



Charte de déontologie du Syndicat du Thé et des Plantes à Infusion



Sommaire

I	Champ d'application	4
II	Garantir un haut niveau de qualité & sécurité	5
	1. Assurer la sécurité sanitaire	
	2. Sécuriser la filière d'approvisionnement	
	3. S'assurer de la sécurité des produits	
III	Une démarche responsable	8
	1. Assurer une information claire et loyale	
	2. Mettre en avant les bienfaits du thé	
	3. Valoriser les métiers et expertises	
IV	Répondre aux nouvelles attentes des consommateurs	10
	1. Proposer une riche expérience de consommation et une large variété de formats et de saveurs	
	2. Valoriser les origines géographiques	
	3. Développer les certifications bio, équitables, durables	
V	Répondre aux enjeux sociétaux et environnementaux	12
	1. Œuvrer en faveur de l'environnement et la préservation des écosystèmes	
	2. Participer à la vie économique des pays producteurs et consommateurs	
	3. Lutter contre toutes les formes de discriminations	
	4. Agir sur l'emballage et le recyclage	
VI	Préserver une concurrence saine	15
	1. Se livrer à une compétition loyale	
	2. Respecter les grands principes du droit de la concurrence	

Préambule

Les Théiers (theacea) sont des arbres de la famille des camellias, cultivés majoritairement en Asie et qui comptent environ 400 espèces. Si le thé ne subit pas réellement de transformations, sa préparation nécessite toutefois différentes étapes plus ou moins délicates, généralement réalisées à proximité des plantations tout de suite après la cueillette. Les feuilles de thé, une fois transformées, sont prêtes pour une préparation par infusion ; tandis que les plantes à infusion-herbes, épices, divers plantes (camomille, églantier, plantes poivrée, rooibos, maté etc...), une fois séchées après leur récolte, sont généralement soit infusées ou soit préparées par décoction. Au contraire du thé, les plantes à infusion ne contiennent généralement pas de théine.

Selon les traitements des feuilles de théier, six couleurs (familles) de thé peuvent être obtenues :

- Verts qui correspondent à des thés non oxydés
- Blancs, qui correspondent à des thés pas ou très peu oxydés
- Jaunes, qui correspondent à des thés très légèrement fermentés
- Noirs qui sont oxydés,
- Sombres qui sont fermentés
- Ou encore les thés bleus ou bleu-vert, thé Oolong qui sont partiellement oxydés.

Les thés parfumés peuvent être obtenus à partir de ces 6 couleurs de thés, mais les thés verts ou noirs sont essentiellement utilisés. Les thés fumés sont généralement obtenus à partir des thés noirs.

Le Syndicat français du Thé et des Plantes à Infusion (ci-après le « Syndicat » ou « STEPI ») représente plus d'une vingtaine d'entreprises de ce secteur alimentaire, ainsi que la diversité de leurs créations. Il a notamment pour mission de promouvoir l'image de ces produits et de les défendre contre toute attaque injustifiée. Le Syndicat veille également au respect par la profession d'un ensemble de règles de déontologie professionnelle, que le présent document entend formaliser.

Les membres du STEPI vous présentent ainsi leur Charte de déontologie. Les valeurs, principes et engagements qui y sont édictés traduisent la volonté de ces entreprises d'exercer leurs activités avec la plus grande intégrité, non seulement afin de répondre aux attentes des consommateurs, mais surtout pour être au rendez-vous des grands enjeux d'aujourd'hui et de demain.

Les entreprises membres du Syndicat s'engagent à respecter les engagements pris dans le cadre de ladite Charte de déontologie.

I Champ d'application

La présente Charte de déontologie s'applique aux produits, commercialisés en France, et regroupés sous les termes de « thés et plantes à infusion » : thés (natures ou aromatisés), plantes à infusion (natures ou aromatisées).



Elle couvre les thés et plantes à infusions, vendus ou remis à titre gratuit, sous forme préemballés, ou emballés en vue de la cession immédiate (vrac) ou à la demande du consommateur, ainsi que les produits remis dans le cadre d'une prestation de service (restauration, hôtellerie etc.).

De leur côté, les boissons instantanées (dérivées du thé ou de plantes à infusion) sont traitées dans les spécifications adoptées par l'association européenne THIE (« Tea & Herbal Infusions Europe »).



• Selon l'article 11 du décret du 7 octobre 1932, le thé désigne les « feuilles ou extrémités de jeunes tiges de *Thea Chinensis* [syn. *Camellia sinensis*], en bon état de conservation, convenablement préparées, séchées et roulées et n'ayant subi aucun retranchement de leurs principes utiles »

• Selon le guide de la Commission européenne décrivant les catégories de denrées citées à l'annexe II, partie E, du règlement (CE) n°1333/2008, les plantes à infusion désignent les « Plantes ou parties de plantes qui ne sont pas issues de *Camellia sinensis*(L.) O. Kuntze et qui sont destinées à être consommées sous forme d'infusion dans de l'eau fraîchement bouillie. Elles intègrent aussi les mélanges de plantes et de fruits contenant un pourcentage mineur de thé »

II Garantir un haut niveau de qualité & sécurité

Garantir la qualité des thés et plantes à infusion pour assurer la sécurité du consommateur est la plus grande priorité des membres du STEPI. Aussi, la profession a mis en place des procédures et outils rigoureux visant à assurer que tout produit placé sur le marché remplisse non seulement les dernières exigences réglementaires, mais également les critères de certification les plus récents.

La qualité et la sécurité, de l'approvisionnement des matières premières aux produits finis présentés au consommateur sont des enjeux majeurs pour les entreprises. La sélection des feuilles, la préparation et toutes les étapes de transformation en fonction de la couleur doivent rendre compte d'un procédé rigoureux et d'engagement de traçabilité. Ainsi, pour le thé, en fonction de la couleur ciblée, sont réalisés les flétrissage, roulage, oxydation, fermentation, criblage, dessiccation, tri des feuilles tandis que pour les plantes à infusion, selon le type de plantes, un séchage, puis un tri sont effectués.



OBLIGATION DE TRAÇABILITÉ

Nos entreprises assurent une traçabilité de leurs produits, depuis le lieu de récolte jusqu'au produit fini.

1) ASSURER LA SÉCURITÉ SANITAIRE

Nos entreprises appliquent les directives et règlements européens constituant le « Paquet Hygiène ». Cet ensemble législatif, dont le règlement (UE) n° 178/2002 est la base fondatrice, permet d'assurer aux consommateurs que tous les thés vendus sur le sol de l'Union européenne répondent à des critères de sécurité de base, fondés sur les grands principes du HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

Veille réglementaire et normes volontaires

Les membres du STEPI opèrent une veille réglementaire pour suivre l'évolution des Limites Maximales de Résidus, les recommandations du Système d'alertes européen (RASFF) et de la DGCCRF. Le STEPI complète l'action de ses membres en assurant une veille réglementaire poussée sur l'intégralité des sujets touchant à la sécurité des aliments. Des outils syndicaux aident chaque entreprise à analyser les risques et maîtriser les points critiques de leurs systèmes de fabrication.

Les entreprises appliquent également des normes volontaires afin de renforcer la sécurité des denrées alimentaires qu'ils commercialisent.

Ces normes permettent de démontrer l'aptitude de nos entreprises à identifier et maîtriser les dangers liés à la sécurité des aliments, mais aussi à fournir en permanence des produits sains et sûrs aux consommateurs. Les référentiels les plus souvent rencontrés chez nos entreprises sont notamment : « les normes ISO ou AFNOR ; l'IFS (International Food Standard) et le BRC (British Retail Consortium) qui sont deux référentiels privés développés par les distributeurs. Nos entreprises utilisent également les certifications Safe Quality Food « SQF » ainsi que les Good Agricultural Practices « GAP » tels que CANADAGAP, ASIAGAP ou encore GlobalGAP.

2) SÉCURISER LA FILIÈRE D'APPROVISIONNEMENT

Les entreprises du STEPI mettent tout en œuvre pour s'assurer de la qualité de leurs matières premières avec une sélection rigoureuse de leurs thés et plantes à infusion, mais également des autres ingrédients participant à la diversité des produits proposés au consommateur comme les fruits (ex : écorces), diverses épices et arômes. Une fraude alimentaire est identifiée dès lors qu'un produit est délibérément placé sur le marché, alors qu'il est susceptible de tromper ou d'induire en erreur son consommateur. Les pratiques frauduleuses comprennent notamment la substitution volontaire d'ingrédients, l'adultération, l'étiquetage, la contrefaçon.

Le Syndicat et ses entreprises condamnent fermement l'adultération de ces matières premières, une pratique frauduleuse pouvant potentiellement concerner certains thés.

Lutte contre la contrefaçon

Seuls 87 jardins produisent du thé Darjeeling en Inde, alors que la vente annuelle a été quatre fois supérieure à l'offre. Afin de lutter contre la contrefaçon, Tea Board of India a imposé l'achat d'une licence pour la vente du thé Darjeeling. L'appellation Darjeeling est alors réservée au thé issu à 100% de la région et certifié par le sceau d'authenticité. Il ne peut être vendu sous une telle appellation en cas de mélange avec d'autres origines de thé.

Guide sur l'usage des plantes

Afin de s'assurer de la conformité de l'usage des diverses plantes pouvant rentrer dans la composition d'une infusion ou d'un mélange, le STEPI a développé un arbre de décision permettant d'appuyer ses membres sur le sujet.



Une production française

Dans le cadre de la valorisation des territoires, de la sécurisation des approvisionnements, certaines entreprises ont fait le choix de redéployer des productions françaises, notamment dans le domaine des plantes à infusion. De plus, la recherche et la valorisation des entreprises françaises tout au long de la chaîne d'approvisionnement constituent un engagement de certaines entreprises en vue de mieux maîtriser ses approvisionnements et ses partenariats. A titre d'illustration, les membres du STEPI

s'engagent, dans la mesure du possible à acheter leurs thés directement à la source et/ou par le biais d'intermédiaires qualifiés et rigoureusement sélectionnés. Les cinq sens sont sollicités dans le choix du thé. Ils procèdent à une analyse sensorielle d'abord visuelle et tactile pour la jeunesse des feuilles. Cette première étape est complétée par une analyse olfactive, gustative puis physico-chimique des matières premières.

3) S'ASSURER DE LA SÉCURITÉ DES PRODUITS

Dans un objectif constant de protection du consommateur, des plans de contrôles conséquents sont mis en place par les entreprises, afin de s'assurer de la conformité des ingrédients utilisés à la réglementation et leurs faibles teneurs en divers contaminants, pouvant notamment être présents naturellement (ex : toxines de plantes, métaux lourds) ou apportés par l'homme (ex : résidus de pesticides).

Des contrôles fournisseurs réguliers

Dans la lignée des recommandations de Tea & Herbal Infusions Europe (THIE), les membres du STEPI s'engagent à procéder à une analyse de leur chaîne d'approvisionnement et notamment à cartographier leurs fournisseurs et intermédiaires, vérifier le EU RASFF c'est-à-dire le système d'alerte européen sur les problèmes relatifs aux produits agroalimentaires, et identifier les risques associés à leur activité (saisonnalité des produits, importance de la demande). Suite à ces analyses, un plan d'action devrait être mis en place.

Les entreprises réalisent ainsi des plans de contrôle conséquents associés à une sensibilisation régulière des

fournisseurs. Les échantillons obtenus font l'objet de tests organoleptiques et de contrôles macroscopiques (couleur, parties de plantes utilisées). Dès qu'un nouveau fournisseur est référencé, des analyses contaminants plus poussées sont réalisées sur les premières livraisons en complément de la vérification des procédures de traçabilité, de lutte contre la fraude alimentaire, du respect des standards HACCP.

Une analyse des contaminants vient compléter l'analyse des risques. En parallèle, les produits mis sur le marché par les entreprises adhérentes au STEPI font l'objet de contrôles sur les pesticides par des laboratoires accrédités.



III Une démarche responsable

Les thés et infusions sont les boissons chaudes les plus consommées dans le monde. D'ailleurs, la consommation de thé n'a cessé de croître ces vingt dernières années. Les Français sont de plus en plus attirés par les thés haut de gamme, grands crus, bio, mais également les dernières nouveautés venues d'Asie ou d'ailleurs dans le monde. Les entreprises membres du STEPI s'engagent à communiquer de manière responsable afin que chaque consommateur puisse effectuer des actes d'achats raisonnés, en cohérence avec ses convictions mais surtout adaptés à une alimentation équilibrée et un mode de vie sain.



LA CONSOMMATION DE THÉ

Plus de 2 Français sur 3 consomment du thé en France.

La France est le 30^{ème} consommateur mondial de thé.

Source : Forbes International 2021

1) ASSURER UNE INFORMATION CLAIRE ET LOYALE

Les membres du STEPI considèrent la bonne information du consommateur comme fondamentale à la préservation du lien de confiance qui les unit à lui. Aussi, les entreprises membres du Syndicat s'engagent à respecter scrupuleusement la réglementation relative aux pratiques commerciales à destination des consommateurs (étiquetage, publicité, promotion etc.), quel que soit le support (sites internet, étiquetages...).



L'ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL

Les thés et infusions sont exemptés de déclaration nutritionnelle dès lors qu'ils ne font pas l'objet d'allégation nutritionnelle et de santé.

Source : Règlement INCO 1169/2011 & Règlement 1224/2006

Les informations fournies par nos entreprises doivent être claires, objectives et loyales. Elles ne doivent pas tromper ou induire le consommateur en erreur sur les caractéristiques du thé qu'il acquiert, notamment sur les dénominations¹, les origines géographiques, ou encore les effets sur la santé.

En outre, la publicité faite en faveur du thé, et ce, quel que soit le support, ne doit pas comporter d'allégations mensongères ou trompeuses pour le consommateur.

¹ Code de bonnes pratiques d'étiquetage STEPI

Le Code de bonnes pratiques d'étiquetage du STEPI

En 2021, le Syndicat des Thés et des Plantes à Infusion a révisé son Code de bonnes pratiques ayant pour objectif de définir les règles d'étiquetage que les entreprises membres du Syndicat s'engagent à respecter en vue d'assurer la bonne information du consommateur, de même qu'une concurrence loyale au sein de la profession.

2) METTRE EN AVANT LES BIENFAITS DU THÉ

Le thé et les plantes à infusion présentent de nombreux bienfaits et vertus.

L'utilisation d'une allégation mettant en avant les bénéfices d'une denrée alimentaire est encadrée au niveau européen afin de garantir le fonctionnement efficace du marché intérieur tout en assurant un niveau élevé de protection des consommateurs. Toutefois, il existe aujourd'hui plus de 1500 allégations de santé relatives aux plantes pouvant être utilisées par les opérateurs, bien qu'elles soient en attente d'évaluation par l'autorité de santé européenne.

Une consommation raisonnée

Promotion d'une alimentation variée, équilibrée et d'un mode de vie sain
Les opérateurs s'engagent à ne pas encourager la consommation excessive de thé, en limitant l'utilisation des allégations santé aux effets susceptibles d'être observés avec une consommation de thé raisonnée.

3) VALORISER LES MÉTIERS ET EXPERTISES

L'art du thé et des infusions consiste notamment dans un assemblage de saveurs différentes et dans un dosage subtil. L'association ou l'aromatisation des thés et des infusions est une pratique coutumière en Europe permettant l'obtention de thés ou infusions aux saveurs inédites. La maîtrise des proportions et de l'assemblage est donc primordiale afin de produire des thés et des infusions de qualité. L'accord de plusieurs plantes nécessite ainsi un certain savoir-faire afin de marier les qualités et les intérêts de chaque ingrédient.

Attachés au maintien de cet art de l'assemblage, les membres du STEPI ont à cœur d'associer différents crus de thés d'origine et des plantes à infusion afin d'obtenir des saveurs inédites et équilibrées et de valoriser leur expertise et le savoir-faire de leur métier.

Dans ce contexte, le Syndicat des Thés et des Plantes à Infusion s'est engagé en faveur d'une harmonisation des règles d'utilisation des allégations de santé en attente, en vue d'assurer une bonne information du consommateur, de même qu'une concurrence loyale au sein de la profession. Les membres du STEPI s'engagent en s'appuyant sur le guide allégations santé élaboré au sein du STEPI, à utiliser des allégations appropriées et justifiées, et s'abstiennent de toute promesse de vertus bénéfiques trompeuses.



IV Répondre aux nouvelles attentes des consommateurs

Les membres du STEPI ont à cœur de répondre aux nouvelles attentes des consommateurs en matière de praticité, de goût, d'origine géographique et de durabilité. Innover tout en proposant des thés et infusions d'excellence est le gène commun de l'ensemble de nos entreprises adhérentes.

1) PROPOSER UNE RICHE EXPERIENCE DE CONSOMMATION ET UNE LARGE VARIETE DE FORMATS ET DE SAVEURS

Le thé et les infusions sont des produits usuellement consommés à toute heure de la journée et en des lieux variés allant du domicile familial au restaurant, en passant par le lieu de travail. Pour répondre à chacun de ces « instants de consommation », les membres du STEPI développent des formats nouveaux adaptés aux demandes et besoins de chacun.

La multiplication des formats fait écho à la diversification des goûts. Depuis des années, les membres du STEPI proposent aux côtés des produits traditionnels, des thés aux saveurs nouvelles, qui viennent compléter

la diversité de leur offre. Mais le terroir, l'exposition au soleil et les conditions climatiques, la manufacture ou encore la culture sont autant de facteurs contribuant à la saveur des thés.

Les membres du STEPI restent toutefois également très attachés à faire connaître les bonnes pratiques qui entourent de la préparation et consommation du thé, puisant dans leurs connaissances de savoir-faire ancestraux et des dernières innovations. Ils rappellent également que chaque préparation de thé et d'infusions par le consommateur contribue au goût de ce dernier.

2) VALORISER LES ORIGINES GÉOGRAPHIQUES

L'origine du thé est également un seul facteur déterminant dans le goût qu'il développe une fois arrivé dans la tasse du consommateur.

Du fait de la complexité de la réglementation relative à l'étiquetage de l'origine des thés et des plantes à infusion, les membres du STEPI ont élaboré un arbre de décision concernant l'étiquetage de l'origine du thé². De plus, les membres du STEPI s'engagent à respecter le décret du 7 octobre 1932 ayant trait à la mise en avant de l'origine d'un mélange de thé.

Certains thés sont des produits de terroir, dont les qualités gustatives sont intimement liées à la terre dans laquelle ils

ont été récoltés. En conséquence, les membres du STEPI valorisent de plus en plus, de manière volontaire, les origines dont leurs produits sont issus.

Conformément aux règles de droit alimentaire, la valorisation de l'origine géographique d'un thé n'est effectuée que dans la mesure où l'intégralité de celui-ci est de la provenance alléguée. Pour valoriser certaines origines les entreprises doivent par ailleurs se soumettre à des cahiers des charges précis. Tel est le cas, par exemple, du thé Darjeeling qui fait l'objet d'une Indication Géographique Protégée (ou « IGP ») reconnue par l'Union européenne. Il s'agit là d'un gage de qualité supplémentaire pour le consommateur.

3) DÉVELOPPER LES CERTIFICATIONS BIO, ÉQUITABLES, DURABLES

Les consommateurs sont de plus en plus demandeurs de produits respectueux de l'homme et de la planète. Pour répondre à cette demande croissante, écho aux enjeux du développement durable, nos entreprises procèdent à la certification de la plupart de leurs références.

La certification d'un produit est une démarche longue et complexe, qui se matérialise sur l'étiquetage par l'apposition d'un label collectif de type « Max Havelaar », « Commerce équitable », « Fair for life » ou « Agriculture Biologique ». À ces « certifications publiques » (car accessibles à tous) s'ajoutent des « certifications propriétaires », issues d'initiatives individuelles de nos entreprises. Ces certifications propriétaires s'appuient sur des cahiers

des charges propres, dont le contrôle est le plus souvent assuré par des organismes externes et indépendants.

Ces certifications peuvent poursuivre des buts différents et complémentaires. Certaines, comme le logo « Agriculture Biologique » ou « Agriculture Biodynamique » indiquent que le thé est issu d'une agriculture qui se veut plus respectueuse de l'environnement, ou respectueuse des influences naturelles. D'autres, comme les labels « Fairtrade » ont pour objet principal de garantir aux producteurs une rémunération équitable et d'améliorer leurs conditions de vie. Enfin, certains labels ont trait à l'origine des thés comme « théiers anciens et sauvages », « issus de petits producteurs ».

La part du bio en pleine croissance

Le secteur BIO du thé et des tisanes à base de plantes est une partie vitale et croissante de ce marché. En France, en 2020 les ventes de thés et tisanes bio représentent 20% des volumes vendus, soit environ 2126 tonnes en GMS (les thés bio représentant 14% des volumes vendus de thés et les tisanes bio représentant 31% des volumes vendus de tisanes) (source IRI).

Certaines entreprises membres du STEPI appartiennent également au réseau ETP, « Ethical Tea Partnership », association à but non lucratif qui agit collectivement pour faire progresser la qualité des cultures de thé et améliorer la vie et l'environnement des producteurs.



V Répondre aux enjeux sociétaux et environnementaux

Les membres du STEPI sont pleinement engagés dans le développement durable, et notamment dans la protection des populations et la préservation de l'environnement. Nos entreprises s'engagent à entretenir des liens étroits avec les populations en vue de favoriser leur insertion et garantir leur protection ainsi qu'à limiter l'impact de leurs activités sur la nature.

1) ŒUVRER EN FAVEUR DE L'ENVIRONNEMENT ET DE LA PRÉSERVATION DES ÉCOSYSTÈMES

De la récolte du thé jusqu'à sa vente aux consommateurs, les membres du STEPI inscrivent leurs activités dans un cadre citoyen et respectueux de l'environnement. Nos entreprises sont convaincues que leur développement ne peut se construire que sur la base d'un engagement commun visant à limiter l'impact de leurs activités sur la nature.

Les membres du STEPI ont à cœur de préserver les ressources énergétiques limitées de la terre, et de réduire la pollution qui découle de leur utilisation. Aussi, nos entreprises développent des procédés et pratiques de fabrication et de transport plus économes en énergie, sur l'ensemble du cycle de vie de leurs produits.

Les thés sont récoltés dans des zones intertropicales et doivent parcourir des milliers de kilomètres avant d'être consommés en France. La filière se mobilise pour limiter la consommation d'énergies fossiles et les émissions de gaz à effet de serre qui en découlent, à toutes les étapes de ce voyage.

Par ailleurs, chaque entreprise contribue, à sa manière, à la préservation de la nature et de la biodiversité. Les mesures prises par les opérateurs sont nombreuses et vont du développement de l'agroforesterie à la plantation d'arbres en passant par la formation des populations locales.

Quelques exemples d'initiatives vertueuses en faveur de l'environnement

Dans le cadre de leurs actions, des entreprises œuvrent dans le domaine de l'Agroforesterie. Dans cette mesure, la culture des épices (cannelle, girofle, muscade...) est ajoutée à celle du thé afin de diversifier l'écosystème. Les arbres apportent de l'ombre aux théiers, et leur élagage tous les six mois permet d'enrichir le sol en azote naturelle. La culture en biodynamie, c'est-à-dire le suivi, est également réalisée.

Afin de réduire l'empreinte carbone, certains producteurs réalisent des coupes à la main et utilisent des attelages pour le transport des sacs de feuilles. Les envois nationaux et internationaux peuvent être effectués par bateaux et voies ferrées.

Un éclairage optimisé - L'éclairage naturel associé à l'éclairage à détection automatique permettent de réduire la consommation électrique tout en améliorant les conditions de travail des salariés.

2) PARTICIPER À LA VIE ÉCONOMIQUE DES PAYS PRODUCTEURS ET CONSOMMATEURS

Le thé ainsi que les plantes à infusions sont cultivés dans plus de 50 pays et diverses régions du monde. Beaucoup de thés sont cultivés en altitude. La mécanisation reste peu présente du fait de la précision nécessaire pour la cueillette. Cette dernière est souvent dévolue à des cueilleurs spécialisés, généralement des femmes. Le thé est donc mondialement, un grand pourvoyeur d'emplois. Les membres du STEPI sont engagés socialement vis-à-vis des communautés des pays dans lesquels ils sont implantés afin de garantir un travail prospère et dynamique. Ils sont ainsi impliqués dans la vie de ces dernières afin de contribuer à la construction de communautés fortes et apporter des avantages tangibles et durables. Le travail de petits producteurs, les filières locales et les sourcing bioéthiques sont privilégiés.

Le thé et les cultures de plantes à infusions sont indispensables au fonctionnement de l'économie de certains pays de l'hémisphère sud. Cependant, les entreprises membres du STEPI sont également impliquées dans l'économie française et participent pleinement à son dynamisme.

Les membres du STEPI sont engagés socialement vis-à-vis de leurs salariés et encouragent leur formation tout au long de la vie professionnelle, préservent et améliorent leur santé au travail (par la prévention notamment des risques professionnels).

Le STEPI condamne avec la plus grande fermeté le travail forcé des enfants et des adultes. Nos entreprises s'engagent ainsi à collaborer avec les organisations internationales du travail et du thé afin de veiller au respect des droits de l'homme et des travailleurs dans les pays producteurs. Elles privilégient à ce titre les approvisionnements des pays ayant ratifié la convention n° 130 de l'Organisation Internationale du Travail (« OIT ») relative au travail des enfants.

Un élément essentiel de notre engagement réside dans la collaboration directe de nos entreprises avec des organisations de labellisation reconnues internationalement telles que : Max Havelaar, Rainforest Alliance. Ces organismes garantissent la mise en œuvre de normes de base en matière économique, sociale et environnementale.

Des actions concrètes auprès des populations

Dans le cadre d'un accompagnement social, certaines entreprises financent également des actions en faveur du dépistage de la tuberculose, de l'accueil d'urgence de femmes victimes de violence.



3) LUTTER CONTRE TOUTES LES FORMES DE DISCRIMINATIONS

En France comme à l'étranger, nos entreprises favorisent la diversité et l'égalité des chances. Elles font preuve d'une vigilance particulière pour faire cesser les discriminations liées : au sexe, au genre, à l'âge, à l'état de santé, au handicap, à l'orientation sexuelle, à l'apparence physique, aux activités syndicales ou à l'appartenance réelle ou supposée à une ethnie, une religion, une nation.

En outre, par l'intermédiaire du Syndicat, les entreprises veillent au caractère non-discriminant des produits mis sur le marché. Si une appellation ou une forme de produit n'était pas conforme à cet engagement, le Syndicat agirait alors auprès de l'entreprise concernée.

4) AGIR SUR L'EMBALLAGE ET LE RECYCLAGE

La préservation des ressources naturelles (dont les matières premières) contribue également à la sauvegarde de l'environnement. Aussi, chacune de nos entreprises est engagée dans une démarche de réduction de ses déchets et d'éco-conception de ses emballages et de ses sachets de thé.

Par-delà les initiatives individuelles mises en place par de nombreux acteurs de la filière, nos entreprises ont entrepris une phase de recherche et de formulation importante pour répondre aux obligations réglementaires nationales et substituer l'ensemble de leurs sachets de thé et de tisane non biodégradables vers des matériaux biodégradables.

Les entreprises du Syndicat ont l'obligation légale d'adhérer à un organisme chargé de la collecte, de la gestion et du recyclage des emballages. Cette contribution permet d'assurer la gestion de la fin de vie des emballages qu'elles mettent sur le marché.

Promotion de l'éco-conception

Certains adhérents ont choisi de générer leurs propres emballages par le biais d'une chaîne de conditionnement. Ainsi, la réduction du nombre de rabats, ou encore la diminution du grammage des emballages permettent de diminuer les matières premières consommées et les déchets ultérieurement générés.



VI Préserver une concurrence saine

Les entreprises membres du Syndicat s'engagent à se livrer une compétition saine, dans le respect des grands principes du droit communautaire et français de la concurrence.



1) SE LIVRER A UNE COMPETITION LOYALE

Exercer ses activités dans un environnement concurrentiel loyal est fondamental. A cet effet, nos entreprises adhérentes s'engagent à promouvoir la loyauté dans leurs relations commerciales et à ne pas s'engager dans des pratiques anticoncurrentielles.

Par ailleurs, il est important pour préserver l'image de la profession et de ses produits que des bonnes pratiques de communication commerciale soient établies entre les opérateurs. Aussi, les entreprises entendent privilégier

une communication positive, sans dénigrer ou jeter le discrédit sur une catégorie de produit ou un produit concurrent.

En cas de différend ou de litige entre entreprises adhérentes au STEPI, celles-ci rechercheront en priorité des solutions amiables dans le cadre d'une médiation professionnelle, selon les procédures mises en place L'Alliance 7, fédération des produits de l'épicerie et de la nutrition spécialisée.

2) RESPECTER LES GRANDS PRINCIPES DU DROIT DE LA CONCURRENCE

Le droit de la concurrence est un ensemble de règles juridiques qui garantissent l'effectivité de la concurrence entre les entreprises. Il permet notamment aux consommateurs d'avoir accès à un choix étendu de produits et de services, à des prix compétitifs.

Le Syndicat et ses membres s'engagent à agir dans le respect des lois et des règlements encadrant la concurrence entre les entreprises, en particulier du livre IV du Code de commerce et des articles 101 et 102 du Traité sur le fonctionnement de l'Union européenne.



Nos entreprises adhérentes

Arcadie
Betjeman and Barton
Cailleau Herboristerie
Cha Yuan International
Comptoir Français du Thé
Dammann Frères
Ekaterra
George Cannon SAS

Herbissima
Kabushi Kaisha Maruyama Nori Ten
Laboratoires Juva Santé
La Centrale du Thé
La Thé Box SAS
Le Temps des Cerises
Les 2 Marmottes
Maka-Les Jardins de Gaïa

Natural Origins
Naturenvie
Orientis Gourmet
Pagès Thé & Infusions
Solinest
Terre d'Oc Evolution
Thés Christine Dattner
Twinings & Co SAS

Syndicat du Thé et des Plantes à Infusion

9, boulevard Malesherbes, 75008 Paris - alliance7@alliance7.com - 01 44 77 85 85 - theetinfusions.fr
Twitter @ThesInfusion