



PRINCIPES

Met het handvest van de Färmproducten willen we een assortiment producten samenstellen dat onze eisen weerspiegelt in verband met de maatschappelijke, ecologische en economische uitdagingen waar Färm een impact op wil hebben. Producten die de Mens en Natuur respecteren, producten die goed zijn voor de gezondheid maar die je ook met plezier kunt consumeren!

Het handvest staat ook ten dienste van het engagement van onze coöperatie. Met dat handvest wil Färm zijn klanten en coöperanten de garantie bieden dat we het meest biologisch geëngageerde assortiment hebben. Zo kunnen de winkels, terwijl ze toch beantwoorden aan het doel om toegankelijk te zijn voor een zo groot mogelijk publiek, de nadruk leggen op producten die het best beantwoorden aan hun engagement en ethiek. Het handvest dient ook als boodschapper waarmee we onze klanten, leveranciers en andere betrokken partijen bewust kunnen maken van de waarden en doelstellingen die Färm onderschrijft.

Deze moeten door iedereen gekend zijn en aan een zo groot mogelijk publiek worden meegedeeld, om tot actie aan te zetten, besproken te worden en te overtuigen.

Het is de plicht van alle betrokken partijen zich ertoe te verbinden de geest van dit handvest te respecteren en toe te zien op de goede toepassing ervan. Het is ook de bedoeling dat dit producthandvest elk jaar verbeterd wordt. Het wordt jaarlijks bekeken met de actieve medewerking van alle betrokken partijen: coöperanten, klanten, leden en medewerkers.

Het wordt bekrachtigd door het comité van 'garantiehouders' en de algemene vergadering. Binnen de coöperatie wordt een catalogus van erkende merken samengesteld, dit uitsluitend op basis van dit handvest. Deze catalogus, die ter beschikking wordt gesteld van alle medewerkers van Färm is de enige gezaghebbende referentie.

De ultra-lokale – dit is binnen een straal van 80 km rond het verkooppunt - gecertificeerde bioproducenten worden niet verplicht in de centrale catalogus opgenomen maar moeten zich toch het handvest respecteren.

Ten slotte verbindt Färm er zich toe een product dat niet beantwoordt aan het handvest uit het aanbod te verwijderen en de betrokken partijen mee te delen waarom en hoe dat zal gebeuren.



ALGEMENE INSLAG

De inslag van het handvest is altijd hoger en verder te mikken. Färm zal dan ook de ontwikkeling van “duurzame en geëngageerde bio” bevoordelen en ondersteunen. Daarmee bedoelen we dat we zeer veeleisend willen zijn op het vlak van:

- Ecologie
- Maatschappij
- Economie

Wat de **ecologische uitdagingen** betreft, zullen we rekening houden met:

- Het productiesysteem: het minst energieverwendende en meest ecologische
- Het transportsysteem: door lokale producenten te bevoordelen (het dichtste bij de winkel) en door de minst vervuilende en/of meest efficiënte transportmiddel te gebruiken (het vliegtuig is op die manier uitgesloten).
- Het geproduceerde afval: de voorkeur gaat naar bulk en naar producten met zo weinig mogelijk verpakking

Voor de **maatschappelijke uitdagingen** houden we rekening met:

- Het welzijn van de werknemers op alle niveaus in de hele keten
- De impact op de gezondheid van de consumenten door te letten op de samenstelling van de producten
- Maatschappelijke alternatieven voor een sociaal rechtvaardige economie op menselijke maat
- Tradities en vakkennis voor kwaliteitsproducten die lekker om te eten en te delen zijn

Wat de **economische uitdagingen** betreft, houden we rekening met:

- Correcte prijzen: dat stelt producenten & winkels in staat om van hun werk te leven en te kunnen investeren in productiemiddelen, maar maakt biologische voeding ook toegankelijker voor een groter publiek
- Economische alternatieven voor een niet-speculatieve economie op menselijke maat, met transparante geldstromen
- De veerkracht van het systeem dat economisch leefbaar moet zijn.

Voor een gelijkwaardig product (recept) en ongeveer gelijke prijs (max 10% verschil) geeft het charter de voorkeur aan:

- + **ecologische** producten met efficiënte transportmiddelen en verpakkingen met een zo klein mogelijk impact.
- + **ethische producten**: de aanwezigheid van keurmerken die complementair zijn aan het Europese bio-keurmerk wordt aangemoedigd (zie bijlage A). We ondersteunen ook de eerlijke handel in al onze assortimenten.



PRODUCT CHARTER

Sommige afdelingen moeten gegarandeerd 100% fair-trade zijn. Ook de discriminatie van een specifiek land omwille van zijn beleid wordt niet aanvaard.

+ lokale producten: een productie zo dicht mogelijk bij onze winkels met een zo klein mogelijk ecologische impact. Producten die in de Europese Unie geoogst kunnen worden, moeten systematisch uit Europa komen. Producten van buiten Europa zijn alleen toegestaan wanneer deze niet te vinden zijn in de Europese Unie.

+ producten met een impact op de sociale en economische transitie: we geven de voorkeur aan zelfstandige of familiale bedrijven, coöperatieve of samenwerkende ondernemingen, en we weigeren bedrijven die genoteerd staan op de financiële markten die het mogelijk maken effecten te verhandelen op een ongecontroleerde en niet transparante manier.

- Producten die in een partnership met onze coöperatie gemaakt worden, moeten aanwezig zijn in ons assortiment. Het doel van Färm is om in samenwerking tot met landbouwers en verwerkers nieuwe Belgische ketens tot stand te brengen.
- De voorkeur gaat uit naar **artisanale productiemethoden, op de boerderij of in permacultuur**, minder naar bio-agrocultuur op grotere schaal. Op die manier ondersteunt Färm de ontwikkeling van een veerkrachtig productienetwerk, dat onderling verbonden is en veel banen creëert. **De band met de aarde** geniet de voorkeur maar is niet exclusief zodat nieuwe productiemethodes in de stad een kans krijgen.
- **Lokale producten**, waarmee we producten uit België bedoelen, genieten de voorkeur binnen het assortiment boven gelijksoortige producten (aard, samenstelling en prijs). Het doel is de impact van de afstand tussen productie en consument te verkleinen, en op die manier bij te dragen tot de veerkrachtige, ecologische, sociale en economische ontwikkeling van ons land.
- Alle producten in het assortiment moeten geproduceerd worden door **bedrijven of organisaties die de waarden van Färm zo veel mogelijk delen**. De ethiek, de maatschappelijke impact en transparantie over de verdeling van de rijkdommen die voortkomen uit de verkoop van het product zijn de belangrijkste factoren om een product of merk in het assortiment op te nemen. Zo worden producten van zelfstandige en familiale bedrijven systematische verkozen boven bedrijven die op de financiële markten staan genoteerd. Ook producten van ondernemingen die onze waarden van transparantie en sociale ethiek niet delen, worden geweerd.
- Färm geeft de voorkeur aan **oude variëteiten**, afkomstig van boerderijen, die vrij en reproduceerbaar zijn. CMS-variëteiten (Cytoplasmische mannelijk sterilitet) zijn uitgesloten.



- **Traceerbaarheid** draagt bij tot het vertrouwen van de consument in een product; producten met **de kortst mogelijke productie- en transformatieketen** genieten daarom de voorkeur.
- Met de **nutritionele kwaliteit** van de producten wordt rekening gehouden bij de keuze van producten en merken. Bij een gelijke prijs en formaat, wordt de beste nutritionele samenstelling gekozen. Bio-aroma's genieten de voorkeur boven natuurlijke aroma's.
- Alimentaire **upcycling**: het hergebruik of opwaardering wordt aangemoedigd om verspilling of voedselafval te beperken. Dat kan bijvoorbeeld de vorm aannemen van getransformeerde producten op basis van beschadigde producten of producten die de vervaldatum naderen, producten waarmee een bijproduct opgewaardeerd wordt (bijv. draf van bier) enz.

HET PRINCIPE VAN DE KEURMERKEN

- Voedingsproducten moeten **biologisch gecertificeerd** zijn met vermelding van het Europese keurmerk "Biologische Landbouw" of van privé keurmerken die steunen op het Europese keurmerk (Bio garantie, Eko label, AB, Bio cohérence en Demeter). Op dat principe zijn er vier uitzonderingen:

1. Het bewerkte product (verpakte en bewerkte voedingsmiddelen) heeft in België geen keurmerk maar volgt de wetgeving van het bio-certificaat. Een bewerkte product is een product gemaakt van bewerkte voedingsmiddelen. Het gewicht van het product moet voor minstens 95% bestaan uit bio-ingrediënten van agrarische oorsprong (geen water, want dat is geen product van een teelt); en mag slechts een beperkt aantal additieven bevatten (voorbeeld: geen smaakversterkers of niet-natuurlijke zoetstoffen). Op elk moment kan Färm vragen naar de volledige traceerbaarheid en de documenten die dat staven, die de goede trouw van de bewerker bewijzen. Er wordt een jaarlijkse controle gepland. Het doel van deze uitzondering is de groei van lokale (België) producenten te bevorderen zonder de aanwezigheid van een bio-certificaat te eisen vanaf de start van de samenwerking. Toch zal Färm van de bewerker eisen dat hij of zij een aanvraag voor een BIO-certificering indient voor het product te koop wordt aangeboden. De producent en/of bewerker moet zich ook verbinden tot het principe van de correcte prijs. Als het product niet gecertificeerd is na 3 jaar voor een producent en na 1 jaar voor een bewerker, wordt het product niet langer verkocht.



2. Het product is bezig met het verkrijgen van een bio-certificaat (conversieperiode), volgens de voorwaarden van het bio-keurmerk. Het doel van deze uitzondering is de ondersteuning en opwaardering van producenten die hun productie willen omschakelen naar biologische landbouw.
 3. Het product kan geen bio-keurmerk krijgen door zijn aard (bij voorbeeld: zout), door de manier van oogsten (afgelegen gebied, of op zee zonder teelt) of omdat het bio-keurmerk dat product nog niet ondersteunt (voorbeeld: insecten), maar waarvan de productiemiddelen zo natuurlijk mogelijk zijn.
 4. Producten uit zee moeten gecertificeerd worden door een organisme dat de duurzaamheid van de visserij controleert of de vangst moet gebeuren met de lijn.
- **Niet-voedingsproducten** moeten een ecologisch keurmerk dragen (zie bijlage B), ofwel geproduceerd worden volgens ecologische en duurzame principes door gebruik te maken van natuurlijke en niet-behandelde producten (uit de natuur en onbewerkt, levend en/of actief dus zonder chemische bewerkingen) of van natuurlijk ingrediënten die een groene chemische bewerking hebben ondergaan (dus zonder synthetische oplosmiddelen).
 - **Bio-keurmerken complementair** aan het Europese bio-keurmerk of nationale keurmerken krijgen de voorkeur. Färm verbindt zich ertoe biologische voeding te promoten door te gaan voor “altijd beter” en een beter respect voor de natuur en de Mens. Ook certificaten van het type “Système participatif de Garantie” krijgen de voorkeur; we vermelden hier het keurmerk “Nature & Progrès” alsook “Slow food” dat artisanale kwaliteitsproducten selecteert. De lijst met de producten van de “Alliance Slow Food” vindt u op: <http://www.allianceslowfood.be/Fr/products.html>
 - De **keurmerken van eerlijke handel** of de keurmerken die het principe van de “juiste prijs” certificeren, krijgen de voorkeur in ons assortiment. Deze producten worden systematisch te koop aangeboden, en indien mogelijk en afhankelijk van de afdeling komen ze in de plaats van een ander gelijkwaardig product.

SPECIFIEK HANDVEST VOOR DE AFDELING FRUIT & GROENTEN

Oorsprong van de producten

Färm wil de aankoop van lokale producten bevorderen. Voor onze aankoop van Fruit en Groenten, geven we systematisch de voorkeur aan Belgisch fruit en groenten met de volgende twee uitzonderingen:

1. Voor de producten waarvoor sterk verwarmde serres nodig zijn om ze in België te produceren, zoals aubergines, komkommers, courgetten, pepers en tomaten, geven we alleen de voorkeur aan Belgische producten tussen juni en oktober, tenzij we absoluut zeker kunnen zijn dat de producent geen verwarmde serre gebruikt. Buiten deze periode geven we de voorkeur aan Europese producten die een lagere totale energiekost hebben.
2. We geven de voorkeur aan Belgische producten indien het prijsverschil aanvaardbaar is voor onze klanten. We aanvaarden een 15% hogere prijs voor Belgisch Fruit en Groenten van eenzelfde variëteit. Deze limiet van 15% is niet verplicht en kan aangepast worden, afhankelijk van het beleid van de winkel. Lokaal fruit en groenten zijn meestal minder duur, maar aan het begin en einde van het seizoen zijn er grote prijsverschillen door het kleinere aanbod. Deze limiet maakt het mogelijk een afweging te maken tussen het lokale en de beschikbaarheid van fruit en groenten.

Färm is zich ervan bewust dat er in sommige omstandigheden (vroegrijpe producten, bescherming tegen vriesweer ...) gedeeltelijk verwarmde serres gebruikt worden, maar beschouwt dit als een zeer beperkte maatregel (enkele uren verwarming indien nodig), ook moeten de telers kiezen voor duurzame energie om deze productie aanvaardbaar te maken.

We willen dat alle fruit en groenten gekocht worden in de Europese Unie (buiten de Franse overzeese regio's) om de ecologische, nutritionele en sociale kwaliteit van onze aankopen te garanderen. Het is verboden producten te kopen buiten de Europese Unie, met uitzondering van exotische producten die slechts in uiterst beperkte mate in ons klimaat geproduceerd kunnen worden. Als exotische producten beschouwen we: ananas, banaan, citroenkruid, kurkuma, dadels, passievrucht, gember, lychee en kokosnoot. Dat betekent dat avocado's, mango's, limoenen, papaja's en granaatappels alleen in de Europese Unie gekocht worden.

Färm zal de verkoop van exotische producten in de winkel niet aanmoedigen en zal altijd de voorkeur geven aan exotische producten uit de eerlijke handel. Bananen komen verplicht uit eerlijke handel.

Speciaal geval voor appels: alleen appels uit België of de grenslanden (Frankrijk, Duitsland, Nederland) worden toegestaan. We weigeren producten uit de Europese Unie of de wereld die met het vliegtuig worden aangevoerd.

Verkoop in bulk

De winkels van Färm zijn verplicht fruit en groenten aan te bieden in bulk.

We hebben verschillende uitzonderingen:

- Voor de aromaten en kiemen aanvaarden we een beschermende verpakking.
- Voor delicaat rood fruit (aardbei, framboos, bosbes) aanvaarden we een beschermende verpakking.
- Voor producten die nog delicateser zijn (micro scheuten, jonge spinaziescheuten, jonge slascheuten, rucola, champignons, veldsla, waterkers, slamengeling en andere delicate bladgroenten), aanvaarden we verpakte producten als ook het niet-verpakte alternatief te koop wordt aangeboden of als het niet-verpakte alternatief niet beschikbaar is bij onze leveranciers.

Keuze van producenten

Färm geeft de voorkeur aan zo kort mogelijk productie- en distributieketens voor zover deze voldoen aan de kwaliteitscriteria voor ons fruit en groenten. Daaronder verstaan we:

- Producten in de streek van onze winkels
- We geven de voorkeur aan producenten die rechtstreeks aan onze winkels leveren

SPECIFIEK HANDVEST VOOR VOEDING

- **Traditioneel vers brood met gluten:** het brood wordt gebakken in artisanale ateliers, wat betekent dat de werknemers van het atelier polyvalent zijn en elke stap van de productie kunnen aanleren. Het brood moet helemaal in België gemaakt worden en moet in dezelfde bakkerij voorbereid en gebakken worden. Over de keuze van graan en bloem moet goed nagedacht worden, met een voorkeur voor oude granen en een maling die de voedzame eigenschappen maximaal bewaart. We moedigen ook het gebruik van fairtrade producten aan voor de exotische nevenproducten.



PRODUCT CHARTER

- **Traiteur afdeling:** de afdeling moet een breed assortiment producten aanbieden: kazen, charcuterie, bereid schotels, antipasti, desserts...
 - De belangrijkste ingrediënten van de bereide schotels die verkocht worden, moeten seizoensproducten zijn. Bereide schotels zijn een middel om duurzame voeding te promoten. Zo zijn ze, naast het feit dat ze vooral bestaan uit seizoensgebonden ingrediënten voor de verse producten en zo lokaal mogelijk zijn, vooral vegetarisch (80% van de artikelen in de winkel). Bereide schotels met vlees worden aangeboden als er geen gevaar is voor verspilling (vlees dat de houdbaarheidsdatum nadert) of als het vlees afkomstig is van producenten & leveranciers die met Färm verbonden zijn (producenten die rechtstreeks met de winkels werken).
 - Bij de kazen moet rekening gehouden worden met de seizoenen. Snijkazen moeten vooral uit onze streken afkomstig zijn maar mogen ook de Europese diversiteit weerspiegelen. Het aanbod moet voor 80% Belgisch zijn (in aantal artikelen in de winkel), en als een Belgische kaas vergelijkbaar is met een Europese kaas dan wordt de Belgische op de voorgrond geplaatst.
 - De traiteur-afdeling moet ook herbruikbare verpakkingen aanbieden en de verpakkingen van klanten aanvaarden. Bij verpakkingen voor eenmalig gebruik, gaat de voorkeur naar verpakkingen van plantaardige oorsprong en/of naar herbruikbare.
- **Afdeling Slagerij-Charcuterie:** het vlees dat te koop wordt aangeboden, is vooral afkomstig van Belgische producenten, behalve voor producten die niet beschikbaar zijn bij lokale bedrijven. Het welzijn van de dieren tijdens het kweken en slachten wordt sterk gecontroleerd bij iedereen in de keten. Foie gras wordt niet verkocht.
- **De eieren** zijn afkomstig van Belgische bedrijven.
- **Producten uit de zee** zijn ofwel van bio-gecertificeerde oorsprong, ofwel van visserijmethoden die het milieu respecteren met een voorkeur voor producten met deze keurmerken: MSC (duurzame visserij), Friend of the Sea (duurzame visserij), Artysanal (artisanale visserij). Bijlage C toont een lijst met vis die niet verkocht mag worden. Voor verse vis moet rekening worden gehouden met de seizoenen en de distributie moet direct zijn, om ontdooide diepgevroren vis te voorkomen.
- **Bulk:** moet verplicht bestaan uit voeding en niet-voeding. Het mogen alleen producten zijn waarvan de geografische oorsprong bekend is. Wanneer het prijsverschil tussen een Belgische voedingsproduct en een product van andere oorsprong minder dan 15% bedraagt, dan gaat de voorkeur naar het Belgische. Indien niet, dan kan de winkel kiezen.



BIO

COÖP

LÖCAL



ZÉRO WASTE

färm
good food, good people

PRODUCT CHARTER

Färm kiest voor deze volgorde: eerst de Belgische producten, dan de Europese en tenslotte deze uit de rest van de wereld.

- **Afdeling voedingshoning:** 100% van de honing komt uit Europa. Honing uit België die niet bio-gecertificeerd is, wordt toegestaan op voorwaarde dat hij voldoet aan de Europese bio-voorwaarden, en rechtstreeks afkomstig is van een producent die de productiezone precies kan aanduiden en ons kan garanderen dat de blootstelling aan chemische stoffen zo klein mogelijk is. De beperking die België vandaag oplegt aan de interpretatie van de Europese bio-reglementering maakt elke keurmerking onmogelijk. Volgens de reglementering moet het stuifmeel verzameld worden in een straal van 3 km rond de korf; in Frankrijk moet de zone voor 50% bestaan uit bio-teelten, wat alleen van toepassing is op honing of stuifmeel gevende teelten. In België is dat 100% ... wat elke keurmerking onmogelijk maakt.
- **Afdeling chocolade:** 100% gecertificeerd duurzaam of rechtstreeks geleverd (de verwerker koopt rechtstreeks bij de producenten van cacao bonen en kan aantonen dat de landbouwer een eerlijke prijs krijgt). De enige uitzondering op de duurzame certificering die wordt aanvaard, zijn producten die bewerkt worden in België en specifieke chocolade zoals deze zonder suiker.
- **Afdeling koffie:** 100% gecertificeerd als duurzaam of rechtstreeks afkomstig van de producent die kan aantonen dat de landbouwer een eerlijke prijs krijgt.
- **Afdeling thee:** 100% gecertificeerd als duurzaam of rechtstreeks afkomstig van de producent die kan aantonen dat de landbouwer een eerlijke prijs krijgt.
- **Afdeling water:** we bieden alleen water in bulk aan of indien mogelijk Belgisch water in flessen met statiegeld of in cubi container met grote inhoud (bijv. 10L).
- **Afdeling niet-alcoholische dranken:** de Belgische dranken moeten verkocht worden in glazen flessen, in recycleerbaar blik of in een herbruikbare verpakking, en indien mogelijk met statiegeld.
- **Afdeling bier:** het Belgisch bier is door Unesco erkend als werelderfgoed. Zeer lokale microbrouwerijen, niet bio-gecertificeerd, worden toegestaan voor zover ze binnen 3 jaar voldoen aan onze bio-criteria.
- **Afdeling wijn:** 100% van de wijnen moet afkomstig zijn uit Europa.



SPECIFIEK HANDVEST VOOR NIET-VOEDING

- **Niet-voedingsproducten:** Färm verbindt zich ertoe de samenstelling van de producten te bestuderen met de hulp van specialisten met als doel de beste samenstellingen, zowel voor de natuur als voor de Mens, te kiezen. Alle producten die in Europa gemaakt kunnen worden, moeten van het continent afkomstig zijn. Ook samenstellingen die exotische producten bevatten, moeten indien mogelijk, duurzaam zijn. In dit aanbod gaat de voorkeur naar natuurlijke materialen (uit de natuur en onbewerkt, levend en/of actief dus zonder chemische bewerking) en niet naar synthetische materialen, low-waste producten en onbewerkte producten waarmee klanten kunnen klussen.
- **Voedingssupplementen:** deze moeten indien mogelijk bio-gecertificeerd zijn of indien niet, gemaakt zijn van natuurlijke producten (uit de natuur en onbewerkt, levend en/of actief dus zonder chemische bewerking) of van ingrediënten van natuurlijke oorsprong die een groene chemische bewerking hebben ondergaan (dus zonder synthetische oplosmiddelen).
- Niet-voedingsproducten (behalve boeken) waarvan het belangrijkste bestanddeel **op basis van hout en/of papier** is, moeten afkomstig zijn van gecertificeerd duurzame bossen, indien een dergelijk gecertificeerd product bestaat.
- Färm stelt zijn klanten **tijdschriften en/of boeken** ter beschikking die hen doet nadenken over thuis koken, de transitie, het ecologisch engagement en de maatschappelijke impact.