

# ANNEXE QUALITE COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES

Version 01/17

**La présente annexe complète les Critères de choix Produits et ne s'y substitue pas. Elle est destinée aux fournisseurs de Biocoop proposant des compléments alimentaires.**

Biocoop donne la priorité aux compléments alimentaires conformes à la réglementation agriculture biologique : règlement européen cadre N° 834/2007 complété par le règlement d'application 889/2008 et les cahiers des charges nationaux homologués. Ils bénéficient d'une certification par un organisme de contrôle agréé.

Chaque complément alimentaire doit avoir fait l'objet d'un dépôt de dossier auprès de la DGCCRF, conformément au décret 2006/352 du 20/3/2006 et à l'arrêté du 9/05/2006 concernant les nutriments.

**Par ailleurs, l'ensemble des spécifications BIOCOOP s'appliquent également pour les compléments alimentaires (maîtrise du risque OGM, arôme biologique, pêche durable, pérennité de la ressource...).**

En complément de ce socle de sélection, BIOCOOP recherche en permanence des améliorations qualitatives pertinentes qui se traduisent par les critères ci après :

**Les produits ne doivent pas** avoir une hauteur supérieure à 23 cm. Au-delà, ceux-ci s'insèrent difficilement dans les rayons des magasins BIOCOOP.

**Les formes galéniques suivantes sont privilégiées :**

- Ampoules,
- Comprimés non enrobés,
- Poudres
- Jus et sirops
- Cubes de fibres
- Granules et granulés
- Macérât eau alcool glycérine
- **Capsules molles et gélules.**

**Biocoop refuse les comprimés ou ingrédients présentés sous forme de blister.**

**Spécificités sur les enveloppes de capsules et gélules :**

- Préférence pour les capsules molles et gélules en gélatine de porc biologique certifiée ou de gélatine de poisson biologique certifiée.
- Pas de capsules d'origine porcine ou bovine non bio du fait de l'absence de traçabilité sur l'origine des gélatines.
- Pas de capsules HPMC dites capsules végétales du fait du mode de transformation faisant appel au chlorométhane et oxyde de propylène.

**Les produits composés d'ingrédients de plusieurs natures doivent respecter les critères relatifs à chacun des ingrédients tels que décrit dans le tableau ci-dessous.**

Origine	Produits	Critères de sélection BIOCOOP
Synthèse	<i>Vitamines et Minéraux</i>	Pas de vitamines de synthèse excepté celles autorisées dans le cahier des charges agriculture biologique en tant que conservateurs. Pas de vitamines et minéraux obtenus par synthèse
Roche	<i>Minéraux issus de la roche (inorganique)</i>	Les poudres de roche ne subissent aucun traitement chimique ni par ajout ou réaction chimique après leur extraction.
	<i>Argile (roche sédimentaire inorganique)</i>	L'argile doit provenir d'extraction autorisée (pas d'extraction sauvage). Son séchage est effectué de manière naturelle à l'air et au soleil. Elle ne doit en aucun cas avoir fait l'objet d'ionisation
Produits de la mer ou apparentés	<i>Algues</i>	Les algues et micro algues utilisées doivent répondre à un cahier des charges public ou privé concernant le mode de production biologique. A défaut de cahier des charges pour certaines algues, le fournisseur doit fournir des garanties : - Sur la zone de prélèvement - Sur la nature des intrants utilisés en production ou en bassin - D'absence de traitement avec des produits de synthèse entre le prélèvement et son conditionnement final - De non ionisation
	<i>Eau de mer</i>	L'eau de mer ou l'extrait d'eau de mer doit avoir les garanties : - zone de prélèvement indemne de pollution et présentant un intérêt pour sa richesse minérale,

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- absence de traitement avec des produits de synthèse entre le prélèvement et son conditionnement final,</li> <li>- non ionisation</li> <li>- non chauffage.</li> </ul>
	<i>Lithotamne</i>	Le Lithotamne en provenance des Glénans n'est pas accepté, du fait du déséquilibre écologique provoqué par son extraction.
Végétal	<i>Végétal</i>	<p>Végétaux issus de l'agriculture biologique, à l'exception de quelques végétaux sauvages pour lesquels l'accès à la certification bio n'est pas encore possible (filrière en cours de création, petites quantités dans des zones peu accessibles aux organismes de contrôle, ...) et sous réserve de garantie de non pollution, de pérennité du biotope et des populations autochtones.</p> <p>Pour les huiles végétales, celles-ci doivent être obtenues à partir d'une première pression à froid ou avec un léger préchauffage.</p> <p>En tout état de cause la température de l'huile obtenue en sortie de presse ne doit pas dépasser 50°C.</p>
	<i>Charbon</i>	Le charbon végétal est issu de végétaux bruts n'ayant reçu aucun traitement chimique de synthèse au cours de leur croissance et traitement.
Champignons	<i>Champignons</i>	Les champignons de culture doivent être issus de l'agriculture biologique ; les champignons de cueillette doivent selon les cas être certifiés « agriculture biologique » ou provenir de zone sauvage indemne de toute pollution avec garantie de pérennité du biotope. Des analyses de résidus de métaux lourds ou de radio activité pourront être exigées.
Levures	<i>Levures</i>	Les levures doivent être de souches alimentaires et certifiées "agriculture biologique".
Probiotiques	<i>Probiotiques</i>	Les souches utilisées doivent être vivantes et d'une bonne biodisponibilité. L'objectif final pour les probiotiques est d'être certifiés "agriculture biologique", et dans l'attente de règles d'application bio, l'objectif est d'être produits sur support issu de l'agriculture biologique. A minima, les souches doivent être non OGM et/ou non issu d'OGM.
Animal	<i>Animal</i>	Animaux issus d'élevage biologique ou prélèvement sauvage dans une zone indemne de toute pollution sous réserve de pérennité du biotope. (exemple huître).
	<i>Produits fabriqués par l'animal</i>	<p>Les produits animaux utilisés doivent être issus de l'agriculture biologique tels que lait et sous produits, miel, propolis et pollen, ... Ils ne doivent en aucun cas provenir d'animaux morts ou mutilés spécifiquement pour en retirer un extrait.</p> <p>Pour le miel biologique, celui-ci devra ne pas avoir été chauffé à une température supérieure à 45°C. Biocoop pourra demander une analyse HMF, à la charge du fournisseur, prouvant le respect de ce critère.</p> <p><b>La gelée royale fraîche</b> doit être d'origine française ou pays limitrophe de la France.</p> <p><b>Pour la gelée royale utilisée en ampoule</b>, ou autres formes de compléments alimentaires, le fabricant doit avoir des garanties biologiques équivalentes à celle de la réglementation européenne et être en possession du rapport de contrôle.</p>

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 ».**