

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE N° LA 02/03

HERBES DE PROVENCE



Caractéristiques certifiées communicantes :

- Saveur et arôme garantis
- Plantes sélectionnées et contrôlées

Organisme de Défense et de Gestion :
Association Interprofessionnelle des Herbes de Provence (AIHP)
Les Quintrands - route de Volx – 04 100 Manosque
Tél : 04 92 72 32 83 - Fax : 04 92 72 72 09

Président de l'AIHP
Vincent Mignérat

SOMMAIRE

| | | |
|------|--|----|
| 1. | NOM DU DEMANDEUR..... | 3 |
| 2. | NOM DU LABEL ROUGE | 3 |
| 3. | DESCRIPTION DU PRODUIT | 3 |
| 3.1. | PRESENTATION DU PRODUIT | 3 |
| 3.2. | COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT DE COMPARAISON | 4 |
| 3.3. | ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE..... | 5 |
| 4. | TRACABILITE..... | 5 |
| 5. | METHODE D'OBTENTION..... | 9 |
| 5.1. | SCHÉMA DE VIE..... | 9 |
| 5.2. | DESCRIPTION DES ÉTAPES | 11 |
| 6. | ETIQUETAGE..... | 22 |
| 7. | PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER | 22 |
| 8- | PRINCIPALES DEFINITIONS ET ABREVIATIONS..... | 22 |

1. NOM DU DEMANDEUR

Association Interprofessionnelle pour les Herbes de Provence (AIHP).

Les Quintrands
Route de Volx
04 100 MANOSQUE

☎ : 04 92 72 32 83
Fax : 04 92 72 72 09

2. NOM DU LABEL ROUGE

HERBES DE PROVENCE

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Le mélange Herbes de Provence certifié est un mélange de thym, romarin, sarriette et d'origan séchés et mélangés dans les proportions suivantes : **19 % de thym, 27% de romarin, 27% de sarriette et 27% d'origan.**

Les variétés des plantes utilisées présentent des caractéristiques semblables aux caractéristiques de ces mêmes plantes lorsqu'on les trouve **poussant à l'état spontané** dans la nature.

Les plantes utilisées sont des plantes **cultivées ou issues du ramassage de plantes sauvages**. Les exigences du cahier des charges pour ces étapes intègrent **les bonnes pratiques agricoles applicables à ces cultures et le respect de l'environnement**. Quant au ramassage, il assure une fonction économique mais aussi environnementale en participant à l'entretien des **zones de garrigues et de montagne sèche** par une gestion efficace des sites de cueillette.

Ces plantes sont ensuite séchées sur des séchoirs, battues par les exploitants agricoles. Les plantes sont ensuite **sélectionnées** pour n'extraire des récoltes que les lots de plantes disposant des qualités intrinsèques permettant d'obtenir le niveau qualitatif exigé pour le mélange par le cahier des charges.

Elles sont **triées** puis elles sont **coupées**. Ces opérations sont **effectuées plante par plante afin d'adapter au mieux et de maîtriser les différents paramètres de ces différents processus**. Une fois ces étapes passées, les lots de thym, romarin, sarriette et origan sont **constitués essentiellement de leurs constituants aromatiques, c'est-à-dire les feuilles**, et exempts d'un maximum d'éléments étrangers, minéraux ou végétaux et de leurs tiges.

Elles sont ensuite mélangées dans les proportions définies ci-dessus. Le mélange est **systématiquement débactérisé à la vapeur** afin de s'affranchir du risque de présence de micro-organismes pathogènes.

Après un contrôle final, le mélange est conditionné en vrac ou en unité de vente consommateur.

3.2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

| Points à maîtriser | Etapes | Caractéristique et valeur cible du produit courant | Caractéristique et valeur cible du produit label Rouge |
|---|---|---|---|
| Teneur en huile essentielle | Culture Récolte Séchage Stockage Débactérisation | Références aux normes AFNOR et ISO existantes mais pas de garanties commerciales Thym : 1 % (NF ISO 6754) Romarin : 0,8 % (NF ISO 11164) Origan : 1,8 % (NF ISO 7925) Sarriette : 0,7 % (NF V 32-175) | Teneur en huile essentielle minimale ($\pm 10\%$) garantie par plante et contrôlée à la production Thym : 3 % Romarin : 1,8 % Origan : 3,5 % Sarriette : 1,4 % Sur le mélange fini après débactérisation : 2 % |
| Couleur | Culture Récolte Séchage Triage Stockage Débactérisation | Souvent tirant sur le jaune marron | Sélection des plantes pour leur couleur verte (ton, homogénéité de la couleur, et faible proportion de feuilles brunes ou jaunes) |
| Proportions | Mélange | Composition et proportions des plantes constituant le mélange variables d'un lot à un autre, pour un même opérateur et d'un opérateur à un autre. | Composition fixée : les plantes utilisées et leurs proportions sont invariables pour le produit sous label : - Thym : 19 % - Romarin : 27% - Sarriette : 27% - Origan : 27% |
| Granulométrie | Coupe Calibrage | Présence de fines NB : Une coupe fine permet de donner une apparence homogène à un produit hétérogène, contenant par exemple des matières étrangères ou une proportion importante de tiges. | Critères sur produit fini Max 2 % < 400 μm 400 μm < Max 18 % < 630 μm Max 1 % > 2 500 μm |
| Pourcentages de tiges, de matières étrangères et de cendres insolubles dans l'acide dans le mélange | Culture (désherbage) Séchage Battage Triage Coupe / calibrage | Références aux normes AFNOR et ISO existantes mais pas de garanties commerciales | Proportions maximales garanties sur le produit fini : - Tiges : 2,2 % - Eléments étrangers : 1 % - Cendres insolubles dans l'acide : 0,8 % |
| Microbiologie | Toutes les étapes peuvent être source de contamination Débactérisation | Références aux normes ICSMF, mais moins bonne maîtrise de la bactériologie des produits de base, du à une moins bonne maîtrise à la production | Débactérisation systématique Seul le procédé à la vapeur est autorisé. Seuils de microbiologie fixés : - E. Coli : < 10 /g - Flore totale : < 5.10 ⁶ |

3.3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

La qualité supérieure du produit est liée au choix variétal, à la recette du produit, aux pratiques culturales et de transformation détaillées dans ce cahier des charges.

La première caractéristique certifiée est « **Saveur et arôme garantis** » :

- ☛ Les variétés sélectionnées pour leur couleur, teneur en huile essentielle et leur profil.
- ☛ La teneur en huile essentielle minimale ($\pm 10\%$) garantie par plante et contrôlée à la production :

- Thym : 3 %
- Romarin : 1,8 %
- Origan : 3,5 %
- Sarriette : 1,4 %

Sur le mélange fini après débactérisation, cette teneur en huile essentielle minimale est de 2%.

- ☛ Les plantes utilisées et leurs proportions sont invariables pour le produit sous label :

- Thym : 19 %
- Romarin : 27%
- Sarriette : 27%
- Origan : 27%

- ☛ La granulométrie :

- Les critères sur produit fini sont :

- Max 2 % < 400 μm
- 400 μm < Max 18 % < 630 μm
- Max 1 % > 2500 μm

- Ces critères sont choisis pour :

- 1/ Garantir l'utilisation exclusive des parties nobles des plantes
- 2/ Eliminer les risques de "camouflage" (en limitant les fines particules qui masquent poussières, éléments étrangers...)
- 3/ Permettre aux arômes de se développer pleinement
- 4/ Assurer une homogénéité de la texture.

La seconde caractéristique certifiée est « **Plantes sélectionnées et contrôlées** » :

- ☛ Les plantes sont sélectionnées pour leur couleur verte (ton, homogénéité de la couleur, et faible proportion de feuilles brunes ou jaunes). Un contrôle de la couleur est effectué lors de la commission d'agrément
- ☛ Le taux de tiges, de matières étrangères et de cendres insolubles dans l'acide dans le produit fini est défini par les proportions maximales garanties ci-dessous:

- Tiges : 2,2 %
- Éléments étrangers : 1 %
- Cendres insolubles dans l'acide : 0,8 %



4. TRACABILITE

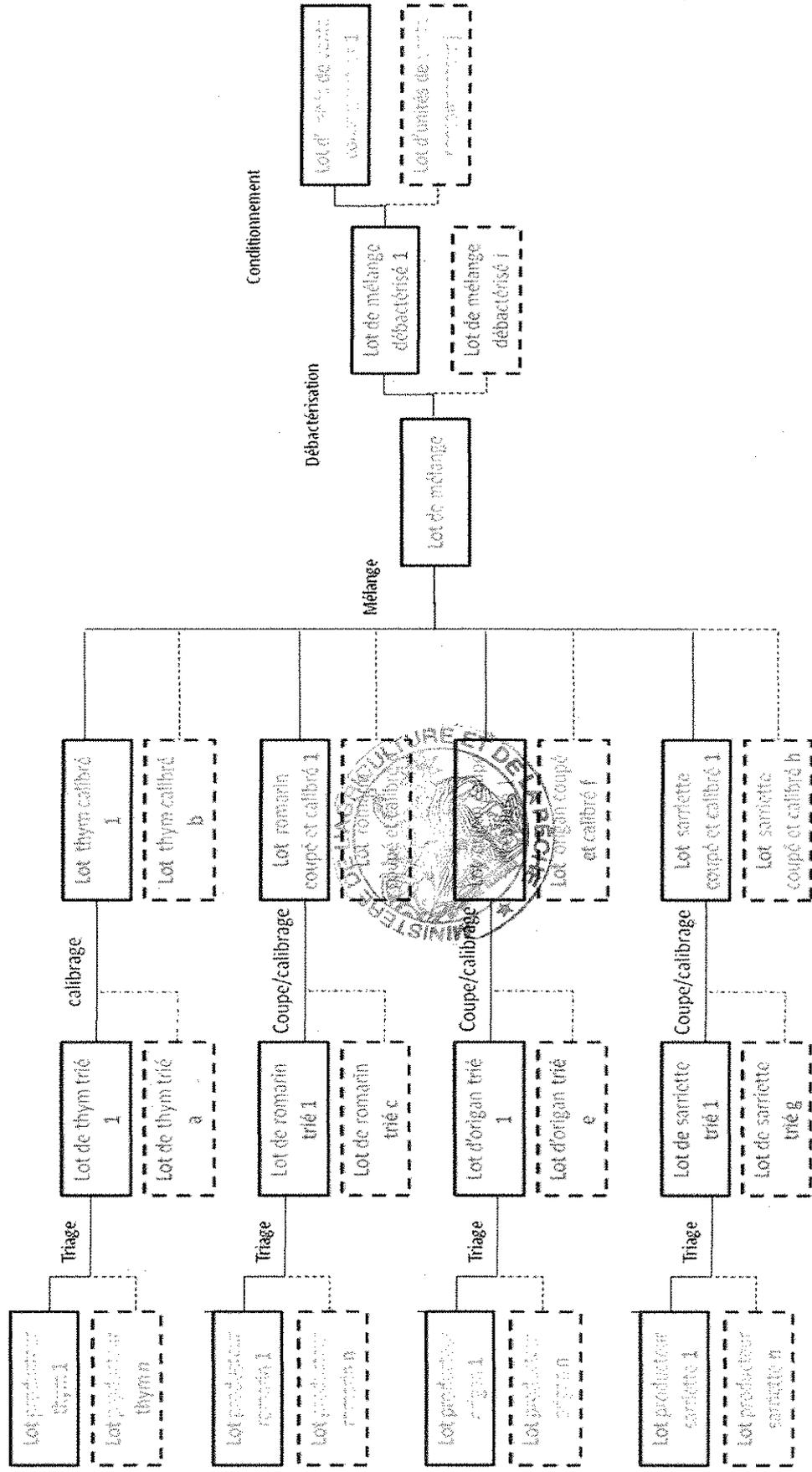
L'AIHP fait un suivi de la traçabilité et un bilan matière pour chaque lot produit. Dans cet objet, pour chaque opération de transformation et de transport ayant lieu entre la Commission d'agrément des lots de plantes séparées et la Commission des lots de mélange débactérisé, l'opérateur responsable transmet à l'AIHP une copie des fiches de suivi transformation et des bulletins de livraison correspondants.

Ces documents sont archivés par l'AIHP pendant 5 ans.

DIAGRAMME DE TRAÇABILITÉ

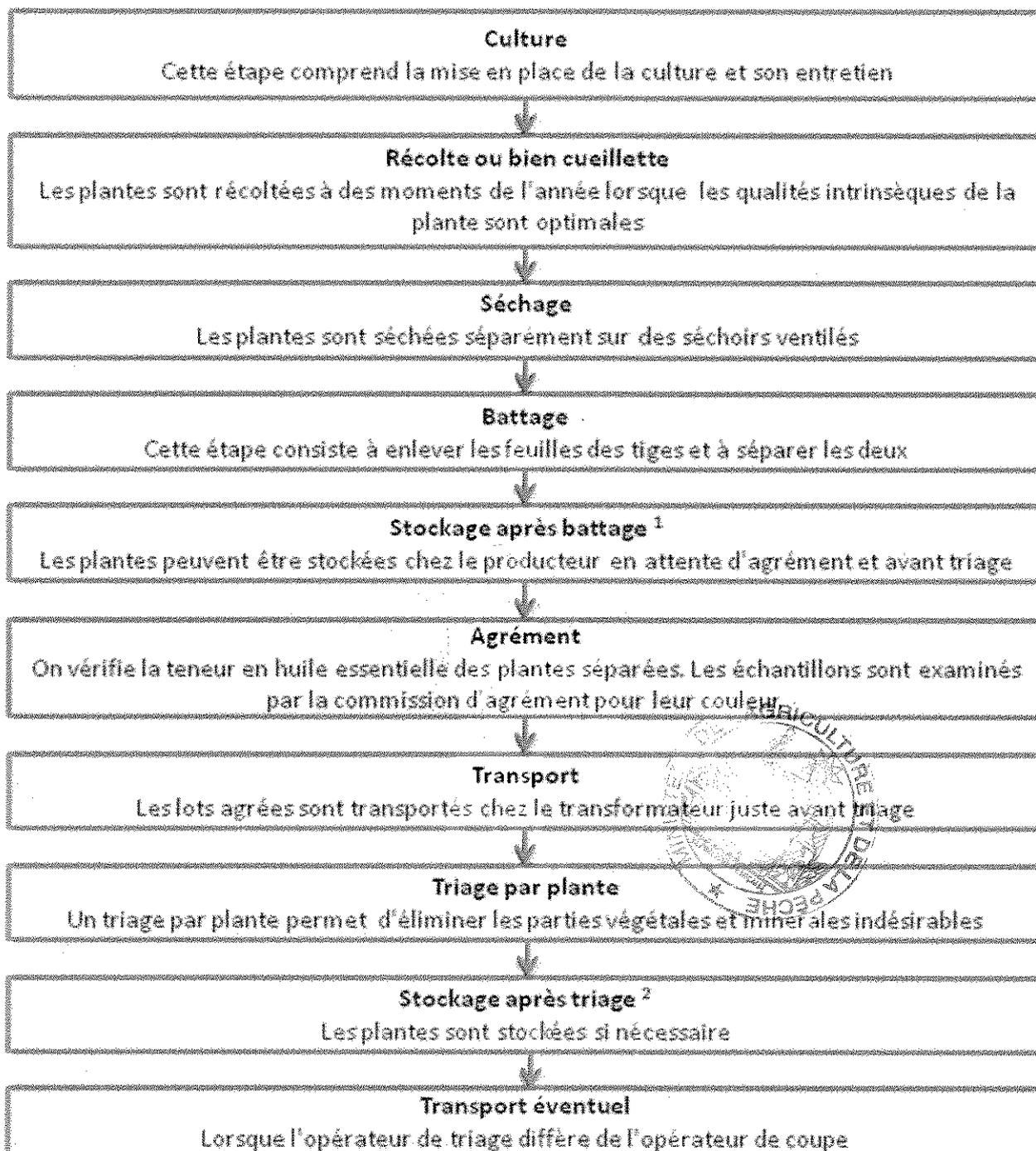
| | OPÉRATIONS | DOCUMENTS D'ENREGISTREMENTS | IDENTIFICATION SUR LE CONTENANT |
|---|--|---|---|
| PRODUCTION | Culture | Fiche d'enregistrement cultural | <u>Etiquette contenant :</u> Code identifiant du lot producteur Espèce Nom du producteur |
| | Récolte | Nom du producteur Espèce | |
| | Séchage | Code parcelle N° cadastral | |
| | Battage | Fiche d'enregistrement séchage / battage | |
| | | A chaque ajout sur le séchoir : Date de la mise en séchoir, volume Parcelle | |
| | | Date de battage Poids, nombre de poches Code identifiant du lot producteur | |
| Transport | Document de livraison Espèce Code identifiant du lot producteur Poids colisage | | |
| COMMISSION D'AGREMENT PLANTES SEPARÉES | Codes identifiants des lots producteurs agréés Poids | Compte-rendu de commission d'agrément | |
| TRANSFORMATION | Triage | Fiche de fabrication Ref. ordre de fabrication Code identifiant du lot producteur ou des lots producteurs regroupés Poids avant et après triage pour chaque lot producteur Poids et identification des pertes Opérations réalisées sur chaque lot producteur Code identifiant du lot de plante triée obtenu (même espèce) | |
| | | Bulletin de livraison Espèce Code identifiant du lot de plante triée Poids, colisage | |
| | | Code identifiant du lot de plante triée obtenu (même espèce) | |
| Transport (si opérateurs réalisant le triage et la coupe différents) | Bulletin de livraison Espèce Code identifiant du lot de plante triée Poids, colisage | <u>Etiquette contenant</u> Code identifiant du lot de plante triée Espèce Nom opérateur | |
| Coupe et calibrage | Fiche de fabrication Ref. ordre de fabrication Code identifiant et poids du lot de plante triée ou des lots de plante triée (même espèce) regroupés. Poids et identification des pertes. Opérations réalisées Code identifiant et poids du lot de plante coupée et calibrée obtenu | <u>Etiquette sur chaque contenant :</u> Espèce Code identifiant du lot de plante coupée et calibrée | |

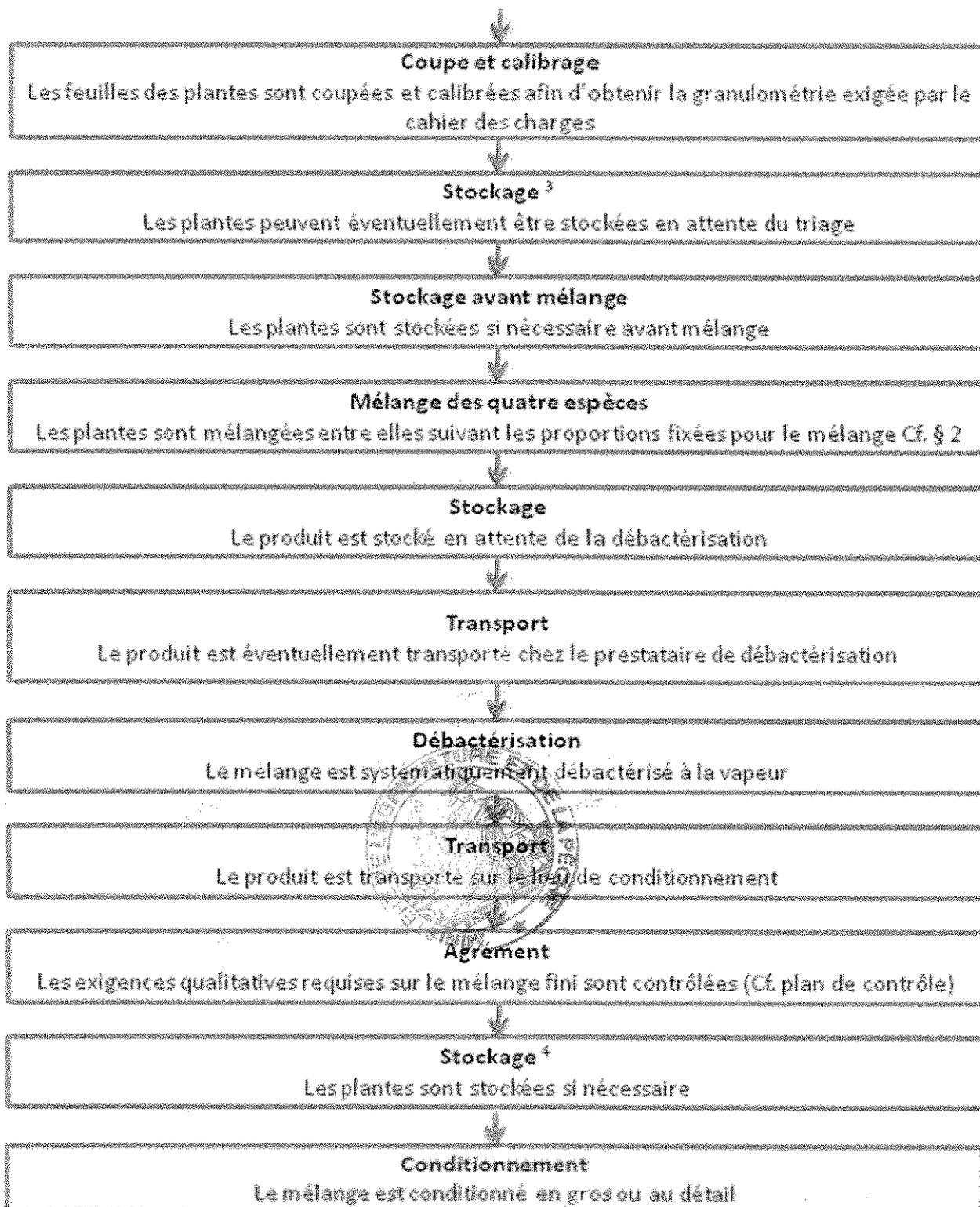
| | OPÉRATIONS | DOCUMENTS D'ENREGISTREMENTS | IDENTIFICATION SUR LE CONTENANT |
|-----------------|-------------------------------|---|--|
| TRANSFORMATION | Mélange des quatre espèces | <u>Fiche de fabrication</u> Ref ordre de fabrication Code(s) identifiant(s) et poids du lot (des lots) de thym calibré Code(s) identifiant(s) et poids du lot (des lots) de romarin coupé et calibré Code(s) identifiant(s) et poids du lot (des lots) de sarriette coupée et calibrée Code(s) identifiant(s) et poids du lot (des lots) d'origan coupé et calibré Poids et identification des pertes. Opérations réalisées Code identifiant et poids du lot de mélange obtenu | <u>Étiquette sur chaque contenant de mélange :</u> Mélange herbes de Provence Label rouge Code identifiant du lot de mélange Nom de l'opérateur DLUO |
| | Transport | <u>Bulletin de livraison</u> Code identifiant du lot de mélange Poids colisage | |
| | Débaçterisation | <u>Fiche de fabrication</u> Ref. ordre de fabrication Code identifiant du lot de mélange Poids avant et après débaçterisation Poids et identification des pertes. Colisage Opérations effectuées. DLUO Code identifiant du lot de mélange débaçterisé et date de fabrication du mélange | <u>Étiquette sur contenants :</u> Code identifiant du lot de mélange débaçterisé Poids Opérateur DLUO. |
| | COMMISSION D'AGRÈMENT MÉLANGE | Codes identifiants des lots de mélange débaçterisé agréés. Poids et DLUO | Compte-rendu de la commission d'agrément |
| CONDITIONNEMENT | Transport | <u>Bulletin de livraison</u> Code identifiant du lot de mélange débaçterisé Poids colisage | <u>Étiquettes sur chaque lot de mélange débaçterisé :</u> Mélange herbes de Provence label rouge Code identifiant du lot de mélange débaçterisé Nom de l'opérateur |
| | Conditionnement | <u>Fiche de fabrication</u> Réf. ordre de fabrication ordre de fabrication Code identifiant du lot de mélange débaçterisé Poids conditionné Poids et identification des pertes Nombre d'unités de vente obtenues Code identifiant du lot d'unités de vente consommateur | <u>Étiquette sur chaque unité de vente consommateur :</u> Code de vente consommateur Mentions légales et définies dans le cahier des charges DLUO |
| | Transport | <u>Bulletin de livraison</u> Code identifiant du lot d'unité de vente consommateur Herbes de Provence Label rouge Nombre d'unité de vente consommateur Colisage | |



5. METHODE D'OBTENTION

5.1. SCHÉMA de vie





5.2. DESCRIPTION DES ÉTAPES

CULTURE

Les espèces et les variétés sont sélectionnées pour leurs qualités organoleptiques et sont proches ou identiques à celles des variétés poussant à l'état spontané. L'annexe 1 - *Spécifications par plante* - énumère celles qui sont autorisées, et la procédure décrite à l'annexe 2 - *Agrément des variétés et des nouvelles sources de semences et de plants* - permet de mettre à jour cette liste, tenue à jour par l'AIHP.

En effet sur un même site, les populations de plantes sauvages présentent des profils organoleptiques et des caractéristiques très disparates. Les organismes techniques (Iteipmai, Crieppam), à la demande des professionnels, ont mené des travaux de sélection permettant d'optimiser les caractéristiques recherchées (taux d'huile essentielle, couleur, vigueur, période coupe, résistance au dépérissement) pour les cultures. Ces travaux aboutissent à la sélection des meilleures variétés afin de répondre aux critères de qualité retenus. Aucun organisme génétiquement modifié n'est utilisé.

Conformément à la procédure décrite en annexe 2, chaque membre de l'AIHP souhaitant introduire une nouvelle variété de plante ou un nouveau fournisseur de semences ou de plants doit mettre en œuvre les travaux permettant de **s'assurer de l'adéquation entre le produit obtenu et les exigences qualitatives du cahier des charges.**

Ces cultures sont peu exigeantes pour ce qui concerne les **apports en engrais ou en eau** en comparaison avec les grandes cultures. D'ailleurs, la répartition des cultures tient compte des potentialités naturelles de chaque zone de production. La sarriette et le romarin sont plutôt conseillés aux producteurs en zone de montagne, le thym, l'origan en zone de plaine avec ou sans irrigation. Tous les apports d'intrants ne sont pas systématiques et sont adaptés aux besoins de la plante.

Les interventions chimiques sur les plantes aromatiques sont peu nombreuses. En effet, celles-ci sont peu sensibles aux maladies et leurs ravageurs sont peu nombreux. Le réseau d'appui technique actuellement en place permet de déclencher des alertes au-delà de certains seuils de prolifération.

Aussi les interventions chimiques principales concernent l'utilisation d'herbicides.

En effet, un soin tout particulier doit être porté au désherbage : les plantes coupées ne doivent pas contenir de « mauvaises herbes » qui ne pourraient être supprimées au triage. Au travers de l'appui technique et des fiches techniques fournies aux producteurs, l'accent est particulièrement mis sur la **préparation des sols avant implantation** et sur **l'entretien régulier des plantations** qui permettent de minimiser les apparitions de plantes indésirables et de **limiter le nombre d'interventions chimiques.** L'alternance des produits utilisés doit permettre d'éviter les inversions de flore.

Dans le cas où ces mesures préventives n'auraient pas été suffisantes, un désherbage manuel des parcelles est réalisé en rattrapage.

Les producteurs doivent disposer des moyens d'appui technique leur permettant d'adapter leurs pratiques aux exigences du cahier des charges et permettant ainsi, par une meilleure maîtrise, **d'assurer la constance des productions tant en qualité qu'en quantité.**

| CULTURE | | Point à maîtriser | Règle ou caractéristique | Valeur cible | Documents associés |
|---------|----------------------------|---|---|--------------|--|
| | Installation de la culture | Espèces définies et variétés sélectionnées | Liste définie par l'ODG Voir annexes 1 et 2 | | Inventaire disponible sur l'exploitation |
| | Fertilisation | Effectuée selon les besoins de la plante, de manière fractionnée |  Doses selon culture et mode de culture – Cf. Fiches techniques par plante | | Fiches de culture par parcelle Fiches techniques diffusées par l'AIHP à chaque mise à jour Compte-rendu de visite d'un technicien et/ou Documents techniques diffusés par les structures de la filière Bulletin d'analyse |
| | Irrigation | Minimiser les apports en fonction des besoins de la plante et des conditions climatiques | Cf. Fiches techniques par plante | | |
| | Protection de la culture | Lutte raisonnée contre les ravageurs et les maladies par l'identification ravageurs et des maladies sur chaque parcelle | Cf. Fiches techniques par plante | | |
| | Désherbage | Entretien des cultures obligatoire. Désherbage manuel de rattrapage si nécessaire avant la récolte Alterner les matières actives lorsque c'est possible pour éviter les inversions de flore | Élimination obligatoire du méliot, amarante, graminées, erigeron du Canada Cf. fiches techniques par plante | | Fiches de culture par parcelle Fiches techniques diffusées par l'AIHP à chaque mise à jour Compte-rendu de visite d'un technicien et/ou documents techniques diffusés par les structures de la filière |

RÉCOLTE (Plantes ISSUES DE CULTURE)

La puissance aromatique des plantes est liée à leur teneur en huile essentielle. Des travaux de recherche et d'expérimentation ont démontré **que cette teneur évolue suivant le stade de maturité** de la plante pour atteindre un maximum juste avant la floraison.

Les plantes ne doivent pas être récoltées en fleurs humides ou mouillées. La teneur en eau au moment de la récolte ne doit pas être trop élevée. Le séchage est ensuite plus difficile et plus long : ce contexte favorise le développement de levures et de moisissures et provoque l'oxydation des feuilles qui deviennent sombres et marrons.



| Point à maîtriser | Règle ou caractéristique | Valeur cible | Documents associés |
|-------------------|---|--|---|
| Période de coupe | Propreté de la parcelle | Maximum 10% d'herbes dans le produit récolté | |
| | Stade optimal pour chaque espèce | <p>Thym : elle doit avoir lieu au printemps jusqu'au stade bouton floral (la récolte ne doit pas contenir d'organes floraux) et en septembre après le redémarrage de fin d'été.</p> <p>Sarricette : elle a lieu de fin juin à fin juillet, juste avant la floraison, en fonction de l'altitude.</p> <p>Origan : la récolte s'effectuera avant l'apparition des boutons floraux. L'année de plantation, une petite récolte sera effectuée courant septembre. Par la suite, la récolte principale s'effectuera juste avant l'apparition des boutons floraux (courant juin), une deuxième récolte pourra être effectuée, en conditions irriguées, courant septembre</p> <p>Romarin : en général, il est récolté en septembre et hors de période de floraison.</p> | <p>Fiche de culture</p> <p>Fiches techniques diffusées par l'AIHP à chaque mise à jour</p> <p>Documents techniques diffusés par les structures techniques</p> |
| | Moment de la récolte dans la journée | Période sèche, après la rosée du matin | |
| Traçabilité | Connaître l'origine du produit | Connaître l'origine du produit, les quantités récoltées, les dates, conditions météo lors de la récolte | Fiche de culture |
| Hygiène | Le matériel de récolte et de transport doit être propre | | |

RÉCOLTE (culture)

RÉCOLTE (cueillette de plantes sauvages)

Il existe une activité de cueillette des plantes aromatiques sauvages. Cette activité est rigoureusement encadrée par des entreprises spécialisées. Dans ce cas de figure, la description concernant la récolte de plantes en culture ne peut s'appliquer, mais les points de maîtrise sont décrits dans le tableau suivant. Après ce chapitre, la description des mesures mises en place s'applique unilatéralement aux produits qu'ils soient issus de culture ou de cueillette.

L'exploitation (ou le groupement ou l'entreprise) réalisant la cueillette doit avoir son propre personnel, elle est responsable de la formation des cueilleurs, du respect des règles d'hygiène, des enregistrements permettant d'assurer la traçabilité des produits.

Les cueilleurs doivent avoir reçu une formation initiale, et bénéficier d'une formation continue sur les pratiques d'hygiène. La formation est assurée par une personne agréée comme formateur à l'hygiène et aux procédures HACCP. Ils doivent se doter d'un appui technique délivré par des personnes compétentes afin d'acquérir les connaissances botaniques qui leur permettront de sélectionner sur les sites de cueillette les plantes permettant d'obtenir après transformation, du produit conforme au cahier des charges.

Les sites de cueillette seront répertoriés et tenus à jour par l'exploitant. Ces sites sont agréés par une personne compétente reconnue comme telle par l'AIHP (l'AIHP peut par exemple désigner une personne compétente au sein de l'organisme technique qui encadre l'exploitant), afin d'éviter la cueillette aux abords de sources de pollution environnementales. Les modalités d'agrément sont décrites dans la procédure 03 - *Organisation de la production*.

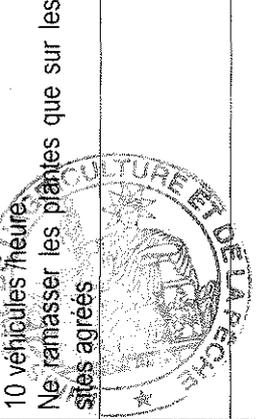
Les sites de cueillette seront éloignés des zones de pâturage (les animaux pouvant véhiculer des micro-organismes pathogènes).

Afin d'assurer la traçabilité des productions, les cueilleurs sont tenus d'enregistrer sur des fiches de cueillette : le site de cueillette, l'identité des plantes récoltées et leur poids.

L'ensemble des dispositions devant être mise en œuvre par les cueilleurs est regroupé, détaillé et présenté dans la procédure 03 - *Organisation de la production*.



Crédit photos : entoproam - Photographe : L. Carde

| Point à maîtriser | Règle ou caractéristique | Valeur cible | Documents associés |
|--|---|--|---|
| Autorisation de cueillette | Cueillir avec l'autorisation du propriétaire des sites ou sur des sites faisant l'objet d'une concession d'exploitation | Autorisation écrite ou concession d'exploitation | Autorisation |
| Hygiène (Choix du site de cueillette) | Loin de sources de pollution (villes, sites industriels, routes, aéroports...) Hors des sites de pâturage pour éviter les contaminations | Sites à plus de 500 m d'autoroutes et nationales, 50 m d'autres routes, 5 m des routes à circulation inférieure à 10 véhicules/heure Ne ramasser les plantes que sur les sites agréés | Liste des sites agréés Enregistrement journalier des cueillettes |
| Hygiène (matériel de récolte) | Toutes les précautions seront prises pour éviter les contaminations lors de la cueillette |  | |
| Hygiène (Transport des plantes sur leur lieu de séchage) | Cagette en bois propre, produit non tassé et aéré Véhicule utilisé pour le transport propre | Pas de contaminations | |
| Hygiène (Encadrement des personnels) | Le personnel est encadré par l'exploitant | Garantir les règles d'hygiène | Contrats de travail Programmes de formation |
| Traçabilité | Connaître l'origine du produit | Connaître l'origine du produit, les quantités récoltées, les dates, conditions météo lors de la récolte | Fiche de cueillette |
| Sélection des plantes sur le site | Sélection visuelle des plantes | Aucune trace de maladies ou de ravageurs Vigueur et couleur des plantes Reconnaissance des espèces | Liste des cueilleurs qualifiés |
| Moment de la récolte | Conditions météo favorables à une bonne conservation des produits | Ne pas récolter en présence de rosée, pluie | |

CUEILLETTE

SÉCHAGE

Le séchage est une étape importante de la fabrication des Herbes de Provence qui a une incidence notable sur la qualité du produit.

Les plantes doivent être séchées sur des séchoirs, à la fois pour des raisons d'hygiène et pour des raisons techniques.

Traditionnellement les plantes étaient séchées au champ et/ou sur des bâches au soleil. Cependant, le contact des plantes avec le sol est à limiter au maximum afin d'éviter les contaminations microbiologiques par la terre. De plus, le séchage à l'extérieur est long et son bon déroulement est dépendant des conditions climatiques. Le temps doit être beau et sec sur toute sa durée.

Afin de maîtriser au mieux la conduite de cette étape, les séchoirs utilisés actuellement sont des box ouverts ou fermés dans lesquels sont disposées des claies. Les plantes sont disposées en couches sur ces claies au travers desquelles circule de l'air ventilé et parfois réchauffé suivant les conditions climatiques.

Le séchage est de cette façon moins long, ce qui permet de s'affranchir au maximum des incidences climatiques sur le séchage des plantes et la ventilation des plantes permet de limiter la prolifération de micro-organismes notamment des levures et des moisissures.

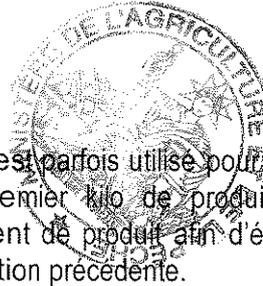
Hormis pour le thym, un préfanage à la durée contrôlée (au maximum de 48 heures) est autorisé au champ. La teneur élevée en eau des plantes rend le séchage très délicat : leurs feuilles s'oxydent et noircissent très facilement. Des expérimentations ont démontré que durant cette période de préfanage, la teneur en eau décroît rapidement pour ensuite diminuer lentement au-delà de cette durée. Les analyses bactériologiques effectuées sur les produits préfanés se sont révélées conformes aux spécifications du cahier des charges.

Les plantes doivent être suffisamment sèches pour que, lors du battage, les feuilles se séparent facilement des tiges, mais sans exagération, afin qu'elles ne se brisent pas lors de cette même opération. On ne peut techniquement pas définir des temps et des températures de séchage, car les paramètres influençant leur détermination sont très nombreux. Le séchage fait partie du savoir-faire des producteurs. L'appui technique est le moyen pour la filière de transmettre ce savoir-faire. Le producteur enregistre les données du séchage sur la fiche de culture.

| Point à maîtriser | Règle ou caractéristique | Valeur cible | Documents associés |
|---|--|--|---|
| Hygiène | Pas de séchage exclusivement au soleil. | Séchage obligatoire en séchoir adapté. | Liste des producteurs qualifiés |
| | Séchoir propre | Éviter les contaminations | |
| Traçabilité | Connaître l'origine du produit | Connaître l'origine du produit, les quantités récoltées, les dates, conditions météo lors de la récolte | Fiche de séchage/battage |
| Paramètres de séchage | Paramètres permettant d'obtenir une teneur en eau avant battage correcte, de limiter les pertes en huile essentielle, de préserver la couleur | Respect des températures, débits d'air, teneur en eau finale | |
| Temps de stockage entre la récolte et le passage en séchoir | Ne doit pas excéder plus d'une demi-journée | 1/2 journée Cette durée peut être portée exceptionnellement à 8 heures pour les produits issus de cueillette. | Fiche de culture ou de cueillette Fiche de séchage/battage |
| Préfanage | Hormis le thym, les plantes peuvent être préfanées car un préfanage au champ dans des conditions favorables permet de faire baisser la teneur en eau du végétal très rapidement, permettant ainsi d'éviter le noircissement pour ces plantes très riches en eau. Cette étape n'est pas systématique. Le préfanage doit se faire avec des conditions météo favorables. | Maximum 48 h de préfanage Beau temps, sec | Fiche de culture Fiche de séchage/battage |

SÉCHAGE

BATTAGE



Le battage est réalisé avec une moissonneuse batteuse. Cet outil est parfois utilisé pour différents produits sur les exploitations (céréales, autres plantes aromatiques). Le premier kilo de produit obtenu est éliminé systématiquement en début de campagne et à chaque changement de produit afin d'éviter les mélanges ou contaminations avec des éléments étrangers provenant d'une opération précédente.

Après battage, les plantes sont conditionnées afin d'être transportées sur le lieu de triage. Elles peuvent être stockées momentanément chez le producteur en attendant les résultats de la commission d'agrément, et avant d'être triées.

| Point à maîtriser | Règle ou caractéristique | Valeur cible | Documents associés |
|-------------------------------|------------------------------|--|--|
| BATTAGE | Traçabilité | <p>Identification des lots</p> <p>Identification sur chaque emballage de la date d'emballage, la parcelle d'origine, le poids net ou d'un numéro de lot et d'emballage.</p> <p>Un lot producteur est un lot de plante d'une même espèce provenant d'un seul producteur ayant subi une même opération de séchage et une même opération de battage enregistrées sur la fiche d'enregistrement séchage/battage.</p> | <p>Fiche de culture</p> <p>Fiche séchage/battage</p> |
| | Âge des produits | Les plantes agréées doivent avoir été récoltées depuis moins de 12 mois | |
| AGREMENT DES PLANTES SEPARÉES | Analyses huiles essentielles | <p>Ne faire appel qu'à des laboratoires agréés</p> <p>Ne retenir que les lots présentant une teneur en huile essentielle suffisante</p> | <p>Liste des laboratoires agréés disponible auprès de l'AIHP</p> <p>Compte-rendu de la commission d'agrément</p> |
| | Couleur | Les lots de plantes doivent être d'une couleur vert franc homogènes, et propres. | Lots de référence |

TRIAGE

Les plantes sont triées de manière séparée. Ce premier triage permet de supprimer les pierres, les grosses tiges de plantes, la terre et la poussière.

Le triage est effectué grâce aux différences de densité et de tailles des éléments à trier ; le produit passe sur une série de tamis vibrant (sasseur) sur lesquels sont récupérés les tiges et les cailloux puis au travers d'un circuit ventilé (colonne densimétrique ou séparateur pneumatique) qui élimine les poussières minérales et végétales.

Le réglage de l'outil, le choix des tamis, la puissance de la ventilation, la vitesse de mouvement des tamis... font partie du savoir-faire de l'opérateur. Ils sont fonction de très nombreux paramètres, de la nature de la plante, du niveau de propreté du lot, de la nature des principaux déchets, de la teneur en eau du produit.

Les lots producteurs sont triés un à un. Ils peuvent ensuite être regroupés pour obtenir un lot de plante triée d'un poids suffisant pour la réalisation ultérieure du mélange.

L'opérateur doit enregistrer les données relatives à l'opération de triage sur les fiches de suivi transformation.

| Point à maîtriser | Règle ou caractéristique | Valeur cible | Documents associés |
|----------------------|--|---|----------------------------------|
| Hygiène (Matériel) | Le matériel utilisé doit être propre et entretenu | Nettoyage journalier autour de la machine Nettoyage de l'intérieur de la machine entre chaque changement d'espèce et/ou de destination du produit et nettoyage des grilles entre chaque changement de grille | |
| Traçabilité | Assurer la traçabilité à chaque étape. Les lots constituant le mélange sont issus de lots producteurs agréés. |  Identification des lots producteurs entrant dans le processus de triage Identification des lots de plantes en sortie du processus de triage Un lot de plante triée est constitué d'un lot producteur ou de plusieurs lots producteurs d'une même espèce regroupés ayant subi les mêmes opérations de triage définies par un seul ordre de fabrication et réalisées chez un même opérateur. | Fiche de suivi de transformation |
| Paramètres de triage | Enlever les éléments indésirables du produit | Séparer le produit des éléments étrangers, fines, éléments grossiers | Fiche de suivi de transformation |

TRIAGE

COUPE ET CALIBRAGE

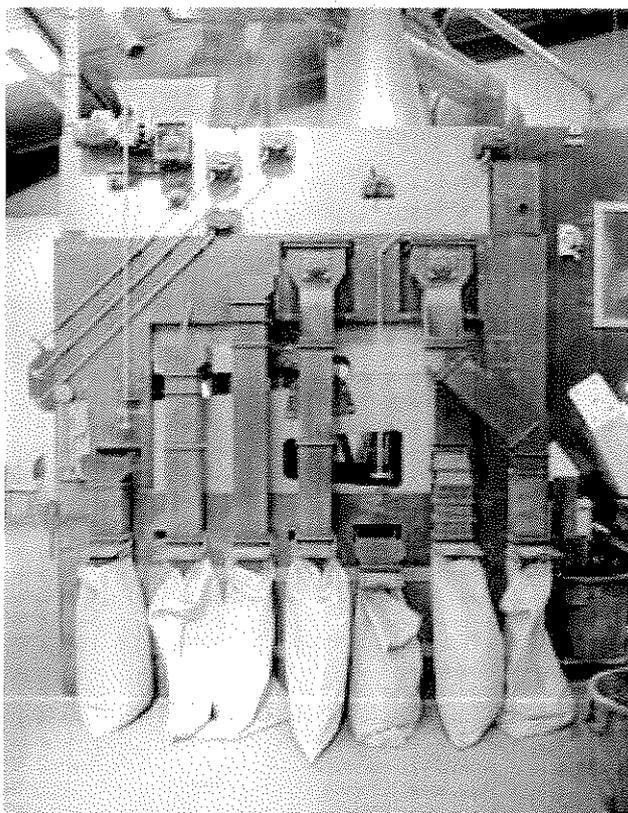
Les feuilles des plantes sont coupées séparément afin d'atteindre la granulométrie attendue pour le mélange final et un niveau de propreté plus élevé. Le thym utilisé étant un thym à petites feuilles, **il est rarement coupé.**

En effet, les plantes ne réagissent pas de la même façon à la coupe. Les feuilles de sarriette ont tendance à se briser et à générer de la poussière de plante (aussi appelées « fines »), ce qui n'est pas le cas du romarin dont les feuilles sont des aiguilles qui sont tranchées franchement.

La coupe par plante permet d'enchaîner directement sur le calibrage (voir étape suivante) qui permet d'éliminer notamment « les fines » et d'ajuster la granulométrie du produit fini.

Pour les mêmes raisons que lors de l'étape de triage, le réglage des machines est dépendant du type de machine et de multiples paramètres, il fait partie du savoir-faire de l'opérateur qui est tenu d'enregistrer ses réglages sur une fiche de suivi de transformation.

Credit photos : onippam – Photographie : L. Carie



| Point à maîtriser | Règle ou caractéristique | Valeur cible | Documents associés |
|---------------------|--|--|---|
| Traçabilité | <p>Le produit doit être suivi tout au long de la transformation.</p> <p>Les lots constituant le mélange sont issus de lots producteurs agréés.</p> | <p>Identification des lots de plantes triées entrant dans le processus de coupe</p> <p>Identification des lots de plantes coupées en sortie du processus de coupe</p> <p>Un lot de plante coupée et calibrée est un lot de plante triée ou plusieurs lots de plante triée d'une même espèce ayant subi les mêmes opérations de coupe et calibrage, définies par un seul ordre de fabrication et réalisées chez le même opérateur.</p> <p>Lot de thym calibré : max 950 kg Lot de sarriette coupé et calibré : max. 1 350 kg Lot d'origan coupé et calibré : max. 1 350 kg Lot de romarin coupé et calibré : max 1350 kg</p> | <p>Fiche de suivi de transformation</p> |
| Paramètres de coupe | <p>Obtenir les caractéristiques du produit en termes de granulométrie</p> | <p>Valeur cible du produit fini, Max 2 % < 400 µm 400 µm < Max 18 % < 630 µm Max 1 % > 2 500 µm</p> | <p>Fiche de suivi de transformation</p> |

COUPE ET CALBRAGE

MÉLANGE

Les quantités nécessaires à la constitution du mélange sont prélevées sur les lots de thym, romarin, sarriette et origan agréés par la commission couleur, coupés le cas échéant et triés puis ils sont assemblés dans les bonnes proportions dans un mélangeur.

Un lot présentant un taux d'huiles essentielles dans l'incertitude de la mesure ne peut pas être mélangé à un autre lot présentant également un taux d'huiles essentielles dans l'incertitude.

Les opérateurs mesurent l'efficacité du calibrage en fin de mélange avant la sortie du produit de l'usine de transformation par une analyse granulométrique. L'analyse à ce niveau de la fabrication du produit permet, en cas de résultats granulométriques non conformes, de travailler à nouveau le produit.



| Point à maîtriser | Règle ou caractéristique | Valeur cible | Documents associés |
|-----------------------|--|---|----------------------------------|
| Traçabilité | <p>Le produit doit être suivi tout au long de la transformation</p> <p>Le mélange doit être constitué de lots producteurs agréés</p> | <p>Identification physique des lots. Un lot de mélange est constitué de lot de plantes coupées et calibrées, (un ou plusieurs lots par espèce) mélangés dans les proportions du cahier des charges. Cette opération de mélange est définie par un seul ordre de fabrication et réalisée chez un même opérateur.</p> | |
| | <p>Afin d'affiner le niveau de précision de la traçabilité, la taille du lot de mélange est limitée</p> | <p>Poids lot de mélange : max. 5 000 kg</p> | |
| Paramètres du mélange | <p>Proportions dans le mélange</p> | <p>Thym : 19 % Romarin : 27 % Sarricette : 27 % Origan : 27 %</p> | Fiche de suivi de transformation |
| | <p>Réglages de la machine adaptés au respect des produits et de la granulométrie</p> <p>Le produit doit être homogène mais ne pas contenir trop d'éléments fins, ni d'éléments grossiers</p> | <p>Max 2 % < 400 µm 400 µm < Max 18 % < 630 µm Max 1 % > 2500 µm</p> | |
| MÉLANGE | | | Bulletins d'analyses |

DEBACTERISATION

Débactérisation à la vapeur obligatoire. Traitement par ionisation interdit



| Point à maîtriser | Règle ou caractéristique | Valeur cible | Documents associés |
|---------------------------|--|--|--|
| Traçabilité | <p>Le produit doit être suivi tout au long de la transformation</p> | <p>Tous les emballages constituant le lot de mélange à débactériser sont identifiés. Tous les emballages des lots de mélange débactérisé sont identifiés. Lot de mélange débactérisé : lot (ou partie de lot) de mélange ayant subi une débactérisation réalisée selon les mêmes paramètres de traitement définis par un seul ordre de fabrication et réalisée chez le même opérateur.</p> | |
| | Afin d'affiner le niveau de précision de la traçabilité, la taille du lot de mélange débactérisé est limitée. | <p>Poids : lot de mélange débactérisé : max 5 000 kg.</p>  | |
| Procédé utilisé | Pas d'ionisation - pas de gaz | Utilisation d'un procédé utilisant la vapeur | <ul style="list-style-type: none"> - Facture prestation - Cahier des charges prestataire - Éléments d'enregistrements |
| Paramètres de l'opération | Ne pas dégrader la qualité intrinsèque du produit (garantir un % élevé d'HE après débactérisation) tout en garantissant les normes microbiologiques fixées dans le cahier des charges. | <p>Taux Huile Essentielle mini 2 % Couleur non dégradée Teneur en eau contrôlée Respect normes microbiologiques</p> | |

DEBACTERISATION

CONTRÔLES ET AGRÉMENT DU LOT DE MÉLANGE

Lors de ces contrôles, on vérifie que les caractéristiques du produit sont satisfaisantes.

La teneur en eau est limitée. En effet, la plante est humidifiée par le contact avec la vapeur lors de la débactérisation. Il faut vérifier que le séchage qui suit le contact avec la vapeur dans les procédés de débactérisation a été efficace. Une plante dont la teneur en eau n'est pas suffisamment basse, n'est pas stabilisée et se conserve mal.

La granulométrie permet de vérifier que le produit est correctement coupé et trié. Le mélange ne doit pas se présenter en poudre pour que les produits qui le constituent soient mis en valeur, et ce d'autant plus qu'une granulométrie trop fine masque la présence d'éléments végétaux étrangers. A l'inverse une granulométrie trop grosse rend difficile l'incorporation du mélange aux préparations alimentaires.

L'efficacité des triages successifs par plante est vérifiée sur le mélange final en mesurant le pourcentage en poids des tiges, des matières minérales et végétales étrangères, des cendres insolubles dans l'acide.

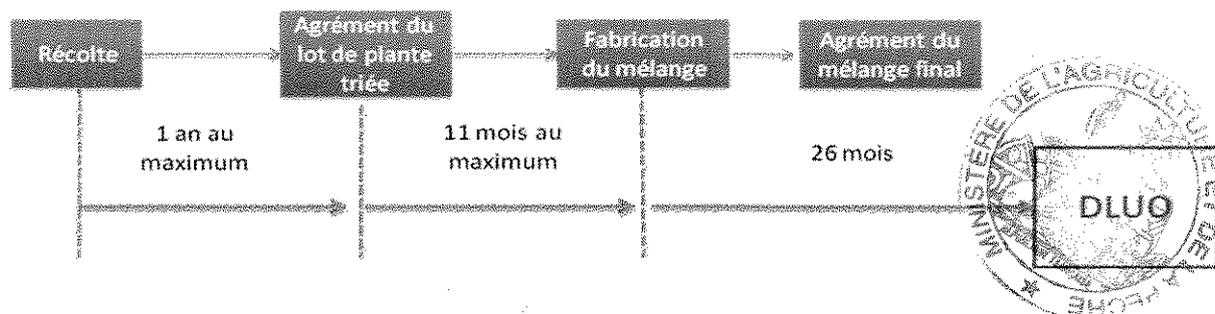


| CONTRÔLES ET AGRÈMENT DU LOT DE MÉLANGE | | Règle ou caractéristique | Valeur cible | Documents associés |
|---|---|--------------------------|--|--|
| Teneur en huile essentielle | La perte en huile essentielle doit être minimale lors de la débactérisation | | Teneur minimale 2 % | |
| Teneur en eau | La teneur en eau du produit ne doit pas être trop élevée. | | Teneur maximale 14 % | |
| Granulométrie | Le produit doit être homogène mais ne pas contenir trop d'éléments fins, ni d'éléments grossiers | | Sur mélange avant débactérisation : Max 2 % < 400 µm 400 µm < Max 18 % < 630 µm Max 1 % > 2500 µm | |
| Microbiologie | Conforme aux seuils définis par l'AIHP | | Escherichia Coli < 10/g Flore totale < 5. 10 ⁶ /g | Bulletins d'analyses et comptes-rendus de la commission d'agrément |
| Tiges, matières étrangères | Le produit doit être propre | | Tiges < 2,2 % Matières minérales et végétales étrangères < 1 % Cendres totales insolubles dans l'acide < 0,8 % | |
| Traçabilité | Les lots mis dans le produit fini correspondent bien aux lots agréés avec les quantités correspondantes | | | |
| Couleur | Le lot doit être d'une couleur vert franc homogène, et propre. | | Comparaison aux lots de référence | |

CONDITIONNEMENT

La DLUO est apposée sur l'étiquette lors du conditionnement. La durée de vie est fixée à 26 mois à compter de la date de fabrication du mélange. La DLUO est donc indépendante de la date de conditionnement. Par exemple, un mélange fabriqué le 15 novembre 2002 et accepté à la commission d'agrément du 1^{er} janvier 2003 présentera une DLUO fixée au 15 janvier 2005, quelle que soit la date de conditionnement. Ce dispositif permet de maîtriser l'âge du produit tout en incitant les opérateurs à conditionner le mélange dans les plus brefs délais afin de préserver ses qualités.

Cette durée de vie a été établie par des essais de suivi des caractéristiques organoleptiques du produit au cours de son vieillissement (voir protocole en annexe 4). Les essais ont montré que la teneur en huile essentielle varie très peu lorsque le produit est stocké dans de bonnes conditions.



Concernant la provenance des produits, et afin de parfaire l'information du consommateur, le conditionneur doit faire figurer la mention « produit d'importation » sur l'étiquette dès lors que tout ou partie des plantes utilisées dans le mélange sont importées, lorsque la totalité des plantes ont été cultivées et élaborées en France, le conditionneur peut faire apparaître la mention « plantes récoltées en France » ou « récolté et élaboré en France ».

| Point à maîtriser | Règle ou caractéristique | Valeur cible | Documents associés |
|-------------------|--|---|--|
| Gamme de poids | Respecter la gamme de poids autorisée | <ul style="list-style-type: none"> - Pour la vente au détail : conditionnement de 1g à 500 g - Pour la vente en demi-gros (utilisateurs finaux) : maximum 25 kg. | |
| Étiquetage | <p>Composition du produit respectée (affichage des pourcentages non obligatoire)</p> <p>Les références au label rouge et à la certification ne sont faites que sur les étiquettes apposées sur les conditionnements contenant du mélange débaptisé agréé</p> | <ul style="list-style-type: none"> 27 % romarin 27% sarriette 27 % origan 19 % thym | <ul style="list-style-type: none"> - Courrier d'envoi par l'AHP de l'étiquette à l'organisme certificateur - Formulaire de validation de l'étiquetage validé par l'organisme certificateur |
| | Présence de la DLUO | 26 mois à compter de la date de fabrication du mélange. | CR commission d'agrément et Fiche de suivi de transformation |
| | Pour le conditionnement en vrac : les emballages doivent être étanches, opaques et correctement fermés | Pas de conditionnement en sac de jute, sac de toile. | |
| Emballages | <p>Pour les conditionnements au détail, ne pas utiliser d'emballage qui nuise à la qualité et à l'image du produit.</p> <p>La vente au consommateur en vrac est interdite.</p> <p>Emballages agréés pour le contact alimentaire</p> | <p>Pas de conditionnement en sac de jute, de sac de toile</p> <p>Flacons en verre, sacs et flacons plastiques ou aluminium, barquettes plastiques.</p> <p>Disposer d'un certificat du fournisseur d'emballage certifiant que l'emballage est destiné au contact alimentaire</p> | Certificat du fournisseur d'emballage |

CONDITIONNEMENT

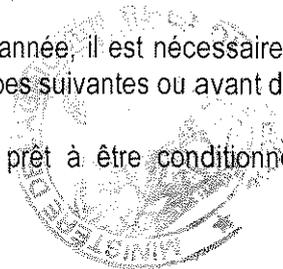
| Point à maîtriser | Règle ou caractéristique | Valeur cible | Documents associés |
|-------------------|---|---|---|
| Procédé | <p>La chaîne de conditionnement doit être maîtrisée</p> | <p>Les étiquettes sont correctement placées. Les conditionnements sont étanches. Les conditionnements contiennent le poids indiqué sur les étiquettes</p> | <p>Procédures internes Enregistrements des contrôles</p> |
| Traçabilité | <p>Le produit doit être suivi tout au long de la transformation.</p> <p>Le produit conditionné est un lot de mélange débactérisé agréé par la Commission d'Agrément.</p> <p>Un lot d'unité de vente consommateur est constitué de toutes les unités de vente consommateur provenant du même lot de mélange débactérisé, ayant subi les mêmes opérations de conditionnement, définies par un seul ordre de fabrication et réalisée chez le même opérateur.</p> | <p>Toutes les unités de conditionnement doivent porter le code identifiant du lot</p> | <p>Fiche de suivi Bordereau de livraison Bordereau d'expédition</p>  |

STOCKAGE ET TRANSPORT

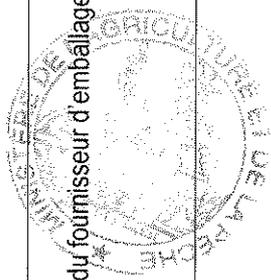
Les exigences du cahier des charges sont similaires quel que soit le moment où se placent ces deux étapes (voir schéma de vie au 5.1).

Les récoltes ayant lieu à différentes périodes de l'année, il est nécessaire, à certains moments, de stocker les plantes, avant de procéder éventuellement aux étapes suivantes ou avant de les regrouper.

Les étapes éventuelles de stockage de produit prêt à être conditionné doivent bénéficier d'une attention particulière.



| Point à maîtriser | Règle ou caractéristique | Valeur cible | Documents associés |
|----------------------|---|--|---|
| Hygiène (Emballages) | Les produits doivent être stockés à l'abri de la lumière et de l'humidité | Emballages opaques et correctement fermés sans contact direct avec le sol Emballages neufs pour produit débactérisé | Certificat du fournisseur |
| | Connaître l'origine du produit | Assurer la traçabilité à chaque étape en termes d'identification et de comptabilité matière | Etiquetage |
| Traçabilité | Assurer la traçabilité à chaque étape en termes d'identification et de comptabilité matière Connaître l'origine du produit | | Bullein de livraison/d'expédition Bullein de réception |
| | Emballages propres, fermés; éventuelle par film plastique | Emballage propre et agréé pour le contact alimentaire, impérativement emballage neuf pour produit débactérisé | Certificat et/ou facture du fournisseur d'emballage Bullein de réception |



6. ETIQUETAGE

Sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur, il figure sur l'étiquetage au minimum :

- Le logo « label Rouge » dans le respect de la charte graphique
- Le numéro d'homologation du label rouge : LA 02/03
- Les caractéristiques certifiées : Saveur et arôme garantis
Plantes sélectionnées et contrôlées
- Le nom et l'adresse de l'ODG : AIHP – Les Quintrands – route de Volx – 04100 MANOSQUE

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER

| <u>Principaux points à contrôler</u> | Valeur cible | Méthodes d'évaluation (Documentaire, visuel, mesure) |
|--------------------------------------|---|---|
| Propreté du produit récolté | Absence de plantes en stade bouton floral dans la récolte Maximum 10% d'herbes dans le produit récolté | Documentaire |
| Triage | Triage séparé par plante | Documentaire |
| Teneur en huile essentielle | Teneur en huile essentielle minimale ($\pm 10\%$) garantie par plante et contrôlée à la production Thym : 3 % Romarin : 1,8 % Origan : 3,5 % Sarriette : 1,4 % Sur le mélange fini après débactérisation : 2 % | Analytique et documentaire |
| Couleur | Vert franc | Documentaire |
| Propreté | Proportions maximales garanties sur le produit fini : - Tiges : 2,2 % - Eléments étrangers : 1 % - Cendres insolubles dans l'acide : 0,8 % | Analytique et documentaire |

8- PRINCIPALES DEFINITIONS ET ABREVIATIONS

Clône : ensemble d'individus provenant par multiplication végétative d'un même individu (Réf. : Larousse Agricole).

Population : ensemble d'individus d'une même espèce trouvés dans un endroit donné et qui sont vraisemblablement apparentés (Réf. : Larousse Agricole).

Lot producteur : lot de plante d'une seule espèce provenant d'un seul producteur ayant subi une même opération de séchage et une même opération de battage enregistrées sur la fiche séchage/battage.

Lot de plante triée : lot producteur ou plusieurs lots producteurs d'une même espèce regroupés ayant subi les mêmes opérations de triage, définies par un seul ordre de fabrication et réalisées chez un même opérateur.

Lot de plante coupée et calibrée : lot de plante triée ou plusieurs lots de plante triée d'une même espèce ayant subi les mêmes opérations de coupe et calibrage définies par un seul ordre de fabrication et réalisées chez le même opérateur.

Lot de mélange : lot constitué de lots de plantes coupées et calibrées (un ou plusieurs lots par espèce) mélangés dans les proportions prévues par le cahier des charges. Cette opération de mélange est définie par un seul ordre de fabrication et réalisée chez un même opérateur.

Lot de mélange débactérisé : lot (ou partie de lot) de mélange ayant subi une débactérisation réalisée selon les mêmes paramètres de traitement définis par un seul ordre de fabrication et réalisée chez le même opérateur.

Lot d'unité de vente consommateur : toutes les unités de vente consommateur provenant du même lot de mélange débactérisé, ayant subi les mêmes opérations de conditionnement définies par un seul ordre de fabrication et réalisées chez le même opérateur.

Battage : Opération qui consiste à détacher les feuilles des tiges de plantes

Préfanage : Opération de séchage partiel au champ, court, intervenant juste après la coupe.

OP : organisation de producteurs.

OC : organisme certificateur.

ITEIPMAI : Institut Technique interprofessionnel des plantes médicinales aromatiques et industrielles (Chemillé – 49)

CRIEPPAM : Centre Régional Interprofessionnel des plantes à Parfum Aromatiques et Médicinales (Manosque – 04)



Annexe 1

SPÉCIFICATIONS PAR PLANTE

| Plante | Espèce | Principales caractéristiques | Teneur en huile essentielle minimale |
|-----------|-------------------------------|--|--------------------------------------|
| Thym | <i>Thymus vulgaris</i> | Feuilles de 1 à 5 mm de longueur, de 1 mm de large, enroulées sur les bords et de couleur vert cendré à gris brunâtre selon la période de coupe. Ce thym a une odeur forte et aromatique qui varie suivant le type chimique (thym à thymol, thym à linalol, thym à Thymol/carvacrol...). On retrouve ces différents chémotypes sur les thyms poussant à l'état spontané. | 3% |
| Romarin | <i>Rosmarinus officinalis</i> | Feuilles coriaces, sessiles et linéaires de 10 à 30 mm de longueur, de couleur vert grisâtre. Il a une odeur forte et aromatique. | 1.8% |
| Sarriette | <i>Satureia montana</i> | Feuilles lancéolées, très aiguës, atténuées en coin à la base, ciliolées aux bords. Leur longueur varie entre 15 et 30 mm et leur largeur entre 3 et 5 mm. Leur couleur varie du vert olive au vert cendré mat. | 1.4% |
| Origan | <i>Origanum vulgare</i> | Plante vivace, de 40 à 80 cm de hauteur, très aromatique. Les variétés sélectionnées doivent être sèches, très vertes. | 3.5% |

Pour chacune de ces plantes, les nouvelles variétés issues de sélection devront être agréées par le groupement qualité, vérifiées suivant la procédure décrite en annexe 2.

Les variétés éligibles au cahier des charges sont définies dans la liste positive des variétés.

Annexe 2

PROCEDURE D'ÉVALUATION DES NOUVELLES VARIÉTÉS ET DES NOUVELLES SOURCES DE SEMENCES ET PLANTS

1. OBJET

Cette procédure a pour objet de vérifier que les nouvelles variétés des espèces définies par le cahier des charges et les nouvelles sources d'approvisionnement de semences et de plants des structures de production permettent d'obtenir des produits conformes aux spécifications du cahier des charges.

2. MISE EN ŒUVRE

Chaque membre de l'AIHP peut demander l'évaluation d'une nouvelle variété de plante. La structure fait la demande d'agrément par écrit à l'association. Celle-ci prendra en compte la demande lors de la commission d'agrément suivante.

L'introduction de nouvelles variétés ne peut se faire qu'après mise en place d'essais, qui peuvent être réalisés par les structures d'expérimentations techniques (ITEIPMAI, CRIEPPAM, Chambre d'agriculture) ou les OP, ou à partir de tests grandeur nature. L'objectif est de s'assurer que ces variétés peuvent répondre aux contraintes du cahier des charges.

Dans tous les cas, ces essais doivent être mis en place dans les zones de production.

La méthode et l'organisation mises en place doivent être formalisées et l'adhérent à l'association doit pouvoir présenter un dossier dans lequel seront réunies les informations suivantes :

- le maître d'œuvre chargé de réaliser les tests expérimentaux,
- le (les) lieux de tests et les raisons de leurs choix,
- le protocole de tests,
- la durée du test,
- les données mesurées,
- les conditions de culture, de récolte et de séchage.

3 PRÉSENTATION DES RÉSULTATS

Pour cette commission, la structure présente les résultats obtenus avec les modalités de réalisation des tests tels que définis en 2 ainsi que des échantillons à la commission d'agrément pour qu'elle puisse juger des qualités visuelles, organoleptiques, de couleur des nouvelles productions obtenues. Ces éléments peuvent être complétés si nécessaire par une visite sur sites des parcelles expérimentales.

La commission considère le dossier et les échantillons et informe de sa décision le demandeur ainsi que l'ensemble des membres de l'association conformément à la procédure 01 : Commission d'agrément.

Lorsqu'un agrément pour une nouvelle semence est accordé la liste des nouvelles variétés est remise à jour, la modification est communiquée à l'organisme certificateur puis à l'INAO.

Annexe 3

COMMISSION AGREMENT

1. MISSIONS

La commission a pour mission de délivrer un agrément de conformité au cahier des charges pour les lots à certifier à certaines étapes du processus de fabrication (voir schéma de vie).

En amont, elle agrée également les nouvelles variétés, les nouvelles sources de semences et de plants.

2. CONSTITUTION

Elle est constituée en assemblée générale de l'AIHP et est composée au minimum de :

- 2 représentants de la production,
- 2 représentants des distributeurs.

A titre d'experts techniques, au moins un des deux experts suivants :

- 1 représentant de l'ITEIPMAI,
- 1 représentant du CRIEPPAM.

A titre de représentants du monde agricole, présence (souhaitée mais non obligatoire) :

- 1 représentant de chambre d'agriculture.

Chacun de ces membres aura un suppléant également désigné en assemblée générale.

3. CONVOCATION

Elle se réunit deux fois par an au minimum.

Deux semaines avant la date de la réunion de la commission, le Président de l'association convoque la commission.

4. PRESENTATION DES ECHANTILLONS A LA COMMISSION

Tous les échantillons devant passer en commission d'agrément sont envoyés à l'association.

Tous les échantillons reçus par l'association doivent être correctement identifiés par la structure de production ou l'entreprise dont ils sont issus (nom de la structure, espèce, variété, code identifiant, poids total du lot, date de récolte pour les lots producteurs), et sont conditionnés dans des emballages propres et étanches.

La structure de production ou l'entreprise conserve un échantillon de référence identique à celui présenté à la commission, et correctement identifié.

4.1 Présentation des lots producteurs

Ces échantillons sont ensuite triés un par un par l'AIHP de façon à obtenir des échantillons représentatifs. Ils sont conditionnés de façon identique et sont rendus anonymes par une personne qui ne participera pas à la prise de décision lors de la commission d'agrément.

L'AIHP fait ensuite analyser les échantillons pour connaître leur teneur en huile essentielle.

L'ensemble des échantillons couleurs, agréés en commission d'agrément, est conservé par l'AIHP pendant 3 ans.

Les produits présentés en commission sont :

1. les échantillons dont la teneur en huile essentielle est supérieure ou égale aux « teneurs minimales » suivantes (incertitude : 10 %)

| | « Teneur minimale » d'acceptation en commission d'agrément | Teneur conforme au cahier des charges |
|-----------|--|---------------------------------------|
| Origan | 2,7 % | 3 % |
| Romarin | 1,62 % | 1,8 % |
| Sarriette | 1,26 % | 1,4 % |
| Thym | 3,15 % | 3,5 % |

Les échantillons dont la teneur en huile essentielle est inférieure à ces valeurs ne pourront être intégrés au mélange.

Un lot présentant un taux d'huiles essentielles dans l'incertitude de la mesure ne peut en aucun cas être mélangé à un autre lot présentant également un taux d'huiles essentielles dans l'incertitude.

2. les échantillons « leurres » : ils sont introduits afin de garantir le maintien qualitatif de la couleur d'une commission à une autre en présentant une gamme qualitative étendue.

4.2 Présentation des lots de mélange débactérisés

Un échantillon des lots de mélange est présenté après débactérisation et avant conditionnement :

- avec l'ensemble des résultats des analyses physico-chimiques effectuées sur le mélange correspondant au plan de contrôle défini dans le cahier des charges : teneur en huile essentielle, granulométrie, analyse microbiologique, pourcentage de tiges et pourcentage de matières étrangères ;
- avec le code identifiant du lot, son poids, les n° de lots de thym, romarin, sarriette et origan dont le lot de mélange est issu, avec pour chacun les quantités utilisées ;
- avec le nom de l'opérateur chez qui a été effectuée la débactérisation.

5. AGRÉMENT DES LOTS

5.1 Agrément des lots producteurs

La commission doit apprécier la couleur des échantillons présentés sur base des critères suivants : intensité et homogénéité. Chacun des votants considère un à un les échantillons de façon autonome et attribue :

- une note 1 lorsqu'il juge le lot acceptable,
- une note 0 lorsqu'il pense que la qualité du lot n'est pas satisfaisante.

Une fois l'ensemble des réponses recueillies pour chacun des lots, le dépouillement est réalisé en séance. Une note, correspondant à la somme des notes attribuées par chacun des participants, est attribuée à chaque lot.

Les échantillons sont agréés lorsque la note finale du lot est égale ou supérieure au [nombre de votants/2].

Les échantillons conformes en huile essentielle et acceptés en qualité sont déclarés agréés.

Cependant un lot agréé présentant un taux d'huiles essentielles dans l'incertitude de la mesure ne peut en aucun cas être mélangé à un autre lot agréé présentant également un taux d'huiles essentielles dans l'incertitude.

5.2 Agrément des lots de mélange finis

La commission vérifie l'adéquation entre l'aspect visuel, les qualités organoleptiques du produit, les résultats d'analyses physico-chimiques fournis et le cahier des charges. Elle vérifie les éléments de traçabilité permettant de remonter aux lots de producteurs agréés.

La commission peut demander que soient réalisés des contre-analyses, des prélèvements supplémentaires, ou toutes autres actions lui permettant de statuer quant à la conformité ou la non-conformité d'un lot. Dans ce cas elle reporte sa décision à la réception des nouveaux résultats.

6. INTÉGRATION DE NOUVELLES VARIÉTÉS ET DES NOUVELLES SOURCES D'APPROVISIONNEMENT EN PLANTS ET SEMENCES

Conformément à la procédure 06 (Evaluation des nouvelles variétés), les structures de production présentent, dans les conditions définies en 4, des échantillons de produits obtenus à partir de matériel végétal nouveau qu'elles souhaitent mettre à disposition de ses producteurs.

Dans ce cadre, la commission vérifie l'adéquation entre l'annexe 1 du cahier des charges, pour l'espèce correspondante, et la qualité de l'échantillon présenté.

7. COMPTES-RENDUS DES COMMISSIONS

Les résultats des commissions sont consignés dans des comptes-rendus précisant pour chacun des lots considérés la décision de la commission (acceptation, refus, suspension de sa décision dans l'attente de données complémentaires) avec les motifs de la décision.

Le compte-rendu est diffusé à l'ensemble des membres de l'association.

Dans le cas de l'évaluation d'un nouveau matériel végétal, l'association met à jour la liste des variétés et diffuse sa nouvelle version aux structures membres.

8. CONTESTATION DES DÉCISIONS

Toute contestation relative aux décisions de la commission doit être présentée par écrit à l'association dans la semaine suivant la réception du compte-rendu de la commission concernée. Le Conseil d'administration décide des mesures à mettre en œuvre suivant la nature de la contestation : il peut demander par exemple de faire réaliser des contre-analyses, des prélèvements supplémentaires par des intervenants externes qu'elle désigne.

Annexe 4

PROTOCOLE DE DETERMINATION DE LA DATE LIMITE D'UTILISATION OPTIMALE

1 - Rappel

La date limite d'utilisation optimale est annoncée par la mention "à consommer de préférence avant...". Elle est donnée afin d'assurer aux consommateurs la conformité du produit en matière de qualité et de sécurité.

Le respect de la DLUO n'a aucun caractère impératif, il s'agit d'une information pour le consommateur.

La détention ou la mise en vente de denrées dont la date d'utilisation optimale est dépassée n'est passible d'aucune sanction, à condition que le produit demeure de qualité loyale et marchande (circ. 23 août 1985).

Pour les produits courants, la DLUO est de 24 mois à compter de la date de conditionnement. Toutefois cette durée ne tient pas compte de l'âge réel du produit qui peut avoir été stocké avant conditionnement pendant une durée indéterminée.

Aussi, le cahier des charges fixe une durée maximale de un an entre la récolte et l'agrément des lots de plantes triées. Il fixe également une durée maximale de 11 mois entre l'agrément des lots de plantes triées et la date de fabrication du mélange. L'agrément du mélange final arrive généralement un à deux mois après la fabrication du mélange. La date limite d'utilisation optimale est ensuite fixée à 26 mois après la date de fabrication du mélange final.

Ces durées ont été fixées à partir de premiers résultats d'essai suivant le protocole présenté ci-dessous. Ils tiennent compte des modes d'emballages et de conservation préconisés dans le cahier des charges et qui doivent être maintenus par les consommateurs. Une mention sur l'étiquette : « A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité » en fait état.

Concernant le protocole de détermination de la DLUO, il existe une norme intitulée "Lignes directives pour l'élaboration d'un protocole de validation de la durée de vie microbologique - Denrées périssables, réfrigérées" XP V01-003. Cependant, cette dernière ne s'applique pas dans le cas des herbes sèches. Nous nous inspirerons néanmoins de la méthodologie présentée dans cette norme pour définir notre protocole de validation de la D.L.U.O.

2 – Présentation des critères retenus pour le suivi des échantillons soumis au protocole

Nous savons que dans les conditions de conservation définies par le cahier des charges, seules les caractéristiques de saveurs et d'arômes sont susceptibles d'évoluer. Aussi, le suivi dans le temps des produits portera sur les teneurs en huile essentielle du mélange.

3 – Protocole

Un échantillon de mélange est conditionné en flacons de verre (flacon + bouchon plastique vissé) non étanches, autant que nécessaire pour la réalisation des essais et contenant environ 20 g de produit. Le temps $t=0$ est pris à partir de la date de conception du mélange.

3.1. - Tests à 20°C

Les flacons sont conservés dans une étuve thermostatique à 20°C et dans l'obscurité. Ces conditions sont représentatives des conditions normales de conservation, 20°C étant considérée comme la température moyenne de conservation.

La teneur en huile essentielle est mesurée tous les 3 mois pendant 24 mois.

3.2. - Tests accélérés à 32°C

Les flacons sont conservés pendant 16 mois (2/3 de la DLUO) dans les conditions données ci-dessus puis pendant 8 mois (1/3 de la DLUO) dans une étuve à 32 °C. Ces conditions sont considérées comme étant les plus défavorables.

La teneur en huile essentielle sur sec est mesurée tous les 3 mois pendant 24 mois.

3.3 - Tests finaux

Au terme des 24 mois, l'échantillon sera considéré par la commission d'agrément afin de juger du maintien de la couleur et une analyse bactériologique sera réalisée.



4 – Prise en compte des retours et réclamations clients

Le groupement est informé de tous les retours et réclamations clients. Il les enregistre et réalise une analyse des causes afin d'aboutir à la mise en œuvre d'actions correctives. Tous les problèmes liés à la D.L.U.O. sont identifiés et sont rapprochés des résultats d'analyses.

5 – Conclusions des tests

La stabilité dans le temps des résultats d'analyses (corrélée avec les réclamations clients) permet de s'assurer de la validité de la D.L.U.O. ou de la modifier si besoin.