

CRITERES DES CHOIX PRODUITS BIOCOOP

Version 01/17

I. QUALITE DES PRODUITS

Les produits alimentaires sélectionnés et distribués par Biocoop sont conformes au mode de production biologique conformément au règlement européen 834/2007 et son règlement d'application 889/2008, complété par les cahiers des charges nationaux homologués. Ils bénéficient d'une certification par un organisme de contrôle agréé.

En complément de ce socle de sélection, Biocoop recherche en permanence des améliorations qualitatives pertinentes se traduisant par les critères exprimés plus bas. Pour les produits animaux, produits non alimentaires et compléments alimentaires, des annexes précisant les demandes qualité spécifiques sont disponibles.

1. Composition

Les critères impératifs de qualité des produits référencés par Biocoop sont les suivants :

- Absence de sous-produits de maïs, de colza, de riz, de soja, de coton ou de papaye non bio.
- Absence d'ingrédients issus de Matières Premières à risque OGM provenant du Continent américain ou de Chine : Alfalfa, Betterave, Coton, Courge, Courgette, Maïs, Colza, Lin, Papaye, Poivron, Riz (à l'exception des sous-produits du riz), Soja (à l'exception des sauces soja), Tomato, Pollen
- Absence de complémentation en vitamines de synthèse et minéraux (hormis le lait maternisé et les produits de l'alimentation infantile dans lesquels la loi l'exige).

Biocoop refuse les jus de fruit à base de concentré, hors compléments alimentaires (dans ce cas précis, l'utilisation d'un concentré peut permettre de renforcer la présence en actifs dans le produit). Dans le cas des jus mono-fruits, Biocoop refuse de référencer des nectars sauf si ceux-ci sont indispensables de par la nature du fruit pour obtenir une texture de jus suffisamment liquide. Ne sont pas concernés les produits qui utilisent des concentrés en tant qu'ingrédient.

Biocoop accorde sa préférence aux produits ne contenant pas d'arôme. Cependant, en cas de présence de cet ingrédient, Biocoop n'accepte que des arômes naturels biologiques.

Biocoop donnera sa préférence aux produits qui ne comportent pas les ingrédients suivants :

- Acide citrique ;
- Gélatine non bio ;
- Lécithine de tournesol non bio ;
- **Les levures sont prises en compte comme ingrédient agricole à compter du 1^{er} janvier 2014. Biocoop incite à l'utilisation de levure biologique.**

- De façon générale tout produit non bio même s'il est autorisé à l'annexe IX du règlement d'application 889/2008.

Biocoop exige une garantie de non déforestation pour les ingrédients obtenus à base de palme.

2. Maîtrise des risques OGM

Biocoop demande à ses fournisseurs les garanties suivantes :

- Garantie non OGM sur les souches de levures, levain, ferment
- Garantie non OGM sur les enzymes
- Garantie non OGM sur Pollen
- Garantie non OGM sur Coton, Maïs, Colza, Lin, Moutarde, Papaye, Riz, Soja ou ingrédients issus de ces Matières Premières.

Biocoop demande à ses fournisseurs de s'engager à effectuer une analyse de risques de présence ou de contamination OGM pour leurs activités et à prendre les mesures de précaution le cas échéant, conformément à la réglementation générale et au règlement bio (analyse de risques = identification de tous les points d'entrée possibles de contamination OGM, et le cas échéant, analyse en laboratoire).

En conséquence, à la demande de Biocoop, le fournisseur doit être en mesure de fournir **son plan d'analyses de recherche d'OGM** ainsi que ceux de ses différents prestataires :

- seuil de recherche en laboratoire : 0.01%
- préférence aux analyses systématiques par rapport au sondage

2. dispositions prises pour éviter les risques de contamination (stockage et transport)

3. garanties sur absence d'OGM sur les produits transformés

- seuil de recherche en laboratoire : 0.1%

Biocoop sera particulièrement vigilant pour les fournisseurs travaillant des produits ou dérivés susceptibles d'être contaminés tels que : Coton, Maïs, Colza, Lin, Moutarde, Papaye, Riz, Soja, Pollen.

3. Maîtrise des risques pollution Pesticide

Biocoop demande à ses fournisseurs d'effectuer une analyse de détection des pesticides pour toutes les matières premières (même celles possédant un certificat agriculture biologique) venant de la zone asiatique (Chine, Inde, Pakistan, Cambodge...) et ce à chaque nouveau lot. Biocoop se réserve le droit de demander une copie de ces analyses.

4. Origine des ingrédients

L'origine géographique et le nom des fournisseurs des ingrédients utilisés constituent des critères de sélection pour Biocoop. Le fournisseur devra être en mesure de localiser géographiquement les lieux de production des matières premières.

Biocoop privilégie les approvisionnements géographiquement proches des lieux de transformation et/ou de commercialisation. **Tout produit transporté par avion ne peut être référencé.** Si un transport par avion était utilisé après référencement, Biocoop suspendrait le produit concerné.

Biocoop privilégie les produits dont les ingrédients proviennent de France ou pays limitrophes. Compte tenu des conséquences environnementales du développement de la culture du quinoa sur l'altiplano andin, Biocoop ne souhaite pas référencer de nouveaux produits contenant cet ingrédient avec cette origine géographique. De même Biocoop ne souhaite pas développer de produits à base de graines provenant d'autres continents (ex : teff, fonio, amarante, etc). Biocoop souhaite développer prioritairement les gammes des fournisseurs issues de leur propre savoir-faire. De même Biocoop choisit en priorité des produits pour lesquels les ingrédients sont fournis par des fabricants ou des producteurs.

Enfin, Biocoop demande à ses fournisseurs de respecter les obligations européennes relatives à la traçabilité (Règlement CE 178/2002 du 28/01/2002 et règlement CE 834/2007) sur les produits alimentaires et d'indiquer sur les emballages, l'origine des ingrédients principaux.

5. Solidarité avec les acteurs de la production

L'objectif de Biocoop est de développer la filière biologique au niveau local, régional et national. Pour cela, Biocoop privilégie le partenariat avec des opérateurs ou des filières, organisant leur développement et celui de l'agriculture biologique sur la base d'une planification et d'une contractualisation.

Biocoop donnera donc toujours sa préférence aux entreprises ayant établi des liens contractuels avec la production, en priorité avec les organisations collectives de producteurs, ainsi que les entreprises dont l'approvisionnement en matières premières se fait auprès de groupements partenaires de Biocoop.

Pour les produits exotiques, Biocoop donne la priorité aux fournisseurs s'approvisionnant auprès de filières de commerce équitable dont la démarche est définie par un cahier des charges reconnu. Biocoop souhaite référencer et distribuer uniquement des produits issus du commerce équitable dans le cas des matières premières suivantes :

- Banane
- Sucre de canne
- Café
- Thé (à l'exception des thés japonais, cultivés au Japon).

Depuis le 1^{er} Janvier 2014, toutes les tablettes de chocolat distribuées par Biocoop devront être exclusivement composées de cacao équitable et devront faire apparaître sur l'emballage, le label équitable attestant cette démarche. Pour les produits transformés, Biocoop donne la priorité aux référencements des produits dont les ingrédients ci-dessus sont issus du commerce équitable. Il est de la responsabilité du fournisseur de s'acquitter de la redevance inhérente à cette certification dans le cas d'un label payant.

6. Emballages

a. Nature de l'emballage

L'emballage doit se limiter à la protection sanitaire et légale des produits, et comme support des informations consommateurs.

- Le suremballage est à éviter fortement. La nature et le poids des emballages devront être choisis en fonction de leur impact écologique le plus faible possible.
- L'usage de mono-matériaux ou à défaut de matériaux multicouches séparables doit être privilégié.
- L'indication incitant au recyclage des matériaux est souhaitable.
- Biocoop refuse de référencer des produits conditionnés dans des emballages contenant du PVC (sauf cas particulier des joints des couvercles de pots en verre).
- Conformément à la réglementation française applicable depuis le 01/01/2015, Biocoop refuse tout emballage contenant du BPA ou du **Polycarbonate (PC)**.
- Biocoop demande à ses fournisseurs de l'informer de la présence de phtalates réglementés dans les emballages des produits référencés et les produits contenus dans ces emballages. Le fournisseur devra fournir une analyse de l'emballage **et le cas échéant** du produit contenu afin de déterminer la présence éventuelle des composants chimiques notés ci-dessus (seuil de détection à 0,1mg/kg de produits conditionnés). Biocoop souhaite évoluer vers la suppression de ces composés dans les emballages des produits qu'elle distribue.
- Les encres d'impression utilisées doivent être à bases végétales dès que le support le permet.
- Les matériaux recyclés ou partiellement recyclés sont à privilégier lorsque la nature de l'emballage le permet.

Biocoop refuse les dosettes dures au regard de la masse de déchets que ces dernières génèrent.

Pour tous ses nouveaux produits le fournisseur devra renseigner la fiche technico-environnementale communiquée par Biocoop.

b. Taxe sur les emballages

Biocoop demande à ses fournisseurs d'adhérer à un organisme collecteur de la taxe sur les emballages, de s'en acquitter sur les emballages des produits vendus et de l'indiquer sur les étiquettes. Les fournisseurs étrangers doivent fournir à leur acheteur les poids et matières des produits achetés par Biocoop.

7. Etiquetage

Biocoop demande aux fournisseurs de respecter le règlement européen INCO applicable à compter du 13 Décembre 2014. Afin de garantir la meilleure information possible pour le consommateur, Biocoop demande au fournisseur de respecter les principes suivants :

- faire apparaître clairement la dénomination de vente des produits
- faire apparaître un code barre sur chaque UVC produit emballé
- faire référence sur les emballages des produits aux producteurs et/ou au dernier transformateur chaque fois que cela est possible
- mentionner dès que possible l'origine géographique des ingrédients (obligatoire pour la viande), ainsi que le lieu de fabrication du produit ;
- mentionner chaque ingrédient de façon détaillée sur l'étiquette et préciser le type d'ingrédient utilisé (voir tableau à la fin du document), valoriser en gras les allergènes et les lister ;
- indiquer l'état physique de la matière utilisée (ex : décongelé)
- pour les produits du commerce équitable, mentionner précisément le nom de la démarche se référant à un cahier des charges et non pas uniquement une mention du type « issu du commerce équitable » ;

indiquer des conseils d'utilisation en particulier pour les matières premières destinées à être utilisées en cuisine (ex : maïzena, polenta, farine...).

- Pour les bières et les alcools en général, indiquer le titre volumique d'alcool.

De plus, Biocoop refuse de référencer des produits dont les emballages mentionnent l'utilisation du four micro-onde comme argument commercial principal.

II. COMMUNICATION AUPRES DE L'ACHETEUR

Chaque fournisseur a pour interlocuteur au sein de Biocoop un acheteur à la Direction Filières et Produits (adresse à la fin du présent document).

1. Fonctionnement interne

Le fournisseur s'engage à communiquer à l'acheteur toute modification dans le fonctionnement de son entreprise.

- statut, n° de SIRET, composition du capital,
- approvisionnement en matières premières,
- organisation de la distribution. Ces informations seront communiquées aux magasins le cas échéant.

Biocoop s'engage à communiquer aux fournisseurs qui le demandent toute modification concernant l'organisation du réseau :

- statut,
- composition du capital,
- composition du Conseil d'Administration.

Dans le cas où un fournisseur viendrait à utiliser des OGM ou pourrait avoir un actionnaire impliqué dans la production d'OGM ou lui-même devenir actionnaire d'une société impliquée dans la production d'OGM, Biocoop se réserve le droit de déréférencer le fournisseur concerné.

2. Congés

Le fournisseur s'engage à informer l'acheteur des dates de ses congés estivaux avant la fin du mois de mars, et de ses congés de fin d'année avant la fin du mois d'octobre. Dans les autres cas de congés ou de fermeture d'usine, le fournisseur devra en informer son acheteur 60 jours à l'avance. Dans tous les cas, il devra préciser la date de décalage souhaitée pour les commandes.

3. Vente directe

Le référencement en plate-forme Biocoop n'a pas pour objet de couper les contacts entre le fournisseur et les magasins Biocoop. Toute communication directe sur les produits est de nature à dynamiser les ventes. Il convient cependant d'informer l'acheteur sur le contenu de la communication, les magasins touchés et le moyen utilisé (visites, courriers,...).

Dans les cas particuliers où le fournisseur est amené à facturer directement des magasins du réseau Biocoop des produits référencés au catalogue Biocoop, il s'engage à en informer son acheteur.

Il s'engage également à ne pas promouvoir auprès des magasins du réseau des produits refusés par les commissions au titre d'une non-conformité avec nos CGA.



PREMIER RÉSEAU DE MAGASINS BIO EN FRANCE

Signé* en deux exemplaires, dont un envoyé à :

Biocoop

Direction Filières et Produits

Espace Performance

Immeuble Hermès

4, rue de la chambre aux deniers

49000 Angers

Le fournisseur

Nom de l'entreprise :

Représentant légal : _____

Signature et tampon de l'entreprise

() Signature à faire précéder de la mention manuscrite « Bon pour accord ».*

Exemple d'informations demandées sur les ingrédients d'un produit référencé

Type d'ingrédients	Présentation des ingrédients à adopter sur les produits
Détail des ingrédients à faire figurer sur les étiquettes	
▪ Chocolat ou pépites de chocolat	Porter la composition détaillée du chocolat : Ex : « beurre de cacao*, lait*, lécithine de soja* »...
▪ Margarine	Porter la composition détaillée de la margarine Ex : « margarine (eau, arôme biologique naturel de citron, graisse de palme...) »
▪ Caramel	Indiquer la composition détaillée du caramel
▪ Vinaigrette	Indiquer la composition détaillée de la vinaigrette
▪ Billette et autres préparations contenant plusieurs céréales	Indiquer la composition des billettes et mentionner tous les céréales présentes
▪ Maltodextrine	Préciser la nature de la maltodextrine concernée Ex : « maltodextrine de maïs »
▪ Amidon	Préciser le type d'amidon utilisé Ex : amidon de maïs
▪ Lécithine	Préciser le type de lécithine (de soja, de tournesol,...)
▪ Bouillon	Préciser le type de bouillon (légumes, volaille, bœuf) et le lieu de fabrication
▪ Farine	Lorsque la farine est l'ingrédient principal : préciser la céréale et le type de farine utilisée Ex : « Farine de petit épeautre semi complète » ou « farine de blé T70 »...
▪ Huile de tournesol	Préciser si elle est désodorisée, oléique ou linoléique
▪ Couscous, semoule, boulgour pâtes,...	S'il s'agit d'un ingrédient principal : Préciser l'origine de la céréale à la base du couscous, de la semoule et du boulgour et s'il est blanc – demi-complet - complet Ex : Couscous de blé demi-complet
▪ Riz	Préciser le type de riz utilisé (thaï, ...) et son état blanc – semi-complet - complet
▪ Sucre de canne	Préciser le cas échéant s'il est roux ou complet Ex : « sucre de canne roux » ou « sucre de canne complet » ...
Précisions sur l'ingrédient demandées par Biocoop dans le cadre de la traçabilité	
▪ Chapelure	Indiquer l'origine géographique de la céréale principale
▪ Lait de Coco	Indiquer l'origine de la noix de coco utilisée
▪ Tofu, Tamari, Shoyu	Indiquer l'origine géographique du soja
▪ Curry	Indiquer l'origine géographique de l'ingrédient principal
▪ Herbes de Provence	Indiquer l'origine géographique du mélange
▪ Concentré, purée, poudre, jus de fruits	Indiquer l'origine géographique du fruit utilisé
▪ Lait	Préciser le type de lait (brebis, chèvre,...) et son état (entier, écrémé, ½ écrémé, concentré)
▪ Poissons	Préciser le port d'entrée du poisson et la zone de pêche (celle-ci correspond à l'origine géographique)