



-Politique d'approvisionnement-

Les 400 Coop permet à tous ses coopérateur-trice-s d'effectuer des achats respectueux de l'environnement et de l'humain et offre une vraie alternative à la distribution conventionnelle. Chacun-e peut choisir des produits sélectionnés selon les principes suivants :

Qualité des produits

- favoriser les produits alimentaires locaux et issus de l'agriculture biologique
- respecter la saisonnalité des produits
- favoriser les qualités gustatives, nutritionnelles et sanitaires des produits
- préférer les produits non alimentaires écologiques

Conditions de production

- assurer une juste rémunération des producteurs et le respect des conditions de travail des salariés
- privilégier les producteurs partageant nos valeurs d'organisation
- préserver les ressources naturelles dans les modes de production
- respecter la condition animale

Modes de distribution et de commercialisation

- réduire l'emballage
- privilégier les circuits courts
- offrir une gamme de produits variés à des prix accessibles

Aux 400 Coop, les coopérateurs et coopératrices ne trouvent pas :

- de produits contenant des OGM ;
- de produits fabriqués ou transformés par des multi-nationales ou leurs filiales.

Depuis le début du projet plus de 100 producteurs et distributeurs contacté sur toute la gamme de produits qui seront vendus dans la coopérative et répondant aux exigences de notre charte d'approvisionnement :

- du bio, mais pas que ;
- du local ;
- du commerce équitable ;

- des circuits courts ;
- des prix accessibles.

Exemples de producteurs que nous pourrions trouver aux 400 Coop

Les distributeurs :

- Azade : boissons, épicerie sucrée / salée, farine
- Ethiquable : commerce équitable et paysans français
- Artisans du Monde : commerce équitable
- Léa Nature : alimentation, cosmétiques, droguerie
- Food4Good : poissons
- Pronatura : grosse structure
- Moulin des moines : céréales anciennes, épicerie sucrée / salée...

Les collectifs de petits producteurs :

- Coop Bio IDF : une quarantaine de producteurs en Ile-de-France, maraîchers, arboriculteurs, apiculteurs, céréaliers
- Le collectif percheron : 24 agriculteurs bio dans le Perche, maraîchers, éleveurs, fromagers

Les fermiers, paysans, petits producteurs... :

- Les primeurs avec Stéphane Disdet
- La Viande avec la Ferme des Champs Romet, la Ferme du Bas bouchage
- Le miel avec Les abeilles briardes, les fruits secs avec Agrosourcing, des biscuits avec Esprit biscuit
- L'huile d'olive, olives, fruits du sud avec la Ferme d'Ayguemarse

Les producteurs parisiens ou très proches :

- Les brasseurs de bière parisiens :
 - o Bapbapbières artisanales
 - o Bière Goutte d'or
 - o Outland bière
- Les fromages de la Goutte d'or
- La caverne : champignons, jeunes pousses, endives à Paris, dans un ancien parking du 18ème
- L'autre boulange
- Les confitures Re-belle : à partir d'invendus, fruits et légumes moches
- Ferme urbaine de Saint-Denis
- La conquête du pain (Montreuil)

Cosmétiques, droguerie... :

- Comptoir des Lys : cosmétiques, droguerie
- Dans ma culotte : hygiène féminine

ETC...