

Charte éthique



POUR UNE CONSOMMATION RESPONSABLE & LOCALE



Semo

ÉPICERIE LOCALE & VRAC

Choisir un système de production agricole durable et locale, respectueux du vivant et des êtres humains



Nous soutenons un **modèle agricole sobre, durable** (a minima biologique) en **circuit court, écologique** et **éthique** socialement. Semo propose une gamme de produits alimentaires et non-alimentaires sélectionnés avec **exigence** pour leurs critères éthiques et écologiques (origine des ingrédients et du lieu de production, techniques de production et de transformation, responsabilité sociétale et écologique, conditionnement, saisonnalité), sans oublier le **goût** et une **composition irréprochable évitant l'ultra transformation**.

Semo s'engage à respecter les productrices et producteurs, artisanes et artisans, à **valoriser leur travail** par la juste rémunération et à tisser avec elles et eux une **relation de confiance au service de l'économie locale**.

Tous les productrices et producteurs sont sélectionnés pour leur façon de concevoir l'agriculture et se reconnaissent tous dans une **logique de bon sens, d'optimisation des ressources, de bien-être animal** et de **respect de l'environnement**. Certains d'entre eux ont fait le choix de la labellisation Agriculture Biologique, Nature & Progrès, et d'autres ont une éthique tout aussi exigeante, mais préfèrent s'affranchir du label.

Le projet respecte et valorise également les **méthodes de production traditionnelles** qui font la richesse du Tarn. L'approvisionnement est pensé dans une optique de **réduction de l'empreinte carbone** des acheminements en privilégiant les produits locaux, les circuits courts et en travaillant sur la logistique pour amoindrir l'impact des derniers kilomètres de livraison.



Une transparence totale vis-à-vis du consommateur, traçabilité garantie et implication



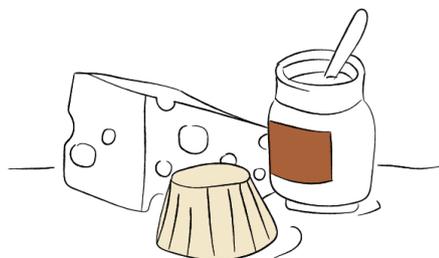
Semo s'engage à communiquer de **manière transparente** sur l'étiquetage des produits en magasin. La provenance des produits, les ingrédients, les labels, le nom du fournisseur, toutes les informations nécessaires à la connaissance du produit seront disponibles.

En ce qui concerne l'image du prix, souvent perçue comme élevé dans ce genre de commerce, nous revendiquons cette différence par rapport à la grande distribution par les **bénéfices écosystémiques** que le projet Semo génère en termes de santé publique, de développement de l'économie locale, de préservation des ressources et enfin de respect de l'environnement.



Semo s'engage à garantir une **traçabilité totale** de chacun des produits vendus mais également mets en place une politique de prix juste et transparente.

Le projet s'inscrit dans une **démarche de pédagogie et de bienveillance** à l'égard des consommateurs en cherchant à les impliquer dans une démarche de réduction des déchets et de consommation alimentaire durable.



Vers une démarche zéro déchet concrète



La démarche zéro déchet telle que proposée par l'association Zero Waste France consiste à ne pas produire de déchets : « **le meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas** ».

Cette démarche s'appuie sur 5 principes auxquels notre projet d'épicerie adhère :

1. Refuser
2. Réduire la consommation d'emballage et le gaspillage
3. Réutiliser/ Réparer
4. Recycler
5. Composter (Rot en anglais)

L'épicerie propose donc des **produits en vrac, consignés, les moins emballés possible** le cas échéant et sensibilise les consommateurs à cette démarche.



Nous encourageons les consommateurs à utiliser **leurs propres contenants et leurs propres sacs à course**.

Mais la démarche de réduction des déchets ne s'arrête pas là. Nous nous engageons à travailler en bonne intelligence avec les fournisseurs pour les encourager à adopter **la consigne avec leurs propres emballages de livraison** (cagettes, bidons, bocaux consignés...).

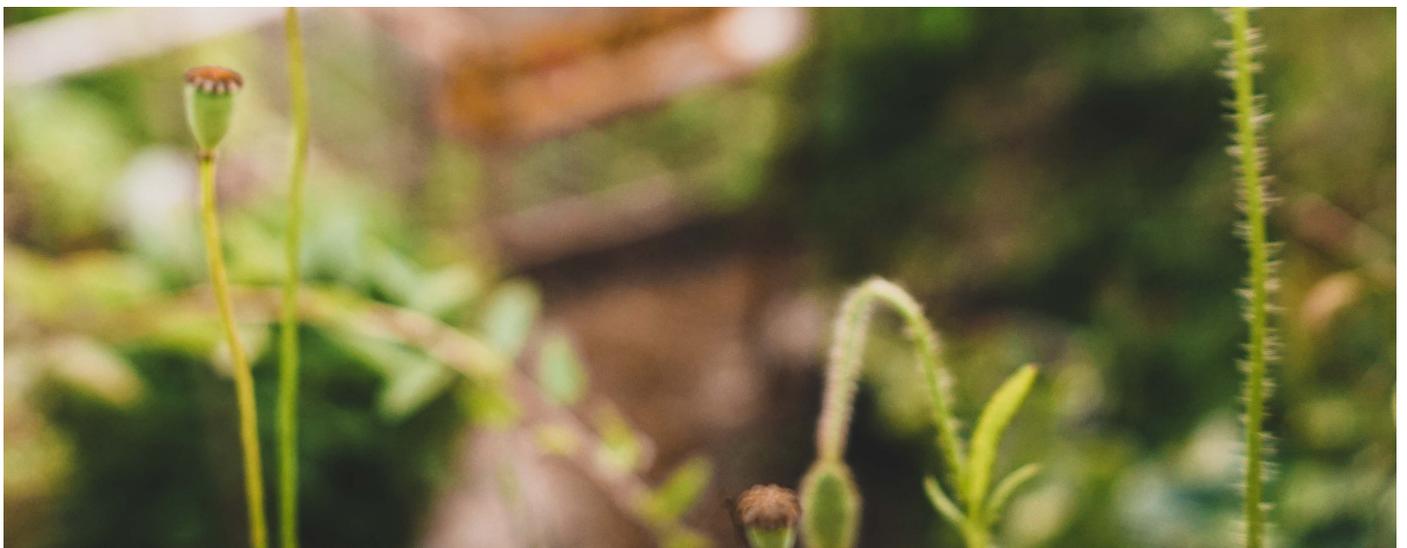
Pour ce qui est du gaspillage, nous le limiterons en offrant certains invendus à **l'épicerie solidaire Lou Mercat** et nous pratiquerons **le compostage pour les produits frais**.





L'AVENIR N'EST PAS CE QUI VA ARRIVER, MAIS
CE QUE NOUS ALLONS FAIRE

Henri Bergson



Semo

ÉPICERIE LOCALE & VRAC