

Charte de sélection des produits de La Brouette

Produits alimentaires	2
Sélection des produits alimentaires bruts	2
Sélection des produits alimentaires transformés	3
Produits non alimentaires	5

La coopérative de la Brouette est née du rassemblement de plusieurs personnes vivant à Lausanne et partageant le même souhait de pouvoir accéder à une nourriture saine, locale, durable et sans déchet, à un juste prix.

Par son **offre de produits** permettant de couvrir une grande part des besoins quotidiens, elle souhaite promouvoir **un mode de vie plus durable, respectueux des limites planétaires**.

Par sa **politique de prix** et **son caractère non lucratif**, elle entend soutenir le développement et la pérennisation d'une **agriculture et d'un artisanat local**, aux modes de production sobres et durables et rendre ces produits accessibles au plus grand nombre.

Par sa **gouvernance**, sous forme de coopérative, elle entend promouvoir une **participation active de chacun.e dans les décisions** qui concernent l'épicerie et son écosystème.

SÉLECTION DES PRODUITS

Pour sélectionner et acheter les produits, l'épicerie de la Brouette est **en contact direct avec les productrices et producteurs, sans intermédiaire**. Les produits sont systématiquement achetés directement auprès de la personne qui les produit (pour les produits bruts) ou qui les fabrique (pour les produits transformés, les cosmétiques et produits d'entretien). Nous privilégions par ailleurs **les fermes et artisans de taille modeste**, faiblement mécanisés, pour qui la distribution de leurs produits à la Brouette offre un vrai soutien.

Enfin, pour la livraison des produits, nous faisons en sorte de **mutualiser les commandes** lors de nos tournées auprès des producteurs et de s'assurer qu'un producteur qui livre à l'épicerie livre plusieurs commerces de Lausanne en même temps.

Produits alimentaires

Quatre critères principaux guident la sélection des produits alimentaires de l'épicerie : **local, de saison, bio et sans emballages jetables.**

Il peut y avoir des exceptions ponctuelles à ces principes, motivés par d'autres considérations environnementales (lutte contre le gaspillage, surcyclage...) ou sociales (difficultés économiques rencontrées par un partenaire producteur par exemple). Dans ce cas, ces **exceptions sont clairement indiquées** par un dispositif d'affichage en magasin.

Sélection des produits alimentaires bruts

Fruits et légumes, céréales, légumineuses, lait, œufs, farine, jus, huile, vinaigre, miel...

1. Méthode de production et saisonnalité

Les produits bruts proposés à la Brouette sont très majoritairement certifiés bio ou biodynamie.

Nous proposons également parfois des produits issus d'exploitations agricoles ayant entamé un processus de reconversion vers le bio, cela pour les soutenir dans cette démarche. Dans ce cas, la mention "en reconversion" est clairement indiquée sur les produits concernés.

Enfin, il arrive que certains tout petits producteurs ne puissent pas prétendre à la certification pour des raisons de coûts. Ces produits sont alors proposés à la Brouette si nous connaissons les pratiques du producteur et avons l'assurance que leur mode de production correspondent au standard bio. La mention "Non traités" est alors indiquée sur ces produits.

Tous les fruits et légumes proposés à la Brouette sont des produits de saison ou de garde (conservation à température ambiante ou réfrigérée, non surgelé). Ils sont produits sans serres chauffées ou avec le minimum autorisé par la certification bio (chauffage autorisé à partir de mars pour les plantons).

2. Provenance

Tous les aliments bruts alimentaires proposés à la Brouette sont produits dans un rayon de 30 km du magasin, en Suisse romande. Seule exception à cette règle : certaines céréales produites à 50 ou 70 km de la Brouette (région Genève, Val de Ruz ou Aigle).

3. Conditionnements

En ce qui concerne les emballages primaires (emballage en contact direct avec le produit - correspondant à une "unité de consommation"), les produits solides alimentaires (légumes, céréales) sont tous proposés à la vente en vrac, sauf pour les

fruits très fragiles comme les fruits rouges qui peuvent être proposés dans des barquettes en carton recyclables.

Les produits liquides (lait, jus, huiles) sont proposés en vrac (bag in box) ou dans des contenants en verre consignés.

En ce qui concerne les emballages secondaires (emballage pour la livraison au magasin) - nous privilégions les contenants réutilisables. Ceux-ci sont systématiquement retournés aux producteurs pour réutilisation (ex. caisse pour les légumes ou bidons plastiques pour les céréales).

A défaut de solutions de contenants réutilisables, nous acceptons les livraisons en carton ou sacs papier, à condition qu'il s'agisse d'un grand conditionnement contenant au minimum 10 "doses" ou "unités de consommation" standard). Dans ce cas, nous invitons aussi les producteurs à reprendre les contenants et à les réutiliser plusieurs fois. Trop abîmés, ils sont recyclés.

Sélection des produits alimentaires transformés

Pain, produits laitiers, tofu, houmous, biscuits, tisanes, terrines, poisson fumé, boissons alcoolisées...

Les principes concernant les produits alimentaires bruts (local, bio ou sans traitement, sans déchet) **s'appliquent bien sûr également aux produits transformés**. Dans cette optique, lors du choix d'un produit, **la liste des ingrédients est examinée avec soin**.

En ce qui concerne les emballages, les mêmes principes que pour les aliments bruts sont appliqués (vrac ou consigne pour l'emballage primaire), sauf spécificité décrite plus bas.

Cependant, la sélection des produits transformés est un peu plus souple. En effet, le but de l'épicerie est aussi de proposer un assortiment permettant de couvrir confortablement les besoins du quotidien. Dans tous les cas, lors de la sélection d'un produit ne respectant pas complètement les principes fixés plus haut, nous échangeons avec l'artisan.e pour savoir si il ou elle pourrait faire évoluer ses pratiques (alternative locale aux ingrédients importés, mise en place d'une consigne sur l'emballage, etc..).

1. Provenances :

En ce qui concerne les provenances, nous nous assurons que l'opération de transformation a lieu dans un rayon de 30 km de l'épicerie (à quelques rares exceptions pour les produits de consommation courante non disponibles en bio et vrac à proximité). En revanche, nous acceptons que certains ingrédients (sel, houblon, huile d'olive...) qui font partie intégrante des mélanges et n'existent pas à proximité, proviennent de plus loin (Europe). Il en va de même pour les épices et certains arômes (vanille, moka) de provenance lointaine mais introuvables à proximité. Les arômes de fruits exotiques ne

sont en revanche pas proposés, puisque des alternatives de parfums de fruits locaux existent.

Nous ne proposons par ailleurs pas de produits composés à plus de 50% d'ingrédients non locaux.

Les ingrédients importés par avion, même présents en petite quantité dans la recette, ne sont pas admis.

2. Spécificités

Pour certains produits, il existe des spécificités propres aux caractéristiques du produit que nous détaillons ci-dessous.

Pain

Le pain disponible à la Brouette est 100% bio et fabriqué dans un rayon de 30 km. Nous sélectionnons par ailleurs uniquement des artisans utilisant du levain naturel et qui cuisent leur pain au feu de bois. Les variétés de blé utilisées sont sélectionnées parmi des variétés anciennes, pour des produits plus pauvres en gluten et une plus grande variété dans les goûts.

Vin, bières, liqueurs

Les vins et liqueurs sont produits dans un rayon de 30 km et certifiés bio. La plupart des références sont en revanche conditionnées en bouteille en verre à usage unique. Seule une gamme de bouteilles de 50cl de vin est actuellement consignée, et une référence vendue en bag in box. L'épicerie continue de chercher des solutions pour développer des systèmes de ventes en vrac ou de consigne sur ces produits.

Les bières proposées sont fabriquées localement (30 km), de manière artisanale, et bio. Nous sommes vigilants à ce que les principaux ingrédients (malt, houblon) utilisés soient issus de Suisse ou de pays frontaliers. Les arômes non locaux sont autorisés dans la même limite que pour les autres produits transformés (si aucune alternative similaire locale n'existe et si le produit est certifié bio et non transporté en avion). La consigne n'est pas systématique pour les bouteilles de bière mais l'épicerie souhaite à terme que 100% des bières proposées soient consignées et privilégie les producteurs qui sont dans cette démarche.

Poisson fumé et viande séché

L'épicerie propose occasionnellement du poisson fumé ou de la viande séchée. Ces produits sont issus d'élevages bio et locaux. Ces deux produits sont emballés sous vide. Il n'existe à ce jour pas d'alternative identifiée pour garantir sa conservation.

Nous avons fait le choix de proposer occasionnellement ces produits pour offrir un assortiment varié et valoriser des produits qui sont rarement bio et locaux dans les commerces traditionnels, au juste prix.

Ponctuellement, l'épicerie offre également la possibilité de commander de la viande fraîche (bio et locale). Les commandes groupées permettent de valoriser l'entier de l'animal (morceaux nobles et bas morceaux), pour éviter le gaspillage. Ceux-ci doivent être également conditionnés sous vide, pour le respect des normes d'hygiène en vigueur.

Produits non alimentaires

Produits d'entretien, cosmétiques, cadeaux

Pour les produits non alimentaires (cosmétiques, produits d'entretien, fleurs, idées cadeaux diverses...), le critère principal de sélection est le fait de travailler avec des producteurs locaux (basés en Suisse romande) de taille artisanale.

Les ingrédients entrant dans la composition des produits ne sont pas tous certifiés bio ou locaux mais nous privilégions les produits répondant à ces critères, dans le cas où ils existent.

Les cosmétiques et produits d'entretien sont par ailleurs tous proposés sans emballage jetable (produits vendus en vrac ou en emballages réutilisables consignés).