

CRITERES DE CHOIX PRODUITS

Version 01/21

I. QUALITE DES PRODUITS

Les produits alimentaires sélectionnés et distribués par Biocoop sont conformes au mode de production biologique selon le règlement (CE) n°834/2007 et à son règlement d'application (CE) n°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

Biocoop demande que les ingrédients issus de matières premières agricoles brutes ou de première transformation utilisés dans les recettes de produits alimentaires soient certifiés bio.

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, Tomate, Pollen, Riz (à l'exception des sous-produits du riz provenant d'Amérique du Sud), Soja (à l'exception des sauces soja).

- 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 additifs bio suivants :

- E 392 Extraits de romarin
- E 406 Agar-agar
- E 410 Farine de graines de caroube, gomme de caroube
- E 412 Gomme de guar
- E 414 Gomme arabique (d'acacia)
- E 901 Cire d'abeille
- E 903 Cire de Carnauba

Depuis le 1^{er} janvier 2019, toutes les lécithines (y compris celle de soja) doivent être issues de l'agriculture biologique, conformément à la réglementation en vigueur.

Depuis le 1^{er} janvier 2018, Biocoop refuse dans les produits à ingérer la présence des composés suivants que ce soit sous leur forme nano particulière ou non :

- l'anti-agglomérant dioxyde de silicium.
- l'additif dioxyde de titane

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.

Concernant les pâtes à tartiner chocolatées, depuis le 1^{er} mars 2018 Biocoop demande à ses fournisseurs la garantie d'un minimum de 20% de fruits secs dans la liste des ingrédients.

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

- Acide citrique ;
- Gélatine non bio ;
- Les levures sont prises en compte comme ingrédient agricole. 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 (CE) n°889/2008.

Depuis le 1^{er} janvier 2019, pour les aliments riches en protéines végétales, Biocoop donne sa préférence aux matières premières peu transformées et/ou aux concentrés de protéines. L'utilisation d'isolat de protéines est refusée pour ce type d'aliment. Cette exigence ne concerne pas les préparations pour bébé.

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 en vigueur (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 :

1. garanties sur l'absence d'OGM sur les graines
 - 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. Biocoop vérifiera que le plan de contrôle prend bien en compte les matières premières ci-dessus ou des ingrédients issus de ses matières premières contenant suffisamment d'ADN de bonne qualité.

3. Maîtrise des risques contaminants

Biocoop demande à ses fournisseurs de mettre en place un plan d'analyse contaminants (pesticides, adjuvants, synergistes et co-formulants, métaux lourds, mycotoxines, ...) sur la base d'une analyse de risque. Pour toutes les matières premières (même celles possédant un certificat agriculture biologique) venant de la zone asiatique (Chine, Inde, Pakistan, Cambodge...), une analyse doit être réalisée et ce à chaque nouveau lot. Biocoop se réserve le droit d'en demander une copie.

4. Origine des ingrédients

a. Origine géographique

L'origine géographique des ingrédients utilisés constituent des critères de sélection pour Biocoop. Le fournisseur devra être en mesure de localiser géographiquement les lieux de récolte des matières premières. Biocoop privilégie les approvisionnements géographiquement proches des lieux de transformation et/ou de commercialisation.

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.

Pour tous ses nouveaux produits et à chaque changement, le fournisseur devra renseigner la fiche article communiquée par Biocoop. Enfin, Biocoop demande à ses fournisseurs de respecter les obligations européennes relatives à la traçabilité (règlement (CE) n°178/2002 et règlement (CE) n°834/2007) sur les produits alimentaires et d'indiquer sur les emballages, l'origine des ingrédients principaux.

b. Transport par avion

Biocoop refuse que les produits et les ingrédients issus de matières premières agricoles brutes ou de première transformation présents dans la recette du produit soient transportés par avion. Cette exigence concerne les ingrédients dans les produits alimentaires.

Si un transport par avion était utilisé après référencement, Biocoop suspendrait le produit concerné.

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 par Biocoop. Biocoop souhaite référencer uniquement des produits issus du commerce équitable dans les cas suivants :

- Sucre de canne
- Café
- Thé (à l'exception des thés japonais, cultivés au Japon)
- Banane (à l'exception des bananes provenant de l'Union européenne)
- Tablettes de chocolat
- Moulages et confiseries chocolatées dont l'ingrédient principal est le chocolat (ex : palets, barrettes, pépites, mendiants, bouchées). Ceux-ci doivent être équitables depuis le 1er juillet 2019. Il est accepté que les produits de confiseries chocolatées ne soient pas équitables à partir du moment où tous les ingrédients qui peuvent être équitables le sont (cacao, café, sucre de canne, thé). En effet Biocoop favorise également la relocalisation et la majorité des labels demande un minimum de 70% d'ingrédients équitables pour que le produit le soit.

Le label attestant de la démarche équitable doit figurer sur l'emballage du produit fini.

En dehors des produits ci-dessus, pour les produits transformés, Biocoop donne la priorité aux référencements des produits dont les matières premières / ingrédients mentionnés ci-dessus sont issus du commerce équitable.

A partir du 1^{er} janvier 2021, les fruits secs mono-ingrédient ci-dessous doivent être issus du commerce équitable :

- Ananas
- Banane
- Mangue
- Papaye
- Noix de cajou
- Noix de coco

Concernant les pâtes à tartiner chocolatées, depuis le 1^{er} mars 2018 Biocoop demande à ses fournisseurs que le sucre de canne et le cacao soient 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

Biocoop demande à ses fournisseurs de respecter les obligations européennes (règlement (CE) n°1935/2004) relatives aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

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.
- Biocoop souhaite limiter les emballages à usage unique et donc favoriser toutes formes de réemploi d'emballages standard à une échelle le plus local possible.
- Biocoop vise 100% des emballages primaires et secondaires recyclable et effectivement recyclés d'ici 2025. Pour cela, les matériaux qui composent l'emballage devront être collectés et bénéficier d'une filière de recyclage à l'échelle nationale (ISO 14021 ou NF EN 13430). Les emballages ne rentrant pas dans les caractéristiques définissant la recyclabilité sont à bannir d'ici 2025. Les emballages ayant des associations de matériaux conduisant à limiter les performances du recyclage sont à éviter.
- L'indication incitant au tri 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 (loi n°2010-729 modifiée par la loi n°2012-1442), 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. Biocoop incite ses fournisseurs à avoir une démarche dans ce sens.
- 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 accepte uniquement les capsules dures de café ou de thé certifiées « Home compost » et garanties non OGM (cf. § OGM).

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 responsable de catégorie les poids et matières des produits achetés par Biocoop.

Pour tous ses nouveaux produits et à chaque changement, le fournisseur devra renseigner la fiche article communiquée par Biocoop.

7. Etiquetage

Biocoop demande aux fournisseurs de respecter le règlement européen INCO (UE) n°1169/2011. Afin de garantir la meilleure information possible pour le consommateur, Biocoop demande aux fournisseurs de respecter les principes suivants :

- 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) ;
- indiquer l'état physique de l'ingrédient utilisé (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 produits destinés à être utilisés en cuisine (ex : fécule de maïs, polenta, farine...).

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 DU RESPONSABLE DE CATEGORIE

Chaque fournisseur a pour interlocuteur au sein de Biocoop un ou plusieurs responsables de catégorie à la Direction de l'offre.

1. Fonctionnement interne

Le fournisseur s'engage à communiquer au responsable de catégorie 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 avoir une activité dans le secteur nucléaire, des OGM ou de la production de pesticides agricoles, devenir actionnaire d'une société impliquée dans un de ces secteurs ou avoir un actionnaire impliqué dans un de ces secteurs, il s'engage à communiquer par écrit cette information, au plus tard trois mois avant la réalisation de l'opération, à Biocoop qui se réserve le droit de déréférencer le fournisseur concerné. Il en sera de même en cas d'entrée, au capital du fournisseur, d'acteurs côtés en bourse ou de fonds financiers refusés par Biocoop.

Le fournisseur déclare avoir pris en considération cette conséquence dans la réalisation de telles opérations.

2. Proposition de nouveaux produits

Les propositions de nouveaux produits sont soumises à BIOCOOP. Le référencement d'un nouveau produit ne peut être effectif qu'après accord de BIOCOOP et que si l'ensemble des informations demandées habituellement par BIOCOOP est fourni : échantillon avec son étiquette, argumentaire, visuel (cf. exigences BIOCOOP), documents de

certification, fiche article, tarifs et conditions commerciales. BIOCOOP fera parvenir lors du référencement de nouveaux produits au catalogue, un courrier confirmant le référencement et spécifiant le nombre et les destinataires des échantillons. Sans cette confirmation écrite, le FOURNISSEUR ne pourra se prévaloir du référencement de ses nouveaux produits

3. Congés

Le fournisseur s'engage à informer le responsable de catégorie ainsi que son approvisionneur 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 les informer 60 jours à l'avance. Dans tous les cas, il devra préciser la date de décalage souhaitée pour les commandes.

4. 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 le responsable de catégorie 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 responsable de catégorie.

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 Critères de Choix Produits.

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) |