

Charte d'approvisionnement BEES coop

Dans ce texte, un titre sur deux est écrit au féminin. Plus d'infos sur notre site¹.

Finalités et objet sociaux

BEES coop a pour finalité de faciliter l'accès de tous à une **alimentation durable**², saine et de qualité, ayant un impact positif sur la santé et l'environnement. Cette charte d'approvisionnement a pour objectif de décrire la façon dont la finalité sociale et l'objet social de BEES coop³ sont appliqués dans la façon de choisir les produits vendus dans le supermarché.

Il est aussi important de rappeler que BEES coop

- A notamment vocation à s'attaquer aux freins économiques qui empêchent ou gênent l'accès de tous à une alimentation durable, notamment en cherchant à être accessible à une large gamme de revenus.
- Veut proposer un large choix et que chacun choisisse en fonction de ses moyens et goûts.

Le choix des produits : un exercice complexe

Le choix des produits à acheter pour BEES est un processus complexe qui demande de prendre en compte plusieurs éléments souvent incompatibles : les critères de cette charte d'approvisionnement, mais aussi la place disponible en rayon, le goût du produit, la place en stock, les demandes des membres et le niveau des ventes, le transport, l'offre et la disponibilité des produits chez nos distributrices actuelles, et d'autres critères encore, en fonction du type de produit.

Les acheteuses décideront de commander un nouveau produit en tenant compte des éléments ci-dessus et des critères de la charte :

- agroécologique et durable
- issu de circuits courts solidaires
- locaux
- éthiques et équitables
- de saison
- avec une faible génération de déchets
- à prix abordable

Dans l'idéal, chaque produit répondrait à toutes ces exigences. Cependant, nous constatons que la réalité nous en empêche souvent.

¹ <http://bees-coop.be/le-masculin-l'emporte-pour-toujours/>

² Selon la définition de la charte du Réseau des Acteurs Bruxellois pour l'Alimentation Durable : <https://docs.google.com/document/d/1WD3ISu978rjJEZPMgxawCzl95hy0Z5hBFZNmwKlmgNM/>

³ Voir : <https://gestion.bees-coop.be/documents/42>

Les salariées-acheteuses font de leur mieux pour trouver un équilibre et proposer des produits qui répondent le plus possible à ces critères. Dans certains cas, plusieurs versions d'un même produit peuvent être proposés (notamment pour les produits à forte demande), afin que les coopératrices puissent faire leur choix en fonction des critères les plus importants pour elles.

BEES coop met également en place une procédure de retrait des produits⁴ en informant les coopératrices et les fournisseuses des raisons du retrait et des étapes de la décision.

Les critères généraux

1. Des produits agroécologiques⁵ et durables

BEES coop défend un modèle de production agroécologique et cherche à soutenir une agriculture paysanne, familiale et durable, en opposition au modèle piloté par l'industrie agro-alimentaire et la grande distribution.

BEES coop veut proposer des produits ayant des impacts environnementaux réduits tout au long du cycle de vie, du champ à la fourchette et au delà. L'objectif est de réduire l'empreinte écologique de notre alimentation : mode de production et de transformation, stockage, préparation,... Les méthodes de production doivent permettre de garder au maximum des sols fertiles et de la biodiversité. Le label bio respecte globalement ces critères et est donc une indication (mais pas toujours suffisante).

BEES coop favorise les produits labellisés biologique ou écologique pour les produits non-alimentaires⁶, équivalents⁷ ou supérieurs (par exemple labellisés via les systèmes de garantie participatifs⁸ ou simplement sur base de la relation de confiance forte avec un producteur).

2. Des produits issus de circuits courts solidaires

BEES coop soutient des productrices et favorise les circuits courts⁹, à travers la création de relations de confiance entre productrices et consommatrices, via l'achat direct à des productrices ou via des grossistes accordant une priorité à l'information sur les productrices et les produits et facilitant les rencontres entre les acheteuses et productrices.

⁴ <https://gestion.bees-coop.be/documents/56>

⁵ L'agroécologie paysanne est un ensemble de pratiques agricoles diverses (adaptées aux conditions locales) et un mouvement social qui veut donner plus de place à une agriculture sociale et écologique ancrée dans les territoires, rémunératrice, et maîtrisée par les productrices et les producteurs.

⁶ Listes des labels : <https://drive.google.com/open?id=1sJyJebw7A0KPbiGH6pJYfvP7oFikp1qi>

⁷ Labels privés dont le socle est le label Européen (Bio garantie, Eko label, AB, Bio cohérence et Demeter).

⁸ Systèmes d'assurance qualité orientés localement, qui certifient les producteurs sur la base d'une participation active des acteurs concernés (consommateurs, ...) et sont construits sur une base de confiance, de réseaux et d'échanges de connaissances.

⁹ Circuit court lorsqu'il y a un lien personnel entre le producteur et BEES coop.

3. Des produits locaux

BEES coop privilégie, à produit équivalent, l'origine la plus proche. Quand la différence de prix entre un produit alimentaire belge et un produit d'une autre origine est de moins de 20%, l'origine belge s'impose¹⁰.

Les produits pouvant être récoltés en Europe doivent provenir d'Europe. BEES coop propose donc des fruits et légumes de provenance hors Europe uniquement pour produits exotiques qui ne peuvent être produits que de manière extrêmement limitée dans nos climats¹¹.

4. Des produits de saison

BEES coop vit principalement au rythme des saisons de production. BEES coop propose cependant une offre de produits hors saison. « De saison » est défini par la saisonnalité dans la zone de production de prédilection (c'est-à-dire localement quand cela est possible). Un fruit ou légume qui se conserve est considéré « de saison ».

Pour faciliter l'information des consommatrices, BEES coop envoie mensuellement les fruits et légumes du mois. En magasin, BEES coop affiche l'origine des produits sur chaque étiquette ainsi qu'une étiquette supplémentaire « soutien petits producteurs » indiquant les produits venant des petits producteurs et de saison.

Durant l'entre-saison où les produits belges commencent tout doucement à être disponibles, on effectue le passage aux produits belges lorsque ceux-ci sont maximums 20% plus cher.

5. Des produits éthiques et équitables

- **Rémunération équitable des producteurs**
- **Commerce équitable** : nous soutenons le commerce équitable sous toutes ses formes – au nord comme au sud – dans tous nos assortiments. Nous faisons pour cela confiance aux labels reconnus.
- **Économie non prédatrice** : BEES souhaite ne pas proposer de produits issus d'entreprises cotées sur les marchés financiers ou faisant de la publicité à grande échelle. Certains secteurs sont encore à l'heure actuelle très fortement aux mains de grands groupes industriels – il est dès lors très difficile de s'y extraire. BEES s'engage – en partenariat avec d'autres acteurs – à travailler à la création et/ou renforcement de filières afin de pouvoir proposer des produits de substitution.
- **Travail digne** : BEES coop tient compte du bien-être et conditions de travail¹² des

¹⁰ L'indication du pays d'origine figure sur chaque produit. Ce critère permet une grande opérationnalité et une grande transparence. Contrairement aux critères de distance routière qui sont sujets à interprétation.

¹¹ Voici quelques exemples de produits exotiques : ananas, banane, citronnelle, curcuma, dattes, fruit de la passion, gingembre, litchis, noix de coco, cacao, mangues...

¹² Le respect des Droits humains et des règles de l'Organisation Internationale du Travail sont les références minimales.

travailleurs à tous les niveaux au sein des filières.

6. Des produits avec un faible génération de déchets

BEES coop donne la priorité à des produits permettant la réduction des emballages et du gaspillage alimentaire notamment en :

- Évitant les produits avec un emballage superflu (trop emballé ou emballage inutile),
- Privilégiant les emballages les moins polluants (dans l'ordre de priorité) :
 - a. En vrac plutôt qu'emballé en portions réduites
 - b. Contenant consigné plutôt que contenant recyclable
 - c. Carton, verre, acier plutôt que plastique
 - d. Contenant recyclable plutôt que contenant recyclé
 - e. Contenant recyclé plutôt que contenant non recyclé et non recyclable
- Vendant aussi des fruits et légumes « moches »
- Proposant des produits permettant de réduire les emballages à usage unique

Aussi en action

- BEES propose un large rayon de produits en vrac et tente de l'élargir dans la mesure du possible.
- BEES travaille— en partenariat avec ses fournisseuses — en amont de la chaîne logistique afin de réduire les emballages liés au transport et au conditionnement.

7. Des produits à prix abordable

Le prix de vente d'un produit est un facteur important. On prend pour acquis dans ce modèle que tous les coopérateurs ont envie de bien manger, et de manière responsable. Mais souvent, les membres n'ont pas les ressources pour acheter la version qui combine le mieux les autres critères de chaque produit qu'ils consomment.

Les salariés se gardent la possibilité de mettre en rayon des produits dont l'unique critère est le prix, lorsque ce produit en bio ou local est 3 fois plus cher que le même produit en conventionnel. L'étalon du conventionnel est le prix rouge du Colruyt de Schaerbeek (hors promotions ou campagnes marketing). Les produits proposés seront uniquement des produits jugés importants pour la consommation quotidienne. Les produits seront indiqués comme étant des produits respectant uniquement ce critère de la charte.

Les critères d'exclusion

Certains produits nous semblent fondamentalement contraires à nos principes et nous choisissons de les exclure automatiquement, dès que nous avons l'information à ce sujet. Les

acheteuses cherchent les informations de manière proactive auprès de leurs fournisseuses. Un critère suffit à exclure le produit.

1. Pas de produits transportés en avion

Parce qu'un produit qui parcourt des kilomètres en avion a forcément un impact important sur l'environnement.

2. Pas d'aliments cultivés sous serre chauffée pour produits hors saison

La production sous serre chauffée est un contre-sens gustatif, agronomique et surtout environnemental et climatique, qui n'a pas sa place dans les rayons de BEES coop.

De nombreux agriculteurs s'équipent pour travailler en co-énergie rendant cette production par conséquent acceptable. Il est de plus impossible de vérifier leur utilisation chez les grossistes et c'est un outil indispensable pour les maraîchers dans certaines conditions (gels tardifs et précoces, soin des semis en début de saison...) lorsqu'ils y recourent de manière raisonnée.

Un produit est exclu de nos rayons si nous savons qu'il provient d'une production avec une utilisation non raisonnée de serres chauffées ou si l'on considère qu'il est impossible que ça ne soit pas le cas.

3. Pas de produits contenant des Organismes Génétiquement Modifiés

BEES coop refuse le principe de cultures génétiquement modifiées. Elles ne vendra pas – dans la mesure des informations disponibles – des produits contenant des OGM.

Les produits labellisés bio respectent globalement ce critère (avec un seuil maximum autorisé de 0,9%) d'OGM. S'il s'agit de produits non labellisés bio susceptibles de contenir des OGM, BEES coop s'assure auprès du fournisseur qu'il n'y a pas d'OGM, en faisant confiance à sa réponse. Si le fournisseur ne peut pas fournir l'information, le produit est exclu.

4. Pas de produits contenant des additifs critiques

Les additifs sont plus de 300 à être autorisés dans l'Union européenne et font l'objet d'une évaluation par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (Efsa). Pourtant, des publications scientifiques jettent régulièrement le doute sur certains d'entre eux. BEES coop refuse systématiquement les produits contenant des additifs pour lequel les effets indésirables/néfastes identifiés par un faisceau d'études scientifiques semblent critiques¹³ :

¹³ La liste est établie sur base du classement de l'association française « Union fédérale des consommateurs – Que choisir » effectué sur la base d'une revue de la bibliographie scientifique et un examen des avis rendus par l'Autorité européenne de sécurité alimentaire (Efsa).
<https://www.quechoisir.org/protocole-additifs-alimentaires-comprendre-notre-classement-n59781>

- [E102 Tartrazine \(Colorant\)](#)
- [E104 Jaune de quinoléine \(Colorant\)](#)
- [E110 Jaune soleil FCF, Jaune orangé S \(Colorant\)](#)
- [E122 Azorubine, Carmoisine \(Colorant\)](#)
- [E124 Rouge ponceau 4R, rouge cochenille A \(Colorant\)](#)
- [E129 Rouge allura AC \(Colorant\)](#)
- [E150c Caramel ammoniacal \(Colorant\)](#)
- [E150d Caramel au sulfite d'ammonium \(Colorant\)](#)
- [E171 Dioxyde de titane \(Colorant\)](#)
- [E210 Acide benzoïque \(Conservateur\)](#)
- [E211 Benzoate de sodium \(Conservateur\)](#)
- [E212 Benzoate de potassium \(Conservateur\)](#)
- [E213 Benzoate de calcium \(Conservateur\)](#)
- [E249 Nitrite de potassium \(Conservateur\)](#)
- [E251 Nitrate de sodium \(Conservateur\)](#)
- [E284 Acide borique \(Conservateur\)](#)
- [E285 Tétraborate de sodium \(Conservateur\)](#)
- [E320 Butylhydroxyanisol BHA \(Antioxydant\)](#)
- [E551 Dioxyde de silicium \(Antiagglomérant\)](#)
- [E621 - 525 Glutamate \(Exhausteur de goût\)](#)

Certains additifs considérés comme critiques sont beaucoup utilisés en bio. Il s'agit des additifs suivants :

- [E250 Nitrite de sodium \(Conservateur – autorisé en Bio\)](#)
- [E252 Nitrate de potassium \(Conservateur – autorisé en Bio\)](#)

Pour ceux-ci, nous nous engageons à :

- si cela est disponible chez nos fournisseurs, proposer une alternative des produits sans additif critique,
- proposer des produits contenant l'additif critique uniquement lorsque l'alternative est introuvable ou très chère (cette analyse est laissée à la connaissance de l'acheteur) et signaler la présence de ces additifs par une étiquette « contient additif critique ».

5. Pas de produits alimentaires issus de l'élevage industriel

BEES coop ne vend pas de produits alimentaires issus de l'élevage industriel¹⁴. Nous considérons comme industriels les élevages qui dépassent le plafond fixé par la Région Wallonne pour la classe d'élevages la plus petite, la Classe 3¹⁵.

¹⁴ La question du bien-être animal sera étudiée plus en profondeur lors de l'élaboration des critères rayon par rayon.

¹⁵ Cette classe est définie dans l'Arrêté du Gouvernement wallon du 22 décembre 2005 modifiant l'Arrêté du Gouvernement wallon du 4 juillet 2002 arrêtant la liste des projets soumis à étude d'incidences et des

Porcins de plus de 4 semaines et de moins de 30 kg	Maximum 1 000 animaux
Porcs de production de 30 kg et plus (élevage ou engraissement)	Maximum 500 animaux
Truies et verrats	Maximum 300 animaux
Poulettes, poules reproductrices, poules pondeuses et poulets de chair	Maximum 20 000 animaux
Canards, oies, dindes, pintades et autres volailles	Maximum 20 000 animaux
Bovins de 6 mois et plus	Maximum 500 animaux

6. Pas de produits de la mer non labellisés

Les produits de la mer doivent être certifiés par un organisme vérifiant la durabilité de la pêche ou la pêche doit être effectuée à la ligne.

7. Pas de produits ni de dérivés à base d'espèces menacées

BEES coop ne vend pas de produits issus d'espèces mentionnées comme « menacées » sur la liste rouge de l'Union Internationale pour la Conservation de la Nature¹⁶ (UICN). Elle exclut donc de ses rayons ce qui concerne les espèces « en danger critique », « en danger » et « vulnérables ».

Des produits hors charte

BEES coop propose certains produits qui ne répondent à aucun critère de cette charte. Ces produits sont proposés lorsque leurs alternatives n'existent pas (ou sont introuvables dans les critères ci-dessus). La liste des produits est disponible sur l'intranet.

installations et activités classées.

Source : <https://cpdt.wallonie.be/sites/default/files/pdf/cpdt-7-rapport.pdf>

¹⁶ <https://www.iucnredlist.org/fr/>