



ESSENTIEL
mes courses éco-locales

Charte qualité

Alertée par les scandales alimentaires à répétitions de ces dernières années et par les conflits d'intérêts touchant les organismes et commissions européennes chargées des contrôles et évaluant la nocivité des substances contenues dans les produits, ESSENTIEL a choisi d'exercer le principe de précaution d'une manière générale en appliquant une politique stricte de réduction ou de rejet des ingrédients ou des modes de traitements controversés, afin de préserver au mieux le capital santé du consommateur et de son environnement.

Applications

Les exigences applicables sur les produits livrés à ESSENTIEL sont en conséquence plus restrictives que celles de la réglementation en vigueur. Cet engagement s'applique en complément de la réglementation européenne et nationale qui doivent être respectées par tous les acteurs intervenant sur le produit (approvisionneurs, cultivateurs, producteurs, fournisseurs, distributeur, etc.) ou proposant un service.

Le respect des personnes

Les relations entre producteurs et ESSENTIEL s'installent dans une considération solidaire, encourageant une agriculture responsable envers les Hommes, sa Santé et son Environnement. Les fournisseurs bénéficient avec le coordinateur Qualité & Logistique basé dans le territoire, d'un interlocuteur dédié, et d'un contact local et régulier. La gamme de produits sélectionnée est très majoritairement locale (dans un rayon d'environ 100 km) et systématiquement de saison, afin de



favoriser à la fois les emplois locaux et la santé du consommateur qui profitera davantage des nutriments des produits muris directement et plus longtemps sur le pied.

Restreindre l'apport des additifs

ESSENTIEL privilégie les produits sans -ou contenant un minimum- d'additifs. Quand ils sont présents, leur origine est de préférence végétale.

Les colorants en général et les édulcorants de synthèse ne sont pas admis. ESSENTIEL ne sélectionne pas les produits contenant des colorants azoïques, de synthèse ou minéraux, que ce soit dans les produits alimentaires destinés à la consommation humaine ou animale.

Quand d'autres additifs sont indispensables au produit alimentaire, (conservateurs anti-oxygènes, acidifiants, correcteurs d'acidité, exhausteurs de goût, émulsifiants, gélifiants, stabilisants, épaississants, poudres à lever, etc., ...) l'incorporation doit être réduite au strict nécessaire, dans les dosages les plus bas possible. Les additifs seront remplacés par des substituts naturels et végétaux chaque fois que cela sera possible (Ex. : l'acide citrique E330 est remplacé par du jus de citron ; la gélatine (origine animale) par la pectine (origine végétale)).

Les produits livrés à ESSENTIEL sont exempts des additifs listés en rouge dans le fichier en annexe. Les additifs en orange devront être évités et employés uniquement s'ils sont indispensables au produit.

En outre, les parabènes, les phtalates, les éthers de glycol, le bisphénol A (BPA) ne seront pas acceptés dans nos produits.

Restreindre l'apport de contaminants

Pesticides : D'une manière générale, le produit frais ou transformé livré à ESSENTIEL est préservé au maximum de toute trace résiduelle de pesticides synthétiques (insecticides, herbicides, fongicides ou autres pesticides) appliqués pour la fertilisation des sols, ou lors de la culture, de la récolte, de la conservation, du conditionnement, ou du transport. Le producteur sélectionne en conséquence ses semences lorsque possible et préserve au maximum ses sols et cultures de tout traitement chimique, à l'identique des modes appliqués en agriculture biologique (rotation de cultures, apport de matière organique, choix de variétés résistantes, confusion sexuelle dans le cas de l'arboriculture, désherbage mécanique et paillage naturel, traitements biologiques préventifs...).

Traitements : L'éleveur privilégie des races adaptées aux conditions locales et résistantes. L'administration d'hormones aux animaux destinés à des produits d'origine animale n'est pas autorisée. Les traitements de prévention vétérinaires chimiques de synthèse, sont limités au strict minimum. Il en est de même pour les traitements curatifs. Ils auront été administrés après avoir épuisé tous les autres recours (homéopathiques, plantes, oligoéléments, les immunostimulants naturels, probiotiques, huiles essentielles, ...). Les traitements antibiotiques et les vaccins sont



limités au strict minimum selon les modes de production biologique. **Tout traitement (préventif et/ou curatif) devra être signalé à ESSENTIEL.**

Activité environnante : Les fermes de production, les sites de cultures ou d'élevages ne peuvent être situés dans les zones à risques de contamination sans présenter un contrôle annuel des produits, cultures et sols, afin de limiter au maximum le risque de contamination accidentelle chimique, nucléaire ou OGM. En cas de proximité de zones de culture faisant usage d'intrants chimiques, le producteur s'assure de la mise en place de zones tampon suffisantes pour éviter les contaminations et les mentionnera à ESSENTIEL. **Toute contamination accidentelle devra être signalée à ESSENTIEL.**

Les modes de production

Production artisanale : ESSENTIEL favorise les produits les moins transformés, ayant subis le minimum de traitements et préservant au maximum les nutriments, les productions artisanales contenant un minimum de composants (courtes listes d'ingrédients dans la mesure du possible achetés localement), les techniques de fabrication traditionnelles pour garantir une qualité gustative optimale.

Les fruits et légumes sont cueillis à maturité et non traités après récolte. Le raffinage (huiles, céréales, sucres, sels,...) est de préférence écarté. Les micro-ondes ne sont pas utilisés, ni pour la transformation des aliments, ni pour le séchage. Le mode de fabrication le plus respectueux de l'environnement (pêche responsable), ou des méthodes traditionnelles (fumage au bois) sont favorisés. Ces modes de fabrication respectent les principes relatifs aux bonnes pratiques de fabrication et tendent systématiquement à préserver la santé du consommateur. La typicité du produit local, le savoir-faire artisanal et les recettes locales sont appréciés et privilégiés dans le choix du produit.

ESSENTIEL privilégiera des producteurs-transformateurs ; dans le cas de prestations externes, les recettes et processus sont mis en place par le producteur-même, les ingrédients proviennent de l'exploitation et les prestataires sont agréés.

Ionisation, irradiation des aliments, traitements chimiques des matières premières : Les produits livrés à ESSENTIEL ne doivent pas avoir été exposés à une radiation ionisante (qui détruit toute cellule vivante jusqu'au cœur du produit), ni à des traitements chimiques (ex. dans le cas de sels, épices, fruits secs...).

Culture : Les pulvérisations aériennes de pesticides sont interdites -sauf dérogation spécifique (Directive CE no. 2009/128). ESSENTIEL privilégiera les modes de culture n'ayant pas eu recours à des traitements phytosanitaires synthétiques. **Les traitements chimiques ne pourront être appliqués qu'en cas de nécessité absolue et ESSENTIEL devra en être informé.**

Élevage : Le mode d'élevage, l'alimentation, les traitements administrés resteront dans le cadre défini par la réglementation portant sur la production biologique. Les fourrages ou végétaux provenant d'ensilage seront limités au maximum. L'alimentation destinée aux animaux est produite sur l'exploitation ; en cas d'achat (notamment dans les premières années de vie) les aliments seront tracés sans OGM ; aucune farine animale n'est autorisée et les tourteaux de soja



sont utilisés au strict minimum. ESSENTIEL privilégiera les exploitations qui maîtrisent l'ensemble du processus de l'élevage à la transformation en produits finis.

Bien-être animal : Le bien-être animal est pris en considération dans la sélection de nos produits (besoins, liberté de mouvement, accès extérieurs, densité de peuplement, mutilation entraînant les animaux dans des états de stress, etc. ...). L'élevage se fait au sol (pas de poules pondeuses en cage), à l'extérieur lorsque possible (à l'exception des caprins). Des bonnes pratiques d'hygiène sont mises en place pour le bien être animal et de l'éleveur (locaux spacieux, ventilés et propres, vides sanitaires...).

OGM : Les produits OGM directs ou indirects, les produits cultivés à partir de semence OGM, ou les produits d'origine animale dont les bêtes ont été élevées avec des aliments OGM ne sont pas sélectionnés dans la gamme ESSENTIEL.

Pictogramme de danger : Les produits d'entretiens sont biodégradables et compatibles avec les fosses septiques lorsque possible, de préférence sans allergène, leur formule non testée sur les animaux. Ils ne contiennent ni phosphates, ni tensio-actif éthoxylé, ni Lauryl éther sulfate, ni colorant, ni enzyme, ni EDTA, TAED, ou NTA. S'ils comportent des pictogrammes de danger ou risques, ils sont utilisés avec attention pour limiter leur impact sur la santé ou l'environnement.

Les emballages

Recyclés, recyclables : Les emballages sont réduits au minimum et sont recyclables : Les emballages jetables sont en papier ou cartons recyclés, biodégradable à 100%, non blanchi au chlore. Les contenants sont recyclables (en verre par exemple) ou réutilisables (consignes), le conditionnement réduit au minimum.

Matériaux : les matériaux naturels seront favorisés : papier, papier sulfurisé, moule en papier biodégradable, carton. Les plastiques sont recyclables, ou ne rejettent pas de chlore lors de la combustion. Les autres plastiques sont à éviter.

Aluminium : Le contact entre l'aluminium et les denrées alimentaires acides ne peut être toléré dans la gamme ESSENTIEL. Les emballages, les revêtements ou opercule en aluminium sont de préférence écartés.

Les suremballages (nécessaire aux transports et manipulations) jetables sont réduits au minimum, voire supprimés ou remplacés par des contenants réutilisables.

Environnement

Ressources : L'utilisation raisonnée des ressources est prise en compte dans l'évaluation du produit : Eau, énergie (serre chauffée au fioul à éviter), utilisation de produits de nettoyage écologiques, réduction des emballages et déchets,...

Approvisionnement : La proximité des lieux de production ou de transformation avec leurs sites d'approvisionnement et avec les points de distribution intervient dans la réduction des transports et des émissions de CO₂. L'impact carbone est pris en considération dans l'évaluation du produit.

Les pollutions produites lors de l'approvisionnement, de la production ou transformation ou du produit en lui-même (gaz à effet de serre par exemple) et les éventuelles nuisances influencent la sélection et l'évaluation du produit.

Traçabilité

Mention du lot auquel la denrée alimentaire appartient : Toute denrée alimentaire doit être accompagnée d'une mention qui permet d'identifier le lot auquel elle appartient garantissant ainsi au consommateur une traçabilité du produit (Directive 2011/91/UE). Le producteur est capable, grâce à un enregistrement rigoureux des lots en approvisionnement, en production, et en distribution, à identifier l'origine des matières premières, ingrédients et composants des produits livrés.

Transparence et confidentialité mutuelle

Le fournisseur accepte de remettre à ESSENTIEL la liste exhaustive des ingrédients et composants utilisés dans le produit livré. Il accepte de présenter les documents justificatifs de la qualité, du label, de l'appellation, ou de l'argument qu'il annonce. Il communique à ESSENTIEL clairement les partenaires qui l'approvisionnent (nom et adresse des producteurs et fournisseur de matières premières) ainsi que leur type de production (intensif, extensif, ou bio), et leurs lieux de production, d'élevage ou parcelles de culture. Il signale toute sous-traitance, même occasionnelle à ESSENTIEL. Il accepte de détailler la liste des traitements appliqués lors de la culture ou subit par le produit et d'informer ESSENTIEL de toute modification intervenant dans la production ou l'approvisionnement du produit livré.

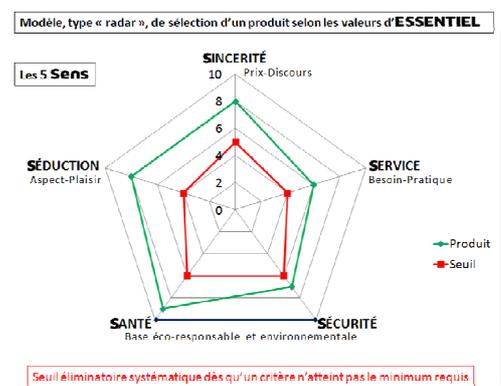
ESSENTIEL s'engage à ne communiquer ou publier aucune information relative à une recette ou un savoir-faire spécifique au producteur, ni la liste de ses fournisseurs.

Évaluation, notation du produit

Après le sourcing réalisé par l'acheteur, l'entrée du produit dans la gamme ESSENTIEL dépend d'une première évaluation, incluant une base éco-responsabilité & environnement, effectuée sur un double pilier : Hygiène & Sécurité et Santé & Nutrition.

Le processus de notation est ensuite complété par trois autres critères : Séduction (Aspect, plaisir), Service (Besoin, praticité), et Sincérité (Prix, discours)

Cette évaluation globale constitue la note finale attribuée au produit. Elle est disponible sur le site internet sous la forme suivante :





Contrôle qualité

L'intérêt commun et la confiance réciproque s'appuient sur des contrôles ESSENTIEL (ou de tiers mandatés), sur des analyses et sur des suivis rigoureux, précis, constants et inopinés, afin d'optimiser les engagements mutuels qui valoriseront ainsi le produit proposé au consommateur. Le fournisseur s'engage par écrit à respecter les conditions stipulées dans la charte Qualité. Il accepte de collaborer avec le bureau Qualité et lors des visites annoncées ou inopinées. Il accepte que les résultats d'analyses soient envoyés directement à ESSENTIEL ou son représentant, avec une copie au fournisseur, ceci pour une information transparente et simultanée, y compris quand le fournisseur ESSENTIEL est le client direct du laboratoire.

Les fournisseurs ayant acquis un label, une certification ou une appellation ne sont pas pour autant exemptés du contrôle Qualité ni d'éventuelle analyse.

Le coordinateur Qualité, véritable interface entre ESSENTIEL et le producteur, assure à la fois le contrôle Qualité lors de visites fréquentes, souvent inopinées, et représente également pour le producteur le support complémentaire orienté vers l'optimisation et en conséquence vers la valorisation du produit proposé.

Le fournisseur s'étant engagé à optimiser son organisation, son mode de culture ou de production, son équipement, ou à se convertir aux modes de production biologique, est soutenu par le suivi et le conseil du coordinateur Qualité, qui informe les services Marketing et Qualité de son évolution. Le fournisseur a convenu au préalable avec le coordinateur Qualité d'un plan d'action et d'un agenda que tous deux s'efforcent de respecter. Une note révisée ou convenue peut par exemple constituer un objectif commun. Au terme du projet, la notation fournisseur et produit peut être réévaluée.

Le fournisseur
.....
.....
..... (Société, nom du gérant, adresse) s'engage
à respecter l'intégralité de la charte qualité décrite ci-dessus.

Fait à :

Le (date) :

Signature du gérant :