



Syndicat Inter Massifs pour la Production et
L'Economie des Simples

AVERTISSEMENT

Le contenu de ce cahier des charges comprend 2 catégories d'indications relatives à la production des plantes aromatiques et médicinales :

Une première catégorie d'indications a un caractère impératif. Les producteurs adhérents de SIMPLES doivent obligatoirement s'y conformer.

Une seconde catégorie d'indications a simplement le caractère de conseils et de recommandations destinés à aider les producteurs. Cette seconde catégorie est distinguée de l'ensemble du texte par une présentation en retrait et un jeu de caractères particulier.

La présentation de cet avertissement est un exemple de la présentation de l'ensemble du texte du cahier des charges, qui doit permettre de distinguer les règles impératives des conseils.

MISE À JOUR DU 01-10-2011

La présente édition du cahier des charges annule et remplace les éditions précédentes.

**Reproduction, même partielle, interdite sauf autorisation du
Syndicat Inter-Massifs pour la production et l'Economie des Simples.**

Sommaire

PRÉSENTATION	page 4
I - PRODUCTION VÉGÉTALE	
A – Culture	page 5
B – Ramassage à l'état sauvage	page 10
C – Récolte	page 11
II – PRÉSENTATION DES PLANTES	
A – Présentation	page 12
B – Séchage	page 12
C – Stockage	page 16
D – Etiquetage	page 17
E – Expédition	page 19
F – Contrôle	page 19
G – Déclassement	page 19
III – PRODUITS TRANSFORMÉS ISSUS DES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE ET USAGES POPULAIRES	
Introduction	page 21
La transformation	page 22
A – Huiles essentielles	page 23
B – Autres produits transformés	page 30

S.I.M.P.L.E.S.

Présentation

Ce cahier des charges a été réalisé par et pour des producteurs de plantes aromatiques, condimentaires et médicinales répartis en zones de montagne. Il se veut plus un ensemble de conseils que d'interdits. Il relève d'un choix de vie, d'une manière de concevoir le rôle des producteurs et de leurs productions. A tous les stades, il cherche à élaborer des produits de haute qualité dans un esprit de respect de la vie, du monde végétal et de l'utilisateur.

Il va de soi que c'est à chacun des producteurs de se soucier d'améliorer constamment la qualité de ses productions. C'est pourquoi nous restons ouverts à toute nouvelle suggestion pour améliorer ce cahier des charges.

Une place prépondérante, complémentaire à l'option qualité, est celle liée à l'Economie des Simples, qu'il faut entendre dans le sens d'une *gestion respectueuse du patrimoine naturel*. La terre est considérée non pas comme un outil de production mais comme *un partenaire vivant*. Les membres de SIMPLES, observateurs du monde végétal, se doivent de contribuer à mieux conserver et valoriser la biodiversité. Cet enjeu doit amener les membres à :

- rechercher des modes de cueillette adaptés,
- orienter un choix génétique des plantes mises en culture valorisant les espèces sauvages,
- se concerter, tant avec le réseau des producteurs qu'avec les institutions concernées pour répondre aux pressions sur le milieu naturel.
- jouer un rôle d'échanges et de conseils avec d'autres parties du monde où ont lieu des expériences de développement de production végétale dans des milieux comparables, c'est-à-dire là où les modes d'exploitation productivistes n'ont pas encore épuisé la diversité biologique.

N.B. : Seuls les adhérents en possession d'une carte « PRODUCTEUR SIMPLES », validée pour l'année en cours, ont le droit d'utiliser la marque SIMPLES pour la commercialisation de leurs produits.

Toute personne adhérant à une structure commercialisant sous la marque SIMPLES doit obligatoirement être membre du syndicat SIMPLES.

I - PRODUCTION VÉGÉTALE

A – CULTURE

Il est impératif de respecter à tout moment les règles élémentaires d'hygiène.

1/ OBJECTIFS

- ❖ Cultiver les plantes en s'inspirant directement de leurs conditions de vie à l'état sauvage de manière à modifier le moins possible leur caractère originel propre.
- ❖ Produire des plantes qui ne poussent pas spontanément dans la région concernée.
- ❖ Pouvoir disposer de plantes en grandes quantités sans épuiser les sites sauvages.
- ❖ Donner la possibilité aux producteurs d'utiliser intelligemment leurs terres cultivables.

Les producteurs choisiront une exploitation en zone de montagne dans un lieu protégé des pollutions majeures, par le relief, la forêt ou la distance : usines polluantes, autoroutes et grandes nationales, décharges, agriculture intensive, bords de route.

Ils adopteront les techniques de l'agriculture SIMPLES pour la production de plantes aromatiques et médicinales et/ou de l'agriculture biologique pour les autres productions de leur exploitation et proscrireont pour celles-ci le voisinage des cultures en chimie.

L'agriculture SIMPLES exclut tout emploi de produits chimiques de synthèse (engrais, produits de désherbage ou de traitement).

2/ PRÉPARATION DE LA TERRE

- *Pour une terre déjà en culture biologique, on peut effectuer un labour léger de 10 à 15 cm ou des façons superficielles, plus apport d'engrais. Il est également possible de cultiver sans retourner la terre (grelinette, sous-solage...).*
- *Pour le passage de la culture conventionnelle à la culture biologique, le syndicat demande une culture d'engrais vert pendant 3 ans (Fabacées = Légumineuses ou Brassicacées = Crucifères), puis un examen par une commission de contrôle des rémanences éventuelles des traitements pratiqués auparavant.*
- *Des analyses de sols seront pratiquées dans tous les cas critiques.*

3/ OUTILLAGE ET ENTRETIEN

Il existe des outils performants pour la traction animale. Tout outillage motorisé est autorisé pour la préparation de la terre.

Eviter trop de passages qui tassent le sol. On préférera les moteurs 4 temps.

L'usage des outils à traction animale est autorisé à tout stade de la production. Dans les cultures, où les rangs sont rapprochés, éviter les passages avec les animaux 15 jours avant les récoltes (déjections, poils...).

L'usage des outils motorisés est toléré, jusqu'à un mois avant la récolte.

4/ SEMENCES ET PLANTS

Ils seront issus de cueillettes, de cultures biologiques, de cultures SIMPLES ou, à défaut, de cultures conventionnelles, si les pépinières en agrobiologie ne disposent pas des plants et semences recherchés.

Les semis peuvent se faire sous châssis ou dans des serres. Les plantes doivent être transplantées en pleine terre dès que possible et en aucun cas les plantes adultes ne seront cultivées sous serres.

Il est souhaitable que chaque producteur pense à garder des plantes et semences qu'il sélectionnera dans sa production pour favoriser les échanges de semis et de plants entre producteurs.

5/ IRRIGATION

Chaque producteur doit s'assurer de la provenance et de la qualité de l'eau qu'il utilise (analyse si nécessaire).

Les eaux des villes sont souvent trop chlorées. De nombreuses eaux sont chargées de nitrates solubles provenant des cultures voisines ou même éloignées.

- *Ne seront pas arrosées (à part lors de la reprise ou sécheresse exceptionnelle) les plantes des garrigues sèches : Thym, Romarin, Sarriette, Lavande, Hysope, Sauge, Origan, Serpolet.*
- *Selon besoin, peuvent bénéficier d'un arrosage les plantes de jardin : Mélisse, Souci, Estragon, Bourrache, Bleuet, Verveine et les ombellifères.*
- *Nécessitent un arrosage ou une irrigation régulière les plantes ayant un fort besoin en eau telles que Menthe, Basilic, Ciboulette, Camomille.*

6/ TRAITEMENTS ET PRODUITS PHYTOSANITAIRES

Toute utilisation de produits chimiques de synthèse est interdite.

Les maladies apparaissent d'autant plus souvent que la plante est faible. Les facteurs qui favorisent cette faiblesse sont : épuisement, déséquilibre, acidité, ainsi qu'une accumulation de germes microbiens ou d'exsudats racinaires phytotoxiques lorsqu'il y a répétition pendant plusieurs années de cultures identiques ou de la même famille botanique. Il est donc nécessaire de pratiquer une *rotation des cultures*.

Les traitements ne se justifient que pour diminuer les dégâts sur les cultures. L'éradication totale n'est pas à rechercher, car elle entraîne la destruction des insectes auxiliaires.

Tout traitement provoquant un dépôt sur les parties récoltées est interdit durant les 30 jours précédant la récolte. Ne pas récolter les parties souillées.

Les traitements suivants sont autorisés jusqu'à un mois avant la date de récolte :

1/ Antiparasitaires contre ravageurs animaux

1°- Aspiration d'insectes nuisibles par aspirateurs portatifs équipés de filets adaptés, puis destruction des parasites.

2°- Projection de violents jets d'eau sur les plantes ligneuses, puis arrosages abondants pour noyade.

(à éviter sur les plantes herbacées qui sont rapidement meurtries)

3°- Utilisation de substances immobilisantes (glue), de substances attractives alimentaires (sucre, fruits, bière). Ces substances doivent être disposées dans un récipient adapté équipé d'un toit pour éviter la pollution des cultures par débordement lors des précipitations.

Utilisation de leurres chromatiques, de rayonnements attractifs (U.V.).

4°- Utilisation de populations de prédateurs spécifiques existant dans la nature et reconnus comme n'ayant pas d'effets déséquilibrants.

Utilisation de mâles stériles.

5°- Utilisation de produits végétaux :

- Huiles essentielles obtenues à partir de plantes sauvages ou de plantes cultivées SIMPLES ou biologiques.
- Préparations à base de plantes vertes ou sèches SIMPLES ou biologiques, en fermentation, infusion, décoction, extraction.

6°- Produits relevant de l'arrêté du 18 septembre 1985 :

- Soufre simple en poudrage et pulvérisation.
- Bouillie sulfo-calcique (chaux vive + soufre dans l'eau).
- Sulfate de cuivre en poudrage et pulvérisation.
- Bouillie bordelaise (sulfate de cuivre + chaux vive ou fleur de chaux).

En l'absence de pluie durant cette période, il est conseillé d'arroser afin d'éliminer les résidus de traitement.

2/ Antiparasitaires contre ravageurs végétaux

1°- Fongicides :

- Trempage des tiges souterraines et des racines pendant 10 minutes dans de l'eau à 45° (rouille de la Menthe, par exemple).
- Préparations diverses à base de plantes : *purin d'Ortie, décoction de Prêle, d'Absinthe, de Tanaisie...*
- Préparation à base de substances minérales ou organiques exemptes de toute présence de produits chimiques de synthèse : *argile, cendre végétale.*
- Soufre.

Certaines plantes ayant une croissance rapide ou tirant un meilleur parti du sol (Fabacées = Légumineuses) sont naturellement nettoyantes car elles ont tendance à étouffer les plantes voisines. La succession judicieuse de plusieurs cultures permet de réduire la population des mauvaises herbes car elles les concurrencent au point de les empêcher d'arriver à graine.

2°- Techniques de désherbage :

- binage manuel ou mécanique,
- rampes thermiques utilisant méthane, butane, propane,
- paillage avec des végétaux SIMPLES ou biologiques.

7/ AMENDEMENTS ET FERTILISANTS

Le sol s'enrichit en azote par la fixation de l'azote de l'air grâce à différents types de bactéries vivant souvent en symbiose avec la plante. Le compost, le purin et le lisier en apportent des quantités appréciables.

Eviter tout excès qui déséquilibre et fragilise la plante.

Les engrais verts, en culture à la ferme, de repos ou en culture associée, apportent des substances azotées, phosphatées, nitrogénées, de l'humidité et du carbone.

Seules les substances citées peuvent être utilisées.

1/ Fertilisants organiques

1°- Amendements organiques

Les déchets végétaux (pailles, déchets de récolte, fumier) seront issus d'exploitations SIMPLES ou en biologie ou de parcelles incultes situées loin de toute pollution. Ils seront soumis à un compostage avant épandage.

2°- Autres fertilisants organiques

- Azote :
compost, engrais vert, association végétale comportant légumineuses, débris d'animaux (os, cornes, poils, laine, onglons, sang) fumier, fiente d'oiseaux. Ces fertilisants doivent provenir d'animaux ou de végétaux vivant à l'état sauvage ou élevés ou cultivés sur des exploitations SIMPLES ou en culture biologique.
- Les purins et lisiers provenant uniquement d'exploitation SIMPLES ou en biologie seront utilisés à très faibles doses ou dilués, pour éviter un déséquilibre et une acidification rapide des sols (macération d'Achillée, d'Ortie, de Consoude, de Camomille, de Valériane, de Prêle, de Pissenlit, d'Absinthe ou de Tanaisie)
- Les engrais verts (obtenus sans l'aide de traitements chimiques) :
 - Fabacées = Légumineuses : Lupin, Fève, Trèfle, Vesce, Mélilot, Lotier, Haricot...
 - Brassicacées = Crucifères : Navette, Navet, Colza, Moutarde...
 - Poacées = Graminées : Seigle, Avoine, Blé, Orge...
- Fertilisants provenant d'animaux ou de végétaux vivant à l'état sauvage ou cultivés sur des exploitations SIMPLES ou en culture biologique : fiente de volatiles, cornes, sabots, poils, sang desséché, poudre d'os vert obtenue sans intervention de produits chimiques.

Lors de tout achat de matière organique dans le commerce, il convient de s'assurer de la qualité des matières organiques, et de l'absence de résidus de pesticides, certifiées biologiques par analyse de laboratoires.

2/ Fertilisants minéraux

1°- Amendements minéraux : calcaire, amendements calcaires et magnésiens naturels (calcaire broyé, craie, marne, argile), maërls, magnésie, dolomies.

2°- Engrais minéraux : phosphore, phosphates naturels tendres, potasse, cendres de végétaux non traités, calcium, magnésie et soufre, gypse, sulfate de magnésium, kiesérite, poudres de roches : feldspaths, basalte, porphyre issus de simples broyages, silicate de magnésium (talc).

B – Ramassage à l'état sauvage

RÈGLES GÉNÉRALES

Les ramasseurs choisiront des sites de cueillette en zone de montagne, dans des lieux protégés par le relief, la forêt, la distance des pollutions majeures ou des cultures conventionnelles. Il appartient au contrôleur d'évaluer ces distances.

Ils s'assureront de la détermination botanique rigoureuse de l'objet de leur cueillette, afin d'éviter toute confusion d'espèce, et veilleront à récolter des lots absolument purs du point de vue botanique.

Ils s'abstiendront de cueillir des plantes protégées et les plantes peu répandues ou visiblement déjà cueillies sur le site choisi. La cueillette se fera dans un esprit de sauvegarde de la diversité écologique du milieu, en repérant et respectant les espèces rares ou fragiles qui pourraient s'y trouver et en laissant suffisamment de plantes pour la conservation et la reproduction de l'espèce cueillie.

A titre indicatif, pour une espèce annuelle, laisser au moins 1/4 des individus indemnes sur le site ; pour une espèce bisannuelle ou vivace, laisser au moins 1/3 des individus indemnes.

Ne pas revenir systématiquement chaque année sur le même lieu de cueillette.

Dans le cas des espèces vivaces, ne revenir que tous les 3 ans minimum, 5 ou 10 ou voire même jusqu'à 15 ans (Gentiane).

La partie récoltée est un facteur déterminant pour estimer le temps de repos de la station. A titre indicatif, 3 ans pour les feuilles et les sommités fleuries, 5 à 10 ans pour les plantes entières, les écorces ou les racines, sont une moyenne raisonnable.

Les espèces monoïques, dioïques, à pollinisateur spécifique et celles qui ne font pas de multiplication végétative sont les plus sensibles au prélèvement.

De plus, ils demanderont une autorisation de cueillette auprès des propriétaires des lieux (O.N.F., communes ou particuliers).

Il est indispensable que les cueilleurs connaissent bien l'écologie et la botanique du milieu dans lequel ils ramassent, ainsi que les plantes qu'ils cueillent.

Prévoir de l'eau propre pour se laver les mains avant récolte.

C – Récolte

Elle se fait à la main, au sécateur, à la faucille ou à la faux...

Les outils doivent être propres et parfaitement affûtés afin d'éviter une mauvaise cicatrisation et/ou une contamination par des parasites, des bactéries ou des virus... En cas de doute par rapport à un sujet malade, on désinfectera la lame à l'alcool ou à la flamme, avant de couper le sujet suivant.

La mécanisation est tolérée dans la mesure où :

- elle ne compromet pas le développement ultérieur de la plante,
- elle ne compromet pas la qualité des parties récoltées.

Ainsi, sécateur pneumatique, faucheuse portative à partir de moteur électrique ou de moteur à gaz peuvent être utilisés. (éviter toute exposition au gaz).

L'utilisation des engins mécaniques pour la récolte doit tenir compte des conseils relatifs à la motorisation (voir CULTURE, outillage et entretien).

II - PRÉPARATION DES PLANTES

A – Présentation

Effeuilage : peut se faire à l'état frais ou sec ; il est préférable d'effeuiller à l'état frais, lorsque la feuille seule est demandée, pour éviter les échanges de sève entre la feuille et la tige.

Mondage : se pratique sur les plantes sèches à petites feuilles (Origan, Marjolaine, Thym...) Les feuilles doivent tomber en les frottant à la main. Pour les grandes quantités, l'emploi d'une batteuse peut se révéler utile. On peut aussi mettre les plantes dans un sac en toile (coton ou lin) et les battre.

Tronçonnage : on peut travailler à l'état frais au hachoir à persil, ciseaux, sécateur, cisailles. Dans le cas de la Mélisse, du Basilic, ceci facilite l'évaporation d'eau lors du séchage. Attention à trop d'éléments ligneux, trop de tiges par rapport aux feuilles, et à trop de feuilles non broyées. Les tiges seront éliminées.

Tri : Il faut être très attentif à éliminer tous les éléments étrangers à la plante (autres herbes, feuilles, bois, terre, insectes, etc.). Utiliser des tamis à mailles adaptées.

B – Séchage

OBJECTIF

Sécher les plantes le mieux et le plus vite possible, afin de garder leurs principes actifs, et leurs couleurs.

1/ L'air ambiant doit être sain

Il faut éviter au maximum les odeurs et pollutions provenant des maisons (cuisines et tabacs), des bâtiments agricoles (bergeries, écuries, garages, etc.) et trop d'allées et venues inutiles. Un bâtiment ou local spécifique indépendant de l'habitation doit être aménagé en séchoir. Une pièce d'habitation réservée au séchage des plantes, peut être tolérée.

2/ Règles générales

Les plantes doivent être apportées au séchoir immédiatement après la récolte. Le séchage doit se faire dans l'obscurité, hors poussières, avec une température maximale de 38°C, l'optimum étant de 26 à 33°C.

La ventilation est très importante : prévoir des ouvertures pour créer des courants d'air, sauf en cas d'utilisation d'un déshumidificateur. Certaines racines peuvent être séchées au soleil.

Les plantes reprennent facilement l'humidité. Nous conseillons de prévoir la fermeture hermétique en cas de brume ou de pluie, et d'éviter l'apport d'une nouvelle récolte de plantes fraîches lors d'un séchage déjà en cours.

Les plantes sèches seront stockées immédiatement.

3/ Accélération du séchage

Pour accélérer le séchage, on peut :

- soit utiliser un déshumidificateur,
- soit provoquer une circulation forcée d'air chaud, sans jamais dépasser une température de 38°C. Le syndicat recommande pour cela :
 - o Chauffage :
 - capteur solaire,
 - chauffage électrique,
 - chauffage indirect par radiateurs, tuyauteries.

Le chauffage (bois, mazout) ne sera pas directement dans le séchoir pour éviter tout risque de pollution.

- o Ventilation :
 - courants d'air naturels,
 - ventilateurs électriques (solaires ou autres),
 - gaines de conduction.
- o Déshumidificateur

4/ Matériaux pour séchoirs

Matériaux préconisés par le syndicat :

- pour le gros œuvre :
 - o pierres et matériaux en terre cuite : briques, tuiles et dallages,
 - o siporex et matériaux en ciment ; **EXCLUS** : fibrociment, amiante,
 - o matériaux en bois non traités avec des produits chimiques de synthèse : poutres, planches ; **EXCLUS** : agglomérés, contreplaqués, traitements au xylophène, etc,

- revêtements non toxiques : plâtre, chaux, couverture survie, bâche propre, crépi (éventuellement plastique, mais attention à la chaleur sur capteur et à la condensation),
- isolation : isochanvre, vermiculite, laine de roche, laine de verre et polystyrène (attention, il faut **ABSOLUMENT** les recouvrir de façon à ce que ces matériaux ne soient pas en contact direct avec l'air du séchoir), briques, copeaux de bois plus ciment ou plâtre, volets isolants.

Le stockage de la chaleur permet d'éviter les refroidissements brusques et d'obtenir un séchage plus régulier. Vous pouvez utiliser pour cela des bidons propres remplis d'eau, des galets, des briques réfractaires, des parpaings pleins.

ÉVITER TOUS LES MATERIAUX POUVANT AVOIR UNE INFLUENCE TOXIQUE SUR LES PLANTES.

Dans tous les cas, les matériaux en contact avec les plantes doivent être conformes au Décret n° 73-138 du 12 février 1973 portant application de la loi du 1^{er} août 1905 (ainsi qu'aux textes d'application de ce décret) sur la répression des fraudes en ce qui concerne les produits chimiques dans l'alimentation humaine et les matériaux et objets au contact des denrées, produits et boissons destinés à l'alimentation de l'homme et des animaux, ainsi que les procédés utilisés pour le nettoyage de ces matériaux et objets.

N.B. Le syndicat SIMPLES reste ouvert à toutes propositions concernant des matériaux non polluants. Les 3 alinéas précédents s'appliquent aux paragraphes 4 et 5.

5/ Claies

Les plantes seront mises sur des claies en couches d'épaisseurs différentes. Des plantes comme le Thym supportent une couche de 10 à 15 centimètres, d'autres doivent absolument être mises en couche unique : Basilic, Mélisse, fleurs diverses.

Il est donc important pour un bon calcul des surfaces nécessaires de connaître les contraintes des plantes que l'on est susceptible de sécher.

Il est donc utile d'avoir des claies de dimensions facilement manipulables.

Les cadres des claies seront faits **en bois non traité**.

Nous conseillons des tasseaux de 3 x 4 cm. On tendra du filet de maille 7 ou 8.

Autres matériaux tolérés :

- Canisses, draps tendus pour des espèces comme le Thym, Romarin, Laurier, Lavande, Sarriette.
- Tulle pour pétales de Coquelicot, Bleuet, etc.
- Claies en inox, tissu de moustiquaire ou toile de fromage à larges mailles (en coton ou en lin) nylon.

Lors du séchage de plusieurs variétés de plantes, des claies en toile ou à maillage très fin doivent être intercalées pour éviter le mélange des plantes.

Lors du séchage de grandes quantités d'une espèce (Lavande, Sauge, etc.) il est souvent nécessaire d'aménager une installation au sol, amovible.

Pour cela ne jamais mettre la plante en contact direct avec le sol mais disposer :

- soit des palettes avec tissu,
- soit des chevrons parallèles sur lesquels on déroulera des canisses, et selon l'espèce, on tendra en outre un tissu de coton.

On aérera fréquemment les plantes ainsi étalées.

6/ Nuisances

- Pendant le séchage, il est interdit de balayer ou d'épousseter (préférer l'aspirateur).
- Interdiction de fumer.

- Moustiquaires et grillages sont nécessaires contre les insectes et animaux divers (chiens, poules et surtout chats).

- Eviter les chaussures chargées de terre et de fumier.

- Eviter les allées et venues inutiles.

- Respecter les règles élémentaires d'hygiène : se laver les mains avant de manipuler les plantes.

7/ Quelques conseils

a/ Poids différent de quelques plantes fraîches par m² de claies de séchage, à titre indicatif :

- Coquelicot : 30 g
- Bleuet : 200 g
- Basilic, Menthe, Mélisse, Estragon, Sureau : 500 g
- Sauge effeuillée, pousses de Ronce : 700 g
- Origan sur branches, Marjolaine, Lavande : 1 à 2 kg
- Hysope, Sarriette : 2 à 3 kg
- Thym, Romarin, Bruyère : 4 à 5 kg

b/ Quelques plantes peuvent poser des problèmes au séchage du fait des conditions climatiques (taux d'humidité élevé) ou de la fragilité de la plante :

- au printemps (humidité extérieure) : Violette, Ortie, Tussilage, Bourrache, Souci, Bouillon-Blanc, Estragon, Coquelicot (ventilation minimum vu la légèreté), Monarde, Céleri, Reine des prés.

- en automne (humidité extérieure) : Cynorrhodon et racines diverses : séchage souvent trop long.

C – Stockage

Tous les contenants doivent être conformes au Décret n° 73-138 du 12 février 1973 et à l'arrêté du 15 novembre 1945 et aux textes réunis dans la brochure 1227 édité par la Direction des Journaux Officiels.

Les plantes seront stockées immédiatement après séchage et/ou transformation. Ceci pour éviter :

- l'attaque des parasites,
- l'éventage (perte d'arôme),
- la reprise d'humidité,
- l'empoussiérage.

En cas de parasitage, il est toléré un passage au congélateur (24 à 48 h).

Dans ce cas la plante doit être parfaitement sèche et bien emballée.

En général, les sacs papier kraft double épaisseur conviennent très bien. On préférera des sacs neufs aux sacs usagés. S'assurer dans ce cas du contenu antérieur. Eventuellement des sacs ayant servi au conditionnement ou au transport de produits issus de l'agriculture SIMPLES ou biologique.

Conviennent également et évitent l'écrasement des plantes :

- caisses de carton non traité,
- emballages tissus (plus carton, bois, métal, plastique),
- fûts en bois non traité,
- fûts métalliques alimentaires propres.

Étiqueter chaque emballage en précisant le nom, l'origine et la date de récolte. Il est indispensable de procéder à une vérification régulière de l'état des plantes et de les stocker dans un lieu propre, sec et frais.

D – Étiquetage

Chaque producteur ou structure a la possibilité de créer son propre emballage ou étiquetage, avec la mention « SIMPLES »

Dans ce cas, la maquette, avant impression, doit recevoir l'approbation du C.A. du Syndicat SIMPLES.

ÉTIQUETTE PRODUIT

Devra mentionner :

- nom commun en français,
- poids net visible, comportant la lettre « g » pour le grammage.

Pourra mentionner :

- nom latin,
- la date de récolte,
- l'origine,
- le mode d'emploi.

Dans tous les cas, l'étiquetage des boîtes, sachets ou flacons contenant des plantes aromatiques, médicinales ou huiles essentielles doit comporter :

- le nom de l'espèce,
- la quantité nette,
- la date jusqu'à laquelle la denrée comporte ses propriétés spécifiques ainsi que l'indication d'éventuelles conditions particulières de conservation,

Dans le cas des huiles essentielles à usage alimentaire et des plantes aromatiques et médicinales, la phrase :

« A consommer de préférence avant... » en indiquant une date inférieure ou égale à 18 mois après la récolte pour les parties aériennes ou une date inférieure ou égale à 30 mois pour les racines et les graines.

Dans le cas des huiles essentielles à usage ménager :

« A utiliser avant... » indiquant une date inférieure ou égale à 3 ans.

- le nom, la raison sociale et l'adresse du conditionneur ou du vendeur,
- le lieu d'origine ou de provenance, chaque fois que l'omission de cette mention est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée,
- Le mode d'emploi, chaque fois que cette omission ne permet pas de faire un usage approprié de la denrée, ainsi que le cas échéant, les conditions particulières d'utilisation et notamment les précautions d'emploi.

Aucune mention ne faisant référence à des propriétés de prévention, de traitement et de guérison d'une maladie humaine ou faisant allusion aux vertus médicinales, ne peut figurer dans l'étiquetage des produits en cause.

Dans le cas de plusieurs ramasseurs ou producteurs produisant pour une structure, devra figurer également un numéro de code permettant de retrouver chacun de ces producteurs ou emballeurs.

Exemple : 30 24 05

30 : numéro de département

24 : numéro du producteur

05 : numéro de l'emballeur

En outre, pour les mentions propres à l'agriculture biologique, se référer à la législation en vigueur.

En cas de retrait du droit d'utilisation de la marque SIMPLES, tout emballage ou étiquette, imprimé avec la susdite marque, sera restitué dans sa totalité au syndicat SIMPLES dans le mois qui suivra l'avis de retrait. Toute utilisation abusive et/ou frauduleuse de cette marque donnera lieu à des réparations avec dommages et intérêts. Toutes les questions relatives à l'étiquetage peuvent être posées au secrétariat du Syndicat. Pour l'utilisation de la mention SIMPLES, se référer au règlement intérieur.

E – Expédition

Pour éviter l'écrasement des plantes, l'expédition se fera dans des cartons non traités et propres. Veiller à l'étiquetage (cf. § D - ETIQUETAGE).

F - Contrôle

1/ Contrôle

Le but du contrôle est de vérifier la conformité avec ce cahier des charges.

Il est réalisé une fois par an, à n'importe quel moment de l'année, par un producteur agréé, et renouvelé tous les ans.

Cette visite de producteurs à producteurs vise avant tout l'échange, la réflexion, la transparence et la solidarité. Elle doit susciter une dynamique d'entraide des membres de SIMPLES (notamment entre anciens et nouveaux producteurs).

Un rapport du contrôle (feuille de suivi) est présenté au C.A. pour agrément. Tout problème soulevé sera signalé, résolu sur place ou débattu au sein du C.A. qui tentera de trouver une solution objective et constructive.

L'obtention de la marque SIMPLES est valable pour la production de l'année.

Les portes des exploitations resteront ouvertes à nos partenaires et consommateurs.

2/ Analyses

Le syndicat fait appel à des organismes spécialisés pour des analyses de sol, eaux et produits.

3/ Contrôle consommateur

Sur chaque emballage se trouve indiqué le nom et l'adresse du producteur ou un code en cas de vente par une structure commerciale. Le consommateur peut donc faire part de ses remarques directement au producteur ou à la structure commerciale.

G – Déclassement

Seront déclassés tous lots de plantes ne correspondant pas à ce cahier des charges ou présentant une trop grande quantité d'impuretés ou de défauts (mauvaise herbe, sable, terre, coquillage, poils, poussières, trop de tiges ou mauvais séchage).

TOUT LOT DE PLANTES RECOLTÉES EXCÉDANT LA DATE LIMITE D'UTILISATION OPTIMALE SERA CONSIDÉRÉ COMME IMPROPRE A LA VENTE ET RECYCLÉ PAR LE COMPOSTAGE.

III - PRODUITS TRANSFORMÉS ISSUS DES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE ET USAGES POPULAIRES

Introduction

Ce cahier des charges a pour but de définir des produits transformés à destination :

- des hommes et des animaux (usages alimentaires, bienfaisants, hygiéniques, et de confort...),
- de la terre et des végétaux (fertilisation, soins...),
- de l'habitat et de l'entretien.

Les produits transformés seront élaborés conformes à la philosophie du syndicat SIMPLES basée sur :

- la relation harmonieuse et respectueuse de l'Homme avec le vivant,
- le maintien de la biodiversité,
- la valorisation et la gestion des terroirs.

Il s'agit avant tout d'une fabrication de produits par les paysans-herbalistes ou herbalistes (ci-après nommés transformateurs) spécialisés dans la culture et la cueillette de plantes aromatiques, médicinales et à parfum dans le respect du cahier des charges de base SIMPLES correspondant à cette production.

Les produits transformés SIMPLES sont des produits qui représentent ou s'inspirent directement des produits traditionnels et qui appartiennent et nourrissent de fait le Patrimoine de l'Humanité.

Il s'agit donc d'une réactualisation de ce savoir et de ces usages ancestraux.

La transformation optimisera la valeur intrinsèque de chaque matière afin de proposer des produits reconnus comme ayant des qualités :

- énergétiques et vibratoires,
- complexes et naturelles,
- régénérantes et équilibrantes,
- harmonisantes et bienfaitantes...

La transformation

La transformation protégera la valeur intrinsèque de chaque matière afin de proposer des produits recherchant des qualités énergétiques, harmonisantes, bienfaisantes...

Les procédés de fabrication doivent respecter la matière première.

Toute utilisation de matière chimique de synthèse est exclue à tous les stades de fabrication et de conservation.

Toute espèce végétale, animale et/ou tout minéral en voie de disparition, protégée ou simplement en difficulté sera préservée dans son milieu naturel et ne pourra en aucun cas être utilisée.

Les produits transformés SIMPLES se définissent ainsi :

« Produits contenant une ou plusieurs matières premières, toutes obtenues sans utilisation de matières chimiques de synthèse ».

Ils seront en priorité auto-produits (favorisant la production-terroir) et auront au moins un ingrédient végétal déterminant, issu de la ferme ou de la cueillette du transformateur du syndicat SIMPLES.

Pour des produits conformes mais provenant de tiers, l'approvisionnement nécessitant le minimum de transport sera privilégié. Le transformateur doit pouvoir démontrer la plus grande cohérence possible de ces produits avec le cahier des charges SIMPLES.

Les produits « non de base » provenant d'un commerce équitable ou d'aides au développement durable de pays tiers, doivent avoir l'accord du Conseil d'Administration du Syndicat.

A - Huiles essentielles

Ce sont des préparations simples issues de plantes médicinales, aromatiques et condimentaires. L'extraction des huiles essentielles, comme toute transformation, soit-elle seulement physique, implique l'utilisation de plantes conformes à la qualité exigée dans le cahier des charges concernant :

- les modes de cultures,
- la récolte,

et est soumise au contrôle interne du syndicat.

L'objectif est de révéler le plus fidèlement possible les constituants végétaux. La distillation à l'eau ou à la vapeur (hydrodistillation) est proscrite.

A – Distillation par entraînement à la vapeur d'eau

Cette technique, la plus couramment utilisée, permet d'extraire les essences contenues dans les végétaux sous des conditions gazeuses.

C'est un procédé simple et très ancien mais un processus physico-chimique complexe et toujours délicat.

1– Les plantes

1/ Cultures et cueillettes

Jusqu'à l'arrivée près de l'alambic, le cahier des charges est le même que celui de l'herboristerie.

Les volumes de plantes concernées, étant souvent plus importants qu'en herboristerie, il faut veiller en particulier :

- a- à la bonne gestion des stations ;
- b- à ne pas mélanger les « crus » récoltés. Le distillateur, l'agriculteur et le cueilleur doivent connaître les variétés botaniques (genre et espèce) ainsi que le type biochimique de la plante. Par exemple, deux Thymus vulgaires distants de 4 kilomètres peuvent donner d'un côté un cru riche en géraniol et de l'autre un cru riche en thymol, qu'il faut reconnaître ;
- c- à ne pas passer des plantes moisies, mal entreposées, transportées sur une remorque exposée au gaz d'échappement et à des poussières indésirables, la qualité des hydrolats et des huiles essentielles pouvant être altérée dangereusement en distillant des moisissures ou les traces des pollutions mentionnées ci-dessus ;

- d- aux emballages servant à transporter les plantes qui ne doivent pas être en plastique et doivent être propres ;
- e- aux ficelles agricoles qui peuvent servir à botteler certaines plantes et qui doivent être exemptes d'insecticides.

2/ Degré d'humidité des plantes à la distillation

a) Généralités

On peut distiller vert, préfané ou complètement sec.

Dans tous les cas, le tassement des plantes doit être le plus judicieux possible pour permettre une visite homogène de la vapeur.

D'une manière générale, on préfère distiller des plantes préfanées, avec attention pendant quelques jours. Ainsi la vapeur d'eau a moins l'obstacle de l'eau des plantes dans son travail d'extraction des essences, et on diminue les risques d'hydrolyse.

Il est possible de distiller vert la plupart des plantes, mais cela demande des précautions. En particulier, il faut compenser par un moindre tassement des plantes dans la cuve et par un débit de vapeur plus important, en particulier au début de la distillation, tout en restant à des températures et pressions faibles.

Le temps de traversée des plantes par la vapeur est un bon indicateur : il doit être le plus court possible dans les meilleures conditions de pressions et de températures.

b) Cas particuliers

- plantes qui ne se distillent que séchées, exemple : Menthe sylvestre,
- plantes qui ne se distillent que fraîches, exemple : Verveine.

3/ Broyage

Il est possible de broyer ou de hacher juste avant la distillation, les branches d'arbres, les rameaux et les arbustes.

Les racines sont nécessairement broyées ou hachées.

Par contre, les parties aériennes des plantes ne doivent pas se distiller broyées.

Le broyage améliore souvent le rendement en essences et permet de raccourcir le temps de distillation.

Mais le broyage exige de prendre de grandes précautions au niveau des pollutions dues au broyeur et à sa source d'énergie.

Pour les résineux, il est important de choisir des rameaux les plus fins possibles même si on les broie ensuite, si l'on veut obtenir de l'essence d'aiguilles ou de rameaux.

2– L'appareil

La production de vapeur sera toujours extérieure à l'alambic pour éviter la conductibilité du feu aux plantes.

La conception même de l'appareillage doit permettre des conditions de circulation de la vapeur les moins comprimantes possible, en particulier à la sortie de la cuve.

1/ L'alambic

a) Le matériau

Pour tout ce qui est en contact avec le processus d'extraction, on choisira :

- ou le verre,
- ou l'inox alimentaire,
- ou le cuivre alimentaire.

Le fer chimiquement passivé est déconseillé, même s'il peut donner de bonnes essences.

Le fer brut est proscrit, ainsi que les métaux trop corrodés.

Le matériau doit être lisse et les soudures de bonne qualité.

Dans tous les cas, le calorifugeage de la cuve est fortement conseillé et obligatoire pour les distillations non estivales en extérieur.

b) Les dimensions

A priori, le volume de chaque cuve à plantes ne dépasse pas 2000 litres.

Au-delà, la distillation est plus délicate et demande une installation onéreuse, en particulier dans sa mise au point, et disproportionnée par rapport aux conditions de production et de récolte SIMPLES.

La hauteur de la cuve à plantes doit être modérée par rapport aux autres dimensions.

c) Le refroidissement

Le mélange eau-essences, à la sortie du refroidissement, ne doit être ni trop froid (difficulté de tri dans l'essencier) ni trop chaud (volatilité importante de certains composants).

Le serpentin classique a l'inconvénient qu'on ne peut contrôler visuellement son état intérieur. Entre deux types de plantes, un passage de vapeur dans toute la longueur du serpentin est nécessaire et suffit à le nettoyer des traces des distillations passées.

2/ La chaudière

- Basse ou haute pression

Qu'elle soit basse pression ou haute pression avec détendeur, la chaudière doit être prévue pour fonctionner en dessous de son débit maximum.

- L'eau

L'eau idéale est l'eau de source.

Mais dans tous les cas, on doit s'assurer de la qualité de l'eau de production de vapeur comme exempte de pollutions chimiques. Il est interdit de corriger le pH et la thermie de l'eau avec des produits chimiques.

Les détartreurs magnétiques et électromagnétiques sont autorisés pour les eaux dures.

- Température, pression et degré d'humidité de la vapeur

L'alambic et la chaudière doivent être équipés de thermomètres et de manomètres. La température de la vapeur à l'arrivée dans la cuve ne doit jamais dépasser 100°C. La pression à l'arrivée dans la cuve ne doit jamais dépasser les 100 grammes. Elle doit rester le plus près de la pression atmosphérique.

Dans ces conditions, la vapeur doit être la moins humide possible. Il faut surtout éviter la re-condensation avant la cuve à plantes, appelée primage.

3/ L'essencier ou le séparateur florentin

Il doit être de dimensions suffisantes par rapport au débit de vapeur pour avoir le temps de trier les essences lourdes.

Il est lavé à chaque changement d'espèces de plantes, si besoin avec des agents lavants solubles à l'eau (éthanol, détergent dégradable type produit à vaisselle).

3– Récolte et conservation

1/ La durée de la distillation

La distillation doit être suffisamment longue pour extraire tous les composants attendus. Mais un excès de durée peut favoriser l'hydrolyse et fatiguer la fraîcheur des arômes. On cherche donc pour chaque plante la plus courte extraction complète dans les meilleures conditions de vapeur.

2/ Aération et repos

Malgré tout, le passage de l'essence à une température proche des 100°C demande en général que les huiles se reposent un jour ou deux dans des bouteilles

non bouchées. Attention de ne pas risquer un début d'oxydation en laissant ouverte trop longtemps une bouteille ou en la laissant peu remplie.

3/ Décantation, filtrage

Les traces d'eau sont totalement éliminées par décantation. Il est conseillé d'utiliser une ampoule de décantation.

La filtration sur papier non collé est recommandée.

4/ Conservation

Après l'élimination de toute trace d'eau, les huiles essentielles sont conservées :

- à l'abri de la lumière, dans du verre fumé, si l'obscurité n'est pas totale,
- avec un bouchage étanche des récipients, et une faible surface de contact à l'air,
- à une température la plus stable possible, jamais supérieure à 20°C, de préférence aux alentours de 15°C. Plus les récipients sont ouverts souvent, plus ils contiennent de l'air ; les bouteilles sont donc ouvertes le moins possible et laissées les plus pleines, sans pour autant multiplier exagérément les transvasements, source d'oxydation et de perte de produits.

La dilatation des huiles essentielles lors d'une augmentation de température peut provoquer l'explosion de récipients trop remplis.

Les pratiques d'adultération et de coupage n'ont évidemment pas de place chez SIMPLES, à aucun stade que ce soit.

5/ Expédition des quantités

En l'absence de toute trace d'eau, l'expédition des huiles essentielles, hormis celle des flacons de détail, est tolérée en bidon d'aluminium non verni, en raison des risques de fendillement du verni, de sa composition et de l'impossibilité de le laver.

6/ Flacons de détails

- en verre fumé,
- capsules en polyéthylène tolérées, ainsi que les compte-gouttes si leurs tiges, courtes, ne plongent pas dans l'essence.

4– Les hydrolats

On produit les hydrolats à la vapeur d'eau dans les mêmes conditions de production que les huiles essentielles.

Le rapport entre le poids d'eaux florales récoltées et le poids frais des plantes est variable. Il convient de ne garder que les premières eaux correspondant au tiers, à la moitié ou à la totalité du poids frais des plantes traitées, selon le type de plantes, le volume traité et la concentration désirée.

Il est important d'homogénéiser l'ensemble des hydrolats pour la vente au détail afin de proposer une concentration moyenne et régulière.

La conservation des hydrolats est moins bonne que celle des essences.

Avec un bon bouchage et un conditionnement au frais à l'abri des rayons lumineux, on peut assurer un an de conservation.

On tolère le stockage dans des bidons en polyéthylène alimentaire, opaques s'ils ne sont pas dans l'obscurité.

B - Extraction à froid des huiles essentielles d'agrumes par procédé mécanique

Voulant dans toute extraction obtenir un produit le plus proche possible de ce que la plante élabore, on préfère pour les agrumes procéder par scarification et séparation à froid.

Après scarification mécanique, on récupère les huiles essentielles par décantation, en aspergeant d'eau froide de qualité potable, et en respectant les mêmes exigences de matériaux en contact avec les essences que pour l'extraction à la vapeur d'eau.

De plus, dans ce genre d'extraction, on peut avoir recours à des matériaux décanteurs et canalisateurs en faïence sanitaire, sans émail plombifère, mais avec émail stannifère ou au zircon ; le grès émaillé convient également.

C - Contrôle d'origine des huiles essentielles et étiquetage

Le distillateur tiendra un registre disponible à tout contrôle mentionnant :

- la date et le lieu de récolte,
- le poids des plantes distillées,
- le nom du producteur ou du cueilleur,
- l'espèce botanique et la partie de plante récoltée.

Ces mesures, qui peuvent paraître contraignantes, ont pour but de clarifier la situation face aux pratiques de coupage.

L'étiquette devra mentionner le nom de la plante et le nom botanique en latin, le volume du produit, la référence du producteur responsable ou du groupement de producteurs.

Se référer au § 2/ D - ETIQUETAGE pour la référence à la marque SIMPLES. Les huiles essentielles doivent être conformes au Décret N° 86-778 du 23 juin 1986.

La commercialisation des huiles essentielles doit se conformer aux exigences du Code de la Santé Publique, sauf pour celles commercialisées comme produits d'entretien ou parfums d'ambiance.

Les huiles essentielles destinées à être ingérées doivent respecter les règles de composition ou de présentation des arômes destinés à l'alimentation humaine.

Les huiles essentielles destinées à un emploi corporel doivent être conformes aux exigences relatives aux produits cosmétiques.

La destination des huiles essentielles doit accompagner la dénomination de vente.

B – Autres produits transformés

1 - Ingrédients

Les produits transformés pouvant contenir de nombreuses matières premières, provenant de végétaux, animaux, et/ou minéraux, autres que les plantes correspondant au cahier des charges de SIMPLES, il conviendra, systématiquement, de soumettre la composition des produits destinés à la vente au Conseil d'Administration du syndicat pour obtenir l'agrément.

Matières végétales

Les matières végétales seront prélevées à leur stade optimum de récolte.

- Plantes fraîches ou sèches, quel que soit leur stade d'évolution.
- Lichens, mousses.
- Extraits naturels de végétaux :
 - sucs, jus, tanins, teintures, résines, oléorésines...
 - huiles, vinaigres...
 - glycérines et autres corps gras extraits des végétaux,
 - gomme arabique, gomme laque, gomme adragante,
 - pectine de fruits,
 - nectar,
 - saponine.
- Produits de la distillation :
 - Huiles essentielles, hydrolats, paille de distillation (compost).
- Huile empyreumatique (goudrons, ex : Cade, Cèdre...).
- Produits macérés ou fermentés : alcools, vins, vinaigres, huiles...
- Sucres.
- Produits de combustion : Charbons, cendres, goudrons, suies...

Matières animales

- Axonge, saindoux, lanoline.
- Poudre d'os, sang desséché...
- Produits de la ruche
 - Cire d'opercule uniquement, propolis, miel, pollen, gelée royale...
- Coquillages broyés...

Matières minérales non pétrochimiques et non toxiques

- Argiles.
- Oxydes de fer et poudres de terre à propriétés tinctoriales (ocre...).

- Sels.
- Poudres de roche.

Eaux

- Eau de source.
- Eau osmosée.
- Eau distillée.
- Rosée.
- Système « Plocher ».

Solvants et fixateurs

Toutes les matières végétales, animales, minérales et eaux décrites ci-dessus et ayant ces propriétés. Tous les solvants et fixateurs d'origine synthétique sont bien entendu proscrits.

Antioxydants et conservateurs

Seuls les conservateurs non toxiques et d'origine naturelle sont autorisés.

Nous conseillons l'utilisation de :

- propolis,
- huiles essentielles,
- bourgeons de Peuplier noir.

Colorants

Les matières colorantes, végétales et/ou minérales décrites ci-dessus et ayant ces propriétés.

Parfums

Extraits végétaux, huiles essentielles conformes aux listes ci-dessus et ayant ces propriétés.

Gélifiants

- Gomme arabique, gomme laque, gomme adragante.
- Résine de pinacée.
- Pectine de fruits.
- Agar-agar.
- Plantes à mucilage (*Althéa officinalis* = Guimauve off.).

Filtres UV

- Extrait de café.
- Extrait de germe de blé.

Bases lavantes

- Argiles.
- Cendres.
- Extraits de plantes.
- Soude caustique.

2 – Procédés techniques et mise en oeuvre

A – Procédés mécaniques

- Concassage, broyage, pulvérisation.
- Centrifugation, pression à froid ou à la chaleur.
- Séchage.
- Extraction, séparation.
- Trituration, malaxage.
- Filtration.

B – Procédés chimiques et physiques SIMPLES

- Distillation à la vapeur d'eau.
- Macération, enflourage.
- Solarisation, réfrigération.
- Combustion, torréfaction.
- Fermentation.
- Extraction alcoolique, hydro-alcoolique, glycéro-alcoolique, glycérique.
- Infusion, décoction, digestion.
- Cuisson bain-marie.
- Hydrolyse, estérification, saponification.

3 - Conservation des produits obtenus

Pour des produits à destination alimentaire et même dans certains autres cas, il convient de les stériliser à l'aide d'un autoclave.

La pasteurisation, le séchage et la congélation sont également autorisés.

Les produits seront stockés dans des emballages adéquats et non polluants, permettant une conservation optimale. Ils porteront un numéro de lot qui sera enregistré dans le cahier de transformation réservé à cette production.

Ce numéro de lot sera suivi :

- du poids ou volume du lot,
- des ingrédients et de leur poids,
- de la date de fabrication,
- du responsable de la transformation et de toute autre information utile : (nombre d'emballages en cas de vente au détail..., problèmes rencontrés lors de la fabrication...).

Un échantillon de chaque produit obtenu, portant le numéro de lot sera conservé jusqu'à date de péremption.

4 - Interdictions

Sont prohibés d'office :

- la technologie génétique,
- l'exposition aux rayons nocifs de type X ou Gamma,
- les produits obtenus par l'extraction à l'aide de solvants chimiques de synthèse.

5 - Agrément et Etiquetage du produit

Tout produit transformé doit être agréé par le Conseil d'Administration de SIMPLES .

Le transformateur apportera toute l'information nécessaire (composition, mode de fabrication...) ainsi qu'un échantillon de l'étiquetage portant la mention SIMPLES. L'étiquette doit respecter la législation en vigueur (hauteur des caractères, poids et/ou volume...).

En cas de demande du Conseil d'Administration, ou lors de la visite de courtoisie (contrôle annuel), la consultation du cahier de fabrication doit être accordée.

Notes personnelles

*” Toute chose par un pouvoir immortel
De près ou de loin,
De manière secrète,
Les unes aux autres sont reliées
Si bien que tu ne peux cueillir une fleur
Sans troubler une étoile ”*

Francis THOMPSON

