveau de satisfaction des travailleurs
- C13. Le niveau de pénibilité du travail (physique et psychologique)
- C14. Le niveau de participation des parties prenantes (producteurs, transformateurs, consommateurs)
- C15. Le niveau d'autonomie financière
- C16. Le niveau de transmissibilité des entreprises
- C19. La qualité du sol
- C20. La qualité des liens entre acteurs
- C21. Le niveau d'accessibilité des produits à tout type de public
- C24. Le niveau d'indépendance énergétique
- C25. Le taux de réutilisation/recyclage des déchets
- C27. Le niveau de gaspillage alimentaire
- C28. Le niveau de sensibilisation des participants

Pratiques concernées

- C32. L'ancrage local de l'emploi
- C33. Les échanges économiques entre les acteurs du territoire
- C36. Les sources de financement
- C37. L'autonomie technique et professionnelle
- C38. L'innovation et l'amélioration des pratiques
- C39. L'implication et l'engagement des parties prenantes (producteurs, transformateurs, consommateurs)
- C40. La contribution aux besoins alimentaires du territoire
- C41. La taille des entités
- C42. Les moyens de transmission et d'échanges de savoirs
- C43. Les pratiques d'élevage
- C44. La gestion de la fertilisation
- C45. La gestion des maladies, ravageurs et adventices
- C46. La gestion du sol
- C47. L'amélioration de la biodiversité
- C48. La gestion de l'eau
- C50. L'accessibilité du système de distribution
- C52. La réduction de l'empreinte énergétique
- C53. La réduction des déchets
- C54. La réduction du gaspillage alimentaire

Principe 6 : Le système favorise la valorisation et la préservation des savoirs faire et des patrimoines, notamment agricoles

Abréviation : P6 (préservation patrimoine)

Clés de compréhension

Les savoirs faire et les patrimoines, notamment agricoles, sont des pierres angulaires du fonctionnement des communautés et systèmes alimentaires. Ces patrimoines renvoient aux connaissances, aux biens matériels et immatériels nécessaires à la production et distribution alimentaire au sein d'un territoire donné ; ils désignent ici les ressources culturelles permettant au système de fonctionner et perdurer dans le temps. Il ne s'agit donc pas uniquement des patrimoines économiques, fonciers ou immobiliers *stricto sensu*.

Par valorisation et préservation, il est entendu capacité de transmission des savoirs faire et des patrimoines. Cette transmission permet au système d'être durable dans le temps et de faire face à des potentielles perturbations. En effet, pour les systèmes alimentaires alternatifs, ce principe contribue notamment à l'idée plus large de souveraineté alimentaire et de revalorisation des métiers de productions et transformations artisanales et locales. C'est l'ancrage local et territorial qui est visé comme un vecteur permettant d'éviter la dépendance aux importations et la délocalisation de la production alimentaire. Ainsi, la valorisation et la préservation des patrimoines et des savoirs faire passent par les interactions permettant la compréhension mutuelle, par la transparence des modes de production et leur communication au public et aux consommateurs, par la taille limitée des entités et des entreprises qui sont alors transmissibles, ou encore, par les mécanismes d'échanges de savoir et de formation permettant la transmission des connaissances. La promotion de modèles d'agriculture paysanne et à petite échelle, la valorisation des productions locales et du terroir, « traditionnelles », en tous les cas des modes de production non industriels et standardisés, est un objectif indéfectible des systèmes alternatifs pour assurer leur durabilité.

Performances à atteindre

C2. Le niveau d'engagement entre les acteurs

C14. Le niveau de participation des parties prenantes (producteurs, transformateurs, consommateurs)

C16. Le niveau de transmissibilité des entreprises

C20. La qualité des liens entre acteurs

C22. Le niveau de reconnaissance du travail et des produits du producteur

C28. Le niveau de sensibilisation des participants

Pratiques concernées

C36. Les sources de financement

C38. L'innovation et l'amélioration des pratiques

C39. L'implication et l'engagement des parties prenantes (producteurs, transformateurs, consommateurs)

C40. La contribution aux besoins alimentaires du territoire

C41. La taille des entités

C42. Les moyens de transmission et d'échanges de savoirs

Principe 7 : *Le système favorise le respect du bien-être animal*

Abréviation : P7 (bien-être animal)

Clés de compréhension

Le respect du bien-être animal est une évidence pour les systèmes alimentaires alternatifs. Les conditions de vie et de mort des animaux destinés à la consommation humaine au sein des systèmes de productions et de commercialisation industriels et mondialisés sont dénoncées sans détail par les systèmes alternatifs depuis leurs débuts. Le bien-être animal comporte plusieurs dimensions et sa définition a évolué au cours du temps. Il faut en général considérer les éléments suivants pour favoriser le respect de ce bien-être : veiller à la santé des animaux dans toutes ses dimensions, c'est-à-dire en maintenant des conditions de vie en accord avec leur équilibre naturel et biologique, via une alimentation équilibrée, le respect de leur rythme de croissance, la limitation du stress imposé et la mise à disposition d'espaces vitaux assez spacieux.

Performances à atteindre

C17. La santé physique et mentale des animaux

Pratiques concernées

C38. L'innovation et l'amélioration des pratiques.

C41. La taille des entités.

C43. Les pratiques d'élevage.

C44. La gestion de la fertilisation.

C45. La gestion des maladies, des ravageurs et des adventices.

C46. La gestion du sol.

C47. L'amélioration de la biodiversité.

C48. La gestion de l'eau.

C51. La qualité nutritionnelle et gustative des produits.

Principe 8 : Le système favorise le respect, la préservation et la régénération de l'environnement, en ce compris la biodiversité

Abréviation : P8 (environnement et biodiversité)

Clés de compréhension

La dimension écologique et environnementale de la durabilité est centrale pour les systèmes alimentaires alternatifs. La définition courante de l'environnement est la suivante : l'environnement est « l'ensemble des éléments (biotiques ou abiotiques) qui entourent un individu ou une espèce et dont certains contribuent directement à subvenir à ses besoins » (Larousse). C'est le respect de l'environnement naturel dont il est question. La biodiversité quant à elle est définie depuis la Convention sur la diversité biologique de 1992 comme « la « variabilité des organismes vivants de toute origine y compris, entre autres, les écosystèmes terrestres, marins et autres écosystèmes aquatiques et les complexes écologiques dont ils font partie ; cela comprend la diversité au sein des espèces et entre espèces ainsi que celle des écosystèmes ».

Cette dimension est particulièrement liée aux pratiques agricoles et de production : les modes de production industriels par ailleurs dénoncés pour leur opacité et leurs fonctionnements inéquitables, sont ici dénoncés pour leurs impacts négatifs sur l'environnement (pollutions diverses, déchets, emballages). C'est l'agriculture industrielle, conventionnelle, chimique qui est pointée du doigt. En contrepieds, les systèmes alimentaires alternatifs veulent favoriser des pratiques qui, non seulement respectent et préservent l'environnement, mais qui, plus que ça, enclenchent des processus biologiques de régénération et de réparation des « erreurs » passées. Les interactions entre les systèmes de production et distribution et l'environnement naturel doivent être prises en compte pour qu'un circuit alimentaire puisse être durable et résilient. Une conscience plus grande de ces interactions est véhiculée par les modes de fonctionnement des systèmes alimentaires alternatifs. Le maintien d'une biodiversité sous toutes ses formes est essentiel pour le maintien à long terme du potentiel alimentaire des territoires.

Ainsi, les exigences des systèmes alimentaires alternatifs à cet égard sont très élaborées. Une attention particulière est portée sur les pratiques de travail du sol et le maintien de la fertilité des sols cultivés, sur la gestion des maladies et des adventices ou encore sur les pratiques favorisant le développement de la biodiversité. Les pratiques de monocultures sont généralement bannies ainsi qu'une interdiction des Organismes génétiquement modifiés (OGM).

Performances à atteindre

C18. La santé des cultures végétales

C19. La qualité du sol

C24. Le niveau d'indépendance énergétique

C25. Le taux de réutilisation/recyclage des déchets

C26. Le taux de déchets générés

Pratiques concernées

C38. L'innovation et l'amélioration des pratiques.

C41. La taille des entités.

C43. Les pratiques d'élevage.

C44. La gestion de la fertilisation.

C45. La gestion des maladies, des ravageurs et des adventices.

C46. La gestion du sol.

C47. L'amélioration de la biodiversité.

C48. La gestion de l'eau.

C52. La réduction de l'empreinte énergétique.

C51. La qualité nutritionnelle et gustative des produits.

C53. La réduction des déchets.

Principe 9 : Le système favorise la solidarité et la création de liens sociaux

Abréviation : P9 (solidarité)

Clés de compréhension

La solidarité renvoie aux rapports entre des acteurs (individus, organisations, entreprises) qui sont, par leurs valeurs et intérêts communs, reliés les uns aux autres. Ces liens sociaux sont dans le cadre de la solidarité des liens d'engagement et de dépendance réciproque, il faut donc la distinguer de l'altruisme. La notion de solidarité sociale (Durkheim) va jusqu'à mentionner la nécessité d'un lien moral entre les différents individus d'un groupe ou d'une communauté.

Les systèmes alimentaires alternatifs envisagent avant tout la solidarité entre les consommateurs et leurs producteurs : c'est dans le but de valoriser davantage le travail des producteurs que ces systèmes se sont construits et fondés sur des modes de fonctionnement centrés sur l'engagement vis-à-vis des producteurs. Par ailleurs, les dynamiques d'interactions et de coopération entre producteurs sont aussi des notions de solidarité importantes au sein de ces systèmes, qui tentent d'initier des dynamiques de « travail commun » et d'entraide. Ainsi, les liens directs sont favorisés, les rencontres et la connaissance d'autrui sont promues, tout comme la mise en œuvre de dispositifs d'échanges de ressources, de connaissance, de matériels ou de services.

Performances à atteindre

C1. Le niveau d'équité de la répartition de la valeur ajoutée

C2. Le niveau d'engagement entre les acteurs

C14. Le niveau de participation des parties prenantes (producteurs, transformateurs, consommateurs)

C20. La qualité des liens entre acteurs

C21. Le niveau d'accessibilité des produits à tout type de public

C22. Le niveau de reconnaissance du travail et des produits du producteur

Pratiques concernées

C29. La négociation des termes de l'échange

C30. Le nombre, la fonction et la plus-value/le rôle des acteurs le long du système

C31. La gestion de la mise en concurrence

C33. Les échanges économiques entre les acteurs du territoire

C34. Le respect de la législation du travail

C39. L'implication et l'engagement des parties prenantes (producteurs, transformateurs, consommateurs)

C40. La contribution aux besoins alimentaires du territoire

C41. La taille des entités

C42. Les moyens de transmission et d'échanges de savoirs

C50. L'accessibilité du système de distribution

Principe 10 : *Le système favorise la transparence et la participation*

Abréviation : P10 (transparence)

Clés de compréhension

La transparence qualifie une pratique sociale guidée par la sincérité et une accessibilité de l'information. C'est aussi le souci de rendre compte d'une activité, de reconnaître ses erreurs et d'établir une relation de confiance. Elle s'oppose à l'opacité. Dans le contexte des systèmes alimentaires alternatifs, la notion de transparence est fortement connectée à la participation des différentes parties prenantes dans les prises de décision liées au fonctionnement du système.

Transparence et participation sont les garantes de la confiance entre les différents acteurs des systèmes. Précisément, cette confiance à (re)nouer entre les acteurs des systèmes alimentaires s'oppose au climat de méfiance engendré par les modes de fonctionnement opaques du système dominant (long, industriel, centralisé). La confiance concerne à la fois la relation entre les consommateurs et les producteurs de nourriture, mais aussi les relations des producteurs entre eux et vis-à-vis de leurs clients ; avoir confiance en ce qui constitue notre alimentation, avoir confiance en ses partenaires économiques et commerciaux et avoir confiance en ce qui concerne les modes de production sont des éléments permettant au système d'être durable, notamment en permettant de fidéliser les relations. Afin d'y parvenir, les systèmes alimentaires alternatifs visent à promouvoir et mettre en œuvre des modes de gouvernance participatifs et permettent une communication directe entre les différents acteurs du système.

Performances à atteindre

C2. Le niveau d'engagement entre les acteurs

C14. Le niveau de participation des parties prenantes (producteurs, transformateurs, consommateurs)

C20. La qualité des liens entre acteurs

C22. Le niveau de reconnaissance du travail et des produits du producteur

C23. Niveau de traçabilité des produits

Pratiques concernées

C29. La négociation des termes de l'échange.

C30. Le nombre, la fonction et la plus-value/le rôle des acteurs le long du système.

C31. La gestion de la mise en concurrence.

C32. L'ancrage local de l'emploi.

C36. Les sources de financement.

C39. L'implication et l'engagement des parties prenantes (producteurs, transformateurs, consommateurs).

C41. La taille des entités.

C42. Les moyens de transmission et d'échanges de savoirs.

C49. La conformité des déclarations.

C50. L'accessibilité du système de distribution.

C51. La qualité nutritionnelle et gustative des produits.

Principe 11 : Le système favorise le respect de la santé des producteurs et des consommateurs

Abréviation : P11 (santé)

Clés de compréhension

Selon l'Organisation Mondiale de la Santé, « la santé est un état de bien-être complet physique, mental et social, et ne consiste pas seulement en une absence de maladie ou d'infirmité ». Dans le cadre de ce principe, il faut essentiellement retenir ce que le système peut avoir comme impact positif sur la santé ainsi que les impacts négatifs sur la santé des acteurs qu'il peut permettre d'éviter en mettant en œuvre des pratiques appropriées. Respecter la santé des acteurs développant leurs activités au sein des systèmes alimentaires et celle des consommateurs apparaît comme évidente. Pourtant, les systèmes alimentaires alternatifs ont construit leur identité sur base d'une critique profonde des pratiques qui ont lieu au sein du système dominant.

Ainsi, les systèmes alimentaires alternatifs visent à bannir l'utilisation de pesticides et d'intrants chimiques de synthèse afin de limiter les impacts connus sur les producteurs qui les manipulent mais aussi sur les personnes qui seront amenés à en consommer les résidus via leur alimentation. Par ce principe, la notion de qualité est également essentielle, au niveau des produits distribués au sein du système. La qualité nutritionnelle permet aux personnes de se nourrir en fonction de leurs besoins physiologiques, la qualité gustative étant de son côté une dimension plus sociale de la santé. Elle touche donc aux différents produits utilisés au niveau de la production, mais aussi à ceux utilisés au niveau de la transformation. Enfin, la santé renvoyant au bien-être social, la qualité des liens entre les acteurs sera également gage de durabilité.

Performances à atteindre

- C10. Le niveau de stabilité des contrats de travail
- C11. Le niveau d'intensité du travail
- C12. Le niveau de satisfaction des travailleurs
- C13. Le niveau de pénibilité du travail (physique et psychologique)
- C20. La qualité des liens entre acteurs
- C23. Le niveau de traçabilité des produits
- C28. Le niveau de sensibilisation des participants

Pratiques concernées

- C34. Le respect de la législation du travail
- C35. Les caractéristiques des contrats de travail
- C38. L'innovation et l'amélioration des pratiques
- C40. La contribution aux besoins alimentaires du territoire
- C41. La taille des entités
- C43. Les pratiques d'élevage
- C44. La gestion de la fertilisation
- C45. La gestion des maladies, ravageurs et adventices
- C51. La qualité nutritionnelle et gustative des produits

Principe 12 : *Le système participe à la sensibilisation du grand public*

Abréviation : P12 (sensibilisation)

Clés de compréhension

Ce principe vise à donner aux systèmes alimentaires alternatifs une fonction sociale « pédagogique ». Il concerne la façon dont un système peut, à la fois par ses modes de fonctionnement mais aussi par une action précise orientée en ce sens, essaimer ses objectifs et ses valeurs de durabilité et de résilience au sein de la société dans laquelle il s'inscrit. En effet, sensibiliser désigne le « fait de rendre quelqu'un, un groupe, réceptif à quelque chose pour lequel il ne l'était pas » (Larousse). Dans ce cadre, si les systèmes alimentaires alternatifs veulent mettre en œuvre des pratiques de durabilité, ils entendent aussi jouer un rôle de sensibilisation auprès de différents acteurs qui n'ont pas connaissance des enjeux de durabilité pour les systèmes de production-distribution-consommation alimentaires. Ce principe donne aux systèmes alternatifs l'objectif d'expérimenter des chemins de durabilité et, à partir de leurs expériences, de donner et communiquer certaines clés de compréhension autour d'eux, à des acteurs divers. Ces acteurs peuvent être les consommateurs, mais éventuellement aussi des producteurs, des transformateurs ou des acteurs publics.

Performances à atteindre

C2. Le niveau d'engagement entre les acteurs

C14. Le niveau de participation des parties prenantes (producteurs, transformateurs, consommateurs)

C20. La qualité des liens entre acteurs

C21. Le niveau d'accessibilité des produits à tout type de public

C23. Niveau de traçabilité des produits

C28. Le niveau de sensibilisation des participants

Pratiques concernées

C36. Les sources de financement

C38. L'innovation et l'amélioration des pratiques

C39. L'implication et l'engagement des parties prenantes (producteurs, transformateurs, consommateurs)

C42. Les moyens de transmission et d'échanges de savoirs

C50. L'accessibilité du système de distribution

Principe 13 : Le système favorise la réduction de l'empreinte énergétique

Abréviation : P13 (énergie)

Clés de compréhension

L'empreinte énergétique désigne l'ensemble de l'énergie consommée par une activité. On peut donc la calculer à l'échelle d'un produit, d'une ferme, d'un système, d'un ménage. Il faut la distinguer de l'empreinte écologique, qui désigne la quantité de surface de planète nécessaire pour produire les biens et services que nous consommons. Ici, le focus est concrètement placé sur l'énergie consommée, et en particulier l'énergie fossile. En se donnant pour objectif la réduction de cette empreinte énergétique due à l'utilisation d'énergie fossile, les systèmes alimentaires alternatifs veulent porter un regard concret sur l'impact climatique de l'ensemble des pratiques liées à la production-distribution-consommation alimentaires.

Plusieurs pratiques sont à favoriser dans ce cadre, comme la limitation de la dépendance aux énergies fossiles au niveau de la production, notamment en termes de mécanisation. Les aspects locaux et géographiques sont également pris en compte, même si tout ne peut pas être résumé au « *food mile* ». Avec cet objectif, les systèmes alternatifs veulent donner une direction énergétique favorisant les énergies renouvelables et limitant les besoins en énergies fossiles de la production, de la transformation, de la distribution et de la consommation.

Performances à atteindre

C6. L'efficacité de la logistique.

C24. Le niveau d'indépendance énergétique.

C25. Le taux de réutilisation/recyclage des déchets.

Pratiques concernées

C32. L'ancrage local de l'emploi

C33. Les échanges économiques entre les acteurs du territoire

C38. L'innovation et l'amélioration des pratiques.

C41. La taille des entités

C43. Les pratiques d'élevage

C44. La gestion de la fertilisation

C45. La gestion des maladies, ravageurs et adventices

C46. La gestion du sol

C50. L'accessibilité du système de distribution

C52. La réduction de l'empreinte énergétique

C53. La réduction des déchets

Principe 14 : Le système favorise la circularité des flux de ressources tout au long de la chaîne

Abréviation : P14 (circularité)

Clés de compréhension

Les ressources désignent tous les éléments nécessaires pour assurer la production, la transformation, la distribution et la consommation alimentaires. On ne parle donc que de ressources matérielles et naturelles. Généralement, les flux de ressources sont représentés de façon linéaire, entre une extraction, une utilisation-consommation et enfin une émission de déchets ou résidus. Favoriser la circularité vise à briser ce schéma linéaire et à renouer avec des pratiques notamment intemporelles au niveau de certaines pratiques agricoles : les cycles du carbone notamment, ont généralement été pensés de façon circulaire et systémiques, rendant à la terre les déchets organiques issus des activités de production et d'élevage.

Dans le cas des systèmes alimentaires alternatifs, il s'agit également de donner une importance aux pratiques de réduction des déchets et des emballages, de favoriser les échanges locaux en termes de matières premières (synergies entre différents types de production par exemple), ou encore de la limitation du gaspillage alimentaire et de la valorisation de produits non consommables/vendables. L'objectif est pour les systèmes alternatifs de s'inscrire dans une démarche d'économie circulaire, définie par l'Agence pour l'environnement et la Maîtrise de l'Énergie (France) comme « un système économique d'échange et de production qui, à tous les stades du cycle de vie des produits (biens et services), vise à augmenter l'efficacité de l'utilisation des ressources et à diminuer l'impact sur l'environnement tout en permettant le bien-être des individus ».

Performances à atteindre

- C24. Le niveau d'indépendance énergétique
- C25. Le taux de réutilisation/recyclage des déchets
- C26. Le taux de déchets générés (emballages compris)
- C27. Le niveau de gaspillage alimentaire

Pratiques concernées

- C37. L'autonomie technique et professionnelle
- C38. L'innovation et l'amélioration des pratiques.
- C41. La taille des entités
- C43. Les pratiques d'élevage
- C44. La gestion de la fertilisation
- C45. La gestion des maladies, ravageurs et adventices
- C46. La gestion du sol
- C53. La réduction des déchets
- C54. La réduction du gaspillage alimentaire