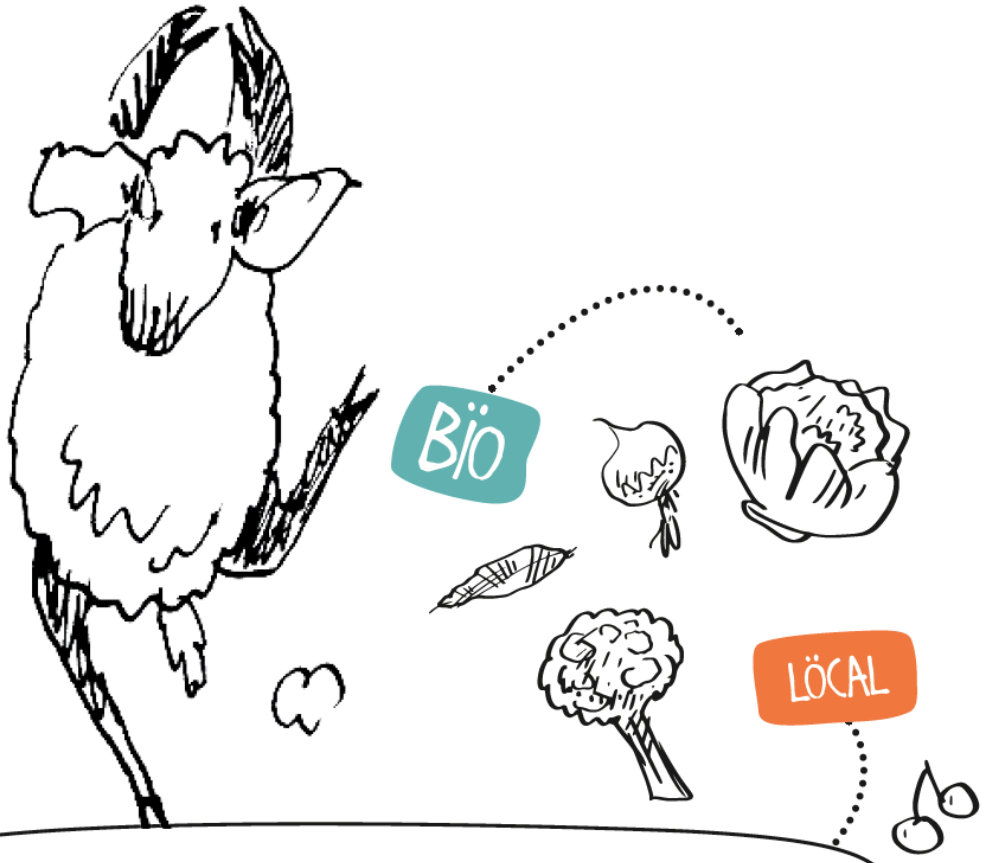

CHARTE PRODUITS

BIO CÖOP LÖCAL ZÉRO WASTE

färm
good food, good people

PRINCIPES

La charte Produits Färm entend favoriser le développement d'un assortiment de produits traduisant nos exigences vis à vis des enjeux sociétaux, environnementaux et économiques qui constituent les objectifs d'impact de färm.

Des produits respectant l'Homme et la Nature, des produits bons pour la santé mais aussi bons pour le plaisir gustatif !

La charte est aussi un outil au service d'un positionnement engagé de notre coopérative. Grâce à celle-ci, färm souhaite garantir l'assortiment le plus engagé auprès de ses clients et coopérateurs. Ainsi tout en poursuivant la mission d'être accessible au plus grand nombre, les magasins mettront en lumière les produits qui vont le plus loin dans leurs engagements et éthique au vu de cette charte. La charte sert aussi de support pour sensibiliser nos clients, nos fournisseurs et autres parties prenantes aux valeurs et missions que porte färm. Celle-ci doit être connue de tous et communiquée auprès du plus grand nombre pour interpeller, être discutée et convaincre.

Il est du devoir de toutes les parties prenantes de s'engager à respecter l'esprit de cette charte et de veiller à sa bonne application. Cette charte produits a pour vocation à être améliorée chaque année. Elle est revue annuellement par la participation active de l'ensemble des parties prenantes : coopérateurs, clients, affiliés et collaborateurs. Elle est validée par le cercle des garants et l'assemblée générale.

Sur base de cette charte, et uniquement sur celle-ci, un catalogue Marques agréées est établi au sein de la coopérative. Ce catalogue, mis à disposition à l'ensemble des collaborateurs de färm est la seule référence faisant autorité. Les producteurs certifiés bio ultra-locaux – définis ici par un rayon de 80km autour du point de vente - ne sont pas obligatoirement intégrées au catalogue central mais doivent respecter la même charte.

Enfin, färm s'engage à déréférencer un produit ne respectant pas cette charte en informant l'ensemble des parties prenantes impactées des raisons et des modalités du déréférencement.

ESPRIT GENERAL

L'esprit de la charte est de toujours viser plus haut et plus loin, ainsi färm favorisera et soutiendra le développement de « la bio engagée et durable ».
Par cela nous entendons être exigeants sur les enjeux :

- Écologiques
- Sociétaux
- Économiques

Concernant **les enjeux écologiques**, nous tiendrons compte :

- Du système de production : le moins énergivore et le plus écologique possible
- Du mode de transport : en favorisant le local (le plus proche du magasin) et en utilisant des transports moins polluants et/ou plus performants (l'avion est ainsi banni).
- Des déchets générés : le vrac et les produits avec le moins d'emballage sont privilégiés

Concernant les **enjeux sociétaux**, nous tiendrons compte :

- Du bien-être des travailleurs à tous les niveaux au sein des filières
- De l'impact sur la santé des consommateurs en étant attentif aux compositions des produits
- Des alternatives sociétales pour une économie à taille humaine et qui soutient une meilleure justice sociale
- Des traditions et savoir-faire pour des produits de qualité bons à manger et à partager

Concernant les **enjeux économiques**, nous tiendrons compte :

- Du prix juste : celui-ci permet aux producteurs & magasins de vivre de leur travail et de pouvoir investir dans leurs outils de production, mais permet aussi l'accès au plus grand nombre à une alimentation bio.
- Des alternatives économiques pour une économique à taille humaine, non spéculative, transparente sur l'usage de l'argent
- De la résilience du système qui se doit être économiquement viable

Ainsi à produit (recette) équivalent et prix proche (max 10%), la charte favorise les produits :

+ écologiques avec des modes de transport efficaces et par un packaging le moins impactant

+ éthiques : la présence de labels complémentaires au label bio européen est encouragée (voir annexe A). Nous soutenons aussi le commerce équitable dans tous nos assortiments. Certains rayons doivent ainsi être garantis 100% fair-trade. La discrimination d'un pays spécifique du fait de sa politique n'est aussi pas acceptée.

+ locaux : Une production la plus proche possible de nos magasins avec le moins d'impact écologique. Les produits pouvant être récoltés en Union-Européenne doivent systématiquement provenir d'Europe. L'origine hors-Europe est donc uniquement autorisée sur les produits introuvables en Union-Européenne.

+ impactant sur la transition sociale et économique : nous favorisons ainsi les entreprises familiales et/ou indépendantes, les entreprises coopératives ou collaboratives, et excluons les entreprises côtés sur les marchés financiers qui permettent l'échange de titres de manière non contrôlée et non transparente.

- Les productions en partenariat avec notre coopérative doivent être présentes au sein de notre assortiment. Färm a pour objectif de créer en coopération avec des agriculteurs et transformateurs de nouvelles filières belges.
- Les méthodes de **production artisanale, fermière, ou en permaculture** sont valorisées par rapport à l'agriculture bio de plus grande échelle. Par cette valorisation, Färm soutient le développement d'un réseau de production résilient, interconnecté et fortement créateurs d'emplois. Le lien à la **terre** est valorisé mais non exclusif afin d'accompagner le développement des nouvelles méthodes de production citadine.
- Les **produits locaux**, définis ici par une provenance de la Belgique sont valorisés et sélectionnés dans l'assortiment en préférence sur des références équivalentes (produit, composition et prix). L'objectif est ainsi de réduire l'impact de la distance entre la production et la consommation, de favoriser le rapprochement entre producteur et consommateur, ainsi que de contribuer au développement résilient, écologique, social et économique de notre territoire.
- L'ensemble de la gamme proposée à la vente doit être produit par **des entreprises ou organisations partageant au maximum les valeurs de färm**. L'éthique, l'impact sociétal et la transparence sur la répartition des richesses générées par la vente du produit sont des clefs majeures de décision pour le

référencement d'une marque ou d'un produit. Ainsi seront systématiquement sélectionnés des produits conçus par des entreprises indépendantes et familiales vs des entreprises cotées sur les marchés financiers. Seront ainsi exclus les produits des entreprises qui ne partagent pas nos valeurs de transparence et d'éthique sociale.

- färm encourage la sélection de **variétés** anciennes, fermières, de terroir, libre et reproductibles. Ainsi les variétés CMS (Stérilité Mâle Cytoplasmique) sont exclues.
- La **traçabilité** participe à la confiance que le consommateur a dans le produit, et à ce titre les produits dont la **chaîne de production et transformation est transparente et la plus courte** sont favorisés.
- La **qualité nutritionnelle** des produits sera prise en compte lors de la sélection des produits et marques. A prix et format équivalent, la meilleure composition nutritionnelle doit être sélectionnée. Les arômes bios sont favorisés sur les arômes naturels.
- **Upcycling** alimentaire : la réutilisation ou valorisation sera encouragée afin de limiter le gaspillage ou les déchets alimentaires. Cela peut par exemple prendre la forme de produits transformés à base de produits abimés ou approchant de la DLC, de produits permettant la valorisation de ce qui serait autrement un sous-produit (ex : drèche de bière) etc.

DU PRINCIPE DE LABELLISATION

- Les produits alimentaires doivent être **certifiés biologiques** avec l'apposition du label Européen « Agriculture Biologique » ou de labels privés dont le socle est le label Européen (Bio garantie, Eko label, AB, Bio cohérence et Demeter).

Quatre exceptions à ce principe :

1. Le produit transformé (aliments conditionnés et transformés) en Belgique n'est pas labellisé mais respecte la législation du certificat bio. Un produit transformé est un produit fabriqué à partir d'aliments conditionnés et transformés. Ainsi le produit doit être composé d'au moins 95% en poids d'ingrédients bio d'origine agricole (pas l'eau, donc, qui n'est pas issu d'une culture) ; et ne peut contenir qu'un nombre réduit d'additifs (exemple : pas d'exhausteurs de goût ou d'édulcorants non naturels. À tout moment, färm peux demander la traçabilité complète par la remise de documents prouvant la bonne foi du transformateur. Un contrôle annuel est mis en place.

L'objectif de cette exception est de promouvoir le développement d'artisans locaux (Belgique) sans imposer la présence d'une certification bio dès ledémarrage de la collaboration. Cependant, färm obligera le transformateur à initier une demande de certification BIO avant la mise en vente du produit. Le producteur et/ou transformateur doit aussi s'engager sur le principe du prix juste. Si le produit n'est pas certifié au bout de 3 ans pour un producteur et 1an pour un transformateur, le produit doit alors être retiré de la vente.

2. Le produit issu de la production est en cours de certification bio (période de conversion), selon le cahier des charges de la certification du label bio. L'objectif de cette exception est de valoriser et de soutenir les producteurs qui souhaitent convertir leurs productions vers l'agriculture biologique.
3. Le produit ne peut être certifié bio de par sa nature (exemple : le sel), de par sa méthode de récolte (zone reculée sauvage, ou dans la mer/océan hors élevage) ou encore parce que le certificat bio n'inclut pas encore ce produit (exemple : les insectes), mais dont les intrants sont les plus naturels possibles.
4. 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.

- Les **produits non-alimentaires** doivent être soit labélisés écologiques (voir Annexe B), soit être produit dans une démarche écologique et de développement durable en utilisant des produits naturels non traités (issus de la nature et bruts, vivants et/ou actifs donc sans transformations chimiques) ou des ingrédients d'origines naturelles qui ont subi une transformation chimique verte (donc sans solvants synthétiques).
- Les **labels bio complémentaires** (voir Annexe A) au label bio européen ou national seront favorisés. Färm s'engage à promouvoir l'alimentation biologique en encourageant l'amélioration vers le « toujours mieux » et vers un meilleur respect de la nature et de l'Homme. Aussi les certifications de type « Système Participatif de Garantie » seront favorisés, sont mentionnés ici le label « Nature & Progrès » ainsi que le label « Slow food » qui sélectionne des produis artisanaux et de qualité. La liste des produits « Alliance Slow Food » est disponible en ligne : http://www.allianceslowfood.be/Fr/produits.html
- Les **labels de commerce équitable** ou les labels certifiant l'application du principe du « **juste prix** » sont favorisés dans nos assortiments. Ainsi ces produits sont systématiquement proposés à la vente, et si possible et en fonction du rayon en lieu et place d'un autre produit équivalent.

CHARTE SPECIFIQUE POUR LE RAYON FRUITS & LEGUMES

ORIGINE DES PRODUITS

Färm vise à favoriser l'achat de produits locaux. Dans le cadre de nos achats Fruits et Légumes, nous proposons de systématiquement favoriser l'achat de fruits et légumes belges avec les deux exceptions suivantes :

1. Pour les produits nécessitant des serres fortement chauffées pour la production en Belgique, soit les aubergines, les concombres, les courgettes, les poivrons et les tomates, nous ne favoriserons les produits belges qu'entre les mois de juin à octobre à moins que nous puissions déterminer avec certitude que le producteur n'utilise pas de serre chauffée. Nous préférerons hors de cette période les produits européens qui présentent un cout énergétique total plus faible.
2. Nous voulons favoriser les produits belges que si la différence de prix reste accessible pour nos clients. Nous proposons d'accepter une surprime de 15% pour les Fruits et Légumes Belges pour une même variété. Cette limite de 15% n'est pas obligatoire et peut être adaptée en fonction de la politique du magasin. Les fruits et légumes locaux sont généralement moins chers mais en début et fin de saison, vu le peu d'offre il y a de fortes différences de prix. Cette limite permet de fixer une recommandation entre le local et l'accessibilité des fruits et légumes.

Färm est conscient de l'utilisation de serres partiellement chauffées dans certaines productions (précoces, protection contre le gel…) mais considère que cela reste très marginale (quelques heures de chauffe si nécessaire) et que les agriculteurs s'équipent pour travailler en co-énergie rendant cette production par conséquent acceptable.

Nous voulons que l'ensemble des fruits et légumes soit acheté en Union Européenne (hors DOMTOM) pour assurer la qualité environnementale, nutritionnelle et sociale de nos achats. Il est interdit d'acheter des produits hors Union Européenne à l'exception des produits exotiques qui ne peuvent être produit que de manière extrêmement limitée dans nos climats. Nous définissons comme produits exotiques : Ananas, Banane, Citronnelle, Curcuma, Datte, Fruit de la passion, Gingembre, Litchi et Noix de coco. Ce signifie que les Avocats, les Mangues, les Limes, les Papayes, les

Grenades ne seront achetées qu'en Union Européenne. Färm ne favorisera pas la vente des produits exotiques en magasin et ainsi favorisera toujours les produits exotiques issus du commerce équitable. Les bananes achetées seront obligatoirement issues du commerce équitable.
Particularité pour les pommes : ne sont autorisé à la vente uniquement les pommes issues de Belgique ou des pays limitrophes : France / Allemagne / Pays-Bas.
Nous refusons la vente de produits belges, d'union européenne ou du monde qui ont été transportés par avion.

VENTE EN VRAC

Les magasins färm sont dans l'obligation de proposer les fruits et légumes sans emballage.
Nous avons plusieurs exceptions :

- Pour les aromates et les germes, nous acceptons un emballage de préservation
- Pour les fruits rouges fragiles (fraise, framboise, myrtille,), nous acceptons un emballage de préservation du fruit
- Pour les produits plus fragiles (micro pousse, jeune pousse épinard, jeune pousse laitue, roquette, champignons, salade de blé, cresson, mesclun et autres légumes feuilles fragiles), nous acceptons des produits emballés si l'alternative non emballée est proposé à la vente ou si l'alternative non emballée n'est pas disponible chez nos fournisseurs.

CHOIX DES PRODUCTEURS

Färm favorisera les circuits de production et de distribution les plus courts pour autant que ceux-ci respectent les critères de qualité de nos fruits et légumes. Cela consiste en :

- Favoriser les producteurs dans la région de nos magasins
- Favoriser les producteurs livrant directement dans nos magasins leur production

CHARTE SPECIFIQUE POUR L'ALIMENTAIRE

- **Boulangerie traditionnelle fraîche et avec gluten** : les pains sont produits dans des ateliers artisanaux, cela signifie que les travailleurs de l'atelier sont polyvalents et puissent apprendre chaque étape de la fabrication. Le pain doit être fabriqué intégralement en Belgique et être préparé-cuit dans le même atelier. Le choix du grain et de la farine doit être réfléchi afin de favoriser les grains anciens et une mouture qui conserve les propriétés nutritionnelles au maximum. Nous encourageons aussi l'utilisation de produits fair-trade dans les sous-produits exotiques.
- **Rayon traiteur** : le rayon doit proposer un large choix de gamme de produits : fromages, charcuterie, plats préparés, antipasti, desserts…
    - Les ingrédients majoritaires des plats transformés vendus au traiteur doivent être de saison. Les plats préparés sont un outil au service de la sensibilisation pour une l'alimentation durable. Ainsi, en plus d'être à base majoritaire d'ingrédients de saison pour les produits frais et au maximum locaux, ils seront majoritairement végétariens (80% des références présentes en magasin). Les plats préparés incluant de la viande seront proposés si celle-ci permet d'en éviter son gaspillage (viande approchant de la DLC) ou si la viande est issue des producteurs & filières liées à färm (producteurs travaillant en direct avec les magasins).
    - La saisonnalité des fromages doit être respectée. Les fromages proposés à la découpe devront faire une large place aux fromages issus de nos terroirs mais peuvent refléter la diversité Européenne des savoir-faire. Le comptoir doit être Belge à 80% (en nombre de références présentes en magasin), et si un fromage belge est équivalent à un fromage européen alors le fromage belge sera mis en avant.
    - Le rayon traiteur devra proposer des emballages réutilisables et accepter les contenants des clients. Dans le cas d'emballage à usage unique, l'origine végétale et/ou les emballages recyclables seront privilégiés.
- **Rayon Boucherie-Charcuterie** : la viande proposée à la vente est au maximum issue de la production belge, exception pour les produits inexistants chez les producteurs locaux. Le bien-être animal dans l'élevage et l'abattage sera particulièrement vérifié auprès des acteurs de nos filières. Le foie gras est exclu de la

vente. La viande proposée à la vente est au maximum issue de la production belge, exception pour les produits inexistants chez les producteurs locaux.

- Les **oeufs** sont issus d'élevages Belges.
- Les **produits de la mer** doivent provenir soit d'élevage certifié bio, soit de méthodes de pêche respectueuse de la mer en favorisant les produits bénéficiant de labels : MSC (pêche respectueuse), Friend of the sea (pêche durable), Artysanal (pêcheries Artisanales). Une liste de poisson interdits à la vente est établie en Annexe C. Concernant le poisson frais, la saisonnalité devra être respectée et la filière doit être direct pour exclure le poisson surgelé décongelé.
- Le **vrac** : doit être obligatoirement proposé une gamme de produits alimentaires et non-alimentaire. Ne peuvent être proposés uniquement des produits dont l'origine géographique est connue. Quand la différence de prix entre un produit alimentaire Belge et un produit d'une autre origine est de moins de 15%, l'origine Belge s'impose. Sinon c'est au choix du magasin. färm favorisera ainsi dans l'ordre les produits Belges, puis les produits Européens, et enfin les produits du reste du monde.
- Rayon des **miels alimentaires** : 100% des miels proviennent d'Europe. Le miel provenant de Belgique mais non certifié bio est autorisé à condition de respecter les critères du cahier des charges bio européen, provenir d'un producteur en direct qui peut nous communiquer la zone de production de manière précise et nous garantir l'exposition la plus faible aux intrants chimiques. En effet, la restriction imposée actuellement en Belgique sur l'interprétation du règlement bio européen empêche toute labellisation. La réglementation défit l'air de butinage comme le rayon de 3km autour du rucher, en France celle-ci doit être à 50% composée de cultures bio, cela ne s'appliquant que sur les cultures mellifères ou pollinifères. En Belgique l'interprétation est de 100%…empêchant ainsi toute labellisation.
- Rayon **chocolat** : 100% certifiés équitables ou en filière directe (le transformateur achète directement aux producteurs de fèves de chocolat pouvant certifier un juste prix à l'agriculteur). Une seule exception pour la certification équitable est acceptée concernant les produits transformés en Belgique et les chocolats spécifiques tels que sans sucre.
- Rayon **Café** : 100% certifiés équitables ou issus de filière directe pouvant certifier un juste prix à l'agriculteur.
- Rayon **Thé** : 100% certifiés équitables ou issus de filière directe pouvant certifier un juste prix à l'agriculteur.

- Rayon des **Eaux** : nous proposons uniquement de l'eau en vrac ou de l'eau si possible belge en bouteille consignée ou en cubi à large contenant (ex : 10L).
- Rayon **boissons non alcoolisées** : les boissons belges doivent être vendues en contenant en verre, en canette recyclable ou en contenant réutilisé, et si possible consignés.
- Rayon **Bière** : la culture de la bière belge étant inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco, des micro-brasseries ultra-locales, non certifiées bios, sont autorisées pour autant qu'elles aillent vers un respect de nos critères de bio engagé dans un délai de 3 ans.
- Rayon **Vins** : 100% des vins doivent venir d'Europe.

CHARTE SPECIFIQUE POUR LE NON-ALIMENTAIRE

- **Produits Non-Alimentaires** : färm s'engage à étudier les compositions des produits avec l'appui de professionnels compétents afin de sélectionner les meilleures compositions à la fois pour la nature et pour l'Homme. L'ensemble des produits pouvant être produite en Europe doivent venir du continent. Aussi, les compositions comprenant des produits exotiques doivent si possible être équitables. Sont favorisés dans les assortiments NAL les matières naturelles (issus de la nature et bruts, vivants et/ou actifs donc sans transformation chimique) vs les matières synthétiques, les produits low-waste ainsi que les ingrédients bruts permettant aux clients de pratiquer le Do It Yourself.
- **Compléments alimentaires** : ceux-ci doivent si possible être certifiés bio ou si pas, alors, être issus de produits naturels (issus de la nature et bruts, vivants et/ou actifs donc sans transformation chimique) ou des ingrédients d'origine naturelle qui ont subi une transformation chimique verte (donc sans solvant synthétique).
- Les produits NAL (à l'exception du livre) dont la composante majoritaire est à base **de bois et/ou papiers** doivent être issus de forêts certifiées durables, si ce type de produit certifié existe.
- färm met à disposition de ses clients des **magazines et/ou livres** qui permettent d'engager une réflexion sur la cuisine maison, la transition, sur l'engagement écologique et les impacts sociétaux.

ANNEXE A - LABELS BIO COMPLEMENTAIRES ENCOURAGES

demeter	Labellise les produits issus de l'agriculture bio-dynamique, plus exigeante que l'agriculture biologique
NATURE & PROGRES	Garantit des produits sains et de qualité qui contribuent à préserver et entretenir notre planète
BIO SOLIDAIRE ORGANIC SOLIDARITY	Une charte qui garantit le respect conjoint de critères bio et solidaires
Bio Cohérence	Un label français pour une agriculture biologique, plus exigeant que la règlementation bio européenne
Naturland	Un label Allemand pour une agriculture biologique, plus exigeant que la règlementation bio européenne
ECOCERT	Une charte qui garantit le respect conjoint de critères bio et équitables
FSC	Certifie que le bois qui a été utilisé dans un produit provient de forêts ou de plantations gérées de manière responsable et durable.
AB	Le label AB s'est adapté à la nouvelle règlementation européenne

CHARTE PRODUITS

	Garantit que le produit répond aux critères internationaux du commerce équitable portant sur les conditions de production et la rémunération du producteur
	Cahier des charges correct pour les produits ménagers écologiques.
	En cosmétiques, équivaut à Cosmebio. Sinon indique Ecocert comme certificateur
	Une distinction du Ministère de l'Economie pour les savoir-faire traditionnels.
	Une démarche pour des cosmétiques sains et écologiques
	Labelise les produits de la mer issues de pêcheries durables
	Un label initié par les industriels du bois qui vise à certifier une gestion «durable» de la forêt
	Cette institution regroupe des agriculteurs, des scientifiques, des fabricants et des consommateurs qui souhaitent s'engager pour la promotion des produits biologiques. L'association est dotée de son propre organisme de certification. Il existe deux niveaux de certification : - « Produit bio » : contient au moins 95% d'ingrédients issus de l'agriculture biologique - « Produit fait à partir de x% d'ingrédients bio » contient au minimum 70% d'ingrédients issus de l'agriculture biologique

ANNEXE B - LABELS ECOLOGIQUES NON ALIMENTAIRES (NON EXHAUSTIF)

Il existe trois niveaux de certification :

- Cosmétiques naturels : ce niveau garantit une naturalité maximale, il est la base du label NaTrue : il définit quels sont les ingrédients autorisés et comment ils peuvent être transformés. Les produits des deux autres niveaux doivent d'abord remplir les critères de ce premier niveau. Les produits de ce niveau doivent respecter les teneurs minimales en substances naturelles et maximales en substances transformés d'origine naturelle.

- Cosmétiques naturels en partie bio : en plus des exigences générales, le produit doit contenir au moins 15% de substances naturelles non modifiées chimiquement et au maximum 15% de substances transformées d'origine naturelle. Au moins 70% des ingrédients naturels doivent provenir de production biologique contrôlée et/ou de cueillette sauvage contrôlée.

- Cosmétiques biologiques : en plus des exigences générales, le produit doit contenir au moins 20% de substances naturelles non modifiées chimiquement et au maximum 15% de substances transformées d'origine naturelle. Au moins 95% d'ingrédients naturels doivent être issus de culture biologique contrôlée et/ou de cueillette sauvage contrôlée.

Label français qui certifie des produits cosmétiques écologiques et biologiques

Le label BIO

- Au minimum 95% d'ingrédients naturels et d'origine naturelle

- Au minimum 95% des ingrédients végétaux sont issus de l'Agriculture Biologique

- Au minimum 10% de l'ensemble des ingrédients sont issus de l'Agriculture Biologique

Le label ECO

- Au minimum 95% des ingrédients naturels ou d'origine naturelle

- Au minimum 50% des ingrédients végétaux sont issus de l'Agriculture Biologique

- Au minimum 5% de l'ensemble des ingrédients sont issus de l'Agriculture Biologique

Label allemand qui certifie des produits cosmétiques écologiques et biologiques

	Ecocert	Cosmebio		Cosmos	BDHI	Nature et progrès
Engagements \ Logos	ECO CERT	COSMETIQUE BIO CHARTE COSMEBIO	COSMETIQUE ECO CHARTE COSMEBIO	COSMOS ORGANIC	Kontrollierte Natur-Kosmetik BDIH	NATURE & PROGRÈS
% d'ingrédients d'origine biologique - produit fini (eau non comprise dans le calcul)	10% minimum	10% minimum	5% minimum	20% minimum	Autant que possible	-
% d'ingrédients d'origine naturelle et biologique - produit fini (eau comprise dans le calcul)	95% minimum	95% minimum	95% minimum	Autant que possible	-	95% minimum
% d'ingrédients végétaux issus de la culture biologique	95% minimum	95% minimum	50% minimum	95% minimum	95% minimum	100%
Produits de synthèse	5% maximum	5% maximum	5% maximum	Interdits	Liste de produits restrictive	Interdits
Nanoparticules	Tolérées (solaires)	Tolérées (solaires)	Tolérées (solaires)	Tolérées (solaires)	Tolérées (solaires)	✗
Phénoxyéthanol	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Huiles hydrogénées et estérifiées	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Huile de palme	✓	✓	✓	✓	✓	✗
Produits issus d'animaux (lait, miel...)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tests sur les animaux interdits (produit fini)	✗	✗	✗	✗	✗	✗

ANNEXE C - LISTE DES POISSONS SAUVAGES INTERDITS A LA VENTE

NE PLUS CONSOMMER !

Les poissons de grands fonds

Sébaste ou dorade sébaste, rascasse
Sebastes marinus

Empereur
Hoplostethus atlanticus

Flétan
Reinhardtius hippoglossoides, Hippoglossus hippoglossus

Grenadier de roche
Coryphaenoides rupestris

Hoki ou grenadier bleu
Macruronus novaezelandiae, Macruronus magellanicus

Lingue franche
Molva molva

Lingue bleue
Molva dypterygia

Anguille
Anguilla anguilla, Anguilla rostrata

Disparition pour cause de pollution environnementale des rivières.

Caviar d'esturgeon sauvage
Acipenser baeri, Gueldenstaedtii, Stellatus, Sturio, Huso huso

La plupart des caviars belges sont issus d'une aquaculture durable.

Dorade rose
Pagellus bogaraveo

Raie

Raie
Atlantoraja castelnaui

Pocheteau gris
Dipturus batis

Raie blanche ou pocheteau
Rostronaja alba

Raie blonde
Raja brachyura

Raie bouclée
Raja clavata

Raie mêlée
Raja microocellata

Raie douce
Raja montagui

Raie brunette ou raie ondulée
Raja undulata

Thon rouge
Thunnus thynnus

NE PLUS CONSOMMER !

Source : : Bruxelles environnement (http://document.environnement.brussels/opac_css/elecfile/GIDS_PoissonDurable_FR.pdf)