

Nom Commercial : BACCHARIS

Référence produit : 6106

| | | | | |
|--------------------------|--|-----------------------|----------------------|--------------------|
| Description du produit : | | SCORE QUALITE (*****) | SCORE QUALITE (en %) | Total des critères |
| Baccharis | | 4,7 | 93,9 | 28 |

| N° Thème | CRITERES | | | Note du thème | Pondération du thème | Note du thème pondérée |
|----------|-----------------|------------------|---------------|---------------|----------------------|------------------------|
| | 1 (Insuffisant) | 2 (Satisfaisant) | 3 (Excellent) | | | |

| COMPOSITION / EMBALLAGE | | | | 3,00 | 2 | 6 |
|---|--|--|---|------|---|---|
| Nature des ingrédients (naturel ou de synthèse) | | | 3 | | | |
| Absence d'Additifs de synthèse | | | 3 | | | |
| Rapport bénéfice/ risque positif; Adéquation de la dose journalière | | | 3 | | | |
| Emballage (absence phtalate...) | | | 3 | | | |

| ORIGINE DES MATIERES / SELECTION DES PARTENAIRES | | | | 2,50 | 3 | 8 |
|--|--|--|--|------|---|---|
|--|--|--|--|------|---|---|

| | | | | | | |
|--|--|---|---|--|--|--|
| Niveau de certification (labels durable, bio...) | | 2 | | | | |
| Maitrise du sourcing | | | 3 | | | |
| - Contrôle mode de culture et cueillette des plantes | | | * | | | |
| - Respect protocole Nagoya | | | * | | | |
| - Respect des ressources locales | | | * | | | |

| QUALITE DES INGREDIENTS | | | | 3,00 | 3 | 9 |
|-------------------------|--|--|--|------|---|---|
|-------------------------|--|--|--|------|---|---|

| | | | | | | |
|---|--|--|---|--|--|--|
| Ingrédient naturel | | | 3 | | | |
| Origine géographique définie / prise en compte biotope naturel | | | 3 | | | |
| Totum de la plante (apport de tous les composants) | | | 3 | | | |
| Extraction selon procédé traditionnel sans solvant organique | | | 3 | | | |
| Mode de production (conformité à cahier des charges défini au préalable) | | | 3 | | | |
| - Garantie absence pesticides / contrôle des métaux lourds / Non OGM / Non irradié .. | | | | | | |

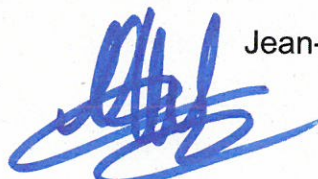
| EXPERTISE METIER - DOMAINE DE L'HERBORISTERIE | | | | 3,00 | 1 | 3 |
|---|--|--|--|------|---|---|
|---|--|--|--|------|---|---|

| | | | | | | |
|--|--|--|---|--|--|--|
| Elaboration formules par un expert en herboristerie (Recul d'usage) | | | 3 | | | |
| Sélection des critères garants d'une activité optimale (parties de plantes, mode production, origine géographique..) | | | 3 | | | |
| Adéquation Rapport volume / dose / fréquence d'utilisation | | | 3 | | | |
| Conseil dans le cadre de la santé naturelle (adéquation de la plante, précautions, conditions d'emploi...), suivi par des experts (téléphone ou en boutique) | | | 3 | | | |

| DEMARCHE ECO -RESPONSABLE ET COHERENCE DES PRODUITS | | | | 2,67 | 1 | 3 |
|---|--|--|--|------|---|---|
|---|--|--|--|------|---|---|

| | | | | | | |
|--|--|---|---|--|--|--|
| Respect empreinte carbone | | 2 | 3 | | | |
| Mise en place démarche éco-responsable au sein de l'entreprise | | | 3 | | | |

Validation :



Jean-François Astier