

Els criteris per a cercar i seleccionar els productes i proveïdors de La Feixa són:

Criteri transversal

0. Apostem per aliments i productes assequibles econòmicament, al mateix temps que garantim un preu just per a les productores.¹

Criteris generals

1. Aliments segurs i de qualitat.
2. Procedència ecològica de l'aliment i/o dels seus components.
3. Proximitat geogràfica del producte (origen de les matèries primeres i/o producció).
4. Productes agroecològics de temporada i del territori.²
5. Model de circuits curts de producció-consum o de comercialització. Minimitzar el número d'intermediaris entre el producte/productor i el consumidor.
6. Empreses integrades al territori i responsables en l'àmbit social, econòmic i mediambiental en tota la cadena de valor.
7. El benestar laboral dels treballadors de l'empresa, el respecte dels principis i drets laborals fonamentals, tenint també en compte, valors cooperativistes, d'economia social, mida de l'empresa, comerç just, valors feministes, ...
8. L'ús de criteris ambientals en tota la cadena de valor, des de les matèries primeres, la fabricació, la distribució i el reciclatge. Utilització d'envasos i materials d'embalatge sostenibles.
9. Etiquetatge en català.

Criteris específics

1. Una alternativa vegana real.
2. Aliments per a dietes especials (sense gluten, sense sucre, etc...).

¹ Apostem perquè hi hagi dues línies de productes, una de les quals sigui més econòmica, sense contradir en essència els criteris aprovats, per garantir l'accés als productes ecològics, de qualitat i de proximitat al major nombre de persones possible, sense discriminació de renda o classe social.

² Aquest criteri està subjecte a algunes excepcions tals com: els plàtans, els kiwis, els alcovats, les taronges, els tomàquets i alguns altres productes que no són produïts a Catalunya o bé que es produeixen fora de temporada. No obstant, els productes provenen de zones properes com el País Valencià o d'altres regions de l'estat espanyol.