

# Charte de CoopESEM

## Table des matières

1.	Définition.....	2
2.	Historique et raisons d’être de la coopérative.....	3
3.	Missions.....	3
A.	Activités.....	3
1)	Commercialisation.....	4
2)	Pédagogie du changement.....	4
4.	Valeurs générales constitutives de Coopesem :.....	4
5.	Charte et valeurs spécifiques au secteur « Production ».....	5
1)	Qualité.....	5
2)	Production locale et circuit court.....	6
3)	Agriculture paysanne.....	6
4)	Solidarité.....	8
5)	Autonomie.....	8
6.	Charte et valeurs spécifiques au secteur « Transformation ».....	10
1)	Qualité.....	10
2)	Production locale et circuit court.....	10
3)	Durabilité environnementale.....	11
4)	Solidarité.....	12
5)	Autonomie.....	12
	Détails spécifiques aux différentes filières du secteur Transformation.....	12
A.	Boulangerie traditionnelle.....	12
B.	Les traiteurs.....	13
C.	Les charcutiers.....	13
D.	Les chocolatiers.....	13
E.	Les thés et tisanes.....	13
F.	Les produits de la mer.....	13
7.	Charte et valeurs spécifiques au secteur « Non-alimentaire ».....	14
1)	Qualité.....	14
2)	Production locale et circuit court.....	14
3)	Durabilité environnementale.....	14
4)	Autonomie.....	15
8.	Procédure d’acceptation d’un nouveau producteur.....	16
A.	Préambule.....	16
B.	Procédure.....	16

## 1. Définition

CoopESEM est :

- une **coopérative à finalité sociale**
- qui rassemble **producteurs, artisans/transformateurs, consommateurs et acteurs locaux** de l'Entre-Sambre-et-Meuse et
- qui commercialise **en circuit court des produits locaux** en provenance directe du producteur ou de l'artisan, ainsi que des produits issus d'un **commerce équitable**.

Les termes en gras dans cette définition sont explicités ci-dessous :

- « **Coopérative** » : Une coopérative est une entreprise dont la propriété est collective et où le pouvoir est exercé démocratiquement. Au sein de CoopESEM, les coopérateurs, qu'ils soient coopérateurs adhérents (part coopérateur à 50 €) ou actifs (part coopérateur à 150 €) peuvent participer aux décisions de la coopérative : chaque coopérateur dispose d'un droit de vote lors des assemblées générales sur le principe de « Un homme/une femme = une voix » (et ce, quel que soit le nombre de parts du coopérateur).
- « **Finalité sociale** » : CoopESEM est un acteur de l'économie sociale. Sa finalité n'est pas le profit (les éventuels bénéfices découlant de ses activités sont réinvestis dans le développement de la coopérative) mais le renforcement du tissu social et la mise en place d'un nouveau modèle de société basé prioritairement sur l'humain. CoopESEM collabore ainsi avec FEDASIL, avec la plateforme pour le service citoyen, avec des institutions pour personnes en situation de handicap... et veille à la mixité sociale au sein de ces équipes de bénévoles.
- Par « **producteurs** », on entend les acteurs qui produisent des matières premières ou qui transforment leurs propres matières premières (viande, lait, légumes, fromages, charcuterie...).
- Par « **artisans/transformateurs** », on entend les acteurs qui transforment les matières premières (souvent produites par des producteurs) en produit alimentaire ou non-alimentaire.
- Les termes « **acteurs locaux** » font référence aux partenariats éventuels de la coopérative avec d'autres structures locales telles que les maisons des jeunes, les GAL, les centres et foyers culturels, les communes et CPAS, les mouvements de jeunesse, le centre Fedasil de Florennes...
- Par « **circuit-court** », on entend un mode de commercialisation de produits agricoles ou horticoles, qu'ils soient bruts ou transformés, dans lequel au maximum un intermédiaire

intervient entre le producteur et le consommateur<sup>1</sup>.

- Pour comprendre ce que l'on entend par « **produits locaux** », voir chapitre 6.2, 7.2, 8.2.
- Le « **commerce équitable** », est fondé sur l'idée que « quiconque travaille a droit à une rémunération équitable lui assurant, ainsi qu'à sa famille, une existence conforme à la dignité humaine »<sup>2</sup>.

## 2. Historique et raisons d'être de la coopérative

CoopESEM est né en novembre 2017 à l'initiative du GAL ESEM.

Le GAL souhaitait en effet développer de nouvelles filières d'écoulement des produits locaux vers les collectivités du territoire et promouvoir l'agriculture locale et les circuits courts. Dans ce but, des réunions de concertation ont été organisées en 2016 et 2017 entre consommateurs et producteurs. Lors des réunions de ce groupe de réflexion, il est apparu que les producteurs locaux et les consommateurs étaient animés du même désir de défendre leur terroir et de mettre en place une structure participative entre eux. Suite à ces réunions, le groupe de réflexion a pris unanimement la décision de créer une structure coopérative à finalité sociale en vue de développer une filière de distribution de produits locaux en circuit-court dans l'Entre-Sambre-et-Meuse

En septembre 2017, la coopérative était officiellement créée. Le premier point de retrait ouvre en novembre 2017 à Florennes. Sept points de retrait supplémentaires ont ouvert depuis : Gerpinnes en juin 2018, Thy-le-Château en novembre 2018 (ce point de retrait a ensuite déménagé à Gourdinne), Philippeville en mars 2020, Couvin en avril 2021, Mettet en mai 2022 et Villers-deux-Eglises en juin 2022.

## 3. Missions

CoopESEM souhaite recréer du lien entre tous ces acteurs autour du thème de l'alimentation locale, de qualité et de saison. La coopérative est convaincue que créer une dynamique, localement, entre les citoyens et les producteurs/artisans permettra d'augmenter la transparence et la confiance entre ces maillons, permettra à la coopérative de se développer et permettra, à terme, de mieux valoriser les petits producteurs/artisans locaux et la région de l'Entre-Sambre-et-Meuse.

Ses activités sont centrées sur la commercialisation en circuit court de produits de qualité issus d'une agriculture paysanne et locale et sur la promotion d'une alimentation de qualité à travers diverses activités pédagogiques détaillées ci-dessous.

De ce fait, la coopérative soutient l'économie locale et participe à la diminution de l'empreinte écologique des biens de consommation.

### A. Activités

Il s'agit d'un inventaire non exhaustif.

<sup>1</sup> <https://www.biowallonie.com/documentations/quest-quun-circuit-court/>

<sup>2</sup> Voir définition sur : <https://www.tdc-enabel.be/fr/commerce-equitable-et-durable/quest-ce-que-le-commerce-equitable/>

## 1) Commercialisation

- Ventes aux particuliers (B2C)
  - via « e-commerce » (site et commande en ligne)
  - lors de différentes activités (marchés locaux, festivals, foires, salons...) auxquels participe ou qu'organise CoopESEM
  - en magasin
- Ventes aux professionnels (B2B) :épicerie locales, magasins à la ferme, restaurants/traiteurs...
- Vente aux collectivités (B2B) :écoles, maisons de repos...

## 2) Pédagogie du changement

- Activités de sensibilisation
- Evènements culturels ou festifs (participation ou création)
- Portes-ouvertes
- Accueil de groupes en visite
- Visites chez les producteurs/artisans
- Chantiers participatifs chez les producteurs
- Recettes du mois sur le site
- Cours de cuisine

## 4. Valeurs générales constitutives de Coopesem :

Les cinq valeurs « piliers » de la coopérative sont :

- ✓ **Qualité**
- ✓ **Production locale et circuit-court**
- ✓ **Agriculture paysanne**
- ✓ **Solidarité**
- ✓ **Autonomie**

Ces valeurs sont détaillées pour les trois secteurs avec qui CoopESEM travaille :

- Secteur « Production »
- Secteur « Transformation »
- Secteur « Non-alimentaire »

---

PS. : Certaines formulations sont inspirées ou reprises de divers organismes notamment de la coopérative Paysans Artisans, de la coopérative Agricover, des « Colibris » de Pierre Rabhi et de la documentation telle que citée ci-avant (« agriculture paysanne », décret français définissant l'approche de la culture raisonnée, article du « Monde ».)

PPS. : Conformément aux statuts adoptés par CoopESEM, le présent document, suite à des remarques de ses membres, est susceptible d'évolution(s) et de modification(s) et ce, via son CA. (Voir Les Statuts de CoopESEM, chapitre « Pouvoirs du Conseil d'administration », point 14.3).

## 5. Charte et valeurs spécifiques au secteur « Production »

Sont repris dans ce secteur :

- Production végétale :
  - Maraichage
  - Arboriculture fruitière
  - Viticulture
  - Cultures de céréales, légumineuses, oléagineux
- Production animale :
  - Viande
  - Poisson
  - Produits laitiers (+transformation)
  - Œufs
  - Miel

Les valeurs « piliers » de la coopérative sont : **Qualité, Production locale et circuit-court, Agriculture paysanne, Solidarité et Autonomie.**

### 1) Qualité

Un produit de qualité est :

- un **produit savoureux**, par opposition au caractère aseptisé, normé et sans diversité des produits alimentaires industriels
- bon pour la **santé**, c'est-à-dire qui contient toutes les **valeurs nutritives** qu'on peut attendre d'un produit frais et de saison
- qui provient d'une **agriculture locale respectueuse de l'environnement** (cf. définition d'agriculture raisonnée ci-dessous)
- Qui ne contient pas d'additifs alimentaires réputés comme nocifs pour la santé

**CoopESEM, au-delà d'une opposition stérile entre le bio et le non-bio, souhaite que le consommateur puisse clairement identifier le produit que la coopérative lui propose :**

→ **qui est le producteur?**

→ **quelles sont les conditions de production et de transformation ?**

→ **en quoi le produit est-il un « produit de qualité » ?**

→ **quelle est la démarche du producteur ? Culture conventionnelle ? Culture raisonnée ? Culture bio ? Ou une autre démarche spécifique ? Respect du bien-être animal?**

CoopESEM permet au consommateur de trouver réponse à ces questions via une description des producteurs et de leur façon de travailler disponible sur son site web, ainsi que via la description des produits et leur adéquation avec les valeurs piliers de CoopESEM disponibles sur son eshop.

## 2) Production locale et circuit court

### Produits wallons

Les producteurs travaillent sur des petites exploitations non intensives (non industrielles, non hors-sol<sup>4</sup>). Soucieux de leur autonomie, ils génèrent de l'emploi essentiellement local et sont engagés dans une démarche qui a pour vocation d'approvisionner les populations locales.

Les produits commercialisés par la coopérative sont **produits/transformés** sur le territoire des communes de Gerpennes, Ham-sur-Heure/Nalinnes, Mettet, Walcourt, Florennes, Cerfontaine, Philippeville, Doische, Viroinval et Couvin.

Pour les produits primeurs/tardifs ou non disponibles sur le territoire de la coopérative, mais qui peuvent être produit sur le sol wallon, ces produits sont issus de producteurs wallons qui partagent nos valeurs, avec maximum un intermédiaire entre eux et CoopESEM (ex : autres coopératives).

### Produits exotiques

Pour les produits qui ne peuvent être produits sur le sol wallon (produits exotiques : agrumes, bananes, café, thé ; poisson sauvage...), CoopESEM se fournit principalement en produits labellisés « Agriculture biologique » pour s'assurer de leur caractère durable et qualitatif (sanitaire et gustatif). Les produits viennent soit de coopératives de producteurs bio, soit de filières du commerce équitable, soit de filières labellisées. CoopESEM s'assure que ces filières partagent ses valeurs.

Pour les préparations (glaces, yaourts, fromages...), les ingrédients principaux respectent les conditions ci-dessus.

**Les producteurs affichent une totale transparence envers la coopérative et les consommateurs sur leur mode de production.**

## 3) Agriculture paysanne

L'agriculture paysanne s'appuie sur le travail et la passion du paysan qui maintient une exploitation à taille humaine, privilégie la diversité des races animales et des espèces végétales. Il est attentif aux rythmes naturels et saisonniers des cultures et des animaux d'élevage et à l'impact de sa production sur l'environnement.

Les producteurs affichent en outre une **totale transparence** envers la coopérative et envers les consommateurs sur leur mode de production et les intrants utilisés.

**Les producteurs s'engagent au minimum à appliquer progressivement les principes de l'agriculture raisonnée<sup>5</sup> suivants :**

- la maîtrise des intrants agricoles ainsi que des **effluents et des déchets** produits par l'exploitation
- l'usage justifié de moyens appropriés de **protection** des cultures et de la santé des animaux

<sup>4</sup> Voir définition de ces notions dans <https://cpdt.wallonie.be/sites/default/files/pdf/cpdt-7-rapport.pdf> (Page 6)

<sup>5</sup> Principes définis dans le décret français 2002-631 du 25 avril 2002

de l'exploitation

→ l'équilibre de la **fertilisation** des cultures

→ la mise en œuvre de pratiques culturales permettant la **préservation des sols** et limitant les risques de pollutions

→ la prise en compte des besoins des animaux en matière d'alimentation et de **bien-être** et le respect de la **saisonnalité** propre à chaque espèce, c'est-à-dire : maximiser le pâturage des herbivores, favoriser la lumière naturelle dans les étables, propreté des aires paillées, respect des saisons naturelles des saillies...

→ la participation à une gestion économe et équilibrée des **ressources en eau**

→ la prise en compte de règles dans les domaines de la **sécurité sanitaire et de l'hygiène**

→ la contribution de l'exploitation à la **protection des paysages** et de la **diversité biologique**

→ l'accès de l'exploitant et de ses salariés à **l'information et la formation** nécessaires à la conduite de l'exploitation agricole

→ la mise en œuvre d'un système d'enregistrement et de **suivi des opérations** effectuées et des **produits utilisés** pour les besoins des cultures et des animaux

**En addition des principes ci-dessus :**

→ viser **l'autonomie énergétique** (par exemple: **refuser le traitement thermique pour désherber**)

→ **Viser l'utilisation d'engrais de ferme non industriel en priorité et limiter les engrais de synthèse**

→ **Proscrire l'utilisation d'OGM et de sous-produits industriels pour l'alimentation des animaux d'élevage et favoriser l'autoproduction d'aliments sur la ferme.**

→ viser le **zéro déchet** :

- Éviter le recours aux plastiques non-biodégradable pour couvrir les cultures
- Pour les emballages des denrées de consommation, CoopESEM souhaite que les producteurs utilisent, par ordre de priorité ::
  - 1) Des emballages réutilisables de la bocalerie de la Fabrique Circuit Court de Suarlée (CoopESEM est coopérateur de la bocalerie)
  - 2) Des emballages réutilisables du producteur/artisan
  - 3) Des emballages compostables à domicile et d'origine végétale
  - 4) Des emballages recyclables (dans les PMC ou les papiers/cartons ou le verre)

**Et parce que nous croyons que l'avenir est au bio et/ou à l'agriculture paysanne, nous**

## **encourageons nos producteurs à aller dans ce sens.**

Pour mieux cerner la « démarche CoopESEM », nous vous invitons à consulter :

- L'article d'Emmanuelle Jardonnet dans le Monde.fr du 02 08 2002 : « L'agriculture raisonnée : une troisième voie entre l'intensif et le biologique»<sup>6</sup>.
- Le site de l'agriculture paysanne qui définit son approche sur : [www.agriculturepaysanne.org/la-charte-de-l-agriculture-paysanne](http://www.agriculturepaysanne.org/la-charte-de-l-agriculture-paysanne).
- Les cahiers des charges Nature & Progrès : <https://www.producteursbio-natpro.com/historique>

## 4) Solidarité

La solidarité est basée sur la connaissance réciproque des réalités et des attentes des producteurs, des artisans, des consommateurs et de la coopérative et s'inscrit dans une dynamique de partage.

Les producteurs et les artisans se renforcent et s'entraident en s'impliquant dans un réseau coopératif où ils échangent entre eux des savoirs et des savoir-faire, mutualisent les investissements et les coûts de production et coopèrent pour transformer leurs produits. Les artisans et producteurs coopèrent avec CoopESEM pour commercialiser et promouvoir leurs produits.

Les consommateurs apportent leur aide ponctuelle ou régulière aux producteurs ou aux activités de la coopérative à travers quelques heures ou journées de travail bénévole. Cette solidarité s'applique aussi dans une recherche d'équilibre entre gains individuels et gains collectifs et dans la volonté d'obtenir une rémunération équitable et un prix juste pour tous.

## 5) Autonomie

Les producteurs cherchent à renforcer leur autonomie vis-à-vis :

- Des fournisseurs de semences, en produisant un maximum leurs propres semences
- Des fournisseurs d'engrais, en favorisant l'utilisation d'engrais de la ferme ou de ferme voisines, et/ou en diminuant les doses d'engrais chimiques ou en les adaptant en fonction de l'état de la culture
- Des fournisseurs d'aliments, en produisant un maximum l'alimentation des animaux d'élevage sur la ferme ou en achetant depuis des coopératives de producteurs d'aliments à base de matières premières wallonnes
- Des fournisseurs de produits phyto, en diminuant et en adaptant les doses de produits phytopharmaceutiques en fonction de l'état de la culture
- Des fournisseurs d'équipements agricoles. Les producteurs refusent la course au

---

<sup>6</sup> [https://www.lemonde.fr/vous/article/2002/08/02/l-agriculture-raisonnee-une-troisieme-voie-entre-l-intensif-et-le-biologique\\_286528\\_3238.html](https://www.lemonde.fr/vous/article/2002/08/02/l-agriculture-raisonnee-une-troisieme-voie-entre-l-intensif-et-le-biologique_286528_3238.html)



gigantisme et à l'investissement : course foncière, équipements toujours plus puissants...

Les points précédents sont contrôlés par une visite des membres du CA de CoopESEM sur le lieu de production.

## 6. Charte et valeurs spécifiques au secteur « Transformation »

Sont repris dans ce secteur tous les artisans et transformateurs, définis comme des acteurs qui transforment les matières premières produites par des producteurs.

Les valeurs « piliers » de la coopérative sont : **Qualité, Production locale et circuit-court, Agriculture paysanne** (nous parlerons plutôt de **durabilité** vis-à-vis de l'**environnement** pour le secteur « Transformation »), **Solidarité** et **Autonomie**.

### 1) Qualité

Un produit de qualité est :

- Un **produit savoureux**, par opposition au caractère aseptisé, normé et sans diversité des produits alimentaires industriels
- Bon pour la **santé**, c'est-à-dire qui contient toutes les **valeurs nutritives** qu'on peut attendre d'un produit frais
- Dont les **ingrédients sont de saison** et proviennent d'une agriculture locale respectueuse de l'environnement (cf. définition de l'agriculture raisonnée ci-dessus)
- Qui ne contient pas d'additifs alimentaires réputés nocifs pour la santé.

A l'instar du secteur « Production », les produits proposés évoluent au fil des saisons et en adéquation avec celles-ci.

**CoopESEM, au-delà d'une opposition stérile entre le bio et le non-bio, souhaite que le consommateur puisse clairement identifier le produit que la coopérative lui propose :**

- qui le produit ? d'où proviennent les ingrédients ?
- quelles sont les conditions de production des ingrédients et comment ont-ils été transformés ?
- en quoi le produit est-il un « produit de qualité » ?

CoopESEM permet au consommateur de trouver réponse à ces questions via une **description des artisans/transformateurs** et de leur **façon de travailler** disponible sur son site web. La **description des produits** et leur adéquation avec les valeurs piliers de CoopESEM sont disponibles sur son eshop.

### 2) Production locale et circuit court

Les artisans/transformateurs travaillent dans des ateliers de petite surface (non industriels). Soucieux de leur autonomie, ils génèrent de l'emploi essentiellement local et sont engagés dans une démarche qui a pour vocation d'approvisionner les populations locales.

### Produits wallons

Afin de soutenir le modèle du circuit-court, les artisans-transformateurs privilégient les matières premières locales pour la confection de leurs produits. Dans l'idéal, les artisans choisissent des matières premières provenant des producteurs de CoopESEM pour augmenter les interactions au sein de la coopérative.

Les produits utilisés dans les préparations sont **produits et sont transformés de préférence** sur le territoire des communes de Gerpinnes, Ham-sur-Heure/Nalinnes, Mettet, Walcourt, Florennes, Cerfontaine, Philippeville, Doische, Viroinval et Couvin.

Les ingrédients non disponibles sur le territoire de la coopérative peuvent être issus de producteurs wallons qui partagent nos valeurs, avec maximum un intermédiaire (ex : autres coopératives).

### Produits exotiques

Pour les ingrédients exotiques (agrumes, bananes, café, thé...) non disponibles sur le territoire wallon, l'artisan/transformateur se fournit le plus possible en produits labellisés « Agriculture biologique » pour s'assurer de leur caractère durable et qualitatif (sanitaire et gustatif), et choisit dans la mesure du possible des produits provenant soit de coopératives de producteurs bio, soit de filières du commerce équitable.

L'artisan/transformateur s'assure que ces filières partagent les valeurs de la coopérative.

**Les artisans/transformateurs affichent une totale transparence envers la coopérative et les consommateurs sur leur mode de fabrication et sur l'origine des ingrédients utilisés (à détailler dans la description des produits sur l'eshop).**

Pour les produits préemballés, CoopESEM rappelle que les trois mentions suivantes doivent légalement être reprises dans la description des produits sur l'eshop et sur les produits eux-mêmes :

1. La liste des ingrédients
2. Les matières et produits qui causent des allergies et des intolérances
3. La quantité nette

## **3) Durabilité environnementale**

Les artisans transformateurs travaillent dans le respect de l'environnement, ils s'engagent à :

→ participer à une gestion économe et équilibrée des **ressources en eau**

→ tenir compte des règles de **sécurité sanitaire et d'hygiène**

→ viser l'**autonomie énergétique**

- → viser le **zéro déchet** dans l'atelier et pour les emballages. Pour les emballages des denrées de consommation, CoopESEM souhaite que les transformateurs utilisent, par ordre de priorité :

1. Des emballages réutilisables de la bocalerie de la Fabrique Circuit Court de Suarlée (CoopESEM est coopérateur de la bocalerie)

2. Des emballages réutilisables du producteur/artisan
3. Des emballages compostables à domicile et d'origine végétale
4. Des emballages recyclables (dans les PMC ou les papiers/cartons ou le verre)

#### 4) Solidarité

La solidarité est basée sur la connaissance réciproque des réalités et des attentes des producteurs, des artisans, des consommateurs et de la coopérative et s'inscrit dans une dynamique de partage.

Les producteurs et les artisans se renforcent et s'entraident en s'impliquant dans un réseau coopératif où ils échangent entre eux des savoirs et des savoir-faire, mutualisent les investissements et les coûts de production et coopèrent pour transformer leurs produits. Les artisans et producteurs coopèrent avec CoopESEM pour commercialiser et promouvoir leurs produits.

Les consommateurs apportent leur aide ponctuelle ou régulière aux producteurs ou aux activités de la coopérative à travers quelques heures ou journées de travail bénévole. Cette solidarité s'applique aussi dans une recherche d'équilibre entre gains individuels et gains collectifs et dans la volonté d'obtenir une rémunération équitable et un prix juste pour tous.

#### 5) Autonomie

Les artisans et les transformateurs cherchent à réduire leur dépendance vis-à-vis des fournisseurs grossistes, en utilisant au maximum des produits de producteurs qui partagent les valeurs de la coopérative.

Ils travaillent des produits primaires de qualité et diversifiés issus de l'agriculture paysanne. Ils refusent donc le recours aux produits semi-préparés proposés par l'industrie.

Les artisans et les transformateurs refusent la course au gigantisme et à l'investissement.

### **Détails spécifiques aux différentes filières du secteur Transformation**

#### **A. Boulangerie traditionnelle**

Le choix du grain et de la farine doit être réfléchi afin de favoriser au maximum les céréales (dans l'idéal issues de producteurs locaux et/ou de la coopérative). Ces céréales sont de variétés anciennes et de moutures qui conservent au mieux les propriétés nutritionnelles.

Les produits proposant des fruits sont réalisés avec des fruits de saison et de préférence locaux.

## **B. Les traiteurs**

Les ingrédients majoritaires des plats transformés doivent être de **saison**.

**50 % des ingrédients majoritaires** sont issus de producteurs locaux (ou wallons) partageant les valeurs de la coopérative ou mieux, issus des producteurs de la coopérative.

L'engagement envers le circuit-court est un critère de sélection important pour les nouveaux adhérents.

Les ingrédients exotiques doivent être issus d'une filière équitable.

## **C. Les charcutiers**

Les charcuteries proposées doivent être « maison » et préparées avec des viandes wallonnes de préférence et issues d'élevage plein air.

## **D. Les chocolatiers**

Le chocolat proposé est un chocolat issu de transformateurs belges qui importent des fèves de préférence labellisée « commerce équitable » en direct des producteurs ou qui peuvent justifier un juste prix à l'exploitant.

Mieux encore, le chocolat est travaillé directement à partir des fèves. Le chocolatier-transformateur achète directement aux producteurs de fèves de cacao et peut certifier un juste prix à l'exploitant.

Dans la mesure du possible, les producteurs de fèves de cacao sont regroupés en coopératives et cultivent selon un mode de production biologique.

## **E. Les thés et tisanes**

Ces produits sont labellisés bio et sont équitables ou issus de filières directes.

## **F. Les produits de la mer**

Ces produits proviennent soit d'élevages bio, soit de petites sociétés de pêche pratiquant une pêche responsable et respectueuse de l'environnement marin (utilisation d'outils de pêche sélective et respect des saisons de reproduction ; la pêche des espèces en surpêche est proscrite) telle que définie sur le site de la FAO<sup>7</sup>.

---

<sup>7</sup> Code de conduite pour une pêche responsable, article 6. Principes généraux.

<https://aquadocs.org/bitstream/handle/1834/20656/v9878f00.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

## 7. Charte et valeurs spécifiques au secteur « Non-alimentaire »

Sont repris dans ce secteur tous les fabricant et artisans qui fabriquent des produits non-alimentaires.

Les valeurs « piliers » de la coopérative sont : **Qualité, Production locale et circuit-court, Agriculture paysanne** (nous parlerons plutôt de **durabilité** vis-à-vis de l'**environnement** pour le secteur non-alimentaire), **Solidarité** et **Autonomie**.

### 1) Qualité

Un produit de qualité est un produit composé d'ingrédients **d'origine naturelle** et qui est le fruit de mûres réflexions pour obtenir un produit avec le plus **faible impact possible sur l'environnement** et ce, sur toute la durée de vie du produit, de sa phase de production à sa phase de dégradation après son utilisation.

### 2) Production locale et circuit court

Les fabricants et artisans travaillent dans des ateliers de petite surface (non industriels). Soucieux de leur autonomie, ils génèrent de l'emploi essentiellement local et sont engagés dans une démarche qui a pour vocation d'approvisionner les populations locales.

Les produits non-alimentaires sont **fabriqués de préférence** sur le territoire des communes de Gerpennes, Ham-sur-Heure/Nalinnes, Mettet, Walcourt, Florennes, Cerfontaine, Philippeville, Doische, Viroinval et Couvin.

**Les artisans/transformateurs affichent une totale transparence envers la coopérative et les consommateurs sur leur mode de fabrication et sur l'origine des ingrédients utilisés (à détailler dans la description des produits sur l'eshop).**

### 3) Durabilité environnementale

Les fabricants et artisans travaillent dans le respect de l'environnement, ils s'engagent à :

- utiliser un maximum d'ingrédients **d'origine naturelle** dans leurs préparations
- participer à une gestion économe et équilibrée des **ressources en eau**
- tenir compte des règles de **sécurité sanitaire et d'hygiène**
- viser **l'autonomie énergétique**
- viser le **zéro déchet** dans l'atelier et pour les emballages. Pour les emballages, CoopESEM

souhaite que les artisans utilisent par ordre de priorité:

1. Des emballages réutilisables du producteur/artisan
2. Des emballages recyclables (dans les PMC ou les papiers/cartons ou le verre).Solidarité

La solidarité est basée sur la connaissance réciproque des réalités et des attentes des producteurs, des artisans, des consommateurs et de la coopérative et s'inscrit dans une dynamique de partage.

Les producteurs et les artisans se renforcent et s'entraident en s'impliquant dans un réseau coopératif où ils échangent entre eux des savoirs et savoir-faire, mutualisent les investissements et les coûts de production et coopèrent pour transformer leurs produits. Les artisans et producteurs coopèrent avec CoopESEM pour commercialiser et promouvoir leurs produits.

#### 4) Autonomie

Les fabricants cherchent à renforcer leur autonomie vis-à-vis des fournisseurs.

Les fabricants refusent la course au gigantisme et à l'investissement.

## 8. Procédure d'acceptation d'un nouveau producteur

### A. Préambule

La coopérative a mis en place un groupe de travail (GT Producteurs) qui gère les questions relatives aux producteurs-coopérateurs, aux producteurs entrants et aux produits commercialisés.

### B. Procédure

Le producteur qui souhaite rentrer dans la coopérative ou que le GT Producteurs a contacté afin de rentrer dans la coopérative est invité à prendre connaissance de la présente charte et à remplir le formulaire « demande de candidature »<sup>8</sup>.

Le GT producteur prend connaissance du formulaire de demande de candidature et évalue, sur cette base, l'adéquation entre ce nouveau candidat et les valeurs de CoopESEM telles que définies dans la présente charte.

Les critères sur lesquels se base le GT Producteurs pour accepter ou non une candidature sont les suivants :

- Le GT Producteurs s'assure que le candidat s'engage à respecter la charte de CoopESEM
- Le GT producteurs examine les produits proposés par le candidat sur la base des questions suivantes :
  - De quel **type de produit** s'agit-il ? (ex : pâtes sèches – pâtes fraîches)
  - En avons-nous déjà dans notre gamme ?
  - Quel est le **mode de production** (ex : label bio ou agriculture paysanne ou élevage plein air – autonomie fourragère / alimentaire – produits sous label Fairtrade) ou le mode de **fabrication** (ex : miel extrait à froid – produit sans lécithine de soja, sans conservateurs) ?
  - Où le produit est-il cultivé/fabriqué ? (sur le territoire de Coopesem, en Wallonie)
  - Le produit est-il en **adéquation avec les valeurs constitutives définies dans la charte de Coopesem** ?

Si l'avis du GT Producteurs est positif, une visite est programmée chez le nouveau candidat afin de vérifier si ce dernier répond aux différents critères fondamentaux de la coopérative.

Si la visite est concluante, la demande est soumise au Conseil d'administration de CoopESEM.

---

<sup>8</sup> <https://forms.gle/QtgyEpvDsKQQLLcA>



Le Conseil d'administration avalise ou non la décision du GT Producteurs.

**Attention :** Si, après une visite de terrain chez le nouveau producteur, il s'avère que les produits proposés semblent similaires à des produits déjà proposés sur l'eshop, le GT producteur :

- informe le nouveau candidat des volumes de vente des produits déjà existants
- informe les producteurs de la filière de la nouvelle candidature afin d'entamer une négociation et trouver un terrain d'entente. *Un exemple de négociation serait de mettre en place des périodes de ventes différentes (cas des viandes fraîches : les producteurs mettent leur viande en vente en alternance) ou de sélectionner la gamme de produits proposés par l'un et/ou par l'autre (cas des pizzas – 5 variétés vendues par l'un, 5 variétés vendues par l'autre).*

*Lorsqu'un accord est trouvé après négociations, une note définitive sera écrite et rendue à chaque producteur afin que ceux-ci respectent scrupuleusement leurs engagements.*

*Le GT Producteurs pourra ensuite proposer la nouvelle candidature au CA.*

*S'il ne s'avère pas possible de trouver un accord entre les producteurs, cette question constituera un point de discussion au prochain CA qui tranchera et prendra les décisions nécessaires.*