

CAHIER DES CHARGES DU 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



Avertissement :

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Règles typographiques :

- les modifications proposées sont affichées en caractères soulignés ;
- les dispositions proposées à la suppression sont affichées en caractères barrés.

SOMMAIRE

1. NOM DU DEMANDEUR.....	4
2. NOM DU LABEL ROUGE.....	4
3. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	5
3.1. Présentation du produit	5
3.2. Comparaison avec le produit courant de comparaison	6
3.3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure.....	7
4. LA TRACABILITE.....	9
5.	13
5 METHODE D'OBTENTION.....	14
5.1 SCHÉMA DE VIE	14
5.2 DESCRIPTION DES ÉTAPES	18
6. ETIQUETAGE	52
7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER.....	53
87. PRINCIPALES DEFINITIONS ET ABREVIATIONS	58
1. PRESENTATION GENERALE	3
2. NOM DU DEMANDEUR.....	4
3. NOM DU LABEL ROUGE.....	4
4. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	5
4.1. Présentation du produit	5
4.2. Comparaison avec le produit standard.....	6
4.3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure.....	8
5. PRINCIPALES DEFINITIONS ET ABREVIATIONS	9
6. SCHÉMA DE VIE	10
7. DESCRIPTION DES ÉTAPES	12
8. ETIQUETAGE.....	42
9. DIAGRAMME DE TRACABILITE.....	42

1. PRESENTATION GENERALE

Depuis près de 20 ans, la production de plantes aromatiques sèches se développe de manière significative dans une partie du sud de la France. Les producteurs ont su y développer un **savoir-faire connu et reconnu** leur permettant d'introduire sur le marché des herbes aromatiques de qualité. Leur reconnaissance par tous les opérateurs de la filière a conduit ceux-ci à se mobiliser en faveur de l'**identification d'un produit « Herbes de Provence » de qualité supérieure**, qui permettrait notamment de **segmenter ce marché et de valoriser la production nationale**. Unaniment, la filière s'est déterminée en faveur d'un signe officiel de qualité. Producteurs, négociants et distributeurs se sont donc fédérés au sein de l'**AIHP (Association interprofessionnelle pour les Herbes de Provence)** afin d'envisager un projet commun de développement.

Le produit, de dénomination commerciale *courante* « Herbes de Provence », est un mélange d'herbes aromatiques sèches dont la **composition est libre**, comprenant en proportions variées certaines ou la totalité des plantes suivantes: thym, romarin, origan, sarriette, marjolaine, sauge, livèche, laurier, persil, estragon...

A ce jour, le marché des « Herbes de Provence » s'inscrit dans le marché beaucoup plus large des mélanges divers, vendus sous d'autres dénominations (« mélange grillade »...). En France, la part de marché du mélange de plantes aromatiques vendu sous la dénomination commerciale "Herbes de Provence" est estimée à **500 T**. Sur le plan mondial, le marché se répartit principalement dans les autres pays d'Europe, essentiellement dans les pays du **pourtour méditerranéen**.

D'un point de vue qualitatif, le mélange « Herbes de Provence » *courant*, actuellement commercialisé, n'est pas défini quant à sa composition. **Les recettes sont très variables** : d'un fabricant à un autre mais également dans les proportions utilisées par un même fabricant, dont les choix sont souvent dictés par la conjoncture, les disponibilités et le prix des matières premières, bien plus que par des critères de goût.

Les standards de qualité proposés sont également très variables : bien qu'il **existe des normes AFNOR et/ou ISO** pour les plantes vendues séparément (appliquées, même dans ce cas, très diversement), elles sont rarement appliquées au mélange *courant* « Herbes de Provence » de qualité bien souvent encore inférieure à celle des plantes aromatiques vendues individuellement. En effet, les « **premières qualités** » d'arômes d'importation sont en général réservées à la **commercialisation en plantes séparées**, et le mélange « Herbes de Provence » n'est, bien fréquemment, **qu'un moyen d'écouler les lots de qualités inférieures** ou présentant des défauts de coupe, de propreté, voire même un moyen d'utiliser des écarts de triage.

Sur les 500 T de mélange aromatique « Herbes de Provence » commercialisés sur le marché français, seulement **10 T sont d'origine purement française** et se démarquent très nettement sur le plan qualitatif. Une part complémentaire mineure de la production de plantes sèches françaises se trouve, quant à elle, utilisée en **mélange avec des produits d'importation, qu'elle permet ainsi d'améliorer**. Le reste de la production française de plantes aromatiques sèches, qui représente là aussi les qualités supérieures, est vendue en plantes séparées.

Cette production française existante de haute qualité génère **des coûts de production élevés** (dus aux charges plus importantes et aux contraintes techniques corollaires) et ne peut, dans le cadre actuel, être valorisée. Elle ne peut se démarquer des produits d'importation concurrents ayant, souvent, la même dénomination (« Herbes de Provence »), supportant des coûts de production souvent très inférieurs. Ce manque de compétitivité est bien entendu un obstacle majeur à l'accroissement souhaité de la production nationale.

Ainsi, malgré des **qualités organoleptiques indéniables**, et compte tenu des difficultés à les valoriser en l'absence d'une identification claire, ces productions nationales étaient **vouées à disparaître** et, avec elles, des moyens d'aménagement du territoire, si la filière tout entière ne s'était mobilisée autour du projet « label rouge », l'amont offrant un cadre organisé renforcé, et les intervenants de l'aval fortement impliqués au sein de l'AIHP étant unanimes pour **affirmer l'existence d'un marché pour un produit de qualité**.

C'est dans ce contexte, après de nombreuses consultations et réunions que les membres de l'AIHP ont choisi de tenter d'opérer une segmentation de marché par une **certification « label rouge » du mélange aromatique "Herbes de Provence" sèches**, l'objectif de chacun des partenaires étant de développer et de valoriser la production de plantes osant sur le marché un produit identifié de qualité garantie.

Cette démarche a recueilli le **soutien des administrations régionales et nationales** et, notamment, de l'ONIPPAM (Office National interprofessionnel des Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales) qui s'est largement impliqué

~~dans la réalisation de ce cahier des charges, chacune de ces administrations ayant reconnu l'enjeu de ce projet : la revitalisation du territoire tant en termes d'occupation de l'espace qu'en termes de créations d'emplois et de richesses.~~

~~Forts de l'adhésion unanime au projet, les intervenants ont défini ensemble les moyens et les actions nécessaires pour atteindre les objectifs fixés :~~

- ~~— Les producteurs ont constitué une section spécifique au sein du comité économique, le **CEPPARM CPPARM**¹, afin de mettre leurs connaissances et leurs moyens matériels et d'appui technique en commun pour la réalisation du plan de développement défini en accord avec les intermédiaires d'aval, le premier plan devant introduire **50 tonnes de produit supplémentaire en 2003**.~~
- ~~— Les négociants se sont quant à eux engagés à commercialiser ensemble et solidairement les quantités produites par les producteurs de l'amont.~~
- ~~— Les organismes techniques professionnels se sont mobilisés pour mener à bien les études nécessaires sur les itinéraires techniques, les matériels de coupe, de séchage, qui doivent permettre de diminuer les coûts de production et d'améliorer encore la qualité des produits.~~

~~Les synergies autour du projet permettent de mobiliser les compétences et les moyens de toute l'interprofession pour ces productions, adaptées aux cultures et aux systèmes d'exploitations de nos régions, et en adéquation avec les besoins croissants de qualité et de sécurité exigés par le marché.~~

~~Le Produit «Herbes de Provence Label Rouge», tel qu'il est défini dans le cahier des charges, répondra à ces critères en garantissant de **hautes qualités organoleptiques, une recette et une composition fixes, la traçabilité et la sécurité alimentaire attendues.**~~

1. NOM DU DEMANDEUR

Association Interprofessionnelle pour les Herbes de Provence (AIHP).

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

¹ CEPPARM : Comité ~~Économique National~~ des Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales

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 et basilic~~ séchés et mélangés dans les proportions suivantes : **19 % de thym, 26-27% de romarin, 26-27% de sarriette et 26-27% d'origan et 3 % de basilic.**

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, ~~hormis pour le basilic qui est une plante exclusivement cultivée.~~

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 ~~et basilic~~ 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.

~~L'ensemble de ces opérations font l'objet d'enregistrements permettant d'assurer la traçabilité ascendante et descendante du produit, de la parcelle jusqu'au consommateur.~~

~~Chacun des opérateurs s'intégrant dans le schéma de fabrication du produit met en place un système de gestion des risques sanitaires (HACCP) permettant d'assurer au consommateur un produit sain et sans danger.~~

3.2. Comparaison avec le produit ~~standard~~ courant de comparaison

Points à maîtriser	Etapes	Caractéristique et valeur cible du produit « standard » <u>courant</u>	Caractéristique et valeur cible du produit label <u>Rouge</u>
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) Basilic : 0,3 % (NF ISO 11163)	Teneur en huile essentielle minimale (± 10 %) garantie par plante et contrôlée à la production Thym : 3 % Romarin : 1,8 % Origan : 3,5 % Sarriette : 1,4 % Basilic : 0,4 % 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 : 26-27 % - Sarriette : 26-27 % - Origan : 26-27 % - Basilic : 3 %
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 μ m 400 μ m < Max 18 % < 630 μ m Max 1 % > 2 500 μ m
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 %

Points à maîtriser	Etapes	Caractéristique et valeur cible du produit « <u>standard</u> » <u>courant</u>	Caractéristique et valeur cible du produit label <u>Rouge</u>
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
<u>Traçabilité</u>	<u>Toutes les étapes sont concernées</u>	<u>Pas de traçabilité au delà du transformateur</u>	<u>Traçabilité jusqu'à la parcelle de production</u>

3.3.Éléments 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 (± 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 %

Caractéristiques certifiées	Points à maîtriser	Étapes (page du référentiel)	Caractéristique et valeur cible du produit label
Saveur et arôme garantis	Sélection des variétés	Culture (p 15 à 17)	Variétés sélectionnées pour leur couleur, teneur en huile essentielle et profil
	Teneur en huile essentielle	Culture (p 15 à 17) Récolte (p 18 à 21) Séchage (p 22-23) Stockage (p 40-41) Débactérisation (p 33-34)	Teneur en huile essentielle minimale ($\pm 10\%$) garantie <u>par plante et contrôlée à la production</u> - Thym : 3 % - Romarin : 1,8 % - Origan : 3,5 % - Sarriette : 1,4 % - Basilic : 0,4 % <u>Sur le mélange fini après débactérisation : 2 %</u>
	Proportions	Mélange (p 31-32)	Composition fixée : les plantes utilisées et leurs proportions sont invariables pour le produit sous label : - Thym : 19 % - Romarin : 26 % - Sarriette : 26 % - Origan : 26 % - Basilic : 3%
	Granulométrie	Coupe / calibrage (p 29-30) Triage (p 27-28)	<u>Critères sur produit fini</u> Max 2 % < 400 μ m 400 μ m < Max 18 % < 630 μ m Max 1 % > 2500 μ m <u>Critères choisis pour :</u> 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.
Plantes sélectionnées et contrôlées	Couleur	Culture (p 15 à 17) Récolte (p 18 à 21) Séchage (p 22-23) Triage (p 27-28) Stockage (p 40-41) Débactérisation (p 33-34)	Sélection des plantes pour leur couleur verte (ton, homogénéité de la couleur, et faible proportion de feuilles brunes ou jaunes) Contrôle lors de la commission d'agrément
	Pourcentages de tiges, de matières étrangères et de cendres insolubles dans l'acide dans le mélange	Culture (désherbage) (p 15 à 17) Séchage (p 22-23) Battage (p 24-25) Triage (p 27-28) Coupe / calibrage (p 29-30)	Proportions maximales garanties sur le produit fini : - Tiges : 2,2 % - Éléments étrangers : 1 % - Cendres insolubles dans l'acide : 0,8 %

4. LA TRACABILITE

~~Il reprend les éléments d'enregistrements permettant la maîtrise de la traçabilité.~~

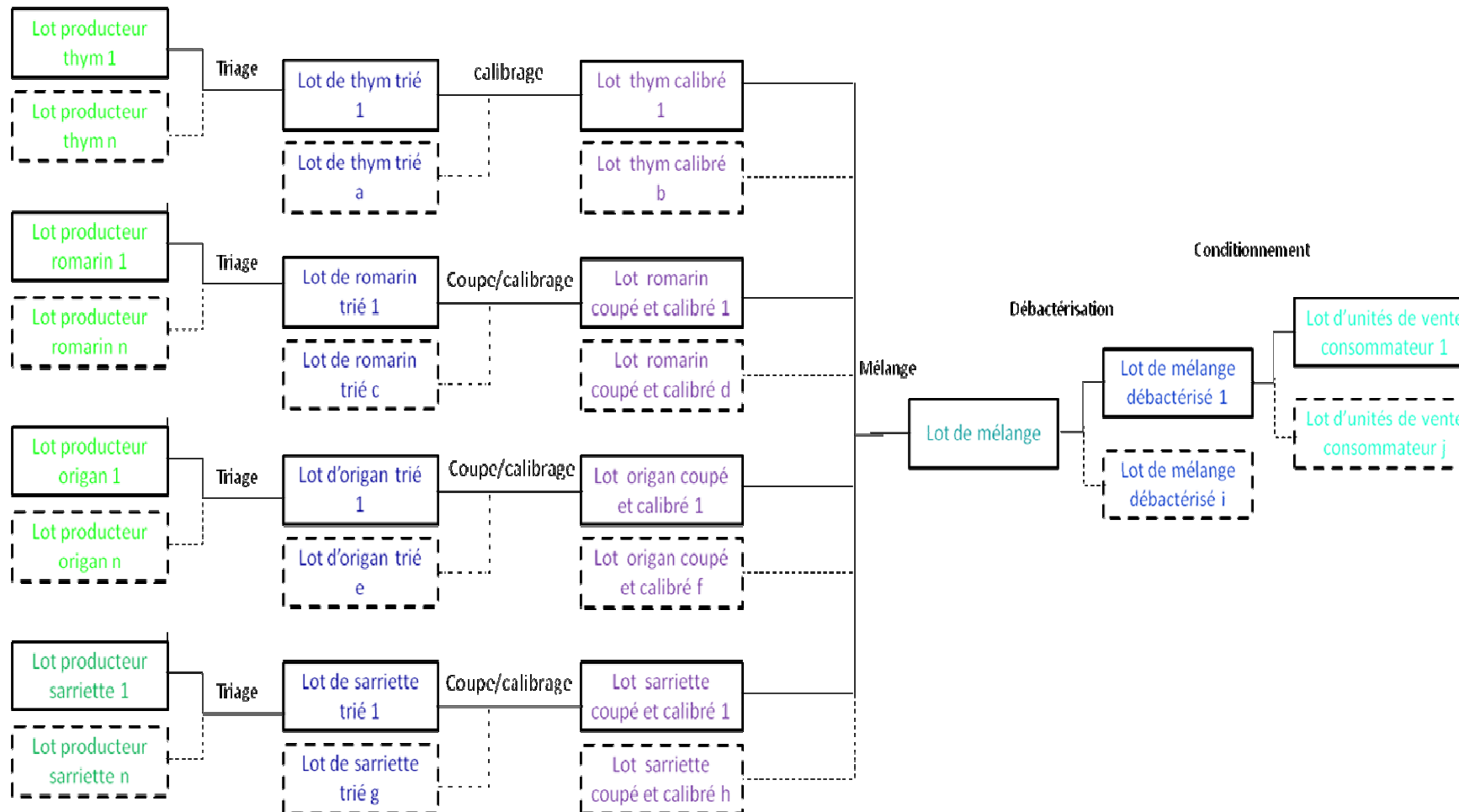
L'AIHP fait un suivi de la traçabilité et un bilan matière pour chaque lot produit. Dans cet objet, pour chaque opération de transformation et de transport ayant lieu entre la Commission d'agrément des lots de plantes séparées et la Commission des lots de mélange débactérisé, l'opérateur responsable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

	<u>OPÉRATIONS</u>	<u>DOCUMENTS D'ENREGISTREMENTS</u>	<u>IDENTIFICATION SUR LE CONTENANT</u>
TRANSFORMATION ↑ PRODUCTION ↓	Culture	Fiche d'enregistrement cultural	Etiquette contenant : Code identifiant du lot producteur Espèce Nom du producteur
	Récolte	Nom du producteur	
	Séchage	Espèce	
	Battage	Code parcelle N° cadastral 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	Compte-rendu de commission d'agrément
	COMMISSION D'AGREMENT PLANTES SEPARÉES	Codes identifiants des lots producteurs agréés Poids	
	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)	
	Transport (si opérateurs réalisant le triage et la coupe différents)	Bulletin de livraison Espèce Code identifiant du lot de plante triée Poids, colisage	Etiquette contenant 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	Etiquette sur chaque contenant : Espèce Code identifiant du lot de plante coupée et calibrée

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



5. PRINCIPALES DEFINITIONS ET ABBREVIATIONS

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

~~Population : ensemble d'individus d'une même espèce trouvé 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~~

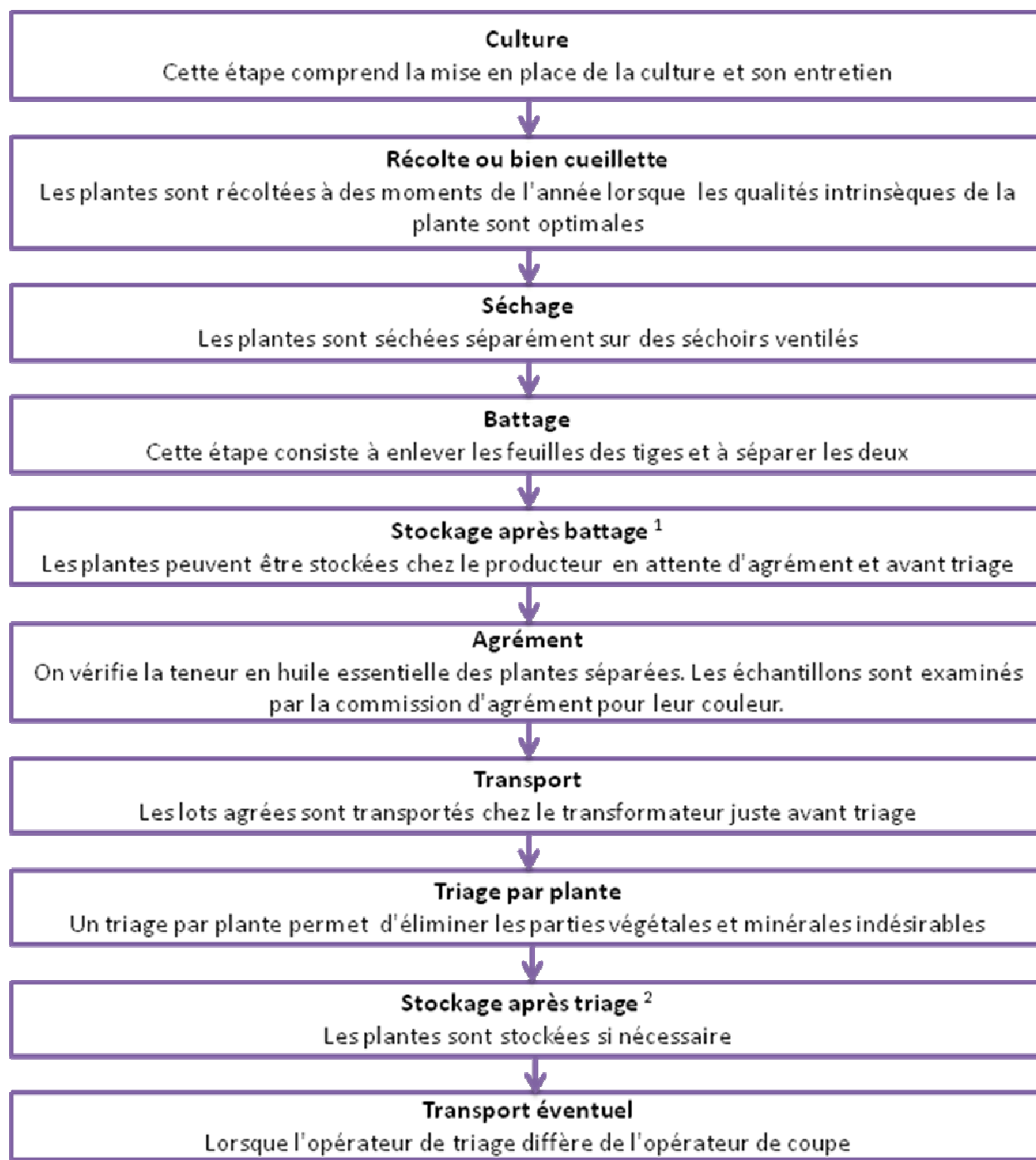
~~Préfanage : Opération de séchage partiel au champ, court, intervenant juste après la coupe.~~

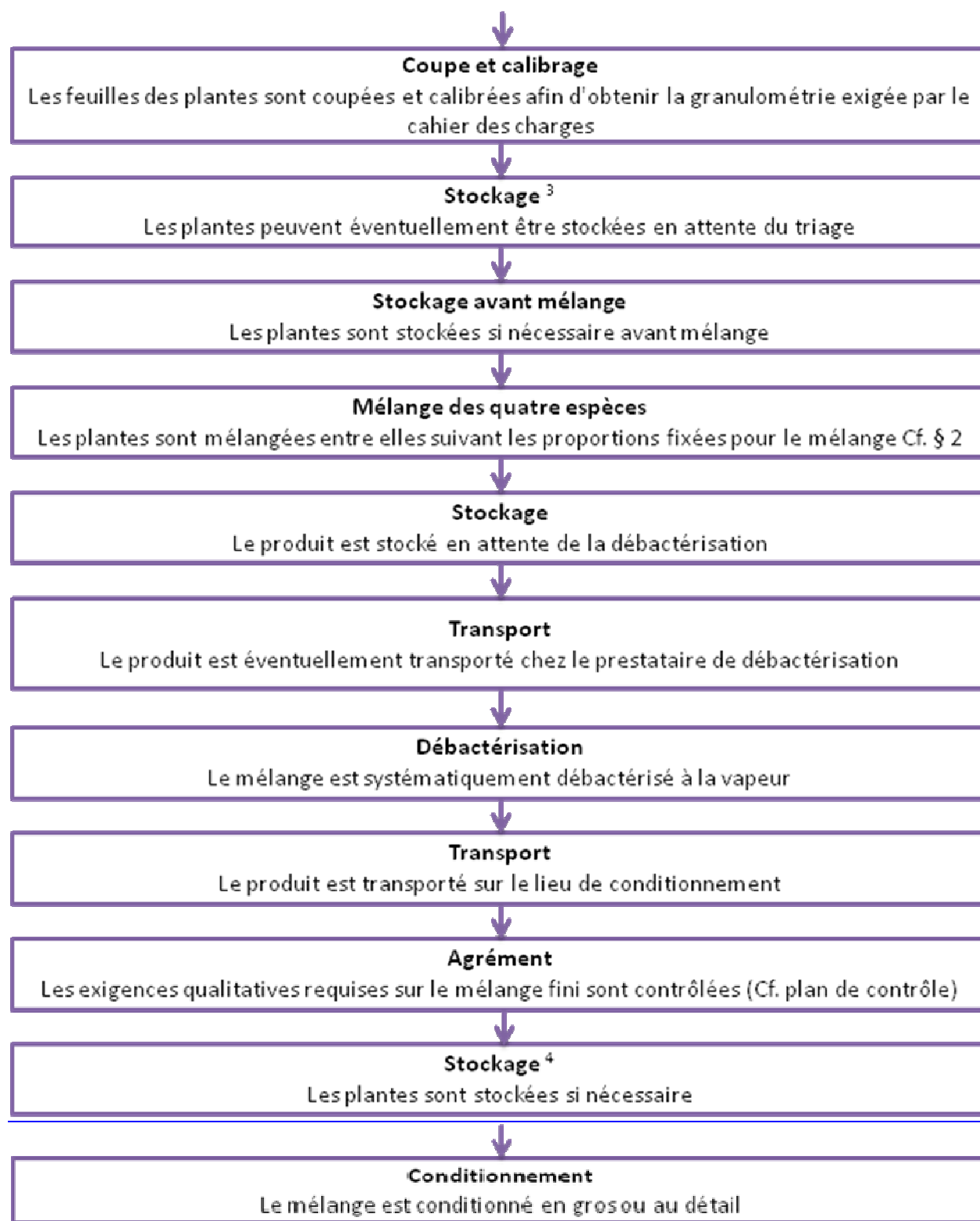
~~OP : organisation de producteurs.~~

~~OC : organisme certificateur.~~

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. SCHÉMA de vie





Etape	Description de l'étape	Risque de non-conformité sur le produit fini
Culture	Cette étape comprend la mise en place de la culture et son entretien	% de parties étrangères Teneur en huile essentielle, Couleur Microbiologie
Récolte ou bien cueillette	Les plantes sont récoltées à des moments de l'année lorsque les qualités intrinsèques de la plante sont optimales	Taux d'huile essentielle LMR Couleur Microbiologie
Séchage	Les plantes sont séchées séparément sur des séchoirs ventilés	Couleur Teneur en eau % de tiges taux d'huile essentielle Microbiologie
Battage	Cette étape consiste à enlever les feuilles des tiges et à séparer les deux	% de tiges, % de matières étrangères Microbiologie
Stockage après battage¹	Les plantes peuvent être stockées chez le producteur en attente d'agrément et avant triage	Microbiologie
Agrément	On vérifie la teneur en huile essentielle des plantes séparées. Les échantillons sont examinés par la commission d'agrément pour leur couleur.	
Transport	Les lots agréés sont transportés chez le transformateur juste avant triage	Microbiologie
Triage par plantes	Un triage par plante permet d'éliminer les parties végétales et minérales indésirables	% de tiges Taux de cendres insolubles dans l'acide Taux de matières étrangères Microbiologie Couleur
Stockage après triage²	Les plantes sont stockées si nécessaire	Microbiologie
Transport éventuel	Lorsque l'opérateur de triage diffère de l'opérateur de coupe	Microbiologie
Coupe et calibrage	Les feuilles des plantes sont coupées et calibrées afin d'obtenir la granulométrie exigée par le cahier des charges	Granulométrie Microbiologie
Stockage	Les plantes peuvent éventuellement être stockées en attente du triage	Microbiologie
Stockage avant mélange³	Les plantes sont stockées si nécessaire avant mélange	Microbiologie
Mélange des 5 espèces	Les plantes sont mélangées entre elles suivant les proportions fixées pour le mélange Cf. § 2	Proportions Microbiologie

Etape	Description de l'étape	Risque de non-conformité sur le produit fini
Stockage	Le produit est stocké en attente de la débactérisation	Microbiologie
Transport	Le produit est éventuellement transporté chez le prestataire de débactérisation	Microbiologie
Débactérisation	Le mélange est systématiquement débactérisé à la vapeur	Couleur Teneur en huile essentielle Teneur en eau Microbiologie
Transport	Le produit est transporté sur le lieu de conditionnement	Microbiologie
Agrément	Les exigences qualitatives requises sur le mélange fini sont contrôlées (Cf. plan de contrôle)	
Stockage⁴	Les plantes sont stockées si nécessaire	Microbiologie
Conditionnement	Le mélange est conditionné en gros ou au détail	Microbiologie Étiquetage

¹ Les plantes étant récoltées et traitées à des périodes différentes de l'année du printemps jusqu'au début de l'automne, il est nécessaire de stocker les produits à certains moments donnés du schéma de fabrication afin de laisser le temps à chacun des opérateurs de récupérer la totalité des produits constituant le mélange.

² id.1

³ id 1

⁴ id.1

5.2. DESCRIPTION DES ÉTAPES

Pour chacune des étapes, sont repris :

~~Les points à maîtriser~~ : paramètre de l'étape sur lequel une action de maîtrise peut être exercée et est essentielle pour prévenir ou éliminer une perte de conformité du produit ou pour le ramener à un niveau acceptable.

~~Les règles et caractéristiques~~ : ce sont les règles et caractéristiques explicites spécifiques au produit ou au procédé, ainsi que les caractéristiques et règles implicites relevant de la Réglementation et/ou des bonnes pratiques de fabrication.

~~Les valeurs cibles~~ : c'est la valeur chiffrée de la caractéristique lorsque celle-ci est quantifiable.

~~Les actions~~ : on distingue les actions permettant d'atteindre les valeurs cibles fixées qui sont des actions de maîtrise (M) et de prévenir les non-conformités, des actions de contrôle qui permettent de contrôler la conformité du produit ou du procédé (C) et les actions préventives (P) qui permettent de limiter l'occurrence des non-conformités

~~Les méthodes~~ : ce sont les moyens employés pour réaliser les actions.

~~Les actions correctrices~~, sont mises en œuvre afin d'éliminer les éventuelles non-conformités.

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 n° 1 - *Spécifications par plante* - énumère celles qui sont autorisées, et la procédure n° 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 (Iteipmai², Crieppam³), 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 02, 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 ~~et le basilic en zone irriguée~~. 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. ~~Un contrôle sur site avant récolte permet de vérifier que ces préconisations ont été correctement suivies.~~

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**. ~~A ce jour, la filière agricole de production de PAM est structurée : les exploitants agricoles sont adhérents à des Organisations de Producteurs (OP) reconnues par le Ministère de l'Agriculture pour les productions concernées ou au moins regroupés en structure collective.~~

~~Cette organisation a permis d'organiser un réseau d'appui technique, piloté par le CRIEPPAM, constitué des techniciens des OP, ou des chambres d'agriculture chargés des visites individuelles. Les problèmes rencontrés sur le terrain sont ainsi traités collectivement.~~

~~De la même façon, l'ITEIPMAI et le CRIEPPAM ont conçu des fiches techniques par plante, diffusées auprès des structures collectives de production (souvent réadaptées par leur technicien en fonction des spécificités de sa production) et aux producteurs indépendants adhérents.~~

~~L'ensemble des dispositions devant être mises en œuvre par les producteurs est regroupé, détaillé et présenté dans la procédure n° 03 - Organisation de la production.~~

² ITEIPMAI – Institut Technique Interprofessionnel des Plantes à Parfum Aromatiques et Médicinales (Melay-49)

³ CRIEPPAM – Centre Régional Interprofessionnel d'Expérimentation des plantes à Parfum Aromatiques et Médicinales (Manosque-04)

CULTURE	Point à maîtriser	Règle ou caractéristique	Valeur cible	Action	Méthode	Action Correctrice	Documents associés
	Installation de la culture	Espèces définies et variétés sélectionnées	Voir annexe 1 au cahier des charges	(M) Utilisation exclusive des semences et plants agréés	Procédure 02 : évaluation des variétés et des nouvelles sources de semences et de plants	Déclassement de la parcelle	
				(M) Inventaire et classement des parcelles de production	Procédure 03 : Organisation de la production		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	(M) Les décisions d'intervention restent du ressort du producteur. Celui-ci s'appuie sur les outils d'aide à la décision mis à sa disposition : fiches techniques et/ou comptes rendus d'expérimentation et/ou réunions techniques organisées par les structures techniques de la filière et/ou appui technique (C) Enregistrement des apports sur les fiches de culture	Procédure 03 Le CRIEPPAM met à jour les fiches techniques en collaboration avec l'ITEIPMAI. Elles sont validées en réunion technique ⁴ . Les mises à jour sont diffusées par l'AIHP. Les producteurs sont intégrés au réseau d'appui technique	Déclassement de la parcelle si doses dépassées sans justification motivée du producteur (P) appui technique auprès des producteurs	Fiches de culture par parcelle Fiches techniques diffusées par l'AIHP à chaque mise à jour et liste de diffusion, compte-rendu de visite d'un technicien et/ou documents de diffusion techniques
	Irrigation	Minimiser les apports en fonction des besoins de la plante et des conditions climatiques	Cf. Fiches techniques par plante	(C) Analyses du plomb et du cadmium sur les plantes issues des parcelles sur lesquelles ont été épandues des boues (Pb < 1,5 mg/kg de produit sec ; Cd < 1 mg/kg de produit sec)	Plan de contrôle interne ULASE Certipaq	Définie par barème de traitement des non-conformités	diffusés par les structures de la filière
	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				Bulletin d'analyse

⁴ Réunion organisée périodiquement par le CRIEPPAM et réunissant les techniciens des structures de production, de l'ITEIPMAI et de la CA 26

	Point à maîtriser	Règle ou caractéristique	Valeur cible	Action	Méthode	Action Correctrice	Documents associés
CULTURE	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	(M) Les décisions d'intervention restent du ressort du producteur. Celui-ci s'appuie sur les outils d'aide à la décision mis à sa disposition : fiches techniques et/ou comptes rendus d'expérimentation et/ou réunions techniques organisées par les structures techniques de la filière et/ou appui technique (C) Visite des parcelles au moins 2 fois par an dont une dans les 2 mois précédents la récolte.	Procédure 03 Le CRIEPPAM met à jour les fiches techniques en collaboration avec l'ITEIPMAI. Elles sont validées en réunion technique⁵. Les mises à jour sont diffusées par l'AIHP. Les producteurs sont intégrés au réseau d'appui technique Enregistrement date, cible du traitement, produit utilisé, dose employée	Désherbage manuel supplémentaire ou déclassement de la parcelle Ou définie par le barème de traitement des non-conformités	Fiches de culture par parcelle Fiches techniques diffusées par l'AIHP à chaque mise à jour et liste de diffusion Compte-rendu de visite d'un technicien et/ou documents de diffusion techniques diffusés par les structures de la filière

⁵ Réunion organisée périodiquement par le CRIEPPAM et réunissant les techniciens des structures de production, de l'ITEIPMAI et de la CA-26

RÉCOLTE (Plantes ISSUES DE CULTURE)

La puissance aromatique des plantes est liée à leur teneur en huile essentielle. Des travaux de recherche et expérimentation ont démontré **que cette teneur évolue suivant le stade de maturité** de la plante pour atteindre un maximum juste avant pendant la floraison. ~~Les mélanges d'herboristerie ne devant pas contenir de fleurs, les plantes pour le mélange labellisé seront récoltées au stade optimal. Cette teneur en huile essentielle est d'ailleurs un critère de sélection des plantes pour la commission d'agrément (voir plan de contrôle interne).~~

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.



Crédit photos : onippam – Photographie : L. Carle

RÉCOLTE (culture)	Point à maîtriser	Règle ou caractéristique	Valeur cible	Actions	Méthode	Action correctrice	Documents associés
	Période de coupe	Stade optimal pour chaque espèce	<u>Voir fiches techniques par plante</u> <u>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.</u> <u>Sarriette : elle a lieu de fin juin à fin juillet, juste avant la floraison, en fonction de l'altitude.</u> <u>Origan : la récolte s'effectuera avant l'apparition des boutons floraux.</u> <u>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</u> <u>Romarin : en général, il est récolté en septembre et hors de période de floraison.</u>	((M) Les décisions d'intervention restent du seul ressort du producteur. celui-ci s'appuie sur les outils d'aide à la décision mis à sa disposition : fiches techniques et/ou comptes rendus d'expérimentation et/ou réunions techniques organisées par les structures techniques de la filière. ((M) Enregistrements sur les fiches de culture, notamment des dates de coupe	Procédure 03 : organisation de la production Diffusion et mise à jour des fiches techniques par le CRIEPPAM	Déclassement des lots non-conformes à l'agrément Définie par le barème de gravité des non-conformités	Fiche de culture Fiches techniques <u>diffusées par l'AIHP à chaque mise à jour et listes de diffusion</u> Documents techniques diffusés par les structures techniques
		Moment de la récolte dans la journée	<u>Voir fiches techniques par plante</u> <u>Période sèche, après la rosée du matin</u>				
	Traçabilité	Connaître l'origine du produit	Connaître l'origine du produit, les quantités récoltées, les dates, conditions météo lors de la récolte	((M) Enregistrements sur la fiche de culture	Procédure 03: organisation de la production	Déclassement du lot	Fiche de culture
	Hygiène	Le matériel de récolte et de transport doit être propre		<u>Nettoyage approfondi en début de campagne,</u> <u>nettoyage entre chaque récolte</u>	<u>Lavage à l'eau en début de campagne,</u> <u>nettoyage à l'air comprimé entre les récoltes</u>	<u>Définie par le barème de traitement des non-conformités</u>	

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 : onipam - Photographie : L. Carle

CUEILLETTE	Point à maîtriser	Règle ou caractéristique	Valeur cible	Actions	Méthode	Action correctrice	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	(M) disposer d'une autorisation ou d'une concession d'exploitation	Procédure 03: organisation de la production		Autorisation
	Hygiène (Choix du site de cueillette)	Loin de sources de pollution (villes, sites industriels, routes, aéroports...)	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.	(M) Appui technique aux cueilleurs (M) l'exploitant tient à jour la liste des sites agréés (M) Agrément des sites de cueillette par une personne compétente reconnue comme telle par l'AIHP	Procédure 03: organisation de la production	Déclassement du lot	Liste des sites agréés Enregistrement journalier des cueillettes
		Hors des sites de pâturage pour éviter les contaminations	Ne ramasser les plantes que sur les sites agréés				
	Hygiène (matériel de récolte)	Toutes les précautions seront prises pour éviter les contaminations lors de la cueillette		(M) Appui technique aux cueilleurs	Procédure 03: organisation de la production	Définie par le barème de traitement des non-conformités	
	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	(M) Appui technique aux cueilleurs	Procédure 03: organisation de la production		
	Hygiène (Encadrement des personnels)	Le personnel est encadré par l'exploitant	Garantir les règles d'hygiène	Contrat de travail pour l'activité de cueillette. Formation des personnels par personne compétente	Formation initiale et formation continue		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	(M) Enregistrements sur la fiche de cueillette	Procédure 03: organisation de la production		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	(M) Appui technique aux cueilleurs	Procédure 03: organisation de la production		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	(M) appui technique aux cueilleurs et formation	Procédure 03: organisation de la production		
	Radioactivité	Produits conformes à la réglementation	Radioactivité < 600 bq/kg de produit frais (poids sec ramené en frais par facteur de dessiccation)	Analyses sur produits de cueillette prélevés	Plan de contrôle ULASE	Définie par barème de traitement des non-conformités	Bulletin d'analyse

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 certaines données permettant ensuite de faire, en cas de problème, un lien entre la conduite du séchage et la qualité des produits obtenus avec le technicien en charge de l'appui technique et de détecter les causes des non-conformités qualitatives du produit. Le producteur enregistre les données du séchage sur la fiche de culture.~~

~~Le CRIEPPAM aide les producteurs à dimensionner leur séchoir en fonction de la nature et des quantités de plantes à traiter afin que le producteur puisse gérer correctement les temps entre la récolte, le séchage, le battage.~~

SÉCHAGE	Point à maîtriser	Règle ou caractéristique	Valeur cible	Actions	Méthode	Action correctrice	Documents associés
	Hygiène	Pas de séchage exclusivement au soleil.	<u>Séchage obligatoire en séchoir adapté. Tous les producteurs doivent disposer d'un séchoir adapté</u>	(M) Définition et dimensionnement de l'outil en fonction des quantités à traiter (M) Ne qualifier que les producteurs possédant un matériel adapté (M) L'AIHP tient à jour la liste des producteurs qualifiés	Appui technique		Liste des producteurs qualifiés
		Séchoir propre	Éviter les contaminations	(M) appui technique aux producteurs. (M) Balayage après chaque utilisation. Nettoyage par aspiration et/ou soufflage à l'air comprimé en début et fin de campagne	Procédure 03 : organisation de la production	Définie par le barème de traitement des non-conformités	
	Traçabilité	Connaître l'origine du produit	Connaître l'origine du produit, les quantités récoltées, les dates, conditions météo lors de la récolte	(M) Enregistrements sur la fiche séchage/battage.	Procédure 03 : organisation de la production	Appui technique Déclassement du lot	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	Cf. fiches techniques	Procédure 03 : organisation de la production	Appui technique	
	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, avec des conditions favorables clairement définies par le système HACCP	(M) Vérifier que le matériel à disposition permet de respecter ce délai (C) Connaître pour chaque lot de récolte le moment de récolte et le moment de mise en séchage	(M) Enregistrements sur les fiches de culture ou de cueillette de l'heure de récolte et sur la fiche séchage/battage de l'heure de mise en séchoir.		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	(M) Enregistrement des pratiques (de la durée du préfanage notamment) (C) Connaître pour chaque lot de récolte la date de récolte et la date de mise en séchoir	Procédure 03 : organisation de la production	Fiche de culture Fiche de séchage/battage
--	-----------	---	---	---	--	---

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	Actions	Méthode	Action correctrice	Documents associés
BATTAGE	Hygiène	Éviter les contaminations entre produits	Propreté du matériel et des emballages	(M) Nettoyage en début de campagne (M) Jeter le premier kg de produit systématiquement en début de campagne et à chaque changement de produit Les emballages utilisés doivent être propres et compatibles avec les produits alimentaires	Procédure 03 : organisation de la production	Refus du lot	
	Traçabilité	Identification des lots	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, permettant de retrouver ces éléments. 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.	(M) Chaque emballage doit être identifié (M) Enregistrements sur la fiche séchage/battage de la date et les conditions de battage, de la quantité totale après battage, du nombre d'emballages Les plantes issues d'un même séchoir sont battues une fois sèches. Tous les emballages contenant ces plantes battues sont identifiés par une étiquette portant le même numéro de lot. Affectation du code identifiant du lot. Le code identifiant du lot est reporté sur la fiche séchage/battage, ainsi que la date de battage, le volume et les parcelles dont sont issues les plantes séchées et battues.	Procédure 03 : organisation de la production Diagramme de traçabilité	Définie par le barème de traitement des non-conformités	Fiche de culture Fiche séchage/battage

AGRÈMENT DES PLANTES SÉPARÉES	Point à maîtriser	Règle ou caractéristique	Valeur cible	Actions	Méthode	Action correctrice	Documents associés
	Âge des produits	Les plantes agréées doivent avoir été récoltées depuis moins de 12 mois		(C) L'AIHP vérifie les dates de récolte à réception des échantillons	La date de récolte est donnée par le producteur lors de l'envoi de l'échantillon : procédure 01	Lot refusé si date dépassée	
	Échantillonnage	L'échantillon doit être représentatif du lot destiné à la production L'échantillon devra être trié manuellement avant les analyses et l'agrément		(M) Prélèvement dans un nombre donné d'emballages	Selon norme NF V 03-400	Nouvel échantillonnage	
	Analyses huiles essentielles	Ne faire appel qu'à des laboratoires agréés Ne retenir que les lots présentant une teneur en huile essentielle suffisante	Thym > 3 % (± 10 %) Romarin > 1,8 % (± 10 %) Sarriette > 1,4 % (± 10 %) Origan > 3,5 % (± 10 %) Basilic > 0,4 % (± 10 %)	(M) Agrément des laboratoires	Procédure 04 – Agrément des laboratoires Analyse des teneurs en huile essentielle selon méthode interne à l'alambic CODEX	Déclassement du lot	Liste des laboratoires agréés disponible auprès de l'AIHP
	Couleur	Les lots de plantes doivent être d'une couleur vert franc homogènes, et propres.	Lots de référence	(C) Passage des échantillons en commission d'agrément	Procédure 01: commission d'agrément	Déclassement du lot	Compte-rendu de la commission d'agrément
	Traçabilité	Connaître l'origine du produit	Assurer la traçabilité à chaque étape	(M) Enregistrement par la commission d'agrément des codes identifiants de lot, des quantités agréées ou refusées. Conservation d'un échantillon de chaque lot agréé	Procédure 01: commission d'agrément	Définir par le barème de traitement des non-conformités	

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

~~Aussi, il est difficile de donner des valeurs cibles aux paramètres de conduite de l'outil de triage. Toutefois, l'opérateur est tenu d'enregistrer les conditions dans lesquelles il a été réalisé afin d'assurer la continuité de son savoir-faire et de pouvoir faire une recherche des causes de non-conformité le cas échéant.~~

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.

~~Le système de traçabilité prévoit l'enregistrement de la codification des lots entrant et sortant ainsi que le marquage correspondant sur les emballages.~~

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

TRIAGE	Point à maîtriser	Règle ou caractéristique	Valeur cible	Actions	Méthode	Action correctrice	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	(M) et (C) définies par le plan HACCP de chaque structure	Définies par le plan HACCP	Définies par le plan HACCP	
	Hygiène (Locaux)	Séparation des produits traités des produits non traités Principe de la marche en avant	Selon plan HACCP	(M) Critères d'habilitation des opérateurs pour des locaux et des outils de triage	Voir OC		Plan des locaux et plan de circulation des produits
		Les locaux doivent être propres et les produits doivent être protégés des insectes nuisibles et rongeurs.	Défini par le plan HACCP Cf. Plan de nettoyage	(M) et (C) définies par le plan HACCP et adaptées à la structure	Définies par le plan HACCP : Plan de nettoyage Procédure de lutte contre les insectes nuisibles et rongeurs	Définies par le plan HACCP	Définis par le plan HACCP
	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.	(C) Vérification de la présence du code identifiant du lot sur tous les emballages constituant le lot de plante entrant (M) Enregistrements des opérations dans la fiche de suivi transformation (M) Edition d'un ordre de fabrication définissant les lots à traiter et les instructions de fabrication (M) Établissement d'un bilan matière pour chaque lot de producteurs	Procédure 05 : opérations de transformation Diagramme de traçabilité L'opérateur transmet à l'AIHP une copie des fiches de suivi de transformation	Définie par le barème de traitement des non-conformités	Fiche de suivi de transformation
	Paramètres de triage	Enlever les éléments indésirables du produit	Séparer le produit des éléments étrangers, fines, éléments grossiers	(M) Réglage des machines (M) Enregistrement des paramètres de réglage (M) Les lots de producteurs sont pré-triés l'un après l'autre afin d'avoir un bilan matière par lot de producteurs. (M) Établissement d'un ordre de fabrication définissant les produits à traiter, les instructions de fabrication.	Savoir faire de l'opérateur, formation et/ou expérience des opérateurs en charge de la réalisation de ces opérations Procédure 05 : opérations de transformation	Déclassement du lot ou Définie par le barème de traitement des non-conformités	Fiche de suivi de transformation

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 ~~et de basilic~~ 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. Il fait partie du savoir-faire de l'opérateur qui est tenu d'enregistrer ses réglages sur une fiche de suivi de transformation, afin d'assurer la continuité de ce savoir-faire et de pouvoir faire une recherche des causes de non-conformités le cas échéant.

Le système de traçabilité prévoit l'enregistrement de la codification des lots entrant et sortant ainsi que le marquage correspondant sur les emballages.



Credit photos : onippam - Photographie : L. Carle

COUPE ET CALIBRAGE	Point à maîtriser	Règle ou caractéristique	Valeur cible	Actions	Méthode	Action correctrice	Documents associés
	Hygiène	Propreté des matériels Principe de marche en avant Propreté des locaux (voir triage avant coupe)	Coupeuse : nettoyage au balai entre deux produits différents	(M) Critères d'habilitation des opérateurs (M) et (C) définies par le plan HACCP	Voir OC Définies par plan HACCP	Refus ou retrait de l'habilitation Définies par plan HACCP	Enregistrements prévus par le plan HACCP
	Traçabilité	Le produit doit être suivi tout au long de la transformation. Les lots constituant le mélange sont issus de lots producteurs agréés.	Identification des lots de plantes triées entrant dans le processus de coupe Identification des lots de plantes coupées en sortie du processus de coupe 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.	(C) Vérification de la présence du code identifiant sur les emballages du lot de plante triée entrant dans le processus de coupe (M) Enregistrements des opérations dans la fiche de suivi transformation (M) Etablissement du bilan matière avant et après les opérations de coupe et calibrage pour chaque lot de plante coupée et calibrée. (M) Affectation d'un nouveau code identifiant de lot (M) Identification de tous les emballages constituant le lot de plantes coupées et calibrées	Procédure 05: opérations de transformation Diagramme de traçabilité L'opérateur transmet à l'AIHP la copie de la fiche de suivi de transformation	Définie par le barème de traitement des non-conformités	Fiche de suivi de transformation
		Afin d'affiner le niveau de précision de la traçabilité, les tailles des lots sont limitées	Lot de thym coupé et calibré : max. 950 kg Lot de basilic coupé et calibré : max. 150 kg Lot de sarriette coupé et calibré : max. 1 300-350 kg Lot d'origan coupé et calibré : max. 1 300-350 kg Lot de romarin coupé et calibré : max 4300-1350 kg				

	Paramètres de coupe	Obtenir les caractéristiques du produit en termes de granulométrie	Valeur cible du produit fini, Max 2 % < 400 µm 400 µm < Max 18 % < 630µm Max 1 % > 2 500 µm	(M) Réglage des machines (M) Enregistrement des paramètres de réglage sur la fiche de suivi des transformations (M) Établissement d'un ordre de fabrication définissant les produits à traiter et les instructions de fabrication.	Savoir faire de l'opérateur formation et/ou expérience des opérateurs en charge de la réalisation de ces opérations. Procédure 05 : opérations de transformation	Déclassement du lot si granulométrie non conforme	Fiche de suivi de transformation
--	---------------------	--	--	---	---	--	----------------------------------

MÉLANGE

Les quantités nécessaires à la constitution du mélange sont prélevées sur les lots de thym, romarin, sarriette, ~~et~~ origan ~~et basilic~~ agréés par la commission couleur, coupés ~~le cas échéant~~ et triés ~~conformément au cahier des charges~~, 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	Actions	Méthode	Action correctrice	Documents associés
MÉLANGE	Hygiène	Principe de marche en avant Propreté des matériels	Nettoyage de la machine entre chaque lot	(M) critère d'habilitation de l'opérateur (M) et (C) définies par le plan HACCP	Définie par le plan HACCP	Définie par le plan HACCP ou Définie par le barème de traitement des non-conformités	
	Traçabilité	Le produit doit être suivi tout au long de la transformation Le mélange doit être constitué de lots producteurs agréés	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.	(M) Fiche de suivi transformation (M) Identification physique des emballages contenant le lot de mélange (M) Affectation d'un nouveau code identifiant de lot au lot de mélange (M) Etablissement du bilan matière (M) Contrôle de l'identification physique de chaque emballage de plantes coupées et calibrées	Procédure 05 : opérations de transformation L'opérateur transmet à l'AIHP la copie des fiches de suivi de transformation	Définie par le barème de traitement des non-conformités	
		Afin d'affiner le niveau de précision de la traçabilité, la taille du lot de mélange est limitée	Poids lot de mélange : max. 5 000 kg				
	Paramètres du mélange	Proportions dans le mélange	Thym : 19 % Romarin : 26-27 % Sarriette : 26-27 % Origan : 26-27 % Basilic : 3 %	(M) Utilisation de balances étalonnées selon la métrologie légale	Étalonnage périodique par un organisme agréé par la DRIRE.	Déclassement du lot si proportions non conformes	
		Réglages de la machine adaptés au respect des produits et de la granulométrie	Max 2 % < 400 µm 400 µm < Max 18 % < 630 µm Max 1 % > 2500 µm	(M) Réglage des machines (M) Enregistrement des paramètres (M) Édition d'un ordre de fabrication définissant les produits à utiliser et les instructions de fabrication	Savoir faire de l'opérateur formation et/ou expérience des opérateurs en charge de la réalisation de ces opérations Procédure 05 : opérations de transformation	Définie par le barème de traitement des non-conformités	Fiche de suivi de transformation
		Le produit doit être homogène mais ne pas contenir trop d'éléments fins, ni d'éléments grossiers		(M) Les analyses sont réalisées par des laboratoires agréés	Méthode interne AIHP pour détermination de la granulométrie	Refus du lot ou demande d'informations complémentaires	Bulletins d'analyses

DEBACTERISATION

~~Le mélange peut être contaminé par des micro-organismes. Il n'existe pas de réglementation spécifique aux plantes aromatiques sèches relative au niveau de contamination microbiologique autorisé. Toutefois les professionnels travaillent habituellement avec les recommandations de l'ICSME⁶. L'AIHP, sur la base de ces recommandations, a établi le niveau de contamination admissible sur le mélange « Herbes de Provence » sous label. La flore totale qui n'est pas mesurée pour la recommandation ICSME a été ajoutée, car c'est aussi une mesure souvent demandée par les professionnels.~~

Débactérisation à la vapeur obligatoire. Traitement par ionisation interdit.

~~En effet, une étude de l'historique des analyses bactériologiques effectuées sur les plantes aromatiques cultivées en France a mis en évidence un niveau de contamination bas. Ces constatations tendent à démontrer que les précautions d'hygiène prises en amont sont efficaces.~~

~~Toutefois, afin de s'affranchir du risque de mettre sur le marché un produit contenant un micro-organisme pathogène, les membres de l'AIHP ont souhaité que le produit soit systématiquement débactérisé.~~

~~Les deux procédés les plus couramment utilisés sont la débactérisation par la vapeur et l'ionisation. Les dernières modifications de la réglementation relative au marquage des denrées ionisées ont eu pour effet de détourner les opérateurs de ce type de traitement dans la crainte de voir les consommateurs réagir négativement. Pour cette raison, seule la débactérisation à la vapeur est autorisée.~~

⁶International Commission on Microbiological Specifications for Foods

DEBACTERISATION	Point à maîtriser	Règle ou caractéristique	Valeur cible	Actions	Méthode	Action correctrice	Documents associés
	Hygiène	Ne pas re-contaminer le produit traité	Ne pas re-contaminer le produit	Emballages neufs, opaques, correctement formés et agréés pour le contact avec les denrées alimentaires Définies par le plan HACCP	(M) Demander un certificat d'aptitude au contact avec les denrées alimentaires aux fournisseurs d'emballage Définie par le plan HACCP	Définie par le barème de traitement des non-conformités	Certificat du fournisseur Définis par le plan HACCP
	Traçabilité	Le produit doit être suivi tout au long de la transformation	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.	(C) Contrôle du marquage de chaque emballage avant débactérisation (M) Pesée de chaque emballage après débactérisation et établissement d'un bilan matière par lot (M) Enregistrement sur une fiche de suivi du poids du lot après débactérisation, du code identifiant du lot, du nombre d'emballage, de la date de débactérisation	Respect cahier charges débactérisation Procédure 05 : opérations de transformation L'opérateur transmet à l'AIHP la copie de la fiche de suivi de transformation		
		Afin d'affiner le niveau de précision de la traçabilité, la taille du lot de mélange débactérisé est limitée.	Poids lot de mélange débactérisé : max. 5 000 kg.	(M) Identification physique du lot de mélange sur chacun des emballages de produit débactérisé (M) Affectation d'un nouveau code identifiant de lot au lot de mélange débactérisé			
	Procédé utilisé	Pas d'ionisation - pas de gaz	Utilisation d'un procédé utilisant la vapeur	Choix du prestataire de débactérisation	Enregistrements des éléments exigés par le cahier des charges débactérisation	Déclassement du lot	- 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.	Taux Huile Essentielle mini 2 % Couleur non dégradée Teneur en eau contrôlée Respect normes microbiologiques	(M) Mise en place d'un cahier des charges pour les prestataires de débactérisation (M) Édition d'un ordre de fabrication définissant les produits à traiter et les instructions de travail conformément au cahier des charges du client	Procédure 05 : opérations de transformation Respect cahier charges débactérisation et savoir faire du prestataire	Déclassement du lot si teneur en HE non-conforme Définie par le barème de traitement des non-conformités	
--	---------------------------	--	---	--	--	---	--

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.

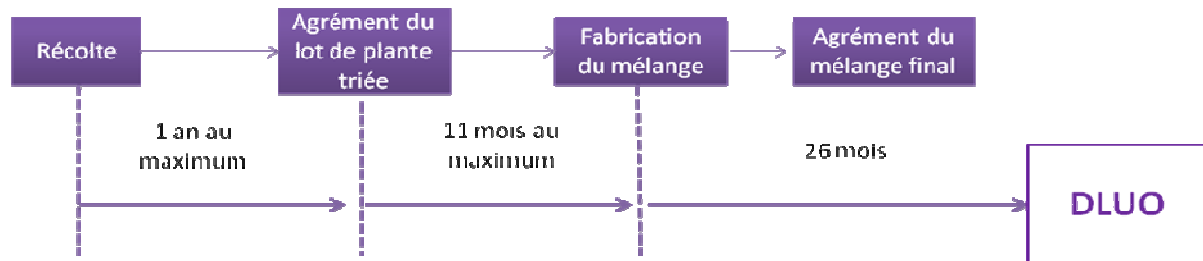
L'efficacité des triages successifs par plante est vérifiée sur le mélange final en mesurant le pourcentage en poids des tiges, des matières minérales et végétales étrangères, des cendres insolubles dans l'acide. ~~La commission d'agrément vérifie les éléments de traçabilité lui permettant d'établir un bilan matière, elle vérifie à cette occasion que le délai entre l'agrément des lots de plantes séparées et l'agrément du lot de mélange n'excède pas 1 an.~~

CONTRÔLES ET AGRÉMENT DU LOT DE MÉLANGE	Point à maîtriser	Règle ou caractéristique	Valeur cible	Actions	Méthode	Action correctrice	Documents associés
	Échantillonnage	L'échantillon doit être représentatif du lot destiné à la production	Prélèvements sur chaque batch pour procédés de débactérisation discontinu; prélèvement toutes les 30 minutes pour procédé continu	(M) Prélèvements	Suivant cahier des charges débactérisation. L'échantillon pour les analyses et la commission d'agrément est constitué des différents prélèvements	Nouvel échantillonnage	
	Teneur en huile essentielle	La perte en huile essentielle doit être minimale lors de la débactérisation	Teneur minimale 2 %	(M) Les analyses sont réalisées par des laboratoires agréés (C) La commission d'agrément vérifie que les analyses ont été réalisées	Procédure 01 : commission d'agrément Procédure 04 : agrément des laboratoires Norme NF V03-409 Norme NF V-03-402	Refus du lot ou demande d'informations complémentaires	Bulletins d'analyses et comptes-rendus de la commission d'agrément
	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		Méthode interne AIHP pour détermination de la granulométrie		
	Microbiologie	Conforme aux seuils définis par l'AIHP	Escherichia Coli < 10/g Flore totale < 5.10 ⁶ /g		Normes V08-053; NFV 08-051		
	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 %		Norme NF ISO 930		
	Traçabilité	Les lots mis dans le produit fini correspondent bien aux lots agréés avec les quantités correspondantes		(C) Contrôle documentaire des éléments de traçabilité par la Commission d'agrément	Procédure 01 : commission d'agrément		
	Durées de stockage	Limites des durées de stockage	La durée entre l'agrément par produit et l'agrément du mélange final ne devra pas excéder 1 an	(C) Contrôle documentaire des éléments de traçabilité	Procédure 01 : commission d'agrément	Refus du lot	

	Couleur	Le lot doit être d'une couleur vert franc homogène, et propre.	Comparaison aux lots de référence	(C) Passage des échantillons en commission d'agrément	Procédure 01 : commission d'agrément	Refus du lot	
--	---------	--	-----------------------------------	---	--------------------------------------	--------------	--

CONDITIONNEMENT

La DLUO est apposée sur l'étiquette lors du conditionnement. La durée de vie est fixée à 2426 mois à compter de la date de fabrication du mélange ~~la commission d'agrément à laquelle le lot de mélange a été agréé~~. 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, ~~à 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 2). Les essais ont montré que la teneur en huile essentielle varie très peu lorsque le produit est stocké dans de bonnes conditions. ~~Par ailleurs, la durée maximale entre l'agrément des lots non mélangés et l'agrément du produit final étant fixée à un an, la durée entre l'agrément des lots non mélangés et la Date Limite d'Utilisation Optimale ne pourra excéder 36 mois.~~



~~Les mesures d'hygiène prises pour le conditionnement sont strictes, car le produit débactérisé est sensible aux risques de re-contamination, et c'est un produit fini.~~

~~La traçabilité lors de cette dernière étape se concrétise par l'étiquetage, qui fera apparaître le numéro de lot qui permettra de remonter jusqu'aux parcelles de production.~~

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 ».

CONDITIONNEMENT	Point à maîtriser	Règle ou caractéristique	Valeur cible	Actions	Méthodes	Actions correctives	Documents associés
	Gamme de poids	Respecter la gamme de poids autorisée	- Pour la vente au détail : conditionnement de 1g à 500 g - Pour la vente en demi-gros (utilisateurs finaux) : maximum 25 kg.	(C) Vérification par l'AIHP puis validation par l'OC, puis par l'INAO.	Le conditionneur doit présenter son étiquette, ou toute modification sur une étiquette déjà validée, à l'AIHP, qui la communique à l'organisme certificateur pour validation, puis fait une demande de validation à l'INAO.	Définie par le barème de traitement des non-conformités	- Courrier d'envoi par l'AIHP de l'étiquette à l'organisme certificateur - Formulaire signé par le Président du comité de direction/certification de l'organisme certificateur - Formulaire de validation de l'étiquetage signé du président de la section examen des référentiels.
	Étiquetage	Conformément à la réglementation l'indication de provenance ne doit pas prêter à confusion quant à l'origine du produit.	Voir chapitre 9 du cahier des charges.		Le vendeur de produit en demi-gros doit signifier par écrit à son acheteur qu'il ne peut pas reconditionner. Il signale également que pour les utilisations du produit comme ingrédient, l'utilisateur pourra s'il le souhaite faire mention de la certification sur l'étiquette dans la liste des ingrédients mais il ne pourra pas utiliser le logo label rouge.		
		Présence des mentions exigées par la réglementation.					
		Composition du produit respectée (affichage des pourcentages non obligatoire)	26-27 % romarin – 26-27 % sarriette 26-27 % origan – 19 % thym – 3 % basilic				
	Les références au label rouge et à la certification ne sont faites que sur les étiquettes apposées sur les conditionnements contenant du mélange débactérisé agréé		(M) signature du contrat de surveillance d'étiquette et de conditionnement				
	Présence de la DLUO	24-26 mois à compter de la date de la commission d'agrément lors de laquelle le lot a été accepté fabrication du mélange.	Inscription sous la forme Mois/année ou jour/mois/année	L'opérateur dispose du compte-rendu de la commission d'agrément ayant accepté le lot qu'il conditionne	CR commission d'agrément et Fiche de suivi de transformation		
	Emballages	Pour le conditionnement en vrac : les emballages doivent être étanches, opaques et correctement fermés	Pas de conditionnement en sac de jute, sac de toile.				

		Pour les conditionnements au détail, ne pas utiliser d'emballage qui nuise à la qualité et à l'image du produit. La vente au consommateur en vrac est interdite.	Pas de conditionnement en sac de jute, de sac de toile. Flacons en verre, sacs et flacons plastiques ou aluminium, barquettes plastiques.				
		Emballages agréés pour le contact alimentaire	Disposer d'un certificat du fournisseur d'emballage certifiant que l'emballage est destiné au contact alimentaire				Certificat du fournisseur d'emballage
	Hygiène	Principe de marche en avant Propreté des matériels	Ne pas contaminer le produit	(M) critère d'habilitation de l'opérateur (M) et (C) définies par le plan HACCP	Définie par le plan HACCP	Définies par le plan HACCP	

	Point à maîtriser	Règle ou caractéristique	Valeur cible	Actions	Méthodes	Actions correctives	Documents associés
CONDITIONNEMENT	Procédé	La chaîne de conditionnement doit être maîtrisée	Les étiquettes sont correctement placées. Les conditionnements sont étanches. Les conditionnements contiennent le poids indiqué sur les étiquettes	L'opérateur définit des procédures de contrôle qualité (M) Édition d'un ordre de fabrication définissant le lot à traiter et les instructions de fabrication	Vérifications effectuées sur un échantillonnage défini de produit avec une périodicité définie	Défini par l'opérateur dans ses procédures internes	Procédures internes Enregistrements des contrôles

	Traçabilité	Le produit doit être suivi tout au long de la transformation. Le produit conditionné est un lot de mélange débactérisé agréé par la Commission d'Agrément. 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.	Toutes les unités de conditionnement doivent porter le code identifiant du lot	(C) vérification que les emballages de mélange à conditionner sont tous identifiés avec le bon n° de lot (M) enregistrement des opérations sur la fiche de suivi (M) Établissement du bilan matière par lot de mélange débactérisé conditionné (M) Report du n° de lot sur les étiquettes de chaque unité de vente (M) Affectation d'un nouveau code identifiant de lot au lot d'unités de vente consommateur	Procédure 05 : opérations de transformation Diagramme de traçabilité	Définie par le barème de traitement des non-conformités	Fiche de suivi Bordereau de livraison Bordereau d'expédition
	Pesée	Les balances utilisées sont adaptées au poids mesuré	Classe et précision adaptée au poids mesuré				
		Les poids annoncés au client doivent être justes	Les balances sont conformes à la réglementation relative à la métrologie légale	Elles sont périodiquement étalonnées. Périodicité définie par l'arrêté du 22 mars 1993	Vérification effectuée organisme agréé par la DRIRE pour l'étalonnage des balances à usage commercial		Certificat d'étalonnage
		Le poids est maîtrisé tout au long du processus de conditionnement	Les balances ayant un rôle critique dans la maîtrise du conditionnement sont identifiées et vérifiées	Plan de contrôle interne et ou externe de vérification des balances	Vérification des balances et/ou des étalons par un organisme accrédité par le COFRAC afin d'assurer les liaisons avec les étalons internationaux		Compte rendu des vérifications internes et/ou externes

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 § 7).

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.

Étapes de STOCKAGE	Point à maîtriser	Règle ou caractéristique	Valeur cible	Actions	Méthode	Action correctrice	Documents associés
	Hygiène (locaux)	Contaminer au minimum les produits quel que soit le stade d'élaboration	Principe de la marche en avant dans les locaux Pour les transformateurs : Locaux fermés et propres Pour les producteurs : Produits entreposés à l'abri dans un hangar agricole, propre	(M) Plan de nettoyage des locaux	Selon plan HACCP sauf stockage producteur	Plan HACCP Définie par le barème de traitement des non-conformités	Plan HACCP
	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	Emballages neufs, opaques, correctement fermés et agréés pour le contact avec les denrées alimentaires	(M) Demander un certificat d'aptitude au contact avec les denrées alimentaires aux fournisseurs d'emballage	Définie par le barème de traitement des non-conformités	Certificat du fournisseur
	Traçabilité	Connaître l'origine du produit	Assurer la traçabilité à chaque étape en termes d'identification et de comptabilité matière	(M) Report du code identifiant du lot sur tous les emballages	Procédure 03 pour les lots en sortie des exploitations agricoles Procédure 05 pour les lots ayant subi des transformations		Etiquetage

Étapes de TRANSPORT	Point à maîtriser	Règle ou caractéristique	Valeur cible	Actions	Méthode	Action correctrice	Documents associés
	Hygiène	Contaminer au minimum les produits quel que soit le stade d'élaboration	Éviter toute contamination due à la présence d'autres produits présents dans le véhicule, ou ayant été présents. Propreté permanente du véhicule	(M) Le transporteur prestataire s'engage pour le transport de denrées alimentaires. (C) Inspection visuelle et olfactive de l'état de propreté du véhicule de transport avant chargement et à la réception.	Demander une mention relative au transport de denrées alimentaires sur la facture du transporteur	Refus du lot	Facture ou certificat du transporteur
	Traçabilité	Assurer la traçabilité à chaque étape en termes d'identification et de comptabilité matière Connaître l'origine du produit		(M) Indication du code identifiant du lot sur tous les emballages constituant le lot transporté (M) information de l'expéditeur au destinataire du code identifiant du lot, du poids du lot et du nombre d'emballage (C) Vérification des indications à réception de la marchandise	L'opérateur en charge du transport transmet à l'AIHP une copie du bulletin de livraison Procédure 05 : opérations de transformation	Définie par le barème de traitement des non-conformités	Bulletin de livraison/d'expédition Bulletin de réception
	Emballages	Emballages propres, opaques, correctement fermés; protection éventuelle par film plastique	Emballage propre et agréé pour le contact alimentaire, impérativement emballage neuf pour produit débactérisé	(M) Utilisation d'emballages agréés pour le contact avec les denrées alimentaires (C) Vérification de l'état de la marchandise à la réception	L'opérateur demande un certificat d'aptitude au contact avec les denrées alimentaires sur les factures des fournisseurs d'emballage. Procédure 05 : Opérations de transformation	Définie par le barème de traitement des non-conformités	Certificat et/ou facture du fournisseur d'emballage Bulletin de réception

6. ETIQUETAGE

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

- Le logo Label Rouge
- Le numéro d'homologation du Label Rouge
- Caractéristiques certifiées : Saveur et arôme garantis
Plantes sélectionnées et contrôlées
- Certifié par [QUALITE FRANCE S.A.S. Immeuble « Le Guillaumet » 60, avenue du Général de Gaulle 92 046 PARIS LA DEFENSE CEDEX Certipaq – 11 Villa Thoréton - 75015 PARIS.](#)
- Le nom et l'adresse de l'ODG « AIHP ».

~~8. DIAGRAMME DE TRACABILITE~~

~~Il reprend les éléments d'enregistrements permettant la maîtrise de la traçabilité.~~

~~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.~~

9.7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER

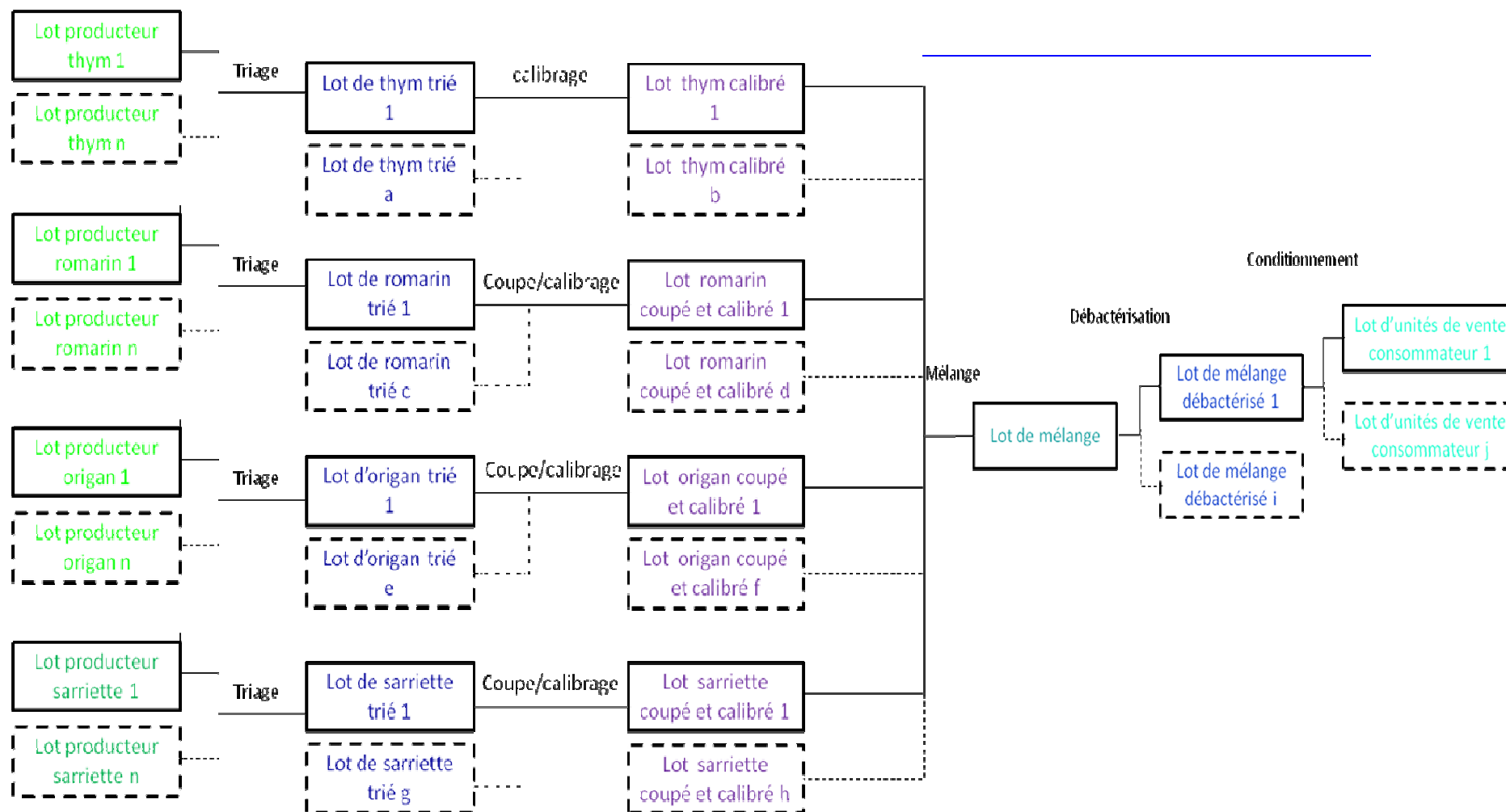
<u>Principaux points à contrôler</u>	<u>Valeur cible</u>	<u>Méthodes d'évaluation (Documentaire, visuel, mesure)</u>
<u>Propreté du produit récolté</u>	<u>Absence de plantes en stade bouton floral dans la récolte</u> <u>Maximum 10% d'herbes dans le produit récolté</u>	<u>Documentaire</u>
<u>Triage</u>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

DIAGRAMME DE TRAÇABILITÉ

	OPÉRATIONS	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENTS	IDENTIFICATION SUR LE CONTENANT
TRANSFORMATION ↑ PRODUCTION ↓	Culture	<u>Fiche d'enregistrement cultural</u>	<u>Etiquette contenant :</u> Code identifiant du lot producteur Espèce Nom du producteur
	Récolte	Nom du producteur Espèce	
	Séchage	Code parcelle N° cadastral	
	Battage	<u>Fiche d'enregistrement séchage / battage</u> 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	<u>Document de livraison</u> 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
	Triage	<u>Fiche de fabrication</u> 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)	
	Transport (si opérateurs réalisant le triage et la coupe différents)	<u>Bulletin de livraison</u> 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	<u>Fiche de fabrication</u> 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

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

	OPÉRATIONS	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENTS	IDENTIFICATION SUR LE CONTENANT
	Transport	Bulletin de livraison Code identifiant du lot d'unité de vente consommateur Herbes de Provence Label rouge Nombre d'unité de vente consommateur Colisage	



7. 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 trouvé 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.

Annexe 1

SPÉCIFICATIONS PAR PLANTE

<u>Plante</u>	<u>Espèce</u>	<u>Principales caractéristiques</u>	<u>Teneur en huile essentielle minimale</u>
<u>Thym</u>	<u>Thymus vulgaris</u>	<u>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.</u>	<u>3%</u>
<u>Romarin</u>	<u>Rosmarinus officinalis</u>	<u>Feuilles coriaces, sessiles et linéaires de 10 à 30 mm de longueur, de couleur vert grisâtre. Il a une odeur forte et aromatique.</u>	<u>1.8%</u>
<u>Sarriette</u>	<u>Satureia montana</u>	<u>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.</u>	<u>1.4%</u>
<u>Origan</u>	<u>Origanum vulgare</u>	<u>Plante vivace, de 40 à 80 cm de haut, très aromatique. Les variétés sélectionnées doivent être sèches, très vertes.</u>	<u>3.5%</u>

-Pour ~~chaque plante~~chacune de ces plantes, les nouvelles variétés issues de sélection devront être agréées par le groupement qualité, vérifiées suivant un protocole prédéfini (procédure agrément variété détenue par l'ODG) ~~permettant de s'assurer que la production séchée pourra dans les conditions de culture et de transformation établies dans le cahier des charges, satisfaire aux spécifications minimales permettant au produit de rentrer dans la composition du mélange "Herbes de Provence".~~

Les variétés éligibles au cahier des charges sont définies dans la liste positive des variétés. ~~(voir liste des variétés).~~

THYM

Espèce : *Thymus vulgaris*

VARIÉTÉS :

~~Le thym de population présente des 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. Il 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.~~

~~Sa teneur en huile essentielle après séchage et battage doit être de 3 % au minimum.~~

~~Les variétés éligibles au cahier des charges sont définies (voir liste des variétés).~~

~~Les nouvelles variétés issues de sélection devront être agréées par le groupement qualité, vérifiées suivant un protocole prédéfini (procédure agrément variété) permettant de s'assurer que la production séchée pourra dans les conditions de culture et de transformation établies dans le cahier des charges, satisfaire aux spécifications minimales permettant au produit de rentrer dans la composition du mélange "Herbes de Provence".~~

~~On s'attachera à vérifier que la variété considérée permet d'obtenir de petites feuilles sèches, très vertes et dont la teneur en huile essentielle est supérieure à 3 %.~~



Crédit photos : onippam - Photographie : L. Carle

ROMARIN

Espèce : *rosmarinus officinalis*

VARIÉTÉS :

~~Le romarin de population présente des feuilles coriaces, sessiles et linéaires de 10 à 30 mm de longueur, de couleur vert grisâtre. Il a une odeur forte et aromatique.~~

~~Les nouvelles variétés issues de sélection devront être agréées par le groupement qualité, vérifiées suivant un protocole prédéfini (procédure agrément variété) permettant de s'assurer que la production séchée pourra dans les conditions de culture et de transformation établies dans le cahier des charges, satisfaire aux spécifications minimales permettant au produit de rentrer dans la composition du mélange "Herbes de Provence".~~

~~On s'attachera à vérifier que la variété considérée permet d'obtenir des feuilles sèches vertes dont la teneur en huile essentielle est supérieure à 1,8 %.~~



Crédit photos : ontpam – Photographie : L. Carle

SARRIETTE

Espèce : *satureia montana*

VARIÉTÉS :

~~La sarriette des montagnes présente des 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.~~

~~Les variétés éligibles au cahier des charges sont définies (voir liste des variétés).~~

~~Les nouvelles variétés issues de sélection devront être agréées par le groupement qualité, vérifiées suivant un protocole prédéfini (procédure agrément variété) permettant de s'assurer que la production séchée pourra dans les conditions de culture et de transformation établies dans le cahier des charges, satisfaire aux spécifications minimales permettant au produit de rentrer dans la composition du mélange "Herbes de Provence".~~

~~On s'attachera à vérifier que la variété considérée permet d'obtenir des feuilles vertes et dont la teneur en huile essentielle est supérieure à 1,4 % après séchage et battage.~~

Crédit photos : onippam – Photographie : L. Carle



ORIGAN

Espèce : *origanum vulgare*

VARIÉTÉS :

~~Les variétés éligibles au cahier des charges sont définies (voir liste des variétés).~~

~~Les nouvelles variétés issues de sélection devront être agréées par le groupement qualité, vérifiées suivant un protocole prédéfini (procédure agrément variété) permettant de s'assurer que la production séchée pourra dans les conditions de culture et de transformation établies dans le cahier des charges, satisfaire aux spécifications minimales permettant au produit de rentrer dans la composition du mélange "Herbes de Provence".~~

~~On s'attachera à vérifier que la variété considérée permet d'obtenir des feuilles sèches très vertes et dont la teneur en huile essentielle est supérieure à 3,5 %.~~

Crédit photos : onippam – Photographe : L. Carte



BASILIC

Espèce : *ocimum basilicum* L

VARIÉTÉS :

~~Les variétés éligibles au cahier des charges sont définies (voir liste des variétés).~~

~~Les nouvelles variétés issues de sélection devront être agréées par le groupement qualité, vérifiées suivant un protocole prédéfini (procédure agrément variété) permettant de s'assurer que la production séchée pourra dans les conditions de culture et de transformation établies dans le cahier des charges, satisfaire aux spécifications minimales permettant au produit de rentrer dans la composition du mélange "Herbes de Provence".~~

~~On s'attachera à vérifier que la variété considérée permet d'obtenir de petites feuilles sèches, très vertes et dont la teneur en huile essentielle est supérieure à 0,4 %.~~

Crédit photos : onippam - Photographie : L. Cante



Annexe 2

PROCEDURE D'ÉVALUATION DES NOUVELLES VARIETES 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 agréée 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 %)

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

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 stockage de 12 mois entre l'agrément des plantes séparées et l'agrément du mélange. La date limite d'utilisation optimale est ensuite fixée à 24 mois après la date de la commission qui a agréé le lot de mélange.~~

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 microbiologique - 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.