



## **CHARTRE DE SÉLECTION DES PRODUITS**

– 2020 –

Le Comité s'accorde sur les points suivants et délègue la responsabilité de sélection des produits au groupe de travail "nouveaux produits".

## VALEURS

Nous offrons une diversité de produits en mettant l'accent sur les **aliments locaux, de saison, biologiques, peu transformés**. Nous cherchons à éviter les produits qui dépendent de l'exploitation humaine et de l'importation. Nous préférons acheter auprès de producteurs<sup>1</sup> de la région et soutenons une agriculture la moins polluante et la plus durable possible.

**Notre but est de construire une relation de confiance, non jugeante et un dialogue ouvert avec les producteurs et artisans.** En effet, Le Local est un projet participatif entre les coopérateurs, les clients et les producteurs. Ainsi, avoir une relation évolutive dans laquelle les propositions de toutes les parties sont les bienvenues est essentiel pour nous.

Nous choisissons les produits disponibles à l'épicerie selon trois critères fondamentaux : local, de saison et bio. Comme l'indique notre nom, nous avons choisi de mettre l'accent sur la dimension locale car cette valeur est celle qui, selon nous, synthétise le mieux nos désirs de créer une coopérative à la fois écologique et sociale.

## SÉLECTION SELON DIFFÉRENTES CATÉGORIES DE PRODUITS

Tous nos producteurs ne sont pas bio mais sont choisi.e.s de manière consciencieuse et selon plusieurs critères décrits ci-dessous. Nos producteurs de fruits/légumes sont choisis sous la supervision d'un coopérateur agriculteur. **Nous rencontrons tous nos producteurs pour mieux connaître leur production et faciliter l'échange et la relation.**

Le bio sera toujours privilégié par rapport au non bio. Nous prenons en compte le fait que la transition au bio prend un temps considérable et que le label coûte cher. Dans le cas où la production n'est pas bio, nous choisissons des producteurs qui sont dans une logique d'amélioration de leur empreinte écologique.

De plus, tout produit brut/matière première non suisse ne sera pas vendu à l'épicerie (ex : café, banane, etc.) même provenant de productions responsables.

Enfin, chaque produit (transformé notamment) est choisi au cas par cas, en fonction de sa composition. Ainsi, nous ne proposons pas nécessairement l'entièreté des produits d'un producteur.

Ce document est évolutif.

<sup>1</sup> Note générale : Dans le présent document, l'utilisation du genre masculin a été adoptée afin de faciliter la lecture.

## 1. FRUITS - LÉGUMES - PRODUITS LAITIERS - VRAC SEC

**Nous mettons toujours la priorité sur les produits provenant du district de Nyon.** Cependant, quelques exceptions sont à prendre en compte :

- Nos *légumes* viennent majoritairement de Longirod, d'Aubonne, de Morges et de Ballens car les producteurs sont les seuls à faire du bio en quantités suffisamment grandes pour nous fournir toutes les semaines.
- Certaines de nos céréales viennent de Lausanne et Genève pour les mêmes raisons.
- Certaines de nos farines viennent de Lausanne pour les mêmes raisons.
- Les produits laitiers de brebis viennent de Fribourg pour les mêmes raisons.

Lors de la sélection d'un produit, la démarche appliquée est la suivante :

1. Prendre contact et rencontrer le producteur pour obtenir des renseignements, tester ses produits et présenter notre projet.
2. Se renseigner quant aux conditions de production (bio, demeter, IP suisse, non bio);
3. Demander leur liste de produits, leur prix de vente, en s'assurant que le prix de revente ne soit pas trop élevé. Si le prix paraît élevé, demander des détails sur la justification du prix pour pouvoir le transmettre aux membres et clients ;
4. Penser à la complémentarité avec l'assortiment proposé au Local ;
5. Se renseigner quant à la possibilité de nous fournir en vrac ;
6. Se renseigner quant à la possibilité de nous livrer, afin de mutualiser et limiter les trajets ;
7. Se renouveler en fonction des quantités effectivement achetées par les membres et les clients.

## 2. PRODUITS ALIMENTAIRES TRANSFORMÉS

Nous mettons toujours la priorité sur les produits provenant du district de Nyon. Cependant, la sélection des produits transformés est plus souple en raison du fait que certains aliments (ex : huile d'olive, épices) font parfois partie intégrante des mélanges. Le but de l'épicerie est aussi de proposer une gamme de produits variée.

Dans un produit transformé, nous cherchons à avoir le plus de composants suisses possible.

**Et si un produit contient un ingrédient importé, nous discutons avec l'artisan pour savoir si une alternative locale est envisageable.**

Lors de la sélection d'un produit, la démarche générale est la même que pour les produits "simples" en point 1.

Cependant, la liste des ingrédients doit être demandée et examinée pour s'assurer que les produits que nous choisissons soient le plus local possible. Répondent simplement à cela, des produits comme les moutardes, sauces, tofu, terrines, boissons sans alcool, etc.

Il existe aussi des spécificités que nous avons choisi de prendre en compte et qu'il est nécessaire d'examiner.

## 2.1. Pains

1. Les pains doivent être composés de farine locale, de préférence pour le bio.
2. S'il y a des ingrédients supplémentaires dans le pain (graines, fruits secs), ils doivent être de production locale.
3. Nous préférons des pains au levain, indicateur d'un processus plus naturel. Si le pain est fait avec de la levure, celle-ci doit être suisse.

## 2.2. Vins

1. Nous choisissons des producteurs bio, Demeter, en reconversion ou sans traitement de synthèse.
2. Nous essayons de trouver des cépages particuliers (ex. Chenin blanc, Riesling, etc.) afin d'offrir une gamme variée de produits à l'épicerie.
3. Nous essayons de rester sous le plafond de 20 CHF par bouteille, avec quelques exceptions pour des vins spéciaux.

## 2.3. Bières

1. Toutes les bières sont issues de brasseries locales. Malheureusement la quantité de matières premières de base (ex : houblon) nécessaire ne peut pas être entièrement assumée par la production suisse. Nos brasseurs font au mieux pour obtenir du local et du bio. Chaque bière est choisie au cas par cas, en fonction de sa composition.
2. Nous sélectionnons des bières contenant des goûts "locaux" (ex : pas de goût café).

## 3. PRODUITS MÉNAGERS ET COSMÉTIQUES

Lors de la sélection d'un produit, la démarche générale est la même que pour les produits "simples" en point 1.

Cependant, pour confectionner des produits ménagers et cosmétiques, il est impossible d'avoir des produits provenant à 100% de Suisse. Par exemple :

- Produits ménagers : besoin de bicarbonate de soude qui n'est pas produit en Suisse. Nous choisissons alors des produits dont le bicarbonate vient de France.
- Cosmétiques : souvent besoin d'huile de coco, d'huile d'olive (Italie). Si un cosmétique ne peut pas être fabriqué sans huile de coco ou d'olive, l'huile en question devra au moins être en possession d'un certificat de production (ex : Ecocert).

Il s'agit d'une logique "le plus de produits locaux (suisse) possible" et "le moins de produits étrangers possible". Comme pour les produits alimentaires, il faut que l'artisan fabriquant le produit soit au plus proche de Nyon. La plupart du temps, les produits étrangers sont l'huile de coco, le karité et l'huile d'olive.

Il y a tout de même des critères importants :

- Pas d'huile de palme ;
- Pas de produit synthétique/de synthèse (uniquement des produits naturels) ;
- Pas de senteur non suisse (ex : pas de savon senteur mangue).

#### 4. PRODUITS “ZÉRO DÉCHET”

Lors de la sélection d'un produit, la démarche générale est la même que pour les produits “simples” en point 1.

Il faut également penser que pour les produits zéro-déchet – coton, mouchoirs, serviettes hygiéniques, etc. – il est presque impossible d'avoir du local et du suisse. Ils sont en majorité en tissu.

Le coton compose la plupart des tissus naturels que nous pouvons trouver sur le marché. La Suisse n'étant pas un pays producteur, nous essayons de travailler avec des producteurs qui utilisent des chutes de tissu, et/ou des tissus recyclés. Si nous choisissons de prendre un produit avec des tissus neufs, il faut que ceux-ci soient au minimum bio et en matière naturelle (coton, lin, chanvre).

Comme pour les produits alimentaires et les produits ménagers/cosmétiques, il faut que l'artisan fabriquant le produit soit au plus proche de Nyon. Avant de chercher un nouveau producteur, nous regardons si ceux avec qui nous collaborons déjà peuvent le faire.

Nous vendons ces produits car nous souhaitons aussi soutenir le travail artisanal de la région et nous ne voulons pas nous acharner à vouloir une production 100% suisse si celle-ci n'est pas possible. Ainsi, selon les valeurs du projet, cela ne devrait pas être un élément d'exclusion.

Nous pensons qu'il est préférable de proposer une alternative zéro déchet qui n'est peut-être pas 100% locale mais qui sera compensée sur le long terme, plutôt que de ne rien proposer du tout. Cela permet de sensibiliser nos clients, de les inciter à réduire leurs déchets et de promouvoir le travail artisanal plutôt qu'industriel.