

Nom Commercial : FERMENTS LACTIQUES

Référence produit : 6201

Description du produit :		SCORE QUALITE (****)	SCORE QUALITE (en %)	Total des critères
Ferments Lactiques		4,4	88,9	27

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 bénéfique/ risque positif; Adéquation de la dose journalière			3			
Emballage (absence phtalate...)			3			
ORIGINE DES MATIERES / SELECTION DES PARTENAIRES				2,00	3	6
Niveau de certification (labels durable, bio...)		2				
Maitrise du sourcing		2				
- 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						
Totum de la plante (apport de tous les composants)						
Extraction selon procédé traditionnel sans solvant organique						
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