



**Le Local**  
Épicerie Participative – Nyon

**CHARTRE DE SÉLECTION DES PRODUITS**

– 2026 –

Le Comité s'accorde sur les points suivants et délègue la responsabilité de la 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 évitons les produits qui dépendent de l'exploitation humaine et de l'importation. Nous préférons acheter auprès de producteurs.trices de la région et soutenons une agriculture la moins polluante et la plus durable possible.

En plus de prioriser le vrac dès que c'est possible, nous prêtons une attention particulière aux différents types de contenants et à leurs tailles (p. ex.: yaourts, boissons, etc.). Dans la mesure du possible, nous essayons de travailler avec des contenants consignés en verre et réutilisables. Néanmoins, il n'est jamais facile de trouver une solution idéale. Par exemple, un pot de yaourt en verre muni d'un couvercle en plastique représente parfois la même quantité de plastique que pour un pot de yaourt classique en plastique. Dans un tel cas, il est donc préférable de prioriser un pot de 500gr plutôt qu'un pot de 150gr pour que l'impact du déchet couvre une plus grosse quantité de nourriture. Parfois il est également préférable de travailler avec un contenant en PET ou plastique plutôt qu'en verre, car la quantité d'énergie demandée pour produire et transporter le verre peut être très importante en comparaison. Une réflexion au cas par cas est toujours nécessaire. Nous discutons avec nos producteurs.trices afin de trouver les meilleures solutions pour limiter au maximum les déchets et l'énergie grise liés aux contenants.

**Notre but est de construire une relation de confiance, non jugeante et un dialogue ouvert avec les producteurs.trices et artisan.e.s.** En effet, Le Local est un projet participatif entre les coopérateurs.trices, les client.e.s et les producteurs.trices. 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.

Par coopérative sociale, nous entendons un projet qui favorise l'inclusion, la participation de tous.tes aux décisions et la création d'une valeur sociale positive, que ce soit pour les client.e.s, les employé.e.s, les membres, ou la communauté dans son ensemble.

## SÉLECTION SELON DIFFÉRENTES CATÉGORIES DE PRODUITS

Tous.tes nos producteurs.trices ne sont pas bio mais sont choisi.e.s de manière consciencieuse et selon plusieurs critères décrits ci-après. **Nous rencontrons tous.tes nos**

**producteurs.trices 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.trices 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 (p. ex.: café, bananes, 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.e producteur.trice.

Ce document est évolutif.

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

- **Nous mettons toujours la priorité sur les produits provenant du district de Nyon.**
- Nos légumes viennent aussi du district de Morges.
- Certaines de nos farines et céréales viennent de Lausanne et Genève.
- Certains produits laitiers viennent de Fribourg et du Pays d'En-Haut.

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

1. Prendre contact et rencontrer le/la producteur.trice 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 la liste des produits et 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 les transmettre aux membres et aux client.e.s.
4. Penser à la complémentarité avec l'assortiment déjà 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 client.e.s.
8. Pour la viande: offrir une alternative à la viande d'élevage intensif, en accompagnant une consommation réduite et de meilleure qualité.

## 2. PRODUITS ALIMENTAIRES TRANSFORMÉS

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

Nous donnons toujours la priorité aux produits provenant du district de Nyon. Le but de l'épicerie est néanmoins aussi de proposer une gamme variée, raison pour laquelle nous pouvons collaborer avec des producteurs.trices dans le reste de la Suisse romande.

Dans un produit transformé, nous cherchons à avoir le plus de composants suisses possible. Cependant, la sélection des produits transformés est plus souple en raison du fait que certains aliments (p. ex.: huile d'olive, épices) font parfois partie intégrante des mélanges. **Et si un produit contient un ingrédient importé, nous discutons avec l'artisan.e pour savoir si une alternative locale est envisageable. Si ce n'est pas le cas, nous pouvons tout de même entrer en matière dans certaines conditions (part d'ingrédient importé qui reste minime, démarche alignée avec nos valeurs, etc.).**

Des critères supplémentaires s'appliquent pour les produits ci-après:

## 2.1. Pains

1. Aucune exception pour les ingrédients, y compris ajout de graines, fruits secs, etc.: ils doivent être de production locale.
2. Nous préférons les 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.trices bio, Demeter, en reconversion ou sans traitement de synthèse.
2. Nous essayons de trouver des cépages particuliers (p. 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 (p. ex.: houblon) nécessaire ne peut pas être entièrement assumée par la production suisse. Nous nous efforçons néanmoins de proposer des bières 100% suisses. Chacune est choisie au cas par cas, en fonction de sa composition.
2. Nous sélectionnons des bières contenant des goûts "locaux" (p. 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.

Pour confectionner des produits ménagers et cosmétiques, il est actuellement impossible d'avoir des ingrédients 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, de karité ou 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 (p. ex.: Ecocert).

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 (p. 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 – 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.trices 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.e fabriquant le produit soit au plus proche de Nyon. Avant de chercher un.e nouveau.elle producteur.trice, nous regardons si ceux/celles 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 client.e.s, de les inciter à réduire leurs déchets et de promouvoir le travail artisanal plutôt qu'industriel.