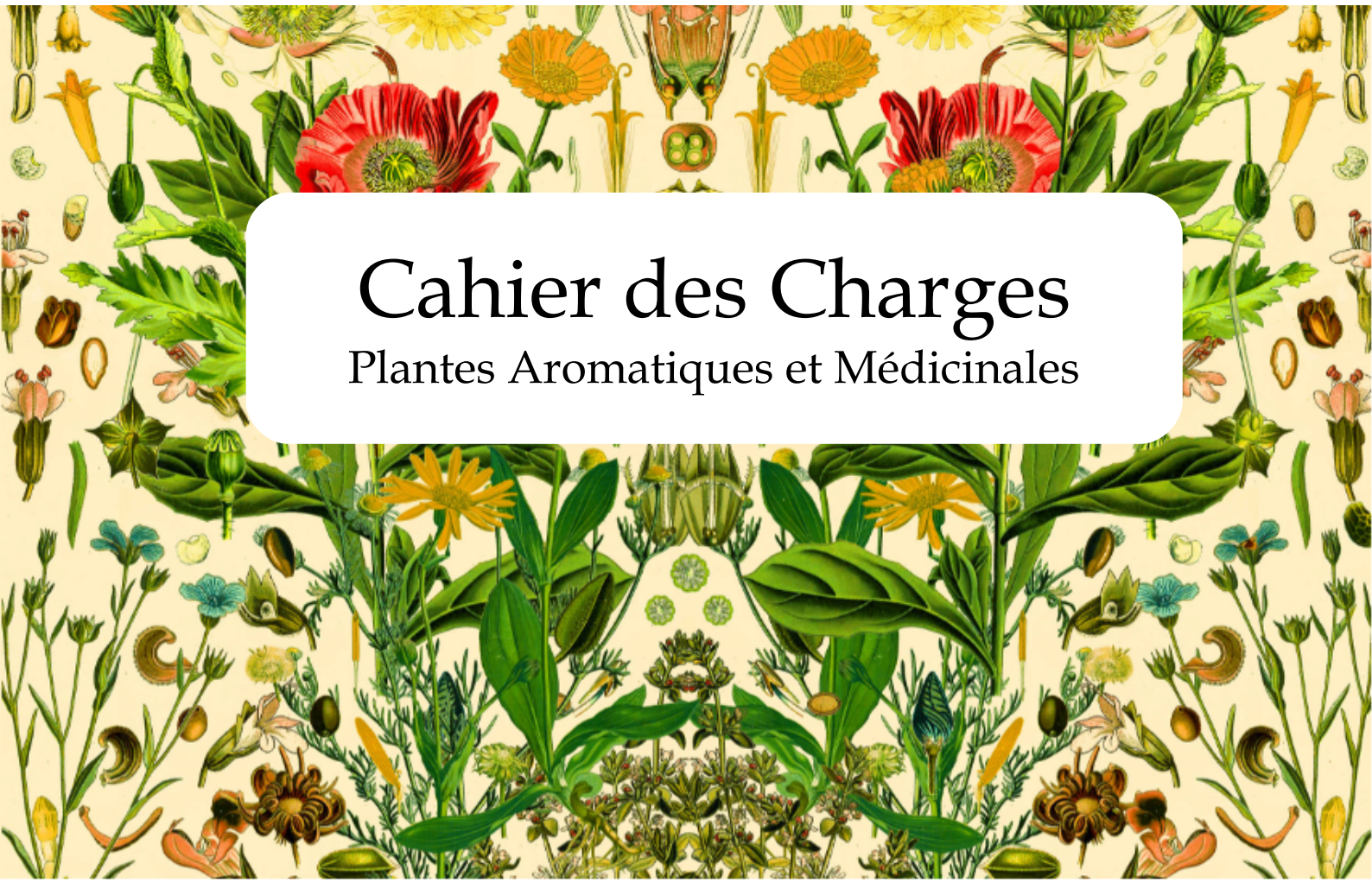


Cahier des Charges

Plantes Aromatiques et Médicinales

Édition Avril 2021

Syndicat SIMPLES – c/o l'Usine Vivante – 24 avenue Adrien Fayolle – 26400 CREST
Tél. 06 71 30 58 53 - contact@syndicat-simples.org – http://www.syndicat-simples.org

Avertissement

Ce cahier des charges a été réalisé par et pour des producteurs-cueilleurs de plantes aromatiques, condimentaires et médicinales. Il se veut un outil regroupant des règles impératives et des conseils.

A tous les stades, le producteur SIMPLES cherche à élaborer des produits de haute qualité dans un esprit de respect de la vie, du monde végétal et de l'utilisateur.

C'est à chacun des producteurs de se soucier d'améliorer constamment la qualité de ses productions, sans jamais faire appel à la chimie de synthèse.
Le cahier des charges SIMPLES est vivant; il est révisé de manière périodique afin d'améliorer son contenu.

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 en italique.*

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.

L'utilisation du féminin n'est pas systématiquement observé tout au long du cahier des charges et l'emploi prédominant du genre masculin a seulement pour but d'alléger le texte et d'en faciliter la lecture.

Mise à jour Avril 2021

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

Sommaire

Avertissement....2

Sigles....6

Préambule - Mention SIMPLES & fonctionnement....7

1- Parrainage et Postulat....8

A- Producteurs....8

B- Parrainage....9

C- Devenir producteur : comment postuler ?....9

2 Visite de contrôle, encadrement de la mention SIMPLES....12

A- Généralités....12

B- Les étapes de la visite de contrôle....13

C- Comité d'éthique....14

D- Retrait de la mention Simples....15

Feuillet n°1 - Production, Cueillette....16

1- Principes....17

A- Présentation et définitions....17

B- Environnement....18

C- Conditions d'utilisation de la mention SIMPLES pour la commercialisation....20

D- Accueil sur les fermes....21

2- Culture et production....22

A- Généralités....22

B- Préparation de la terre....22

C- Mise en culture....22

D- Outillage, entretien....23

E- Désherbage....24

F- Amendement et fertilisation....24

G- Soin et protection des végétaux....25
H- Irrigation et paillage....27

3- Cueillette....28
A- Sites de cueillette....28
B- Bonnes pratiques de cueillette....28
C- Transport....29

4- Récolte et transport....29

Feuillet n°2 - Transformations premières....30

1- Plantes séchées....31
A- Introduction....31
B- Préparation de la plante....31
C- Séchage....32
D- Stockage et conditionnement....34
E- Étiquetage....35
F- En cas d'expédition....36

2- Distillation: Huiles essentielles et hydrolats....37
A- Les plantes....37
B- Le bâti et l'alambic....39
C- Récolte et conservation....50
D- Contrôle d'origine des huiles essentielles, des hydrolats et de leur étiquetage....53
E- Distillation à façon....55
F- Conclusion....55

3- Semences et plants....56
A- Généralités....56
B – Les substrats....58
C– Les équipements....59

Feuillet n°3 - Transformations élaborées....60

1- Introduction générale....61

2- Transformations cosmétiques....62
A- Définitions et % minimum d'ingrédients auto-produits....62
B- Matière première....62
C- Les solvants d'extraction....63

D- Les intrants....64
E- Les additifs....65
F- Procédés....66
G- Mixité....66
H- Transition et mise en application du cahier des charges....67

3- Transformations alimentaires....69
A- Introduction....69
B- Définitions....69
C- Les intrants....70
D- Les additifs....73
E- Détail des transformations SIMPLES....75
F- Les conditions de Transformation SIMPLES....78

4- Compléments Alimentaires....80
A- Introduction....80
B- Définitions....80
C- Les intrants....81
D- Détail des compléments alimentaires SIMPLES....83
E- Les conditions de Transformation SIMPLES....84

ANNEXE 1 - Critère de qualité de l'eau....87

ANNEXE 2 - Critère de qualité Saindoux - Axonge....88

ANNEXE 3 - Fiche technique Alcool....89

ANNEXE 4 - Fiche produit de la ruche....91

ANNEXE 5: Fiche technique Production de lait à la ferme....93

ANNEXE 6 : Conditions de fabrication, les bonnes pratiques simples....94

Sigles

- **AB** : Agriculture Biologique certifiée (conformément à la réglementation européenne concernant l'agriculture biologique RCE 2008)
- **Demeter** : Marque de l'agriculture biodynamique certifiée – www.demeter.fr
- **N&P** : L'association Nature&Progrès regroupe des producteurs agricoles, des fabricants cosmétiques et des consommateurs. www.natureetprogres.org
- **OGM** : Organisme Génétiquement Modifié
- **PNPP** : Préparations Naturelles Peu Préoccupantes. Une veille juridique est organisée à ce sujet par l'association ASPRO-PNPP. www.aspro-pnpp.org



Préambule

Mention SIMPLES & fonctionnement



1- Parrainage et Postulat

A- Producteurs

Le terme « producteurs-cueilleurs » concerne les producteurs-cueilleurs agréés pour l'utilisation de la mention SIMPLES par le conseil d'administration du syndicat et à jour de leurs cotisation. Il peut s'agir d'un groupement de producteurs.

Être producteur SIMPLES est une démarche volontaire et active.

Le producteurs-cueilleurs SIMPLES s'engage :
• à respecter le cahier des charges SIMPLES dans ses pratiques de production, de cueillette et de transformation de plantes aromatiques, médicinales, condimentaires, tinctoriales, cosmétiques, etc.
• à respecter les valeurs et l'éthique portées par le syndicat en signant la charte SIMPLES.
• à se tenir informé des évolutions des documents de travail et des procédures de visite.

Il s'engage également à :
• Participer aux réunions de son massif.
• Faire au minimum une visite obligatoire de contrôle d'un autre producteur du massif une fois par an, avant l'Assemblée générale de novembre.
• Recevoir un producteur pour une visite annuelle de contrôle de sa production et garder une copie de son contrôle annuel qui sera présenté lors du contrôle annuel suivant.
• Fournir 2 copies de son dossier de contrôle au délégué de massif, accompagnées du paiement de sa cotisation annuelle.
• Faire évoluer ses connaissances techniques (botanique, agronomie, etc.) en participant aux formations du syndicat.
• Entretenir le lien avec le délégué de massif qui est le relais avec le CA.
• Participer le plus souvent possible aux Assemblées générales, le temps fort annuel qui permet de définir les orientations du syndicat.
• Réaliser un diagnostic écologique du sol par les plantes éco-indicatrices sur ses parcelles et lieux de cueillette.

Il peux aussi, s'il le souhaite participer aux manifestations organisées sur les massifs, aux commissions de travail du syndicat, intégrer le conseil d'administration, le comité d'éthique ou représenter le syndicat dans des réunions/manifestations organisées par des organisations partenaires du syndicat.

« En tant que producteur-cueilleur SIMPLES je fais partie d'un Massif »

B- Parrainage

Le parrain est choisi parmi les producteurs de la région du producteur-postulant. Il se doit d'accompagner avec bienveillance le postulant tout au long de son postulat et facilite son intégration dans le massif et le syndicat.

La première visite de contrôle d'un postulant peut être réalisée par le parrain/marraine ou un autre producteur, accompagné(e), si possible, d'un second producteur afin de croiser les regards sur les éventuelles problématiques de la ferme.

Il lui apporte conseil, appui et vérifie l'adéquation des pratiques au regard du cahier des charges sur la durée du postulat.

Le parrain/marraine aide le postulant à monter son dossier et lui explique les étapes de la visite de contrôle.
Si toutefois des non conformités étaient constatées sur la ferme, le parrain/marraine en discute directement avec le postulant et fait remonter l'information en réunion de massif.

C- Devenir producteur : comment postuler ?

Pour devenir producteur-cueilleur agrée SIMPLES, il faut passer par une phase postulant de un an minimum.

*** Étape 1 : je suis sympathisant et en situation de production de plantes. Je peux recolter et transformer mes plantes.**

- Je suis producteur-cueilleur de plantes aromatiques et médicinales et je souhaite intégrer le syndicat SIMPLES.
- Je respecte le cahier des charges SIMPLES.
- Je suis déjà sympathisant ou je le deviens dans la perspective de mon postulat et je participe aux réunions de massifs pour me faire connaître, rencontrer les producteurs du massif et connaître le syndicat et son fonctionnement.
- Je suis en activité (cultures en place, cueillettes, outils de transformations, séchoir, distillerie, commercialisation…).

*** Étape 2 : demande de postulat**

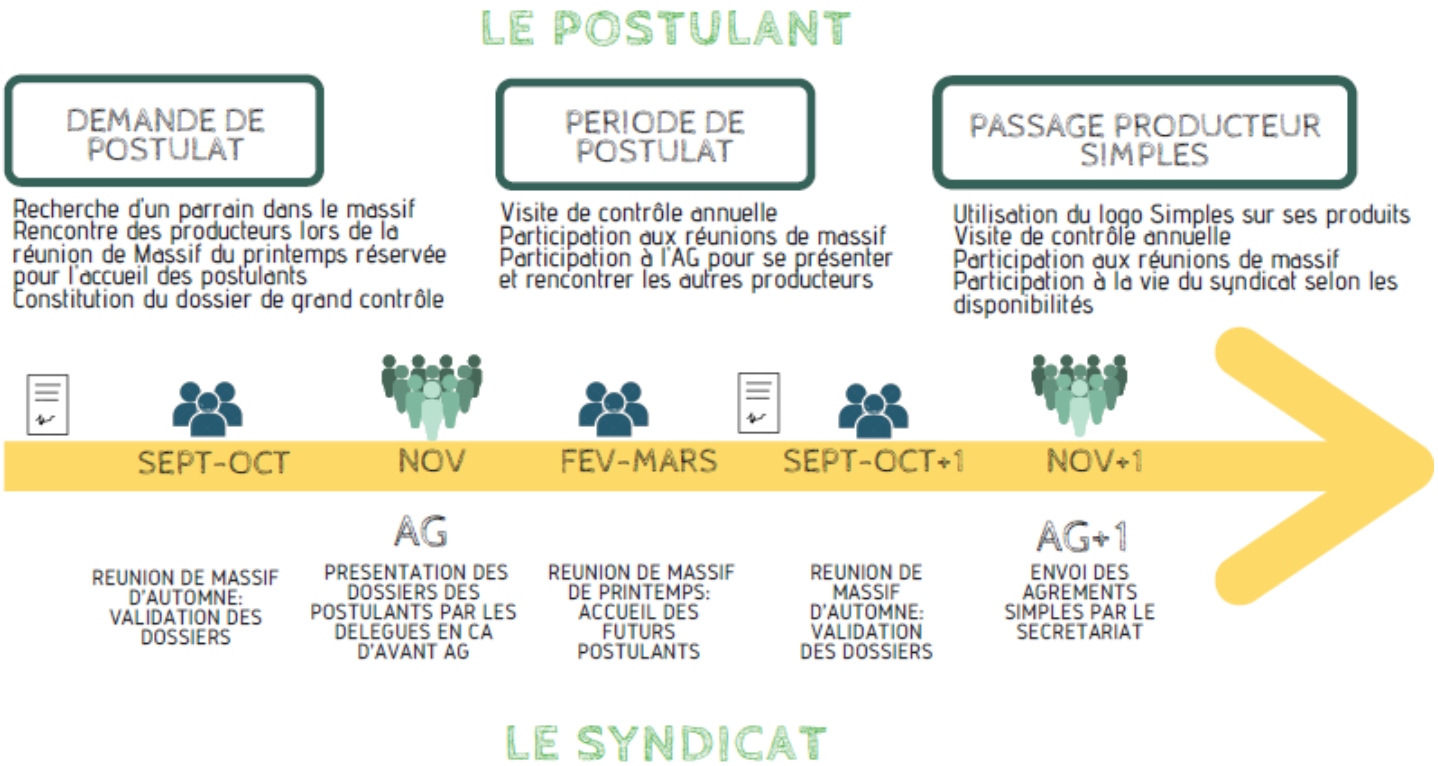
- Je contacte un producteur proche de chez moi ou réalisant les mêmes types de productions pour une demande de parrainage.
- Je contacte le délégué de Massif pour qu'il soit tenu au courant de mon postulat. Il me transmets les premières informations et les documents du syndicat (Charte, cahier des charges, fonctionnement...) Si je n'ai pas trouvé de parrain ou de marraine, il pourra me mettre en contact avec un producteur ou une productrice Simples.
- Je participe à la réunion de printemps qui permet aux futurs postulants de se présenter et répartit les contrôles de l'année entre tous les producteurs.
- Je sollicite mon parrain pour toute question. Il me soutient, me guide dans ma démarche et me rend visite au besoin.

• Je remplis un dossier de demande d'obtention de la mention SIMPLES avec l'aide de mon parrain et je reçois un producteur ou mon parrain sur ma ferme pour une visite de contrôle.
• Je remplis la grille environnementale simplifiée et, en cas de dilemme, je réalise un diagnostic écologique des sols sur mes parcelles et/ou lieux de cueillette (dans la mesure du possible).
• Je transmets 2 copies de mon dossier de contrôle dûment rempli ainsi que ma cotisation postulant au délégué de massif et je garde l'original.
• J'accompagne un producteur de mon massif lors d'une visite de contrôle sur une autre ferme.
• Je m'engage à suivre une formation sur le diagnostic écologique des sols (méthode des plantes éco-indicatrices) et à réaliser le plus rapidement possible un diagnostic sur mes parcelles et/ou des lieux de cueillette si nécessaire.
• Mon dossier est présenté par le délégué de massif lors de la réunion de massif avant l'Assemblée générale du syndicat (mi- novembre). Il sera discuté et, le cas échéant, validé par les producteurs du massif.
• Le CA qui se réunit à l'AG entérine la décision du massif (sauf problème) et j'obtiens alors le statut de postulant pour 1 an, éventuellement renouvelable.

*** Étape 3 : passage de postulant à producteur**

• Je produis une nouvelle saison.
• Je suis contrôlé comme tout producteur et je vais chez un producteur avec mon parrain ou avec un autre producteur pour effectuer un contrôle. Durant cette période, je continue d'être suivi et conseillé par mon parrain/marraine et met en œuvre, le cas échéant les modifications demandées lors du premier contrôle. Je n'ai pas le droit d'utiliser la mention SIMPLES durant la période de postulat.
• A la fin de la période de postulat, je présente mon dossier en réunion de massif. C'est le massif qui valide la recevabilité de mon dossier. Si tout est en ordre, le dossier est présenté par le délégué de massif au CA qui se réunit avant l'AG.
• Mon passage de postulant à producteur est entériné par le CA d'avant AG. Le dossier est présenté par le délégué de massif. Seuls les cas litigieux sont traités directement par le CA. Dans tous les cas, je devrai être présent au moins sur une Assemblée générale sur la durée du postulat pour rencontrer les adhérents présents.
• Si je deviens producteur agréé SIMPLES, je paie ma cotisation « producteur » valable pour l'année suivante (année comptable de septembre à août).
C'est à ce moment-là que je passe de postulant à producteur SIMPLES.
• A réception de mon agrément Simples, attestant que je détiens la Mention pour les productions citées et donc que je respecte le cahier des charges Simples, je pourrai alors utiliser le logo SIMPLES pour l'étiquetage de mes produits et pour la communication auprès de mes clients.

Chronologie de la demande de postulat pour la mention Simples



2 Visite de contrôle, encadrement de la mention SIMPLES

A- Généralités

Le contrôle est avant tout un moment d'échanges, d'observations, de réflexions….Un moment de convivialité entre producteurs et toute autre personne voulant participer à cette visite. Il permet de rencontrer les producteurs, connaître leurs activités et leur fonctionnement, les conseiller, et vérifier la conformité de leur production au cahier des charges SIMPLES. Le contrôle doit être réalisé avant la réunion de massif d'automne, date à laquelle les dossiers doivent être parvenus aux délégués de massif.

Le contrôleur n'est pas juge ; il ne fait que rapporter ses observations ;
L'obtention de l'agrément SIMPLES est délivrée par le conseil d'administration, après présentation du dossier par le délégué et étude de ce dossier. En cas de litige, le CA, via le comité d'éthique peut demander à ce qu'un deuxième contrôle ait lieu ou une deuxième année de postulat. Les agréments SIMPLES sont envoyés en fin d'année.

Le contrôle comporte plusieurs phases :

Une présentation du producteur, de ses activités et de son fonctionnement
Une visite complète de l'exploitation (cultures, jardins, séchoir, locaux…)
Une visite d'un lieu de cueillette sauvage
Une étude de plantes pour un diagnostic de l'état du sol
Une vérification du dossier, des pièces fournies, du règlement de la cotisation
Un bilan rédigé par le contrôleur

Lors du contrôle, le contrôleur doit être en possession :

- du cahier des charges (doit avoir été lu par tout producteur agréé et postulant SIMPLES et sert de référence pendant la visite)
- d'une photocopie du précédent dossier complet ou de la fiche de suivi du producteur qu'il doit visiter. Cela lui permet de prendre connaissance des lieux et des activités, de préparer cette rencontre et de suivre l'évolution de l'installation (photocopie disponible auprès du délégué de massif)

Le postulant ou producteur a préalablement rempli son dossier de contrôle en y joignant toutes les pièces nécessaires (photocopies carte IGN, plan cadastral, exemplaires étiquettes, emballages, certifications des intrants…..)**.**

Une fois le contrôle réalisé, le producteur ou postulant photocopie le dossier ou la fiche de bilan annuel dûment remplis en 2 exemplaires. Il transmet les 2 exemplaires au délégué de massif et il garde l'original. Ce dossier sera présenté par le délégué de massif, au Conseil d'Administration d'avant AG, seul habilité à donner l'agrément. Il est demandé au postulant d'être présent à l'Assemblée générale de l'année où il passe producteur pour rencontrer les adhérents présents. Les dossiers de contrôle ainsi que les certifications doivent être gardés par les producteurs ; ils peuvent être demandés par la clientèle mais également par des services comme la DGCCRF.

B- Les étapes de la visite de contrôle



PRÉSENTATION DE L'EXPLOITATION

- □ Situation et environnement autour de l'exploitation
- □ Fonctionnement de l'exploitation
- □ Présentation du dossier de contrôle

VISITE DES LIEUX DE CULTURE

- □ Environnement général et remplissage de la grille environnementale
- □ Méthodes et pratiques culturales
- □ Les espèces cultivées, les surfaces
- □ Essais particuliers de mises en cultures, de pratiques……

L'ÉTUDE DES PLANTES AFIN D'ÉTABLIR UN DIAGNOSTIC DE L'ÉTAT DU SOL

- □ Effectué

LES CUEILLETTES SAUVAGES

- □ Visite d'une station de cueillette (si possible visiter les sites qui posent question)
- □ Descriptif des lieux de récolte, étude des sites sur carte IGN ;
- □ Les autorisations de cueillette; rapports avec les propriétaires, difficultés ou facilités rencontrées
- □ Gestion des sites (rotation, entretien, respect du cycle des plantes….) respect du biotope, préservation des espèces rares ou sensibles ;
- □ Observations diverses : distances des routes, des autres cultures, des pollutions diverses….
- □ En cas de doute pour un site, remplir la grille environnementale
- □ Cueillette seul, en groupe ; Outils utilisés

VISITE DU SÉCHOIR et/ou ALAMBIC

- □ Matériaux
- □ Conditions générales
- □ Fonctionnement du séchoir et/ou de l'alambic
- □ Propreté

STOCKAGE

- □ Où et comment les produits bruts sont stockées ;
- □ Contrôles de qualité de quelques plantes sèches et/ou hydrolats/ h.e.

TRANSFORMATION

- □ Lieu, conditions d'installation, matériels utilisés, hygiène, qualité des intrants utilisés et des produits finis ;

SUIVI

- □ Si besoin, voir si les améliorations conseillées ont été apportées

RELATIONS SOCIALES

- □ Commentaires et observations du producteur sur son activité
- □ Relations avec clients, voisins, commune….
- □ Accueil de stagiaires,
- □ Accueil visiteurs, clients….
- □ Relation avec Simples
- □ Autres activités
- □ Observations générales sur recherche qualité de vie, éco-construction, énergies renouvelables, gestion de l'eau, des déchets……

DOSSIER

- □ Vérification du dossier complété
- □ Pièces à présenter : certifications et factures des intrants et achats extérieurs *(obligatoire pour les non-AB)*
- □ Pièces à fournir : photocopies plan cadastral des cultures et situation sur carte de cultures et cueillettes nouvelles,
- □ Emballages, étiquettes des différents produits…..
- □ Noter tout ce qui peut être utile à une meilleure connaissance de l'activité du postulant ou producteur ; les éventuels problèmes rencontrés, les améliorations que vous pensez être utile pour une meilleure qualité de travail.

C- Comité d'éthique

* Missions et Fonctionnement du comité d'éthique

Les visites réalisées entre producteurs-trices au sein des massifs peuvent quelquefois poser problème quant au bon fonctionnement des contrôles pour plusieurs raisons :

- Il est parfois difficile aux plus jeunes de contrôler précisément les plus anciens et se sentir suffisamment légitime.
- Dans certains massifs, le nombre de producteurs est peu important et les contrôles entre les mêmes personnes reviennent souvent et limitent les regards croisés sur les structures des uns et des autres.
- Des problèmes récurrents, délicats, des habitudes qui se sont prises peuvent rester sans réponses et nuire à la crédibilité du respect du cahier des charges. Les producteurs ayant entre eux des relations d'amitiés, d'échanges de produits, il est quelquefois difficile d'être totalement impartial lors des contrôles.

Un comité d'éthique à donc été mis en place, afin d'intervenir sur les dossiers de producteurs ou postulants posant problème et qui n'arrivent plus à être gérés en interne dans les massifs.

Chaque massif propose ou élit une personne pour être membre du comité d'éthique.

- des adhérent(e)s producteurs,trices en activité ou encore engagés dans le syndicat.
- des sympathisant(e)s ayant une implication forte dans le syndicat ou dans les massifs

Au moins 2/3 des membres doivent être des professionnels en exercice. Les membres du CA peuvent être au comité d'éthique. Ils peuvent représenter au maximum 1/4 du comité d'éthique. Ils devront s'abstenir lors du vote du CA pour décider des conséquences de l'avis donné par le comité d'éthique.

Le comité n'a pas pour but d'intervenir à la place du massif où seront traités prioritairement les dossiers de postulat et les « demandes de mise en conformité » comme il a toujours été fait. Cela ne change pas le fonctionnement au sein du massif et les dossiers de postulat seront toujours traités prioritairement dans le Massif. Cependant pour le bon fonctionnement du syndicat et toujours dans le but de conserver une image juste et les mêmes règles pour tous, une intervention « neutre » peut être appréciable pour porter un regard impartial et éviter les conflits internes au massif.

Le comité d'éthique pourra intervenir sur demande du CA suite à la demande d'un massif précis. Il n'intervient qu'exceptionnellement et sur les cas les plus litigieux. Il aura accès aux documents de contrôle des années précédentes pour par exemple vérifier si les demandes de mise en conformité antérieures ont bien été effectuées. Il aura toute latitude d'action pour interroger le CA si des dysfonctionnements dans le respect équitable du cahier des charges apparaissent.

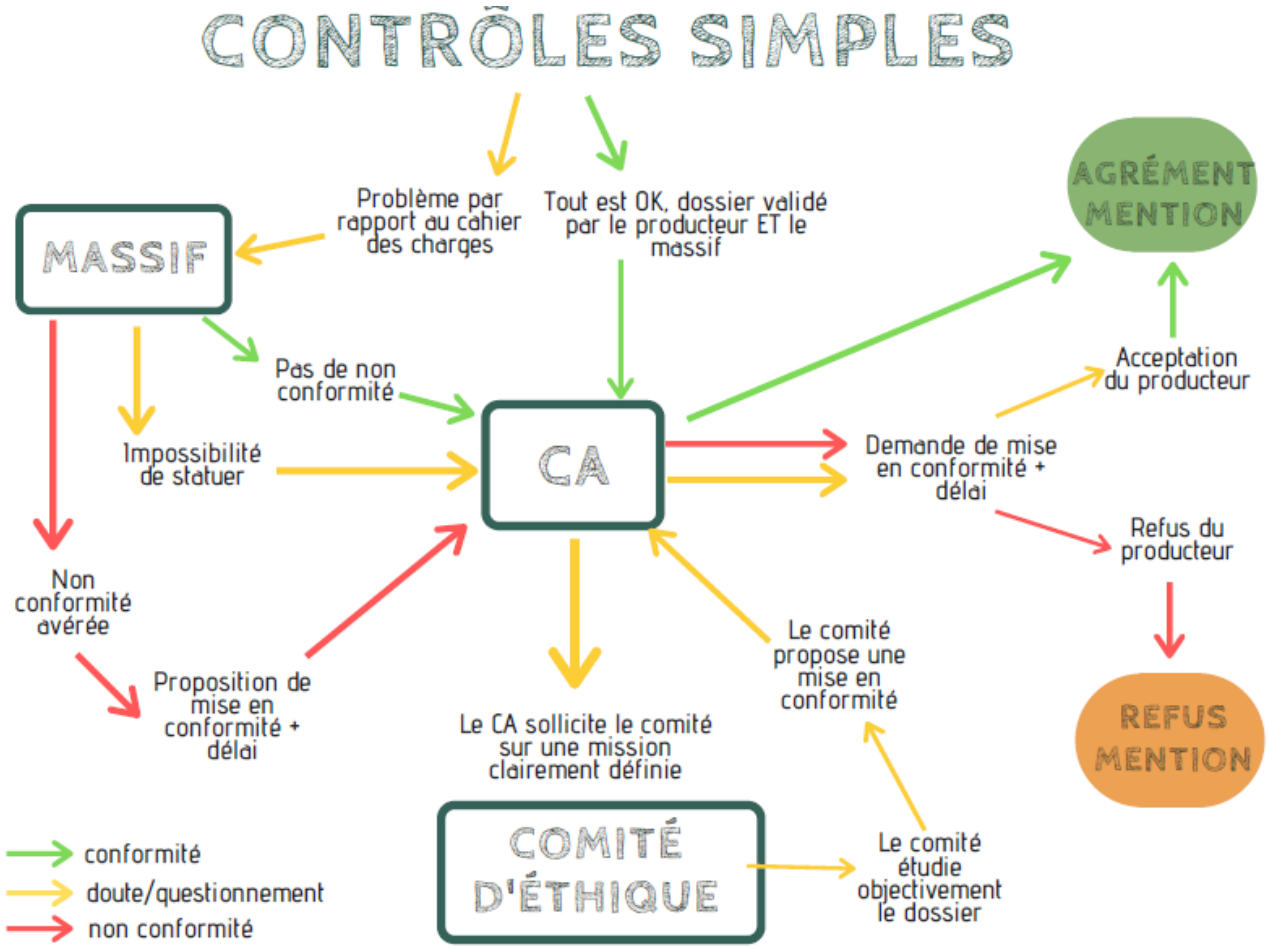
Suite à la sollicitation du CA, le CE interviendra avec au moins 3 personnes en son sein pour étudier les cas précis et se rendre sur place.

- Le membre du comité d'éthique du massif concerné ou un membre en relation très étroite avec la personne concernée ne pourra pas faire partie du groupe.
- Les membres du CE rendront un avis commun au CA.
- Les membres du CE seront élus pour une durée de 3 ans.

Le CA prendra la décision de demande de mise en conformité ou de suspension de la mention SIMPLES si nécessaire. Dans la décision finale, le CA reste bien évidement souverain. Les membres du comité d'éthique sont tenus à la plus grande discrétion relative aux cas traités.

Ce comité est en cours d'expérimentation, ses missions et son fonctionnement pourront évoluer selon les besoins du syndicat.

Schéma d'intervention du comité d'éthique



D- Retrait de la mention Simples

Ce chapitre est en cours de rédaction et sera finalisé et validé lors de l'AG 2020

Plusieurs situations peuvent amener au retrait de la mention Simples

- Non conformité avec le cahier des charges
- Utilisation du logo Simples sans avoir obtenu l'agrément Simples
- Non réalisation des visites de contrôle annuel sans raison valable
- Non participation aux réunions de Massif plusieurs années de suite sans prévenir le délégué de Massif et pas d'investissement dans le Massif
- Comportement déplacé ou mise en danger des salariées ou des personnes travaillant sur la ferme



Feuillet n°1

Production, Cueillette

Pour toutes remarques, questions ou propositions de modifications, contacter comcdc@syndicat-simples.org



1- Principes

A- Présentation et définitions

* Les plantes SIMPLES

La production de plantes SIMPLES se fonde sur des savoirs et des usages ancestraux. Les producteurs s'appliquent à les maintenir, à les transmettre et participent ainsi à la préservation du patrimoine de l'Humanité.

* L'agriculture SIMPLES, une pratique agrobiologique

Nous considérons l'agrobiologie, ou agriculture biologique, comme un concept pratique et philosophique hérité de la vision d'une agriculture respectueuse de la nature et des êtres vivants. Elle est née au début du XX^{ème} siècle de la pensée de ses fondateurs, Albert Howard, Hans et Maria Müller, Rudolf Steiner, Masanobu Fukuoka entre autres[1], dans un contexte de remise en cause de l'agriculture industrielle et chimique.

A partir des années 1950, elle va devenir en France un véritable mouvement agricole populaire avec notamment le travail de Raoul Lemaire et de Jean Boucher, puis de Nature & Progrès. Dès les années 70, les fondateurs et fondatrices du syndicat SIMPLES se sont revendiqué(e)s de l'agrobiologie dans les discours et les publications de leurs premières structures associatives comme La Pensée Sauvage (30) créée en Cévennes en 1978.

Pour le syndicat SIMPLES, l'agrobiologie est avant tout un corpus de pratiques vivantes et de mouvements sociaux avec un objectif commun : une agriculture écologique, à échelle humaine, ancrée dans les territoires, avec la conscience que « *où que nous vivions, nous dépendons tous de la nature et des services dispensés par les écosystèmes pour accéder à une vie décente, sûre et en bonne santé*[2] ».

Les principales valeurs de notre pratique passent par :

- Le respect de la terre, des humains et de tous les êtres vivants qui l'habitent ;
- La mise en œuvre de techniques culturales respectueuses du vivant, des écosystèmes et de la biodiversité qui garantissent notre bien-être et celui des générations futures ;
- La prohibition de toute utilisation de produits chimiques de synthèse, de nanoparticules ou d'organismes génétiquement modifiés qui pourraient mettre en danger les équilibres de la biosphère et par conséquent notre propre existence ;
- Le refus de l'industrialisation et de la financiarisation de l'agriculture ;
- La défense et la transmission d'une agriculture familiale[3], porteuse de bien-être, de stabilité et d'avenir pour l'humanité. Porteuse également de valorisation et de protection des ressources naturelles et des paysages.

---

1 Yvan Besson, 2008, *Histoire d'exigences, philosophie et agrobiologie*, Montpellier Sup Agro http://www1.montpellier.inra.fr/dinabio/docs/Session_3_oraux/Besson.pdf

2 Évaluation des écosystèmes pour le millénaire. http://www.millenniumassessment.org/fr/index.html

3 Conseil économique, social et environnemental, *L'agriculture familiale*, Les Éditions des Journaux Officiels, 2014-26, NOR : CESL1100026X, décembre 2014. http://www.lecese.fr/sites/default/files/pdf/Avis/2014/2014_26_agriculture_familiale.pdf

* Anthropisation

La transformation, sous l' action de l'Homme, des milieux semi-naturels,et des écosystèmes est désignée par l'anthropisation. Un milieu est dit anthropisé quand il s'éloigne de la naturalité. Le syndicat est conscient des conséquences négatives d'une anthropisation excessive, notamment sur la mise en péril des ressources naturelles et ses impacts sociaux. C'est pourquoi les producteurs SIMPLES s'applique à limiter ce phénomène d'anthropisation excessif.

* Productions brutes et transformations élaborées

Le long de ce cahier des charges, les productions brutes ou transformations premières sont différenciées des transformations élaborées. Les transformations premières découlent d'une première transformation des plantes sans ajout d'intrant comme le fait de sécher ou distiller des plantes. Lorsque l'on emploie les termes transformations premières ou **productions brutes**, il s'agit de plantes sèches, huiles essentielles et hydrolats ainsi que les semences et plants. On les distinguent des transformations élaborées qui nécessitent quant à elles, l'ajout d'ingrédient le plus souvent non produit sur la ferme, comme par exemple un sirop, un baume, les alcoolatures. Lorsque l'on emploie le terme **transformations élaborées**, il s'agit des transformations alimentaires, des produits cosmétiques ainsi que ceux qui relèvent de la gemmothérapie (compléments alimentaires).

B- Environnement

Le producteur se doit de réaliser ses cultures et ses cueillettes sur un lieu naturellement ou volontairement protégé.

Le syndicat considère trois niveaux de pollutions :

1. La pollution globale,régionale et planétaire, contre laquelle il est difficile de se protéger : ozone, pesticides, radioactivité, etc.
2. La pollution locale majeure, située dans l'environnement proche des parcelles : autoroute, voie ferrée active, zones industrielles, incinérateur, décharge, etc. pour laquelle la mention SIMPLES peut ne pas être obtenue après évaluation lors de la visite de contrôle.
3. La pollution locale directe, issue de proches sources d'émissions : route, usine, cultures conventionnelles, etc. pour laquelle des mesures de protection doivent être mises en œuvre pour l'obtention de la mention SIMPLES.

Comment identifier les pollutions locales directes ?

- Prospection de la zone environnante,
- Évaluation de la richesse écologique : outil de diagnostic écologique SIMPLES par les plantes eco-indicatrices, recensement ornithologique, entomologique, bryophytique, étude des lichens, etc.
- Recherche de l'historique de la parcelle,
- Présence d'éléments à risque (décharge, forte anthropisation,...)
- Qualité des haies, des protections naturelles et des effets du relief,
- Évaluation de la proximité et de la fréquentation des routes,
- Qualification des types d'exploitations avoisinantes et les jardins particuliers : pratiques, proximité, ruissellements, vents dominants, etc.

- Qualité de l'eau : du réseau, eau pluie, source, rivière, etc.

N.B. : Chaque environnement étant particulier, aucune préconisation n'est valable de manière générale.

Cependant, toutes les solutions doivent être mises en place afin de protéger les fermes des pollutions locales directes quand elles existent.

Voici quelques exemples :

Problématique	Mesure de protection
Exploitations voisines ou jardins en conventionnel en contact direct de la parcelle (élevage avec traitement, cultures traitées, etc.)	Prendre contact avec le voisin afin de résoudre la problématique La plantation de haies composées d'espèces locales (au moins 5 m à 10 m de large) Création de talus
Routes	La plantation de haies composées d'espèces locales (largeur variable selon la fréquentation de l'axe routier)
Eau du réseau javellisée	Éventer plus de 48H
Eau à risque de pollution	Filtrations, phytoépuration, etc.

Le syndicat a développé un outil appelé « **Grille descriptive de l'environnement de la ferme** » permettant de qualifier et d'évaluer l'environnement plus ou moins proche de la ferme, des parcelles de cultures et des sites de cueillettes en vue de l'attribution de la marque SIMPLES. Cet outil a pour objectif de garantir au consommateur une qualité optimale des produits SIMPLES.

Cette grille est utilisée en amont de la constitution du dossier d'un postulant ou pour la prospection d'un nouveau site de cueillette, une nouvelle parcelle cultivée, etc. La Grille descriptive de l'environnement de la ferme est composée de 3 grilles, décrivant l'environnement éloigné, proche et immédiat.

Pour chacune des grilles, comptabilisée sous forme de point, il existe un seuil rédhibitoire au-delà duquel la mention SIMPLES ne peut-être obtenue. Il existe ensuite un intervalle de points, ou la situation de la ferme est jugée critique. Elle doit alors entamer un processus de réhabilitation pour obtenir la mention SIMPLES c'est à dire une amélioration des protections, la réalisation du diagnostic écologique de la ferme à l'aide de la méthode des plantes eco-indicatrices (*cf* outil de contrôle SIMPLES) et tout ce qui contribue à faire de la ferme un «îlot de résistance» au milieu de son environnement dégradé.

C- Conditions d'utilisation de la mention SIMPLES pour la commercialisation

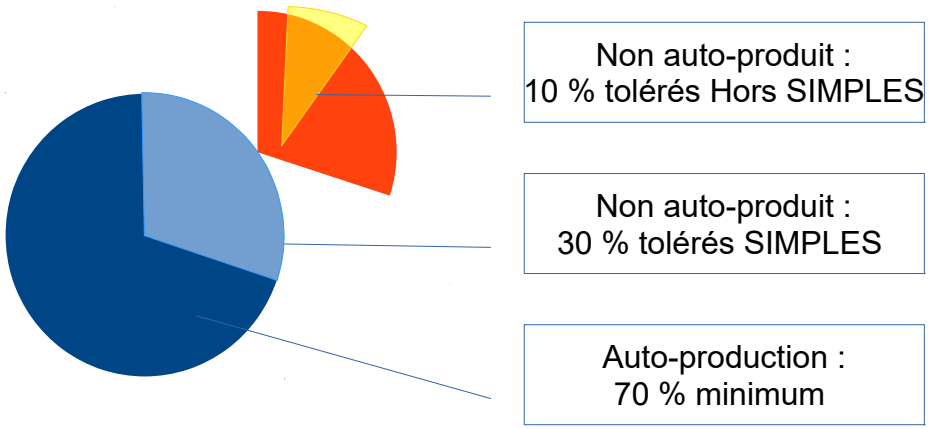
L'ensemble de la production de plantes doit être conforme au cahier des charges et l'ensemble de la production de la ferme doit être conforme aux principes de l'agrobiologie pour obtenir la mention SIMPLES.

Par exemple au sein d'une ferme réalisant également de l'élevage ou du maraîchage l'ensemble de la production de la ferme doit être conforme aux principes de l'agrobiologie pour obtenir la mention SIMPLES sur la partie production et transformation de plantes aromatiques et médicinales.

Dans le cas d'un couple (*ou d'une entité)* où l'activité d'un des membres n'est pas en agrobiologie, l'atelier plantes « simples » doit être séparé économiquement et physiquement de l'atelier conventionnel. La grille environnementale permettra de vérifier la distanciation physique des terrains de cultures. Une vigilance particulière sera accordée lors des visites de contrôle ou du parrainage concernant la séparation économique et structurelle des 2 activités. L'utilisation d'intrants provenant de cette activité ne sera pas tolérée.

Dans le cas des productions brutes, Cette production doit être, au minimum, à 70% auto-produite en équivalent du poids sec pour la gamme des plantes sèches et en équivalent du volume pour la gamme des hydrolats et des huilles essentielles. Les 30 % restant proviendront en priorité de productions SIMPLES dont 10% sont tolérés en agrobiologie (N&P, Demeter, AB, etc.).

Le camembert ci-dessous correspond à l'application de la mention Simples.



La mention SIMPLES est une mention autonome, indépendante du label AB et sa reconnaissance par les pouvoirs public n'a pas encore été renouvelée.

Seuls les adhérents en possession d'un agrément «PRODUCTEUR SIMPLES», validé pour l'année en cours auront le droit d'utiliser la mention SIMPLES pour la commercialisation de leurs produits. Toute personne adhérente à une structure ou groupement commercialisant sous la mention SIMPLES doit obligatoirement être producteur du syndicat SIMPLES.

D- Accueil sur les fermes

Lors de son adhésion le producteur-cueilleur signe la charte d'engagement dans laquelle il s'engage à **«Recevoir dignement, transmettre, échanger, partager avec les personnes demandeuses de savoirs et savoir-faire.»**

Que ce soit pour les salariés ou les stagiaires/woofeurs sur la ferme, les producteurs doivent respecter la réglementation en vigueur en ce qui concerne le code du travail, les règles relatives à l'hygiène et la sécurité, celles relatives à la discrimination et au harcèlement. Chacun est tenu de se tenir informé de son évolution.

Particularité pour les Stagiaire-woofers :

- Les conditions d'accueil (logement, nourriture, horaires…) doivent être présentées clairement en amont du stage.
- L'accueil de stagiaires-woofers sur les fermes doit être envisagé comme un échange : le stagiaire-woofer participe et aide aux différentes activités, et bénéficie des savoirs et savoir-faire du producteur.
- Si l'expérimentation de l'autonomie est importante pour certains stagiaires, il n'est en aucun cas possible que les stagiaires assument la majorité ou la totalité des activités de production, cueillette, transformation et vente pour le compte du producteur.

L'économie de la ferme ne doit en aucun cas reposer entièrement sur la présence des stagiaires-woofers.

2- Culture et production

Le producteur se doit de tenir un carnet de cultures avec les plans et itinéraires de culture, les intrants, les dates et les quantités récoltées.

A- Généralités

La mise en culture des plantes vise à :

- Cultiver les plantes en s'inspirant directement de leurs conditions de vie à l'état sauvage de manière à respecter leur caractère originel (minimiser les perturbations).
- Enrichir sa production en espèces ne poussant pas spontanément dans la région concernée
- Disposer de plantes en plus grandes quantités sans épuiser les sites sauvages.
- Entretenir et favoriser la biodiversité.
- Utiliser respectueusement leurs terres cultivables.

B- Préparation de la terre

Toute action directe sur la terre a une incidence sur la culture mise en place.
C'est pourquoi il est essentiel :

- d'appréhender le sol comme un écosystème à part entière et non comme un simple support de culture.
- de mettre en œuvre des pratiques qui préservent et accroissent la vie et la fertilité du sol.

Quelques exemples :

La rotation des cultures, la mise en place d'engrais verts et de couverts végétaux, la jachère.

Le travail superficiel du sol (grelinette, canadien, labour léger, etc.)

L'ameublissement naturel du sol par un couvert végétal.

Sont tolérés :

- Le carton (non blanchi, non imprimé) et la pose de bâche plastique tissée, semi-perméable, pour le désherbage par occultation lors de l'hivernage et pour une durée limitée.

  Avec la bâche sous serre pour y poser les godets de plants et éviter leurs enracinement*s (cf feuillet n°2 partie 3 "semences et plants)*, ce sont les seuls cas où la bâche est tolérée, avec une vigilance accrue de sa dégradation lors de son enlèvement.

- Dans certains cas (ouverture parcelle, première culture, entretien), il est possible d'effectuer un labour léger (10 à 15 cm) ou sous-solage et un apport d'engrais. Ces pratiques ne doivent pas être systématiques.

C- Mise en culture

Tout en conservant la liberté du choix de sa méthode culturale, chaque producteur SIMPLES veille à l'adéquation de ses pratiques en respect à l'ensemble de ce cahier des charges.

Pour plus de détails dans le cas des producteurs produisant leurs propres plants, se référer au chapitre « Semences et plants »

* Provenance des semences et plants

Chaque producteur favorisera l'autoproduction de ses plants et semences.

Les plants sont issus de prélèvements en milieu naturel, de cultures SIMPLES, de cultures agrobiologiques (N&P, Demeter, AB, etc.).

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

A défaut, si les pépinières en agrobiologie ne disposent pas des plants et semences recherchés, ils peuvent être issus de cultures conventionnelles. Ce choix devra être notifié lors de la visite de contrôle.

Conseils lors de l'implantation :

Travailler sur un sol ressuyé,
Installer des plants sains et de bonne vitalité,
Éviter un tassement excessif du sol,
Veiller aux distances entres les plants afin d'assurer leur bon développement,
Veiller aux associations végétales.

D- Outillage, entretien

Le travail manuel et la traction animale pour lesquels il existe des outils performants sont préconisés. Éviter cependant les passages avec les animaux 15 jours avant les récoltes (déjections, poils).

Tout travail d'entretien du sol doit se faire en limitant au maximum l'utilisation d'engins motorisés et de fait l'émission de gaz à effet de serre.

Sont tolérés :

- L'outillage motorisé pour la préparation de la terre. Les moteurs 4 temps (moins d'émission) sont préférables. Dans le cas d'un moteur 2 temps, le syndicat préconise l'usage des huiles végétales.
- En cas d'enherbement excessif, les outils motorisés sont tolérés, jusqu'à 15 jours avant la récolte : passage rapide de débroussailleuse, tondeuse, bineuse en veillant aux projections sur les plantes.

Conseils :

Éviter trop de passages qui tassent le sol.
Éviter de travailler le sol détrempé ou trop sec.

Éviter de laisser le sol à nu, favoriser les couverts végétaux (mulch, broyat, paillage, engrais vert, etc.).

E- Désherbage

Les techniques :

- désherbage manuel, motorisé (jusqu'à 15 jours avant la récolte)
- désherbage par les animaux (brebis, canards, etc.)
- paillage avec des végétaux SIMPLES ou non traités (pailles, résidus de distillation, feuilles, BRF, chanvre, lin, etc.) ou avec des matériaux biodégradables non traités.

Certaines plantes ont une croissance rapide ou tirent un meilleur parti du sol (les Fabacées ou « Légumineuses »). De ce fait, elles sont naturellement nettoyantes car elles ont tendance à étouffer les plantes voisines. La succession judicieuse de cultures différentes permet de réduire la population des « mauvaises herbes » car les plantes nettoyantes les concurrencent au point de les empêcher d'arriver à graine.

Sont interdits comme techniques de désherbage :

- Les produits phytosanitaires et tout produit issu de la chimie de synthèse et des biotechnologies
- Les bâches en plastique ou autres dérivés du pétrole (polypropylène) ainsi que les cartons traités (blanchis et imprimés) en vue d'une préparation du sol.
- Les rampes thermiques utilisant méthane, butane, propane, à la vapeur
- Toute autre technique détruisant la vie du sol

F- Amendement et fertilisation

L'approvisionnement des amendements doit se faire dans une gestion durable des ressources, des énergies et des matériaux. *Préférez la proximité.*

Le sol s'enrichit par la fixation de l'azote de l'air grâce à différents types de bactéries vivant souvent en symbiose avec la plante. Le fumier, le compost, les extraits fermentés en agrobiologie (certifié ou non) en apportent des quantités appréciables.

Les engrais verts apportent des substances azotées, phosphatées, nitrogénées, de l'humidité et du carbone.

Les pratiques biodynamiques, la permaculture, la culture sur butte permettent aussi une autosuffisance en nutriments.

Évitez tout excès qui déséquilibre et fragilise la plante.

* Amendements organiques

Tout amendement doit provenir de fermes SIMPLES ou en agrobiologie.

Amendement utilisables :

- Les extraits fermentées (purins), à très faibles doses ou dilués, afin d'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)
- Compost* auto-produit
- Association végétale comportant des légumineuses
- Algues
- Fumier, déjections animales (**le guano est interdit**)

N.B. : L'utilisation du fumier conventionnel est toléré, compte-tenu du manque de fumier en agrobiologie, à condition qu'il soit local et composté. Il doit être issu d'un élevage fermier, en pâturage plein air, ayant une alimentation sans OGM, et avec le moins d'antibiotiques et de vermifuges possible, avec des pailles sans raccourcisseur de tige.

Les débris d'animaux issus des filières industrielles sont interdits.

Conseils :

L'aire de compostage doit être aménagée afin d'éviter toute pollution environnementale (gestion du ruissellement).

Sont utilisables pour le compostage auto-produit :

- *Les déchets végétaux (pailles, déchets de récolte, de tri, de distillation, engrais verts)*
- *Les déchets ménagers*
- *Les fumiers, déjections animales.*

Le compost n'est en aucun cas couvert de bâche plastique imperméable.

* Fertilisants minéraux

Tout fertilisant minéral doit être issu d'une production respectueuse des valeurs défendues par le syndicat et doit aussi être apporté sous forme non-micronisée (granulométrie grossière).

* Amendements minéraux

Les amendements autorisés sont les calcaires et magnésiens naturels (calcaire broyé, craie, marne, argile), magnésie, dolomies.

Sont interdits :

Le lithothamne et les maërls car l'exploitation de ces ressources est supérieure à leur capacité de renouvellement.

* Engrais minéraux

Les engrais minéraux autorisés sont : phosphore, phosphates naturels tendres, potasse, cendres de végétaux non traités, calcium, magnésie et soufre, gypse, sulfate de magnésium, poudres de roches (feldspaths, basalte, porphyre issus de simples broyages, silicate de magnésium – talc, etc.)

Leur excès est une des causes majeures de l'eutrophisation voire de dystrophisation de l'environnement ainsi qu'un déséquilibre du sol.

Les engrais minéraux solubles issus de la pétrochimie sont interdits.

G- Soin et protection des végétaux

Les maladies apparaissent d'autant plus souvent que la plante est faible. Les facteurs qui favorisent cette faiblesse sont : épuisement, déséquilibre ainsi qu'une accumulation de germes microbiens pathogènes ou d'exsudats racinaires phytotoxiques (répétition pendant plusieurs années de cultures identiques ou de la même famille botanique). Il est donc essentiel de pratiquer une rotation des cultures et de maintenir le sol vivant et équilibré.

> *Privilégier l'action préventive plutôt que curative. L'éradication totale d'un agent pathogène n'est pas à rechercher car elle risque d'entraîner la destruction des insectes auxiliaires.*

Les traitements ne se justifient que pour prévenir ou diminuer les dégâts sur les cultures. Il est essentiel de n'utiliser que des produits et des préparations à base de plantes, notamment des PNPP. Tout traitement sur les parties récoltées est autorisé avec un délai avant récolte de 10 jours pour les préparations à base de plantes.
Ne pas récolter les parties malades.

Toute utilisation de produits chimiques de synthèse est interdite.

* Luttes contre les parasites et les ravageurs

De manière générale, le syndicat préconise : (priorité de 1 à 6)

1/L'utilisation de produits végétaux :

- Préparations à base de plantes fraîches et/ou sèches SIMPLES ou biologiques, en fermentation, infusion, décoction, extraction, fumigation... (se référer aux Préparations Naturelles Peu Préoccupantes)
- Eaux florales et huiles essentielles obtenues à partir de plantes sauvages ou cultivées SIMPLES ou biologiques (Précaution d'utilisation avec les huiles essentielles.

2/L'utilisation de produits non végétaux exempts de toute présence de produits chimiques de synthèse : Savon noir, laits, etc.

3/Les auxiliaires : canards, poules, etc. et favoriser l'installation de prédateurs naturels endémiques, par des aménagements spécifiques. (l'introduction de prédateurs exotiques éventuels pouvant déséquilibrer la faune auxiliaire ou le biotope sont à proscrire).

4/L'utilisation de substances attractives alimentaires (sucres, fruits, bière issus de l'agrobiologie)
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.).

5/L'aspiration d'insectes nuisibles par aspirateurs portatifs équipés de filets adaptés, puis destruction des parasites.

6/La projection de jets d'eau intenses sur les plantes ligneuses, puis arrosages abondants pour noyade. *A éviter sur les plantes herbacées qui sont rapidement meurtries.*

* Fongicides

De manière générale, le syndicat préconise :

- Les préparations diverses à base de plantes (PNPP, Hydrolats, HE...) : *extraits*

fermentés, décoctions, infusions,...

- Les préparations à base de substances minérales ou organiques exemptes de toute présence de produits chimiques de synthèse : *argile, cendre végétale,...*
- Trempage des tiges souterraines et des racines pendant 10 minutes dans de l'eau à 45° *(rouille de la Menthe, par exemple).*

Dans le cas où les préparations ci-dessus sont inefficaces, certains produits peuvent être tolérés (pour la date du passage avant récolte, se référer à l'étiquetage du produit) :

- Soufre simple en poudrage et pulvérisation.
- Sulfate de cuivre en poudrage et pulvérisation.
- Bouillie bordelaise (sulfate de cuivre + chaux vive ou fleur de chaux).

H- Irrigation et paillage

Chaque producteur doit s'assurer de la provenance et de la qualité de l'eau qu'il utilise (analyse si nécessaire) et d'en préserver la ressource .Il est préférable de récupérer l'eau de pluie.
Les eaux du réseau souvent trop chlorées sont à éviter (*ou procédez à une évaporation de 48h).*
De nombreuses eaux sont chargées de nitrates solubles provenant des cultures voisines ou même éloignées. Si c'est le cas utiliser une phytoépuration pour les filtrer.
En cas de litige une analyse d'eau sera exigée.

* Irrigation

Suivant les territoires, l'arrosage des cultures n'est pas forcément nécessaire. Un travail de binage peut-être suffisant.
Les techniques d'irrigation telles que arrosoir, asperseurs, tuyau, tuyau micro-poreux, capillarité (sable) ou goutte-à-goutte sont autorisées.

* Paillage

Les paillages végétaux (pailles, mulch, chanvre, lin….) sont issus de fermes Simples ou en agrobiologie.
Une couverture végétale permet le maintien de l'humidité du sol et favorise la vie microbienne et l'humification (fabrication d'humus).
Le paillage limite le phénomène de battance.
Les toiles ou films biodégradables sont utilisables.

Les bâches en plastiques ou autres dérivés du pétrole (polypropylène) sont interdites

Conseils :

- *Ne sont pas arrosées (à part lors de la reprise ou sécheresse exceptionnelle) les plantes des garrigues sèches : Thym, Romarin, Sarriette, Lavande, Hysope, Sauge, Origan, Serpolet.*
- *Peuvent bénéficier d'un arrosage : Mélisse, Souci, Estragon, Bourrache, Bleuet, Verveine, Menthe, Basilic, Ciboulette, Camomille, les Apiacées...*

3- Cueillette

Il est indispensable que le cueilleur connaisse bien l'écologie et la botanique du milieu dans lequel il prélève, ainsi que les plantes qu'il cueille. Ce qui induit la cueillette sur un territoire restreint.

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- Sites de cueillette

Les sites de cueillette sont choisis dans des lieux protégés par le relief, la forêt, à distance des pollutions majeures ou des cultures conventionnelles.
Il appartient au cueilleur et au contrôleur d'évaluer ces distances.

Pour évaluer la qualité du site de cueillette, il est conseillé de s'informer sur les sources de pollutions éventuelles (fréquentation des axes routiers à proximité, usine, vent dominant, écoulements et circulation des eaux, relief, présence de parcelles cultivées autour). Il faut se renseigner sur l'historique de la parcelle choisie auprès du propriétaire et des agriculteurs voisins, etc.

Si le producteur a un doute sur la qualité de son site, un diagnostic écologique avec la méthode des plantes éco-indicatrices[1] peut être réalisé ou exigé.

Attention à la présence de plantes alarmantes ou disqualifiantes sur le site[2] qui remettrait en cause la cueillette.

Pour les cueillettes sur cultures en agrobiologie (SIMPLES, N&P, Demeter, AB, etc.) hors de la ferme (exemple : feuille de vigne rouge), vérifier les bonnes pratiques et les traitements appliqués sur les parties récoltées. Dans ce cas, un certificat est exigé.

B- Bonnes pratiques de cueillette

Le cueilleur se doit de tenir un carnet des cueillettes avec les cartes des sites, les dates et les quantités récoltées.
Une autorisation de cueillette est demandée auprès des propriétaires des lieux (O.N.F., communes ou particuliers).
Le cueilleur s'assure de la détermination botanique rigoureuse de l'espèce cueillie. La récolte est ainsi constituée de lots absolument purs du point de vue botanique.

Afin de mettre en commun la bonne gestion du site, le cueilleur contacte les autres cueilleurs locaux. Les plantes protégées[3], les plantes rares ne sont pas cueillies. Par ailleurs, il est impératif de veiller à ne pas épuiser un site déjà cueilli.

En fonction de l'espèce récoltée ne pas revenir chaque année sur le même lieu de cueillette.

Conseils :

1 Se renseigner auprès du syndicat pour mettre en place ce protocole.
2 Liste des plantes alarmantes et disqualifiantes , se référer aux outils du diagnostic écologique SIMPLES
3 Se référer à la liste de Milly la forêt

Pour une espèce annuelle, laisser au moins ¼ des individus indemnes sur le site.
Pour une espèce bisannuelle ou vivace, laisser au moins 1/3 des individus indemnes.
Dans le cas des espèces vivaces, ne revenir que tous les 3 ans minimum. Par exemple des stations de thym ont disparu suite à des cueillettes annuelles et a contrario, la récolte annuelle de la lavande ne semble pas menacer les stations
Dans certains cas, ne revenir que tous les 5 à 10 ans 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.

C- Transport

Du lieu de cueillette au lieu de transformation, les plantes seront transportées dans des tissus ou des des panières .
Le producteur se doit de tenir un cahier des récoltes avec les dates et les quantités.

Veiller à transporter le plus rapidement possible les plantes du site de cueillette au lieu de transformation dans un véhicule propre.
Éviter l'échauffement, l'exposition à lumière, la poussière, le tassement, etc.
Veiller aux gaz d'échappement.

4- Récolte et transport

Dans le cadre de ses cultures et/ou de ses cueillettes, le producteur se doit de tenir un cahier des récoltes avec les dates et les quantités.

Les règles d'hygiène doivent être respectées : nettoyage des mains à l'eau savonneuse et propreté des contenants. Les contenants doivent être issus de matières végétales : panier en osier, tissu coton, sac papier, caisses et cagettes en bois, etc.
Les contenants plastiques alimentaires sont tolérés, en prenant garde à l'échauffement de ceux-ci.

La récolte se fait exclusivement à la main avec des outils non mécanisés : sécateur, faucille, faux, cisaille, scie, peigne, etc.
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 une plante malade, il est possible de désinfecter la lame à l'alcool (70°) ou à la flamme.

L'utilisation des engins motorisés pour la récolte est interdite.
Pour la récolte de certains arbres, l'abattage et la coupe des grosses branches peut se faire à la tronçonneuse avec utilisation d'une huile de chaîne végétale biologique.



Feuillet n°2

Transformations premières

Pour toutes remarques, questions ou propositions de modifications, contacter comcdc@syndicat-simples.org



1- Plantes séchées

A- Introduction

Le producteur SIMPLES doit être acteur de tous les procédés de transformation de la matière première au produit fini. Les transformations SIMPLES réactualisent les usages et savoirs ancestraux par des préparations simples issues de plantes médicinales, aromatiques et condimentaires.

Ces procédés de fabrication doivent respecter la matière première. L'emploi de matière chimique de synthèse est interdit à tous les stades de fabrication et de conservation.

Toutes les espèces végétales, toutes les espèces animales et tous les minéraux en voie de disparition, protégés ou simplement en difficulté seront préservés dans leur milieu naturel et ne peuvent être utilisés.

B- Préparation de la plante

Plusieurs procédés peuvent être entrepris pour la préparation d'une plante :

* Effeuillage

Il peut se faire à l'état frais ou sec. Il est cependant 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. Dans le cas d'effeuillage en frais de plantes à huile essentielle fragile (ex menthe, mélisse, verveine,...), procéder avec (une grande) délicatesse pour limiter la perte de principe actif/d'huile essentielle

* Mondage

Il se pratique sur les plantes sèches à petites feuilles (Origan, Marjolaine, Thym, etc.).

- Les feuilles doivent tomber en les frottant à la main ou sur tamis.
- Les plantes peuvent êtres mises dans un sac en toile (coton ou lin) pour le battage.

Pour les grandes quantités, l'emploi d'une batteuse peut se révéler utile.

* Tronçonnage ou broyage

Il se pratique à l'état frais ou sec au hachoir à persil, ciseaux, sécateur, cisailles, hache-paille ou coupe-ortie, moulin à grain, robot-cutter ou moulin à café. Veiller à ce que les plantes ne s'échauffent pas). Dans certains cas (Mélisse, Basilic, etc.), cette technique facilite l'évaporation d'eau lors du séchage. Afin d'obtenir un produit homogène, ne pas laisser trop d'éléments ligneux, ni trop de tiges par rapport aux feuilles, ni trop de feuilles non broyées.

* Tri

Il permet d'éliminer tous les éléments étrangers à la plante (autres herbes, feuilles, bois, terre, insectes, etc.). L'utilisation de tamis à mailles adaptées peut être utile. Pour les plus grandes quantités, l'emploi d'un sasseur peut se révéler également utile.

C- Séchage

Sécher les plantes le plus vite possible et dans les meilleurs conditions, afin de garder leurs principes actifs, leurs arômes et leurs couleurs.

* Règles générales

Les plantes doivent être apportées au séchoir le plus rapidement possible après la récolte, en veillant à ce qu'elles ne s'échauffent pas.

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.

L'air ambiant doit être sain.

Il faut éviter au maximum les odeurs et pollutions provenant des maisons (cuisine, tabac, poussières), des bâtiments agricoles (bergeries, écuries, garages, etc.) et trop d'allées et venues inutiles.

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 essentielle : prévoir des ouvertures pour créer des courants d'air, sauf en cas d'utilisation d'un déshumidificateur.

Il est indispensable d'avoir un thermomètre et il est conseillé d'avoir un hygromètre dans le séchoir.

Les plantes sèches seront stockées immédiatement (se référer au chapitre sur le stockage).

Les plantes reprennent facilement l'humidité. Il est conseillé de prévoir la fermeture hermétique du séchoir, en cas de temps humide.

Dans le cas de l'apport d'une nouvelle récolte de plantes fraîches lors d'un séchage déjà en cours, il est conseillé de disposer la nouvelle récolte comme suit :

- soit dans un placard à part
- soit au dessus des claies en cours de séchage
- soit de la laisser pré-faner ou ré-essuyer à l'extérieur en évitant l'échauffement.

* Accélération du séchage

Pour accélérer le séchage, il est possible :

- soit utiliser un déshumidificateur
- soit provoquer une circulation forcée d'air chaud, sans jamais dépasser une température de 38°C.

Dans ce cas, il est recommandé :

- 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.

  A tout stade de sa production, le producteur veille à limiter son empreinte carbone et sa consommation énergétique.

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

- Déshumidificateur, dessiccateur (en veillant que la température ne dépasse pas 38°C)

* Matériaux pour séchoirs

- Paroi intérieure

Pour la construction, les matériaux écologiques sont préconisés :

- pierres et matériaux en terre cuite : briques, tuiles et dallages,
- matériaux en bois non traités avec des produits chimiques de synthèse : poutres, planches, OSB garantie sans formaldéhyde ;

Sont interdits : agglomérés, contreplaqués, traitements au xylophène, formaldéhyde, etc,

Si le bâti est déjà existant, sont tolérés : béton cellulaire et matériaux en ciment.

Sont interdits : fibrociment, amiante.

- Matériaux pour l'isolation

- Chanvre, laine de mouton, laine de bois, paille, liège, copeaux de bois, ouate de cellulose sans formaldéhyde et sans COV (Composés Organiques Volatils). Ces matériaux ne doivent pas être en contact direct avec l'air du séchoir.
- Revêtements intérieurs écologiques permettant d'avoir une surface lisse, facilement nettoyable, ne dégageant pas de poussière, non-rémanant,..(par exemple : peinture écologiques,..)

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

Dans tous les cas sont interdits dans le séchoir les matériaux suivants :
Tout matériaux en PVC, laine de roche, laine de verre, polystyrène, polyuréthane (caisson de camion frigorifique, caravane), décapants, vernis, vitrificateurs, les mousses expansives, produits imperméabilisants, produits d'étanchéité, etc.

Ainsi que tous les matériaux pouvant avoir une influence toxique sur les plantes. (Se référer à la réglementation en vigueur)

N.B. Le syndicat SIMPLES reste ouvert à toute proposition concernant des matériaux non polluants.

* Claies

Les cadres des claies sont fabriqués en bois non traité.
Pour toile de séchage aucun matériau n'est à ce jour retenu comme idéal.

- Quelques matériaux utilisables :

- Nylon
- Draps pour des espèces comme le Thym, Romarin, Laurier, Lavande, Sarriette (Attention : de nombreux tissus sont souvent traités - laver abondamment)
- Tulle (non traité) pour pétales de Coquelicot, Bleuet, etc.
- Inox

- Tissu de moustiquaire ou toile de fromage à larges mailles coton, lin (non traité), PET
- L'acier est toléré s'il ne présente pas de trace d'oxydation. Il est fortement déconseillé pour les plantes à forte teneur en eau.

Sont interdits : Matières PVC, aluminium.

* Bonnes pratiques au séchoir :

- Respecter les règles élémentaires d'hygiène : se laver les mains avant de manipuler les plantes. Entrer avec des chaussures propres.
- Pendant le séchage, ne pas balayer ni épousseter (préférer l'aspirateur).
- Empêcher la venue d'animaux (moustiquaires et grillages, pièges à phéromones, grille mouche...)

A tous stades du séchage, il est important d'être vigilant à la reprise d'humidité des plantes.
(Par exemple, certaines espèces sensibles : la fleur de bouillon-blanc, l'ortie, la mélisse...)

Les plantes sont disposées sur des claies en couches d'épaisseurs différentes selon leur fragilité.

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

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

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 et des pollens.

En cas manque de place, Il est possible d'aménager temporairement une installation au sol.

Pour cela, ne jamais mettre la plante en contact direct avec le sol. Les plantes ainsi étalées doivent être fréquemment aérées.

D- Stockage et conditionnement

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 (veiller à ce que l'hygrométrie ne dépasse pas 60% d'humidité à 20°C)
- la poussière

Pour les espèces sensibles au 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, pour l'emballage, les sacs en papier kraft double épaisseur conviennent très bien. Les sacs neufs sont préférables. Dans le cas de sacs usagés, ils doivent être nettoyés et être destinés à la même plante. 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 et à l'abri de la lumière.

Étiqueter chaque emballage en précisant le nom, l'origine, la date de récolte, et le numéro de lot. Dans le cas de plusieurs cueilleurs ou producteurs produisant pour une structure, un numéro de code devra également figurer, permettant de retrouver chacun des producteurs ou emballeurs.

Exemple : 30 24 05
30 : numéro de département
24 : numéro du producteur
05 : numéro de l'emballeur

E- Étiquetage

(Se référer à la législation en vigueur, pour les produits alimentaires voir le Règlement Européen N°1169/2011)

Rappel : Les produits bruts SIMPLES sont auto-produits sur la ferme.

Cette production doit être, au minimum, auto-produite à 70% en équivalent produits finis (plantes sèches, HE, Eaux florales, etc. sans les intrants).
Les 30 % restant proviendront en priorité de productions SIMPLES dont 10% sont tolérés en agrobiologie (N&P, Demeter, AB, etc.).

Chaque producteur ou structure SIMPLES a la possibilité de créer son propre emballage ou étiquetage, avec la mention « SIMPLES ». Dans ce cas, la maquette doit être mise dans le dossier de contrôle et validée par le contrôleur. A la fin du postulat, le futur producteur doit fournir avec son dossier de contrôle les maquettes d'étiquettes.

Étiquette Produit

Dans tous les cas, l'étiquetage des boîtes et sachets contenant des plantes aromatiques, médicinales doit comporter :

- le nom de l'espèce en français et le nom botanique en latin
- la quantité nette, (poids ou contenance)
- la mention « A consommer de préférence avant… » suivie d'une date
- le nom, la raison sociale et l'adresse du conditionneur ou du vendeur
- peut être mentionné : la date de récolte, l'origine, le mode d'emploi

Pour la date limite de consommation, le syndicat exige d'indiquer :

- une date inférieure ou égale à 18 mois après la récolte pour les parties aériennes
- une date inférieure ou égale à 30 mois pour les racines et les graines

Au delà de ces délais, le syndicat considère la plante comme non commercialisable.

Il faut également indiquer d'éventuelles conditions particulières de conservation.

Par ailleurs, pour les mentions propres à l'« Agriculture Biologique », se référer à la législation en vigueur. (RCE n° 834/2007 et du RCE n° 889/2008)

En cas de retrait du droit d'utilisation de la mention SIMPLES, tout emballage ou étiquette, imprimé avec la susdite mention, sera détruit dans le mois qui suit l'avis de retrait. Toute utilisation abusive et/ou frauduleuse de la marque donnera lieu à des demandes de réparations avec dommages et intérêts.

Pour les détails éthiques concernant l'utilisation de la mention SIMPLES, se référer au règlement intérieur. Toutes les questions relatives à l'étiquetage (logo du syndicat, etc.) peuvent être adressées directement au Syndicat.

F- En cas d'expédition

- Éviter l'écrasement des plantes
- Veiller au risque de reprise d'humidité
- L'expédition se fait dans des cartons, non traités et propres.

2- Distillation: Huiles essentielles et hydrolats

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 pouvant être extraits par distillation.

A- Les plantes

* Culture et cueillette

Attention particulière à porter à la ressource en plantes :

La production d'huiles essentielles demandant des volumes importants, les producteurs étant de plus en plus nombreux, le dérèglement climatique ayant de plus en plus d'impacts sur la ressource, les garrigues se refermant faute de pâturage… L**a mise en culture (thym, sarriette, lavande…) est vivement recommandée en favorisant les souches de population** et donc en favorisant la collecte des graines ou des boutures de plantes issues du milieu naturel.

* Récolte et transport

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

- à la bonne gestion des stations de cueillettes (cf feuillet cueillette).
- à respecter les valeurs (méthodes) de travail SIMPLES : quelque soit la quantité de plantes récoltées et distillées, la récolte doit rester manuelle. Pour les récoltes de résineux, l'abattage des arbres et des grosses branches peut se faire à la tronçonneuse avec utilisation d'une huile de chaîne végétale naturelle. Dans le cas de bois ou branches récupérés sur un chantier non réalisé par le producteur, celui-ci veillera à l'absence de pollution liée à la coupe des arbres : huiles minérales, fuites d'huile moteur, expositions aux pots d'échappement...
- à connaître les variétés botaniques (genre et espèce) ainsi que le type biochimique de la plante. Par exemple, deux thyms vulgaires de différents terroirs peuvent donner d'un côté un cru riche en géraniol et de l'autre un cru riche en thymol, qu'il faut savoir reconnaître. Veiller à ne pas mélanger les différents crus lors de distillation de plantes à chémotype spécifique.

- à ne pas distiller 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.
- aux emballages servant à transporter les plantes : utiliser des emballages (draps, sacs, bourras,...) en tissus
- aux ficelles agricoles qui peuvent servir à botteler certaines plantes et qui doivent être exemptes d'insecticides. Elles devront être enlevées avant distillation.

* Degré d'humidité des plantes à la distillation

- Généralités

En fonction de la plante, le producteur distillera frais, pré-fané ou sec.
Par exemple :Les résineux préféreront un pré-fanage, la mélisse ou la sauge sclarée une distillation immédiate.

Dans tous les cas, le tassement des plantes doit être le plus judicieux possible pour permettre un passage homogène de la vapeur. Si la cuve n'est pas totalement remplie, prévoir un système de rehausse afin de ne pas laisser trop d'écart entre les plantes et le chapeau de l'alambic. Le matériau devra être le même que celui de l'alambic.

- Conditions de stockage des plantes avant distillation :

Les plantes sont stockées dans un espace aéré à l'abri du soleil et de la pluie. Pour éviter les échauffements, elles sont brassées régulièrement (une fois par jour minimum avant l'état sec). On privilégie le stockage sur bois non traité ou drap. On peut tolérer temporairement de protéger les plantes de l'humidité du sol à l'aide d'une bâche. De manière générale, il est préférable de distiller le végétal tel qu'il a été cueilli.

* Hachage/ Broyage

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

Mais le broyage exige de prendre de grandes précautions au niveau des pollutions dues au broyeur et à sa source d'énergie (pas de fuite d'huile, gaz d'échappement éloignés des plantes pour les broyeurs à moteur thermique). **Sauf cas exceptionnel, les parties herbacées des plantes ne se distillent pas broyées.**

Pour les résineux, il est important de choisir des rameaux les plus fins possibles, même si ils sont ensuite broyés afin d'obtenir de l'essence d'aiguilles.
Lorsque l'huile essentielle est contenue dans le bois (cèdre de l'atlas, Cade,...) il est nécessaire de distiller des copeaux les plus fins possibles.

B- Le bâti et l'alambic

* Le bâti

La conception du bâtiment qui recevra l'alambic doit tenir compte au maximum de l'utilisation de matériaux sains, écologiques, ayant un minimum d'impact sur l'environnement. Le producteurs veillera à utiliser du bois non traité, une toiture saine, etc. En raison des vapeurs inhalées, il est conseillé de ne pas travailler en espace confiné.

Gestion durable

- Combustibles de chauffe : favoriser les énergies renouvelables et les économies d'énergies quelles qu'elles soient (isolation des foyers, préchauffage de l'eau par chauffage solaire, réinjection des eaux chaudes du refroidisseur dans la chaudière).
- Eau de refroidissement : en raison de sa chaleur, il est interdit de rejeter cette eau directement dans les cours d'eau ou dans la nature. Il est impératif de trouver des systèmes pour la refroidir avant le rejet.
- Déchets de distillation : veiller à valoriser les déchets (paillage, compostage, litière…).

* L'alambic

Le système préconisé afin de maîtriser au mieux la distillation se fait par générateur de vapeur séparé. Il doit permettre le contrôle à l'entrée et à la sortie du vase de distillation, de la température et de la pression.

D'autres procédés de distillation, traditionnels ou non, sont possibles. En tout état de cause, éviter la pyrolyse (décomposition chimique de molécules aromatiques sous l'action de la chaleur-surchauffe-) et l'hydrolyse excessive (rupture d'une molécule aromatique sous l'action de l'eau). La conception même de l'appareillage doit permettre des conditions de circulation de la vapeur les moins compressives possible, en particulier à la sortie de la cuve de plantes.

- Le matériau

Pour tout ce qui est en contact avec le processus d'extraction, choisir de préférence :

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

Le fer ainsi que le plomb sont proscrits. Attention aux alambics neufs ou anciens qui peuvent avoir des recouvrements intérieurs et soudures en contact direct avec les distillats en étain (présence de plomb) ou autres matériaux non désirables.

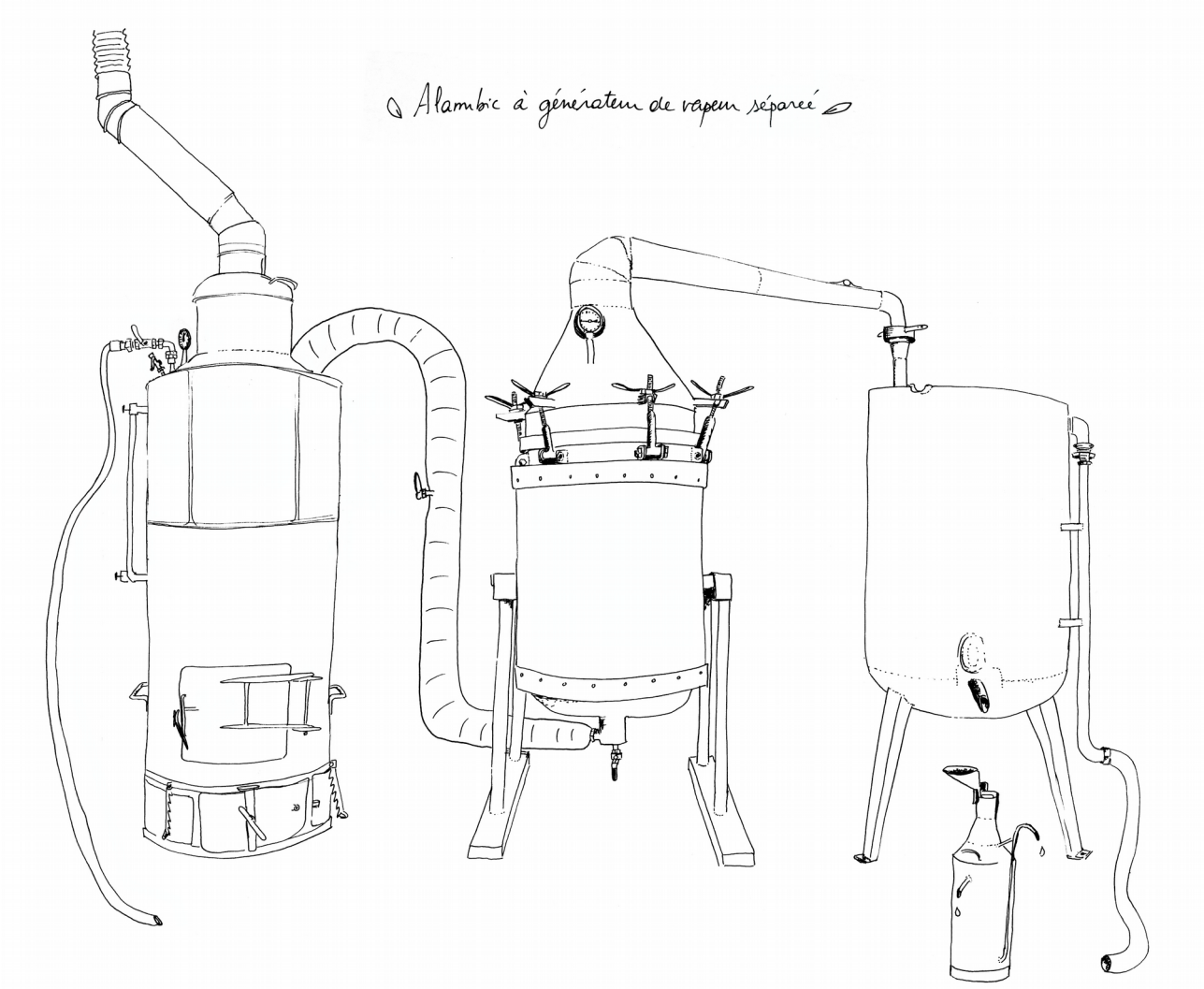
Le matériau doit être lisse et les soudures de bonne qualité. Dans tous les cas, l'isolation thermique de la cuve contenant les plantes est nécessaire (limitation de l'hydrolyse, économie d'énergie, continuité du débit vapeur) .

- Les différents types d'alambics autorisés :

Tous les types d'alambics autorisés dans ce cahier des charges doivent comporter une grille, permettant de séparer les plantes de l'arrivée de vapeur ou d'eau. Cette grille vise à permettre une répartition homogène de la vapeur dans les plantes à distiller. Les schémas des différents types d'Alambics autorisés sont présentés ici :

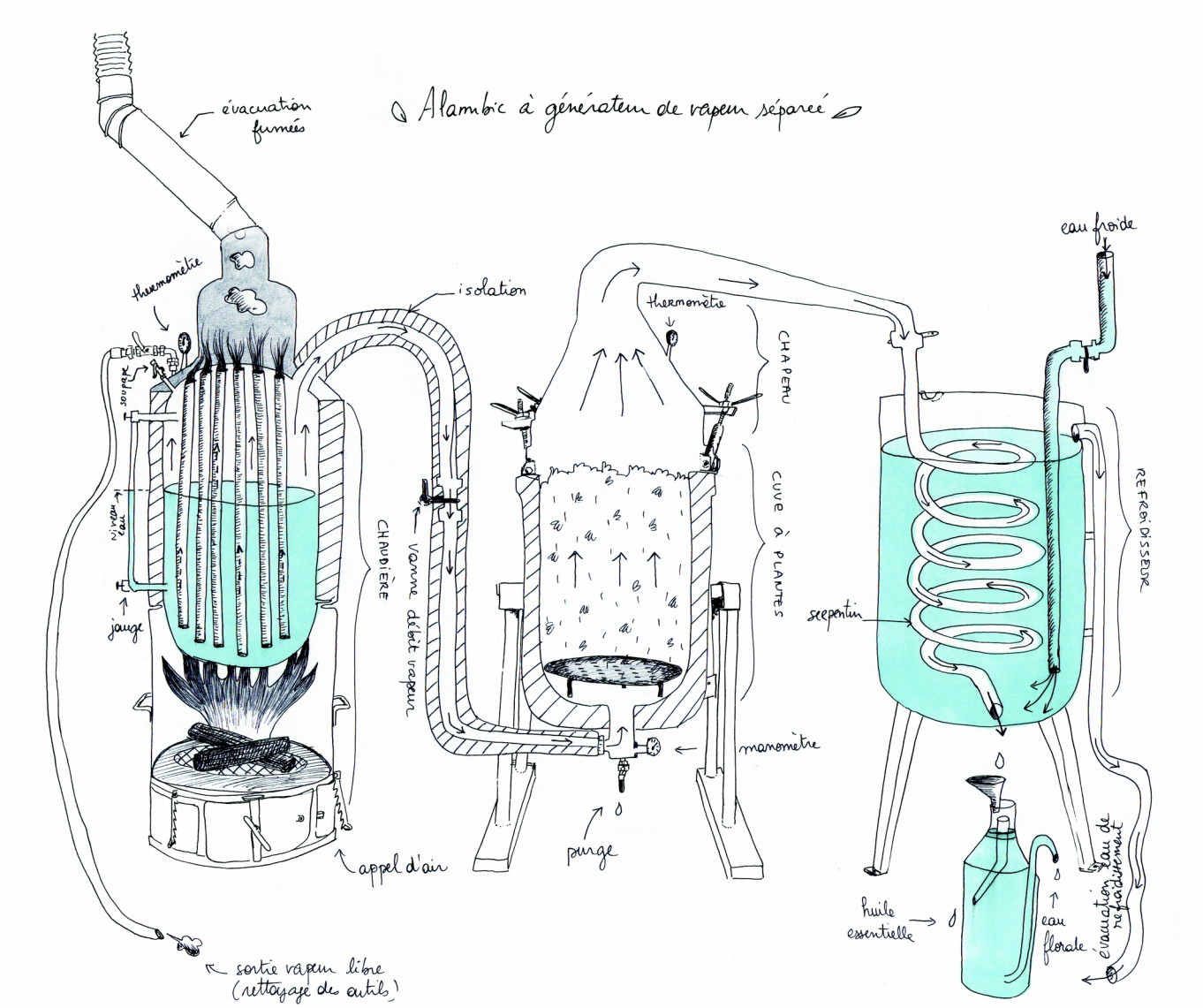
► Alambic à générateur de vapeur séparé
► Alambic à colonne
► Alambic à feu nu
► Alambic à bain marie type Esseyric

Alambic à générateur de vapeur séparé



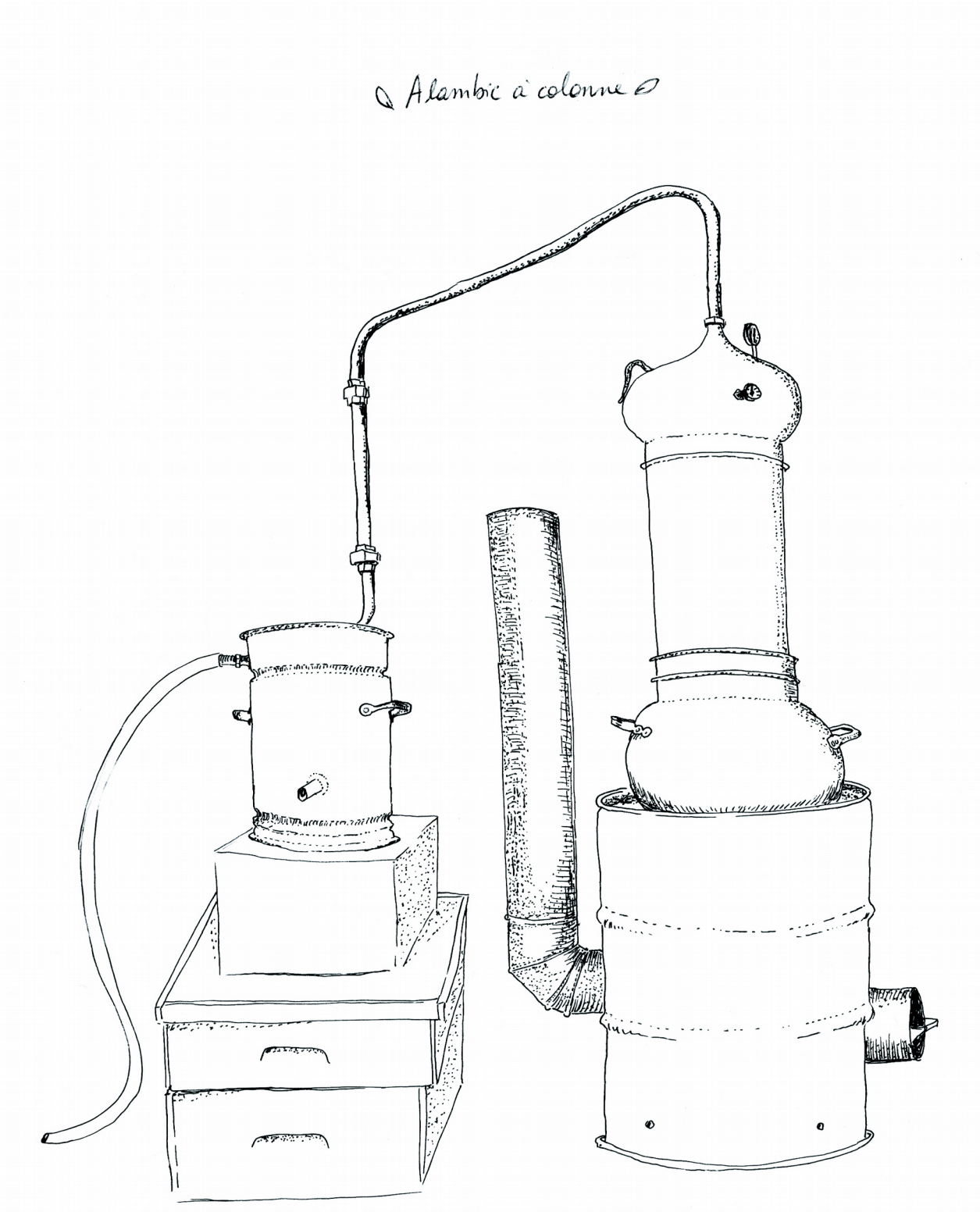
© Fannny Mazet

Alambic à générateur de vapeur séparé en coupe



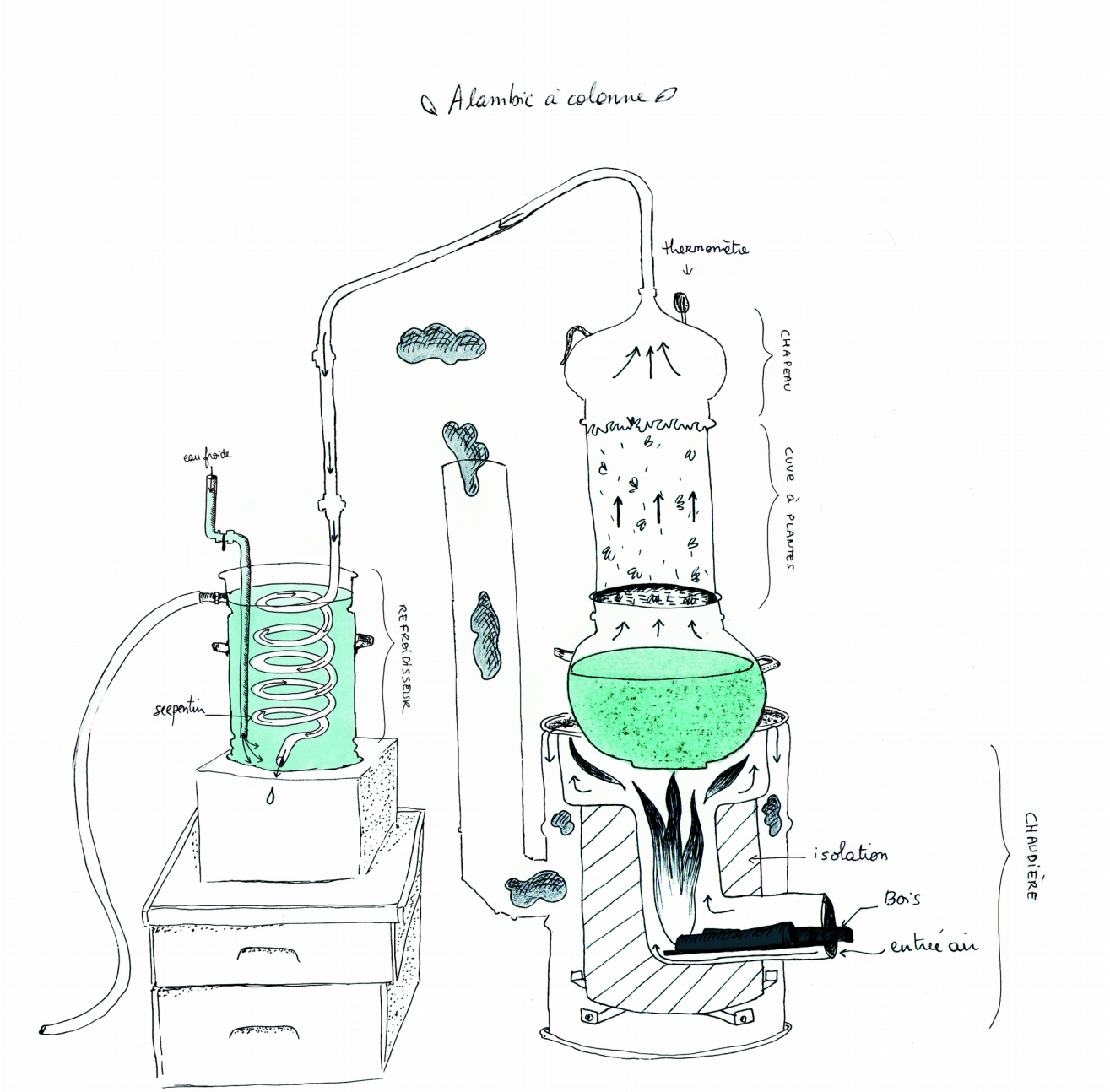
© Fannny Mazet

Alambic à colonne



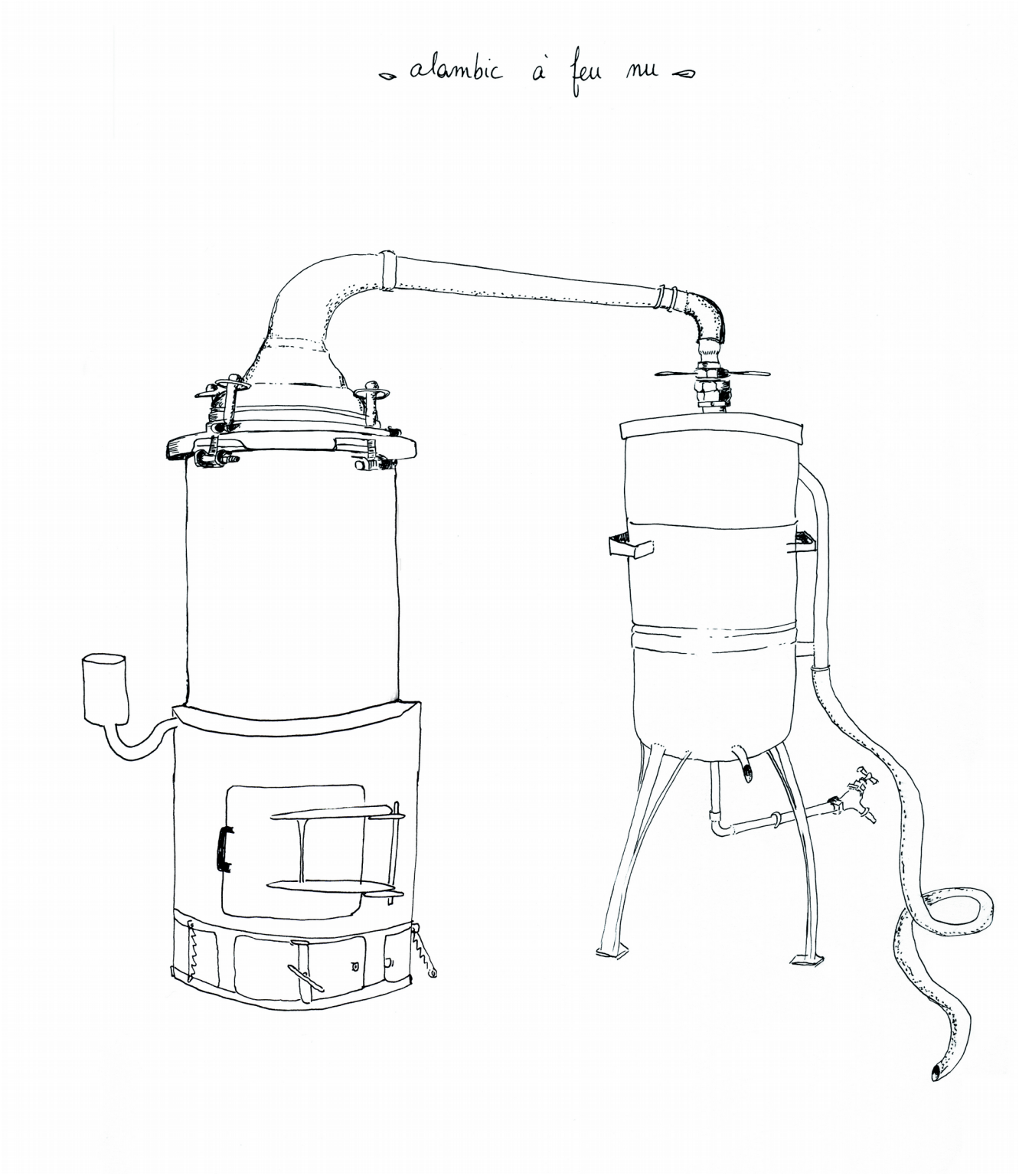
© Fannny Mazet

Alambic à colonne en coupe



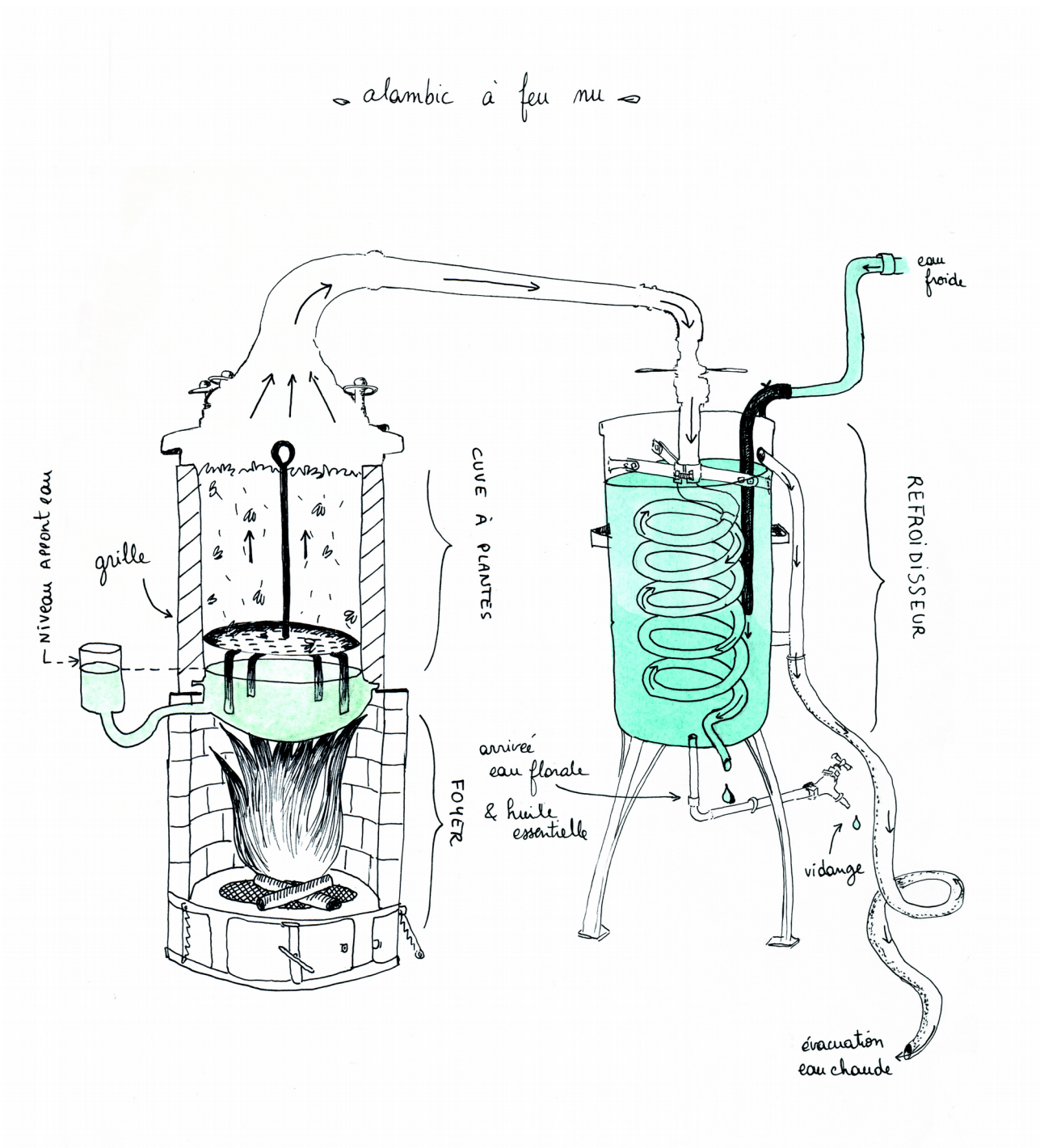
© Fannny Mazet

Alambic à feu nu



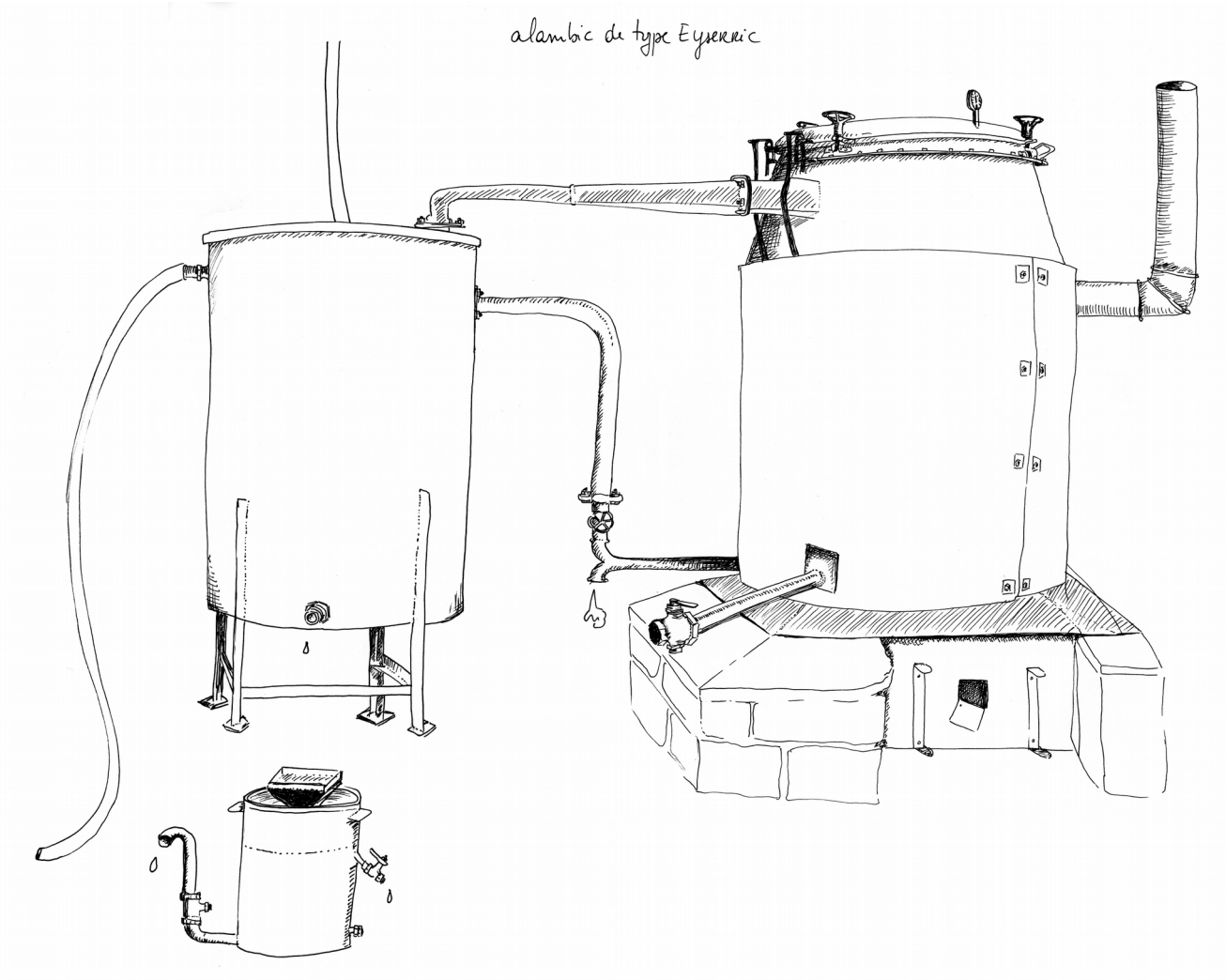
© Fannny Mazet

Alambic à feu nu en coupe



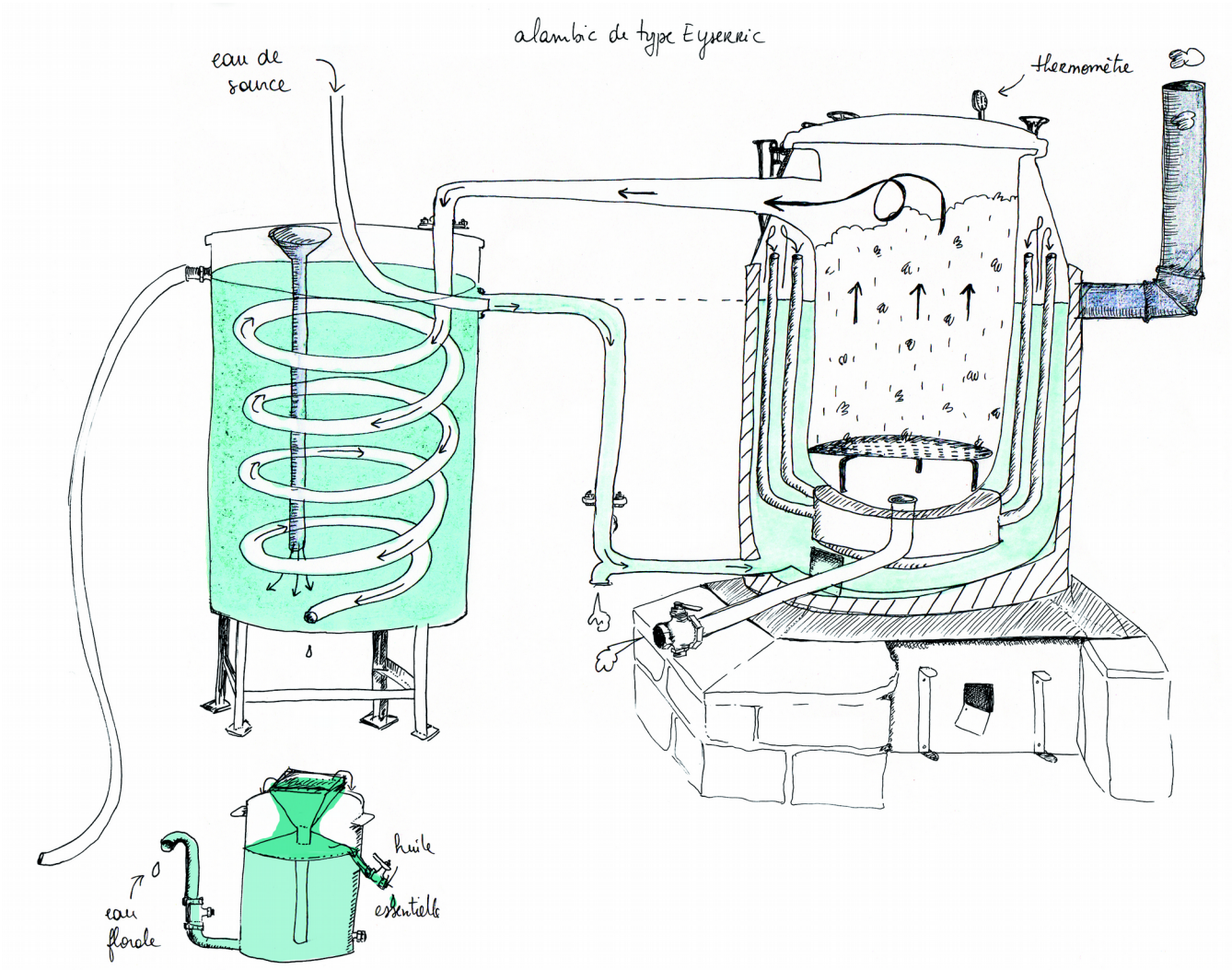
© Fannny Mazet

Alambic à bain marie type Esseyric



© Fannny Mazet

Alambic à bain marie type Esseyric en coupe



© Fannny Mazet

- Les dimensions

Le volume de chaque cuve à plantes ne dépasse pas 1500 litres. Au-delà, le volume de plantes distillées est disproportionné et inadapté aux conditions de production et de récolte SIMPLES, qui exige la cueillette manuelle. La hauteur de la cuve à plantes doit être proportionnée aux autres dimensions. La hauteur sera environ une fois et demie plus haute que le diamètre.

- La chauffe et la gestion de l'eau

Qualité de l'eau : l'eau idéale est l'eau de source non traitée. Dans tous les cas, s'assurer de la qualité de l'eau de production de vapeur comme exempte de pollutions chimiques. Il est interdit de corriger le pH. Les détartreurs magnétiques et électromagnétiques sont autorisés pour les eaux dures.

Le refroidissement : d'une manière générale, le mélange eau/huile essentielle 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) : + ou – 20°C à 25°C. Un thermomètre sonde peut être installé à la sortie du refroidisseur.

➔ Les alambics à générateur de vapeur séparé

C'est le système préconisé afin de maîtriser au mieux la distillation. Il doit permettre le contrôle de la température et de la pression à l'entrée et à la sortie du vase de distillation.

- 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.

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

L'alambic et la chaudière doivent être équipés de thermomètres et de manomètres afin de pouvoir contrôler et maîtriser la température et la pression à l'entrée et à la sortie du vase. Veillez à ce que la température de la vapeur dans la cuve ne dépasse pas les 100°C. L'objectif est de favoriser tout procédé limitant l'excès d'humidité de la sortie de la chaudière à l'entrée du condenseur pendant la distillation (notion de vapeur sèche). Cela permet de limiter les phénomènes d'hydrolyse (altération des molécules divisées par l'eau).

La distillation doit se faire à basse pression. La pression dans la cuve ne doit pas excéder 0,5 bars. Idéalement le manomètre est placé à l'arrivée de la vapeur (entrée du vase de plantes), à défaut sur le chapeau.

Dans un souci de qualité, veiller tout au long de la distillation à maintenir la régularité de la chaleur et du débit vapeur. Une purge est nécessaire au point bas du vase de distillation et éventuellement au tuyau d'arrivée de la vapeur, s'il se situe à un point plus bas que le vase.

Pour limiter la condensation et par souci d'économie d'énergie, il est conseillé d'isoler la tuyauterie, le vase de distillation, le chapeau et le col de cygne.

Conseil : Une sortie de vapeur indépendante sur la chaudière est recommandée pour la stérilisation des différents contenants.

➔ **Les alambics à colonne**

Ce type d'alambic fonctionnant le plus souvent avec des réchaud gaz, dans le cas d'une utilisation extérieure et dans un souci de constance de chauffe, un pare feu sera nécessaire.

Pour limiter la condensation et la déperdition d'énergie, il est conseillé d'isoler la colonne contenant les plantes. Un système de chauffe type « Rocket-stove » peut être une très bonne alternative au gaz et de plus, permettre d'améliorer le débit de vapeur. Comme pour les autres types d'alambics, le chapeau doit être équipé d'un thermomètre, et là aussi, veiller à ce que la température de la vapeur dans la cuve ne dépasse pas les 100°C.

➔ **Les alambics à feu nu**

Il est demandé d'améliorer le modèle dit à feu nu, en y intégrant les éléments majeurs suivants :

- une grille pour isoler les plantes de l'eau
- un système de contrôle du niveau d'eau présente sous les plantes (génération de vapeur)
- un pare-feu pour empêcher que les flammes touchent la partie contenant les plantes. A cet effet, il est fortement conseillé de construire/adapter un foyer en dessous du vase de plantes (briques réfractaires, ou système « Rocket-stove » , etc…)

➔ **Les alambics à bain marie type Esseyric**

Avec ce type d'alambic, la chauffe au bois est la plus adaptée. Pour cela un foyer fermé permettra une meilleure production de vapeur et une moindre consommation de bois.

Comme pour les autres types d'alambics le chapeau doit être équipé d'un thermomètre, et là aussi, veiller à ce que la température de la vapeur dans la cuve ne dépasse pas les 100°C.

Afin de garder une bonne production de vapeur, une bonne isolation, et d'exclure tout risque de surchauffe des plantes dans le vase, veiller à contrôler le niveau d'eau dans le bain marie entre chaque passe. Celui-ci doit être toujours plein. Par mesure de sécurité une soupape de libération de la vapeur devra être installée au niveau du bain marie.

- <u>L'essencier ou vase florentin</u>

Il est préconisé d'avoir des dimensions d'essencier suffisantes par rapport au débit de vapeur pour avoir le temps de trier les essences lourdes. Le ratio recommandé est un volume faisant la moitié du débit horaire de la vapeur.

Par exemple, pour un débit vapeur de 40 litres/heure, le volume de l'essencier recommandé est d'environ 15 à 20 litres.

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

C- Récolte et conservation

* Les huiles essentielles

- La durée de la distillation

La distillation doit être suffisamment longue pour extraire tous les composants attendus. Nous devons effectuer des distillations complètes afin d'obtenir le totum des molécules aromatiques contenues dans la plante, sachant toutefois qu'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 débit et qualité de vapeur.

- Nettoyage et affranchissement

Entre chaque plantes différentes, il est nécessaire d'affranchir la cuve et le refroidisseur. Pour cela, il est possible d'envoyer de la vapeur dans tout le circuit jusqu'à disparition complète des molécules aromatiques de la passe précédente (vérification par test olfactif et gustatif). Éventuellement, mettre dans le vase une grosse poignée de plantes nettoyantes (prêle ou pariétaire). Dans ce cas, finir en rinçant la cuve et le refroidisseur à grande eau. Le condenseur doit être vidé de son eau afin que la vapeur nettoie complètement le circuit de refroidissement.

- Aération et repos

Malgré tout, le passage de l'huile essentielle 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 une bouteille ouverte trop longtemps ou en la laissant peu remplie.

- Décantation, filtrage

Les traces d'eau sont totalement éliminées par décantation. Il est conseillé d'utiliser une ampoule de décantation en verre. La filtration sur papier non chloré est recommandée.

- Conservation

Avant stockage il ne doit plus rester de trace d'eau dans les huiles essentielles.

Les huiles essentielles sont conservées :

- à l'abri de la lumière, exclusivement 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. Proscrire caoutchouc et plastique qui peuvent être altérés par les émanations des huiles essentielles.
- 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 possible, 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 de rectifications et de coupage n'ont évidemment pas de place chez SIMPLES, à aucun stade que ce soit.

- Expédition de grands volumes

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 et de sa composition.

- Flacons pour la vente au détail

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

* Les hydrolats ou eaux florales

- La distillation

On produit les hydrolats à la vapeur d'eau dans les mêmes conditions que les huiles essentielles. L' hydro-distillation (plantes baignant dans l'eau) est à proscrire sauf dans le cas de la rose. Toutefois, le matériel utilisé pour l'obtention à petite échelle des hydrolats peut être simplifié, les alambics à colonnes peuvent convenir.

Comme pour l'extraction des huiles essentielles :

- L'alambic est en verre, cuivre ou inox.
- Basse pression et basse température sont respectées et contrôlées (thermomètre sur le chapeau).

- Concentration : Le rapport entre le poids d'eaux florales récoltées et le poids frais des plantes peut varier.

En règle générale :Pour les plantes contenant des huiles essentielles, la quantité d'hydrolat recueilli correspond à la durée et au moment d'extraction des huiles essentielles mais ne doit pas excéder le rapport 1/1.

A savoir : 1 kg de plantes fraîches distillées donne au maximum 1 litre d'hydrolat. La concentration peut bien sûr être supérieure pour les distillations courtes, (par exemple 2/1 soit 2kg de plantes pour 1l d'hydrolat). En cas de distillation longue, ne conserver que les hydrolats obtenus durant les premières heures de passe. Mais dans tous les cas, privilégier la récupération d'hydrolat en phase avec l'extraction d'huiles essentielles (ex : carotte, résineux…, il est préférable d'attendre l'apparition d'huile essentielle pour recueillir l'hydrolat).

-A fortiori, pour les plantes ne contenant pas ou peu d'huiles essentielles, la récolte ne dépasse pas plus d'1 litre d'hydrolat pour un kilo de plantes.
-Pour les plantes distillées en sec, il convient d'accorder le volume d'hydrolat récolté avec le poids de plantes pesées au moment de la cueillette, en respectant toujours le ratio 1 pour 1.

Il est important d'homogénéiser l'ensemble des hydrolats afin de proposer une concentration moyenne et régulière et donc d'effectuer une communelle pour chaque distillation.

- Conservation

La durée de conservation des hydrolats est moins longue que celle des huiles essentielles. Une vigilance particulière doit être apportée au stockage notamment par :

- un nettoyage des bidons avant conditionnement (par exemple à la vapeur ou à l'eau bouillante). Ce nettoyage peut être complété en faisant un dernier rinçage avec un peu de l'hydrolat qui vient d'être distillé.
- le filtrage des hydrolats avec un papier filtre 100% cellulose non chloré ou un filtre à lait.
- un bon bouchage et un conditionnement au frais, à l'abri des rayons lumineux, peut assurer une durée de conservation de:
  - 18 mois pour les hydrolats de plantes ne contenant pas d'huiles essentielles
  - 24 mois pour les hydrolats de plantes contenant des huiles essentielles
- pour le stockage, privilégier le verre ou l'inox. Toutefois pour les quantités importantes, les bidons en polyéthylène alimentaire sont tolérés. Comme pour les huiles, il se fera dans l'obscurité.

* 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, il est préférable pour les agrumes de procéder par scarification et séparation à froid. Après scarification mécanique, récupérer 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, il est possible d'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.

D- Contrôle d'origine des huiles essentielles, des hydrolats et de leur étiquetage

Le distillateur tiendra un registre disponible à tout contrôle mentionnant :

- la date et le lieu de récolte
- le nom du producteur ou du cueilleur
- l'espèce botanique de la plante récoltée
- le poids des plantes distillées
- les quantités recueillies en hydrolat et en huile essentielle
- l'attribution d'un n° de lot pour chaque distillation

Pour chaque espèce de plantes distillée, il faut élaborer et être en possession de fiches de sécurité (FDS). Ces mesures, qui peuvent paraître contraignantes, ont pour but de clarifier la situation face aux pratiques de coupage.

L'étiquetage des huiles essentielles et hydrolats doit se conformer à la réglementation européenne en cours. Si l'évolution fréquente des différentes réglementations rend difficile l'adaptation constante à de nouvelles règles, les principes de bon sens, de transparence, de respect et de protection des consommateurs doivent être le fil conducteur.

* Étiquetage des huiles essentielles

Le règlement européen n° 1907/2006 relatif à la loi REACH assimile par défaut les huiles essentielles à des produits chimiques et non à des substances naturelles fabriquées de façons naturelles par les plantes et extraites par distillation. L'aspect multi-usage des huiles essentielles tel que l'usage populaire l'a toujours reconnu depuis l'histoire de la distillation n'est pas considéré. La réglementation en cours oblige à choisir un seul usage spécifique à savoir: soit "arômes alimentaire", "complément alimentaire", "cosmétique", "parfum d'ambiance" "produit de soin" ou biocide.

Le choix d'une des catégories est fait par défaut car il ne correspond pas à l'esprit "SIMPLES" dans lequel les producteurs Simples élabore leurs produits. Les huiles essentielles ne sont pas seulement un groupe de molécules mais un produit vivant, vibrant, actif qui va bien au delà d'un simple arôme alimentaire ou parfum d'ambiance!

Devrons donc figurer sur l'étiquette:

Obligatoirement:

- le nom de la plante, le nom botanique latin, le chémotype si besoin
- la partie de la plante distillée
- le volume du produit
- les coordonnées du producteur responsable ou du groupement de producteurs
- la mention "huile essentielle"
- mise en garde et précaution d'usage (ex : tenir hors de portée des enfants ,déconseillé aux femmes enceintes).
- DDM: 5 ans maximum à partir de la date de distillation, 4 ans pour les HE de résineux qui sont plus fragiles
- mention SIMPLES
- le choix d'une des catégories référencées par la réglementation en cours sur les huiles essentielles, à savoir: la mention "arôme/s alimentaire", ou complément alimentaire ou "cosmétique" ou "parfum d'ambiance". Le contenu de l'étiquette pourra varier en fonction de la réglementation appliquée à la catégorie choisie, dans tous les cas, se reporter à la réglementation en vigueur.

Facultativement:

- le lieu de récolte
- "100% pure et naturelle"

* Étiquetage des hydrolats

Obligatoirement:

- le nom de la plante, le nom botanique en latin et le chémotype si nécessaire (thyms, romarins,...)
- le volume du produit
- les coordonnées du producteur responsable ou du groupement de producteurs
- la mention "hydrolat" ou "eau florale" : d'une manière générale toutes les eaux issues de distillation de plantes sont nommées hydrolats. Mais il est d'usage de les nommer également eaux florales.
- DDM: (voir : conservation des hydrolats) 18 à 24 mois au maximum à partir de la date de distillation.
- mention SIMPLES
- comme pour les huiles essentielles se reporter à la législation en vigueur.

Facultativement:

- le lieu de récolte
- "100% pure et naturelle"
- la concentration, c'est à dire le rapport kg de plantes fraîches/litre d'hydrolat
- issue de la distillation par vapeur d'eau

E- Distillation à façon

Lorsqu'un producteur SIMPLES dépourvu d'alambic fait distiller sa récolte, il doit rechercher en priorité un distillateur agréé SIMPLES. Si ce n'est pas possible, la distillerie choisie doit être conforme au présent cahier des charges.

Un distillateur Simples peut distiller à façon sous réserve que les plantes distillées ne soient pas issues de cultures conventionnelles ou de cueillettes non respectueuses du cahier des charges.

F- Conclusion

Ces principes de distillation présentent donc un ensemble de pratiques issues de plus de 30 ans d'expériences individuelles et collectives des distillateurs et distillatrices Simples. La distillation ne se résume pas à un protocole, un ensemble de techniques utilisées de façon automatique. L'art de la distillation se doit d'être une rencontre la plus harmonieuse possible entre différents éléments, l'eau, l'air, le feu, le métal au centre desquels se trouve la plante sous la maîtrise attentionné de l'humain. L'intention juste et bienveillante de celui ou celle qui réalise la distillation, est fondamentale pour accompagner un processus qui vient recueillir la quintessence des vertus d'une plante : son « essence ». Quelque soit le matériel utilisé, l'humain est toujours au cœur du processus. Il a la responsabilité totale de la réussite ou non de la distillation. C'est en donnant le meilleur de nous même que la plante pourra en faire autant.

3- Semences et plants

Ce chapitre s'adresse aux producteurs désirant commercialiser leurs semences et plants sous la mention SIMPLES. Le pépiniériste doit être en adéquation avec l'ensemble du cahier des charges. Ce cahier des charges prend en compte uniquement les plantes suivantes : aromatiques, médicinales, condimentaires, comestibles, à épices, à parfum et à usages particuliers, telles que les plantes pour les extraits fermentés, mellifères ou engrais verts.
Sont exclus les plants potagers (tomates, aubergines, courges, etc.).

A- Généralités

* Qualité

Le pépiniériste s'engage à une information optimale de sa clientèle qui se traduit par :

- un étiquetage approprié ;
- des conseils de culture ;
- un système racinaire sain, bien développé qui colonise largement le substrat, sans pour autant commencer à tourner (absence de chignonage) ;
- un produit sain, c'est-à-dire sans présence ni symptômes d'insectes nuisibles, de champignons, de bactéries ou de virus pathogènes ;
- un système aérien équilibré et turgescent, bien développé pour l'espèce ou la variété.

* Méthode

- Le but est d'avoir des plantes rustiques et acclimatées.
- Les plantes ne doivent pas être en permanence en serre toute l'année.
- Dès que les conditions climatiques le permettent, la plante doit être sortie de la serre.
- Les plantes poussent dehors la majorité de l'année.
- Le froid n'est pas un frein au bon développement des plantes. Bien au contraire, une plante s'étiole moins à l'extérieur.
- La taille en début de période estivale est une solution intéressante pour permettre à la plante d'estiver dans des conditions de stress moindres.
- Rempoter régulièrement les plantes dans un pot plus grand car lorsqu'elles ont utilisé tout le terreau disponible, elles ont bien plus besoin d'eau.

* Technique

Les techniques telles que le bouturage, le marcottage, la division, le greffage sont autorisées.

D'une manière générale, ne pas faire souffrir la plante, le godet doit seulement être un passage, non une fin en soi.

Les techniques telles que l'in-vitro et les OGM sont interdites.
L'hormone de bouturage est interdite.

Conseil pour le bouturage :

Il est possible de faire tremper des branches de saule et d'utiliser cette eau.

* Provenance des espèces

Afin de garantir la qualité et la fiabilité, le pépiniériste doit connaître pour chaque espèce la provenance de leur souche : identification des sites de prélèvement, adresses des semenciers et des producteurs. S'assurer que chaque plante est identifiée botaniquement. Dans le cas d'un doute concernant ce point, il est préférable de mettre en culture la plante une saison afin de s'assurer de sa bonne identification botanique. Le nom botanique doit spécifier l'espèce, la variété et la sous-espèce, si existante.

* Semences

Les producteurs sont vivement encouragés à produire leurs graines par eux-mêmes. Les semences proviendront en priorité de producteurs SIMPLES, du Réseau Semences Paysannes, de semenciers biologiques.
Les semences provenant d'origine non spécifiée ou douteuse ou traitées ou enrobées sont interdites.

* Étiquetage

Les plantes doivent être étiquetées individuellement avec les informations de base adaptées et vérifiées pour chaque variété.

Informations obligatoires :

- Nom(s) vernaculaire(s)
- Nom de la famille.
- Nom scientifique (genre, espèce, épithètes infra-spécifiques)

Informations facultatives :

- Nom de l'Auteur pour le Nom Scientifique
- Zone de provenance géographique
- Rusticité
- Hauteur moyenne
-Type de sol
- Habitat préférentiel
- Partie(s) de la plante à utiliser

Cas des plantes toxiques

L'étiquetage doit bien spécifier la toxicité de la plante de manière lisible, en majuscule :
« DANGER TOXIQUE »

B – Les substrats

* Terreau

Fabrication : Le terreau doit être au maximum auto-produit.
S'il est acheté, il doit être utilisable en agriculture biologique.
Les éléments du compostage doivent être entièrement dégradés et non reconnaissables.
Dans l'état actuel de la filière, le terreau avec de la tourbe (la plus faible proportion possible) est toléré pour les boutures et les semis mais pas pour le rempotage. (A valider en AG 2021).

Éléments constituant le terreau ou compost

Fumiers, broyât, branchages, adventices, déchets ménagers, pailles de distillation, etc.

Espèces végétales non appropriées :

Résineux, résidus de plantes à huiles essentielles non distillées.
Le compost de toilettes sèches doit avoir chauffé et être composté 2 ans.

* Tourbe

Dans un souci de protection de la ressource et des écosystèmes, l'achat exclusif de tourbe est interdit. La substitution peut se faire par des fibres de bois, du chanvre, du BRF composté, de la canne de Provence, etc. (A valider en AG 2021)

* Paillage

Le paillage ou l'ajout de toute matière en surface (paille, chanvre, BRF, …) est recommandé pour réduire la consommation en eau et les adventices, pour limiter l'évaporation et la transpiration et pour permettre un système racinaire homogène et une amélioration du terreau.

* Intrants et engrais

Tout traitement ou engrais chimique est strictement interdit.

Intrants

Un cahier des intrants sera présenté lors du contrôle. Tous les intrants de matières végétales en vue de compostage ainsi que les intrants provenant des déjections animales ou toute autre source de matière utilisée dans le mélange de terreau doivent être spécifiés dans le cahier en précisant la quantité et la provenance.

Fumier

La provenance du fumier ou autres fientes doit être notifiée dans le cahier des intrants. L'utilisation du fumier conventionnel est toléré, compte-tenu du manque de fumier en agrobiologie, à condition qu'il soit local et composté. Il doit être issu d'un élevage fermier, en pâturage plein air, ayant une alimentation sans OGM et avec le moins d'antibiotiques et de vermifuges possible, avec des pailles sans raccourcisseur de tige.
Les débris d'animaux (os, cornes, poils, laine, onglons, sang, guano) et les lisiers sont interdits.

Engrais et Amendements
Se référer au paragraphe F- Amendements et fertilisation du chapitre 1- CULTURE

C– Les équipements

* Contenants

Les godets biodégradables ne sont pas obligatoires, compte-tenu de leur prix prohibitif et de leur composition (notamment la présence de tourbes). Privilégier la récupération et la réutilisation des godets plastiques même s'ils ne sont pas recyclables.

* Irrigation

La qualité de l'eau est particulièrement importante.
Privilégier l'eau de pluie ou de source, par rapport à l'eau du réseau d'adduction.
Les techniques d'irrigation telles que arrosoir, asperseurs, tuyau, tuyau micro-poreux, capillarité (sable) ou goutte-à-goutte sont autorisées.
Les techniques telles que brumisation, mist-system© sont interdites.

> *L'eau du réseau est à éviter car elle est souvent trop chlorée (procéder à une évaporation de 48h).*

* Serres

Une fois par an, les serres doivent subir une période de vide sanitaire. Les périodes propices sont l'hiver grâce au froid ou l'été grâce à l'écrasante chaleur. La structure doit être en bois non traité ou en acier galvanisé. Privilégier le verre ou le polycarbonate.

> *Éviter l'aluminium.*

* Chauffage

Les couches chaudes sont très recommandées. Possibilité de chauffage solaire ou par stockage d'énergie (bidons d'eau, mur en pierre ou en terre, puits canadien, thermosiphon, capteur solaire), si cela est nécessaire. Les nappes chauffantes peuvent être utilisées pour les semis et pour protéger les plantes du gel mais ne peuvent être utilisées pour faire grandir les plantes.
Les chauffages au fioul ou autres énergies fossiles sont interdits.

> *Utiliser le principe des serres bioclimatiques : serre adossée à un mur de terrasse ou de maison, à des bidons d'eau, des briques ou tout matériau inerte capable de stocker la chaleur, exposé plein sud. Totalement hors gel sans aucun apport d'énergie, très intéressant en montagne.*

* Bâches de sol pour le dépôt des plants

Le syndicat préconise d'utiliser table, jute, feutre de laine, lit de paille, bâche afin d'éviter l'enracinement au sol des plants. Dans ce cas précis les bâches de sol tissées sont autorisées mais doivent être surveillées car leur dégradation est néfaste.



Feuillet n°3

Transformations élaborées

Pour toutes remarques, questions ou propositions de modifications, contacter comcdc@syndicat-simples.org



1- Introduction générale

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 bienfaisantes
- gustatives et plaisantes *(pour les produits de bouche)*

Quelle qu'elle soit, une transformation implique d'acheter des substances extérieures à la ferme SIMPLES. Ce sont des ingrédients qui ne suivent donc pas le même cahier des charges et qui proviennent parfois d'assez loin. C'est le cas pour les huiles végétales, le sucre, l'alcool par exemple et il arrive que dans nos transformations SIMPLES, ces substances 'non-simples' soient majoritaires.

Pour autant du fait :

- de l'exigence de notre cahier des charges sur ces achats extérieurs
- que toutes les plantes utilisées pour la transformation sont produites sur la ferme SIMPLES *(culture ou cueillette)*
- et que l'acte de transformation est réalisé par un.e producteur.trice SIMPLES.

Nous faisons le choix de certifier l'ensemble de nos transformations SIMPLES en respectant le cahier des charges correspondant.

2- Transformations cosmétiques

Ce chapitre du cahier des charges est rédigé sur la base de **la charte cosmétique SIMPLES**. Il fait référence aux autres feuillets du cahier des charges SIMPLES et comporte plusieurs annexes. Il a été conçu pour nous aider à harmoniser et à mieux encadrer nos pratiques. Ce cahier des charges se veut évolutif dans le temps.

Rappel : les phrases en italiques sont de l'ordre du conseil ou du rappel à la législation.

A- Définitions et % minimum d'ingrédients auto-produits

Un **produit cosmétique SIMPLES** est une substance ou mélange à base de plantes auto-produites selon le cahier des charges SIMPLES ; destiné à être appliqué sur la peau, les cheveux, les ongles, les lèvres, les muqueuses et les dents ; à des fins de soin, de nettoyage et de bien-être.

C'est une préparation constituée d'un ou de plusieurs extraits de plantes dans un solvant (eau, matière grasse, alcool, vinaigre) et pouvant être associée à d'autres ingrédients. Le résultat de l'extraction première (huile de macération, alcoolature, vinaigre de macération) et de la distillation (hydrolat, huile essentielle) peut être considéré comme produit cosmétique fini ou comme **matière première** cosmétique auto-produite.

Le producteur/trice-transformateur/trice cueille ou récolte la plante. Il/elle fabrique son extrait et son produit cosmétique. La fabrication à façon n'est pas autorisée. Dans un produit cosmétique SIMPLES, **au minimum 55% des ingrédients (en poids) sont auto-produits.**

Cas des distillateurs : l'utilisation des huiles essentielles auto-produites. Compte tenu de la concentration des huiles essentielles, le pourcentage (en poids) d'ingrédients auto-produits dans un produit fini contenant des huiles essentielles auto-produites peut être inférieur à 55%.

Exemple : cérat de galien et huile de massage contenant des huiles végétale pures et des huiles essentielles auto-produites.

B- Matière première

Sont appelées matières premières :

- La plante (poudre, en l'état, sèche)
- Les extractions premières (huile de macération, alcoolature, vinaigre de macération)
- Le résultat de la distillation (huiles essentielles et hydrolats)

Les matières premières sont obligatoirement auto-produites. *Les matières premières*

dans le produit cosmétique SIMPLES se veulent en être la base.

C- Les solvants d'extraction

Les solvants utilisés en cosmétique SIMPLES sont l'eau, les matières grasses, l'alcool et le vinaigre. Ils peuvent être achetés ou auto-produits.

* L'eau

L'eau idéale est l'eau de source non traitée, mais dans tous les cas on doit s'assurer de la qualité de l'eau comme exempte de pollution (si possible présenter le résultat de l'analyse).

> *Compte tenu de la nature polaire de l'eau, il nous semble important de prendre en compte sa vitalité et sa qualité bio-électronique (rôle dans la transmission d'information) (cf. Annexe 1 : critères qualité de l'eau).*

* Les matières grasses

Les huiles et graisses végétales et animales utilisables en tant que solvants sont : tournesol, carthame, chanvre, colza, axonge, olive et sésame.
Elles doivent être de qualité biologique et achetées en circuit court à des producteurs, des associations de producteurs ou à des artisans petits mouliniers. (Pour l'axonge voir l'annexe 2)

Procédé d'obtention
Afin de préserver leurs qualités, les huiles doivent être extraites à froid et ne subir aucun traitement chimique ni opération de raffinage. Les huiles et graisses désodorisés ne sont pas autorisées.

La mention légale «huile vierge» garantie une extraction par des procédés mécaniques et une clarification par des moyens physiques ou mécaniques, sans traitements chimiques ni opérations de raffinage.

Provenance
Les huiles de : **tournesol, carthame, chanvre et colza et la graisse axonge** doivent être produites en France
Les huiles de : **olive et sésame** doivent être produites en Europe ou dans le bassin méditerranéen

Il est encouragé de développer des filières non existantes en circuit court et en agriculture paysanne. Une liste de fournisseurs correspondant à ces différents critères est en cours d'élaboration.

* L'alcool

Deux catégories d'alcool sont autorisées :

- Alcool produit en France, de qualité biologique, acheté en circuit court et/ou auto-produit. Qu'il soit labellisé ou non. S'assurer de l'absence de méthanol et d'alcools de queue (*cf. Annexe 3 : fiche technique alcool*)
- Éthanol certifié bio à 96°, notamment lorsque les préparations nécessitent ce degré d'alcool pour la qualité de l'extraction (propolis, résineux…etc)

La dimension énergétique de l'alcool amènera plutôt à favoriser l'alcool de vin distillé de façon artisanale.

* Le vinaigre

Produit naturel obtenu à partir de jus de végétaux ou de miel ayant subi une fermentation alcoolique puis une oxydation. Ils doivent être de qualité biologique et produit en France

> *Rappel sur la réglementation: Il faut 5° d'acide acétique pour pouvoir écrire "Vinaigre". Si c'est auto-produit, il est conseillé de faire une analyse pour connaître le degré d'acide acétique.*

D- Les intrants

On appelle **intrants,** les ingrédients autres que les solvants d'extraction et les additifs, présents dans les préparations de manière notable. Ils peuvent être achetés ou auto-produits.

* Les huiles végétales

Pour des besoins de formulation répondant à des critères de propriétés et de créativité, on peut ajouter aux préparations d'autres huiles végétales que celles utilisées comme solvant. Elles devront remplir les conditions suivantes :

- Être certifiées biologiques
- Être produites dans une certaine limite géographique : bassin méditerranéen et Europe
- Être achetées en circuit court à des producteurs d'huile ou des artisans mouliniers ; l'achat à des gros négociants ou à des plates-formes de distribution n'est pas autorisé.

Suite au recensement des pratiques cosmétiques actuelles au sein du syndicat, les huiles végétales utilisées qui remplissent ces conditions sont : chanvre, noisette, onagre, bourrache, noyau d'abricot, amande douce, cameline.
D'autres huiles pourront être utilisées si elles correspondent aux 3 critères ci-dessus.
Il est encouragé de développer des filières non existantes en circuit court.

* La cire d'abeille

On utilise de la cire d'opercule, de qualité biologique, non blanchie et produite en France. Les autres produits de la ruche (propolis, gelée royale, miel) doivent remplir les mêmes conditions.
Compléter une fiche de transparence avec l'apiculteur/trice pour s'assurer de la qualité du produit (*cf. Annexe 4 : Fiche produits de la ruche*).

* Les huiles essentielles

Les huiles essentielles sont autorisées à hauteur de 1% maximum dans le produit fini. Elles doivent être de provenance SIMPLES, ou à défaut d'approvisionnement elles peuvent être achetées auprès de producteurs en France et certifiées biologiques.
Cas particulier des distillateurs/trices : ils/elles utilisent leurs propres pourcentages d'huiles essentielles car il s'agit pour eux/elles d'une matière première et non d'un produit venant de l'extérieur.

* Les alcoolatures de plantes et de propolis

- Alcoolature de plantes: Elles doivent être auto-produites ou à défaut de provenance SIMPLES (*se référer au feuillet compléments alimentaires).*
- Alcoolature de propolis: elle doit être de qualité biologique, produite en France et de producteur.

* La glycérine

La glycérine est tolérée uniquement sous forme de macérat glycériné auto-produit. Si utilisation de cet ingrédient, se référer au feuillet compléments alimentaires.

* Les ingrédients cosmétiques fermiers

Sont autorisés en tant qu'ingrédient cosmétique, toutes les productions fermières qui apportent des propriétés additionnelles au produit (ex : lait). Ces ingrédients devront être de qualité biologique et de préférence auto-produits. S'ils sont achetés à l'extérieur de la ferme, ils doivent respecter les conditions suivantes : être d'origine locale (les environs de la ferme), venir d'un producteur et être de qualité biologique.

Compléter une fiche explicative sur les méthodes de production pour s'assurer de la qualité du produit (*cf. Annexe 5 : Fiche technique lait*)

E- Les additifs

Un **additif** est une substance minoritaire achetée ou auto-produite, ajoutée dans une préparation pour un besoin technique.

* Conservateurs et parfums

Ce sont des huiles essentielles à une teneur de 1% maximum dans le produit fini, ainsi que des alcoolatures de plantes et de propolis. Pour celles-ci, les mêmes conditions que celles citées dans les intrants sont nécessaires.
Cas particulier des distillateurs/trices : ils/elles utilisent leurs propres pourcentages d'huiles essentielles car il s'agit pour eux/elles d'une matière première et non d'un produit venant de l'extérieur.

* Colorants

Les substances autorisées doivent être d'origine naturelle, produites et transformées en France.
Exemples : argiles, charbon végétal, terres/ocres, extrait de légumes (betterave, courge… etc.) et de plantes.
Les conditions suivantes doivent être respectées concernant les colorants:

- Être issu d'une production la moins polluante possible
- Être de qualité biologique pour les plantes et légumes
- Les molécules de synthèse sont interdites
- Une fiche technique doit être fournie pour chaque colorant.

* Auxiliaire de filtration

Utilisation de sels de mer, en provenance de petits paludiers ou portant la mention N&P. Transparence sur la récolte et le séchage.
Ne sont pas autorisés les sels raffinés ou contenant des anti-agglomérants.

* Agent de saponification

Hydroxyde de sodium et hydroxyde de potassium, issus d'extraction membranaire.
Hydroxyde de calcium (chaux) dans les liniments oléocalcaires.

F- Procédés

La spécificité des producteurs SIMPLES relève d'une relation intime avec les plantes, d'un chemin de connaissances issu de la tradition et de recherches personnelles guidées par l'intuition, validés par l'expérience et une reconnaissance par les pairs.

La transmission du savoir et du savoir-faire traditionnel liée à la transformation est pérennisée par les producteurs SIMPLES.

Les pratiques de transformations sont multiples et diffèrent selon les régions (traditions, climats) et les plantes travaillées mais tendent vers les Bonnes Pratiques de Fabrication SIMPLES (*Annexe 6*).

Ainsi :
les plantes utilisées pour les macérations peuvent être fraîches, sèches ou préfanées.
les macérations peuvent êtres faites au soleil, à l'abri de la lumière ou au bain-marie.

Les préparations sont chauffées le moins possible afin de préserver la qualité et les propriétés des plantes et des ingrédients.

Les contenants pour réaliser les macérations et préparations ainsi que les produits finis cosmétiques doivent être en verre ou inox. Les capsules et bouchons doivent être de qualité alimentaire.

- Les plantes utilisées pour les macérations peuvent être fraîches, sèches ou pré-fanées
- Les macérations peuvent être faites au soleil, à l'ombre ou au bain marie
- Les contenants pour faire les macérations ainsi que les produits finis cosmétiques doivent être en verre, à l'exception des capsules et bouchons qui peuvent être dans d'autres matériaux de qualité alimentaire.

Dans tous les cas, se référer à l'*annexe 6 : Bonnes Pratiques de Fabrication SIMPLES.*

G- Mixité

La mixité est le fait d'autoriser dans la gamme cosmétique du producteur-transformateur SIMPLES des produits labellisés SIMPLES et d'autres non labellisés.

Sur la totalité du nombre de produits de la gamme cosmétique, au moins 80% des formules doivent correspondre au cahier des charges cosmétique SIMPLES et porter la mention.
Exemple : si un producteur a une gamme cosmétique de 10 produits différents au total, sa gamme peut être composée de 8 produits labellisés SIMPLES + 2 produits non labellisés SIMPLES.
Sur le 20% restants (produits non labellisés):

- La matière première (plante ou extrait) reste auto-produite selon les cahiers des charges production et cosmétique SIMPLES.
- Tous les autres ingrédients utilisés doivent être autorisé dans le cahiers des charges cosmétique Nature et Progrès, sans obligation de label. Il est demandé de présenter le cahier des charges lors du contrôle.
- Sur l'étiquette du produit fini, un astérisque peut indiquer que les plantes ou extraits de plantes utilisées sont certifiés SIMPLES

Pourquoi 20 % ?
Ce pourcentage de mixité est proposé afin de permettre un peu de souplesse, tout en gardant une cohérence avec le niveau d'exigence du cahier des charges de production SIMPLES.

Ceci nous incite à faire évoluer nos pratiques vers l'utilisation d'ingrédients plus locaux, moins énergivores et dont on est plus en mesure de connaître leur impact social et économique sur le territoire où ils sont produits.

H- Transition et mise en application du cahier des charges

La transition vers le cahier des charges se fera sur **une période de trois ans** :

* Année 1 : état des lieux

Chaque producteur fait un état des lieux de sa gamme de cosmétiques pour recenser ce qui est en accord ou pas avec le cahier des charges.
En cas de désaccord avec celui-ci, le producteur commence à étudier les possibilités de faire évoluer sa gamme (formulation, fournisseurs… etc.).
Une liste de fournisseurs est en cours d'élaboration).

> *Il est proposé que les contrôles soient organisés entre producteurs faisant des cosmétiques afin de faciliter l'aide et les échanges entre-eux.*

* Année 2 : recherche des solutions

Chaque producteur continue à travailler sur la mise en accord de sa gamme de cosmétiques avec le cahier des charges.

Les stocks d'intrants, de produits finis et d'étiquettes n'étant pas en accord avec le cahier des charges devront être écoulés durant les 3 années de transition.

* Année 3 : cohérence avec le cahier des charges

Au terme de la période de transition, chaque producteur devra achever la mise en accord de sa gamme avec le cahier des charges.
En cas de non-conformité, les cas seront étudiés au sein des différents organes du syndicat (Massif, Commission cosmétique, Comité d'éthique sur demande du CA).
En cas de refus total d'évolution vers des pratiques communes en accord avec le cahier des charges, le retrait de la marque sera à envisager.

Cas particulier des producteurs en fin de carrière : les producteurs se situant à moins de 3 ans de la retraite ne seront pas obligés de faire évoluer leur gamme de cosmétiques. Cependant, s'ils transmettent leur activité, le repreneur devra se mettre en conformité dans les 3 ans suivant la reprise.

Pendant la période de transition, la commission cahier des charges cosmétiques restera particulièrement ouverte à l'évolution du cahier des charges concernant des produits qui n'auraient pas encore été pris en compte.

3- Transformations alimentaires

A- Introduction

Le produit transformé SIMPLES est une valorisation de la plante. C'est elle qui doit dominer dans l'arôme du produit final. Ce présent cahier des charges ne préconise pas *(à quelques rares exceptions près)* de quantité de matière à utiliser, ou de temps de macération par exemple. Les recettes restent propres à chacun.une, l'essentiel est que la plante SIMPLE, «matière première», au sens primordial du terme, imprime sa marque dans le produit finit.

Les transformations alimentaires non traitées dans le présent cahier des charges devront être signalées (contact: *comcdc@syndicat-simples.org*) pour permettre d'être éventuellement ajoutées par la commission de travail dans les versions futures. En attendant ces mises à jours éventuelles, se référer au cahier des charges *Nature & Progrès.*

Il en va de même pour toutes remarques, ajout éventuel d'ingrédients. Ce cahier des charges étant évolutif, il sera amené à être actualisé. Attention à bien se référer à la dernière version éditée sur l'espace adhérent.

Hormis le lait, le miel et les produits issues de l'apiculture, une transformation alimentaire SIMPLES ne contient pas de produit d'origine animale.

Les activités de transformation alimentaire doivent être annexes à la production brute de plantes aromatiques et médicinale.

> *Rappel : les phrases en italiques sont de l'ordre du conseil ou du rappel à la législation.*

B- Définitions

Une transformation alimentaire SIMPLES doit contenir au moins une plante aromatique et médicinale. Dans le cadre des transformations alimentaires, fruits et petits fruits *(de culture ou de cueillette)* sont considérés comme des plantes aromatiques.

* Dénomination du produit

Le plus souvent le nom du produit fini est constitué du **nom de l'intrant et de la matière première,** par exemple : huile au romarin, vin de sauge, sel à l'ail des ours …
Attention le nom du produit fini doit être conforme à la législation en vigueur, certains rappels seront faits ultérieurement.

* Intrants

Nous définissons par intrant un produit acheté (*qui peut-être majoritaire en quantité dans la transformation).* La liste positive des intrants autorisés est traitée de manière détaillée ci-dessous et concerne: l'eau, le sucre, les huiles végétales, le sel, le vinaigre, le vin, l'alcool et le miel.

Les intrants achetés rentrants dans la fabrication des transformations alimentaires doivent être par ordre de préférence: *Nature & Progrès*, *Demeter* ou à minima certifié en agrobiologie.

Par ailleurs, les critères de proximité sont à prendre en compte dans les choix d'approvisionnement et peuvent modifier la hiérarchie précédente. Si elle existe, il faudra fournir la fiche technique de l'intrant en la demandant à son fournisseur.

* Matière première

Ce sont les végétaux et leurs extraits. **La matière première doit être entièrement auto-produite** et donc provenir de sa ferme *(soit issue de culture ou de cueillette sauvage).* L'utilisation de matière première exotique ne permet donc pas l'obtention de la mention SIMPLES sur le produit fini. En plus de la plante fraîche ou sèche, l'hydrolat et l'huile essentielle peuvent être également une matière première. Dans le cas d'une distillation à façon se référer au feuillet distillation.

* Additif

C'est un ingrédient **minoritaire** dans la transformation, présent pour des raisons techniques, il n'entre pas dans la dénomination du produit.

C- Les intrants

* Eau *(sirop, sorbet, gelée, liqueur, boisson fermentée)*

L'eau idéale est l'eau de source non traitée voire de l'eau de pluie. Des analyses doivent néanmoins prouver sa qualité physico-chimique et bactériologique car il s'agit d'un usage alimentaire.

Il est possible d'utiliser un système de filtration / correction :

- osmose inverse redynamisée
- filtre céramique ou au charbon actif
- ultraviolet
- détartreurs magnétiques et électromagnétiques *(pour les eaux dures).*

L'eau du réseau est tolérée mais fera l'objet d'une vigilance accrue par ses analyses: l'eau de consommation au sens de la directive européenne (778/80/CEE) fixe la potabilité de l'eau. Cette norme ne fixe pas l'absence de polluants tels que le chlore, les pesticides ou les métaux lourds. Ainsi, avant la mise en œuvre, l'eau doit être exempte de chlore, de pesticides ou de métaux lourds ou présenter une quantité résiduelle de ces polluants. Par exemple, le chlore actif libre doit être en deçà du seuil de perception organoleptique (0.2 à 0.3 mg/l). En ce qui concerne les nitrates, la teneur doit être inférieure de moitié à la norme européenne soit 25 mg/litre. Le chlore s'évaporant, il est recommandé de laisser une eau en contenant 24h à l'air libre.

En dernier recours et dans le cas de petite quantité, les eaux du commerce peu minéralisées sont tolérées. Notamment dans le cadre de rectification, pour baisser le taux d'alcool sur les liqueurs ou les alcoolatures par exemple.

* Sucre *(sirop, sorbet, confiture, gelée, chutney, sucre aromatisé, boisson fermentée, liqueur, confiserie, pâtisserie..)*

On utilisera du sucre issu de l'agriculture biologique en privilégiant les filières courtes, et le commerce équitable. Étant donné l'état actuel de la filière, le sucre de canne et de betterave certifié en agrobiologie sont acceptés.

Le sirop de glucose de céréales bio est toléré uniquement pour la confection de sorbets et de glaces. *Privilégier le sirop de glucose issu de blé à celui issu de maïs.*

* Huile végétale *(huile aromatisée, pesto, tartinade)*

Les huiles végétales alimentaires doivent être dans la mesure du possible de production locale, France ou bassin méditerranéen, en circuit court et non-industrielles. La certification en agrobiologie est exigé, mais pas suffisante.

Procédé d'obtention: Afin de préserver les qualités nutritionnelles des huiles, le mode d'extraction exclue les traitements chimiques et les opérations de raffinage. Seule la mention légale correspondante à «huile vierge» est autorisée. Les huiles ainsi dénommées sont obtenues uniquement par des procédés mécaniques, clarifiées seulement par des moyens physiques ou mécaniques et n'ont subi aucun traitement chimique ni aucune opération de raffinage.

Pour toutes les huiles, les procédés suivant sont interdits :

- Extraction chimique
- Démucilagination chimique
- Neutralisation
- Hydrogénation
- Transestérification
- Décoloration chimique
- Désodorisation
- Coloration
- Utilisation d'acide citrique
- Hydroxyde de sodium (soude caustique).

Liste positive des huiles autorisées:

- Huile d'olive
- Huile de tournesol
- Colza
- Noisette
- Cameline
- Noix
- Pépin de raisin
- Chanvre
- Sésame
- Onagre
- Bourrache
- Noyaux d'abricot
- Amande douce

* Sel *(sel aromatisé, pesto, tartinade, pâtisserie, confiserie)*

En aucun cas le sel ne doit être raffiné, ni contenir d'anti-agglomérant ou d'additif. En l'état actuel des produits disponibles, il est préconisé l'utilisation de sels de mer, en provenance de petits paludiers ou portant la mention *Nature & Progrès*.
Dans le cadre de petit paludier, s'assurer d'une conduite sans chimie des alentours des lieux de productions, d'une transparence sur la récolte et le mode de séchage en demandant une fiche technique.

Le sel gemme *(le sel d'extraction minière)* est toléré dans la mesure ou la ressource est plus proche mais il devra respecter les mêmes conditions que celles citées pour le sel directement issu de la mer.

* Vinaigre *(vinaigre aromatisé/ chutney)*

La dénomination «vinaigre» est réservée au produit obtenu exclusivement par le procédé biologique de la double fermentation, alcoolique et acétique, de denrées et boissons d'origine agricole ou de leurs dilutions aqueuses.

Il faut au moins 5° d'acide acétique pour pouvoir écrire «vinaigre». Pour tous les vinaigres, il ne faut pas dépasser les 0,5° degré alcoolique. Sauf pour le vinaigre de vin, ou la teneur minimale est de 6 ° d'acide acétique et 1,5° degré alcoolique, les vinaigres issus de vins de liqueur ou de vins doux naturels, pouvant atteindre 3° degré alcoolique.

En dessous de ces valeurs, il s'agit d'un «vinaigré» ou un condiment vinaigré à base de jus de fruits. Il est conseillé de faire une analyse pour connaître le degré d'acide acétique.

L'idéal est de fabriquer son vinaigre à partir des fruits de la ferme. Les fruits, ou jus, ou vin peuvent également être achetés, le plus localement possible à une ferme *Nature & Progrès*, *Demeter* ou en agrobiologie et ne doivent pas être pasteurisé. La fermentation / fabrication du vinaigre doit ensuite respecter le cahier des charges *Nature & Progrès*.

Quand il est acheté, le vinaigre, en plus d'être certifié en agrobiologie, doit être le produit d'une fermentation longue, avec un procédé d'obtention où sont interdits la pasteurisation et l'adjonction d'additifs chimiques *(le collage et la filtration sont autorisés)*. Un vinaigre acheté portant la mention *Nature & Progrès* remplit ces conditions. Concernant les autres vinaigres en agrobiologie, il faudra s'en assurer en demandant la fiche technique au fournisseur.

Dans tout les cas, le vinaigre issue de la méthode immergée en 24 heures, dite «flash», n'est pas utilisable. C*e procédé industriel très énergivore donne une qualité médiocre, et il ne s'agit plus d'une fermentation.* Le vinaigre d'alcool, fabriqué à partir d'éthanol, n'est pas autorisé.

* Vin *(vin aromatisé)*

De préférence utiliser des vins issus de la filière *Nature & Progrès* ou *Demeter* ou avec une méthode de fabrication qui s'apparente à ce qui est préconisé dans les cahiers des charges de ces structures et privilégier les filières courtes. Si possible privilégier un vin sans souffre ajouté pendant la vinification. A minima, les vins certifiés « agriculture biologique » sont acceptés.

* Alcool *(liqueur, vin aromatisé)*

Privilégier les filières courtes ou l'autoproduction, c'est à dire à partir des fruits de la ferme et distillé avec un alambic local. Toutefois rester vigilant sur l'absence de méthanol. Une analyse et une fiche technique doivent être donnée par le fournisseur.

Étant donné l'état actuel la filière, l'alcool de grain biologique est accepté.

> *Se référer à la réglementation en vigueur pour toute production, détention, achat et vente de produits à base d'alcool. Pour cela, prendre contact avec les douanes de votre département.*

* Miel

On utilisera le miel produit sur sa ferme ou provenant d'un apiculteur *Nature & Progrès* ou en agrobiologie. Le miel en provenance de grande culture *(colza, tournesol, …)* n'est pas accepté.

D- Les additifs

Les additifs d'origines agricoles doivent être à minima certifiés en l'agrobiologie.

* Citrons

Nature & Progrès, *Demeter* ou AB

* Sel

Se référer au chapitre «intrant»

* Poivre – Épices

Il est possible d'en utiliser uniquement pour certaines transformations : poivre pour pestos/ tartinades/chutney/ketchup et épices(curcuma) pour les lacto-fermentations.
Il devront être certifié Nature & Progrès, Demeter ou AB, et ne devront pas dépasser 10 % du poids total des matières premières utilisées

* Piment

Les piments doivent être auto-produit ou de provenance locale (*Nature & Progrès, Demeter* ou AB)

* Huiles Essentielles

Les huiles essentielles doivent être certifiées SIMPLES.

* Levures

Les levures indigènes sont privilégiées. Les levures naturelles apportées par les fruits et plantes, sauvages ou cultivés en agrobiologie sont autorisées.

Le choix en levure d'origine biologique étant limitée, d'autres levures de cultures peuvent être utilisées à conditions qu'elles ne soient ni OGM ni ionisées. Les levures «killer» ne

sont pas autorisées.

* Colorants

Ces substances ajoutent ou redonnent de la couleur à certaines denrées alimentaires. Les substances autorisées doivent être produites et commercialisées en France (Cf cahier des charges SIMPLES Cosmétique)
Si besoin d'un colorant, nous autorisons uniquement les colorants d'origine végétale.
Par exemple la betterave ou l'ortie...

* Conservateurs

Ces substances prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation ou l'altération due aux micro-organismes.
Les conservateurs suivants son tolérées:

- Huiles essentielles SIMPLES
- Alcoolatures SIMPLES (Propolis certifiée *Nature & Progrès*)

* Émulsifiants / Stabilisants

Les émulsifiants sont des substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, permettent de réaliser ou de maintenir le mélange homogène de deux ou plusieurs phases non miscibles telles que l'huile et l'eau.

Les ingrédients suivant sont tolérés :

- Jus de citrons (*Nature & Progrès, Demeter*,ou AB)
- Acide citrique: il s'agit d'un acidifiant et d'un rehausseur de goût que l'on trouve naturellement dans les agrumes ou la groseille par exemple. Seul l'acide citrique alimentaire d'origine végétale autorisé par *Nature & Progrès* est utilisable.
- Acide tartrique: il s'agit d'un agent graissant, c'est un acide alcoolique qui se trouve dans le lie du vin par exemple. Il s'utilise entre autres pour donner de l'élasticité aux fruits. L'acide tartrique L(+) d'origine naturelle autorisé par *Nature & Progrès* est utilisable ainsi que celui produit par un vigneron en agrobiologie.
- Huiles essentielles SIMPLES

* Épaississants / Gélifiants

Ces ingrédients permettent de donner à l'aliment de la consistance, tout en assurant la stabilité de l'ensemble. Ils assurent un maintien physico-chimique à l'aliment, stabilisent les phases non miscibles et peuvent être utilisés pour conserver les aliments:
Seuls les produits suivants sont autorisés s'ils sont certifiés *Nature & Progrès*, *Demeter* ou AB:

- Agar-agar (substance gélatineuse à base d'algues rouges)
- Farine de graines de caroube. La gomme de caroube est extraite du caroubier européen. Elle sera privilégiée à la gomme de guar (Inde /Pakistan) pour des raisons de proximité d'approvisionnement.
- Pectine issue de fruits: pépin de pommes, de coing….
- Plantes à mucilages: racine de guimauve – Althea officinalis -*Hibiscus des marais (Hibiscus roseus) aurait un effet épaississant*

E- Détail des transformations SIMPLES

Chaque transformation est détaillée ici spécifiquement, en citant les ingrédients utilisés / utilisable tels qu'ils ont été définis auparavant.

* Vinaigre aromatisé

Matière première : plantes fraîches ou sèches / fruits
Intrant : vinaigre
C'est une macération de plantes fraîches où sèches dans le vinaigre à l'abri de la lumière, d'une durée variable selon la plante, à température ambiante. Dans le cas où l'on fabrique soi-même son vinaigre, il est possible d'intégrer la matière première au début de la fermentation.

* Plante en poudre

Matière première : plantes sèches
Contenant Final: verre / carton / pet *(type saupoudreuse) /* cellophane
Il s'agit d'un broyage des plantes , on utilisera ses propres plantes dont on retirera les tiges ligneuses, et globalement on utilisera les même plantes que pour l'ensachage *(qualité herboristerie)*.
Les procédés de broyage doivent être adaptés à chaque plante pour la valoriser, on évitera un maximum l'échauffement dû au procédé mécanique.

* Sel et sucre aromatisé

Matière première : plantes en poudre
Intrant : sel ou sucre
Contenant Final: verre / carton / pet *(type saupoudreuse) /* cellophane
Le sel peut être séché avant de le mélanger aux plantes sèches ou bien le sel et les plantes fraîches sont séchés en même temps. On favorisera le broyage des plantes et du sel en même temps, si le matériel le permet. Il est exigé un **minimum de 15 % de plantes** dans le produit fini afin que celui-ci soit reconnu SIMPLES

* Huile aromatisée

Intrant : huile végétale
Matière Première : plantes fraîches ou sèches
C'est une macération de plantes fraîches ou sèches dans l'huile à l'abri de la lumière, d'une durée variable selon la plante, à température ambiante.

> *Veillez à ce que les plantes soient totalement immergées dans l'huile afin d'éviter l'oxydation de celles ci au contact de l'air.*

* Vin aromatisé

Matière Première : plantes fraîches ou sèches
Intrants : vin / sucre / miel / alcool
C'est une macération de plantes dans du vin. Les vins employés pour la préparation de vins-apéritifs ou médicinaux doivent être suffisamment alcooliques (au moins 10 % d'alcool) pour que la conservation soit assurée. Du sucre, du miel, des plantes et de

l'alcool peuvent être intégrés dans la recette mais en aucun cas les épices exotiques ne seront acceptées.
Il est possible de descendre à 5° d'alcool par filtration.

> *Lorsque l'on dépasse 15 % d'alcool, puis 18° alcool, on change de catégorie vis à vis des douanes.*

* Liqueur

Matière Première : plantes fraîches ou sèches
Intrants : alcool /sucre / miel / eau
C'est une boisson alcoolique sucrée obtenue en faisant macérer des plantes dans le l'eau de vie additionné de sucre. Le degré affiché sur la bouteille doit être à 0,3 °Vol près. Il est donc conseillé de faire une analyse pour connaître le degré alcoolique exact de ses préparations.

* Boisson fermentée

Matière Première : plantes sèches ou fraîches, les plantes fraîches congelées sont acceptées.
Intrants : eau / sucre / citron / miel
Additifs *:* citrons / levures / acide tartrique / acide citrique / vinaigre
Il s'agit des tisanes fermentées type frenette, limonades, bières, vins de plantes...
Les limonades sont des macérations à froid de plantes dans de l'eau avec du sucre, du citron et éventuellement du vinaigre. Les boissons fermentées sont le résultat d'une fermentation naturelle. Le gaz présent dans les boissons pétillantes est issu de la fermentation et l'ajout de gaz carbonique est interdit.

Il est possible de fabriquer sa bière en respectant le cahier des charges *Nature & Progrès* et de l'aromatiser avec ses plantes, l'idéal est d'auto-produire la céréale utilisée pour cette production. Par contre le façonnage par un brasseur ne permet pas l'obtention de la mention SIMPLES. Pour les boissons qui se servent en fûts au moyen d'une tireuse, les fûts plastiques jetables sont interdits.

* Sirop

Matière Première : plantes fraîches ou sèches / hydrolats. La congélation est tolérée.
Intrants : eau / sucre / miel
Additif: citron
Un sirop est une infusion de plantes très concentrée, auquel on rajoute du sucre ou du miel. Le sucre ou le miel ont également un rôle technique pour la conservation du produit fini.

> *Il faut 55% de sucre dans le produit final pour utiliser l'appellation « sirop ». Les sirops se conservent entre 18 mois et 2 ans. Sur l'étiquette ne pas oublier la mention « Après ouverture, conservez au frais et consommer rapidement » (entre 1 et 3 mois en général, selon votre expérience sur vos sirops).*

* Glace et Sorbet

Matière Première : plantes / fruits, frais ou secs. La congélation est tolérée.
Intrants : eau / sucre / miel / lait / il est possible d'utiliser des laits végétaux *Nature & Progrès*, D*emeter* ou AB
Additifs: citron / farine de caroube / sirop de glucose de céréales bio

Contenant Final: bac inox / bac plastique / carton alimentaire
Un sorbet où une glace est un mélange de sucre, de tisanes ou fruits porté à turbinage et stocké, transporté et vendu congelé. Les glaces sont autorisées dans le cas où le lait est auto-produit

D'un point de vue technique (et non réglementaire) la teneur en sucre du produit fini doit être entre 25 à 35%. Un sorbet ou une glace «plein fruit» signifie 45 % de fruits minimum soit 650 gr / L de produit finit.

* Pesto et Tartinade

Matières premières : plantes fraîches ou préfannées
Intrants : huiles végétales / oléagineux
Additifs : citron / sel / poivre / piment

> *Réglementairement, le terme «pesto» fait référence à une préparation avec appellation, qui selon la législation, nécessite la présence d'un oléagineux (pignons de pin par ex).*

L'oléagineux sera à minima issu de l'agrobiologie certifiée.
Pour la conservation, les méthodes par le sel ou par la réfrigération sont autorisées. Légalement, la pasteurisation est obligatoire, sauf si le produit est soumis à la chaîne du froid et avec un pH inférieur à 4,2.

* Gelée / confit de Plantes

Matières premières : plantes / fruits / hydrolats. La congélation est tolérée.
Intrants : eau / sucre / miel / citron
Additifs : gélifiants / épices auto-produites
La base est une infusion de plantes, comme pour les sirops, à laquelle on rajoute un gélifiant pour obtenir une certaine consistante. La conservation des gelées se réalise par une auto-pasteurisation qui consiste à mettre en pot à chaud.

* Confiture

Matières premières : fruits
Intrants : eau / sucre/ miel / citron
Additifs : gélifiants / épices auto-produites
C'est un mélange de sucre, de pulpe et / ou de purée de fruits, porté par cuisson à la consistance gélifiée appropriée.
Teneur totale en sucre pour les confitures > 55° brix (doit apparaître sur l'étiquette)
La quantité minimale de fruits pour les confitures est de 350 gr / kg de produit fini et pour les confitures extra de 450 gr / kg.

* Chutney et ketchup

Matières premières : plantes et légumes auto -produits
Intrants : eau / sucre / vinaigre / miel / citron....
Additifs : gélifiants / moutarde / poivre / piment
Un Chutney est une préparation de saveur aigre-douce, dont les ingrédients principaux sont les fruits/ légumes, oignons, le sucre et le vinaigre, le tout relevé par des herbes aromatiques. Le ketchup est un mélange de tomates, sucre, herbes aromatiques...

* Plante lactofermentée

Matière Première : plantes fraîches / épices (curcuma)
Intrants: eau / sel
La conservation par lacto-fermentation est basée sur la multiplication de bactéries lactiques qui empêchent non seulement la putréfaction mais enrichissent la préparation en acide lactique, vitamines et enzymes bénéfiques pour la santé.
Les plantes à conserver sont râpées où coupées en morceaux, additionnées d'un peu de sel ou d'une saumure peu concentrée et d'aromates, puis laissées à elles-mêmes, baignant dans leur jus ou dans la saumure à température ambiante, pendant plusieurs semaines. *(de 10 à 20g de sel par kilo de légumes/fruits)*
Outres les feuilles de plantes (ex:ortie, coquelicot, chénopode) on peut également utiliser les racines, pousses, tiges et fruits de nombreuses autres plantes.
Les plantes lacto-fermentées se conservent ainsi plusieurs mois et se consomment crues où cuites.

* Confiserie, Pâtisserie

Chapitre à venir

* Cuir de Fruit

Chapitre à venir

* Thé aux plantes

Chapitre à venir

F- Les conditions de Transformation SIMPLES

Les produits transformés doivent respecter la réglementation en vigueur en ce qui concerne les bonnes pratiques de fabrication, le stockage, l'étiquetage. Chacun est tenu de se tenir informé de son évolution.

Les produits façonnés par un tiers avec des produits SIMPLES ne bénéficient pas de la mention SIMPLES. **Le façonnage n'est pas autorisé.**

Travaillant sur du vivant, lors de la fabrication et du stockage de nos produits il est important d'éviter les expositions aux champs électromagnétiques dans la mesure du possible.

* Contenants/matériel

Suivant les étapes de fabrication, nous serons amenés à utiliser différents types de contenants/matériel :

- **macération** : verre, terre cuite, bois, inox, plastique toléré (dans lequel on limitera autant que possible la durée de séjour des liquides)
- **préparation et cuisson** : inox, cuivre, verre, terre cuite, fonte
- **pressage** : inox, bois

* Filtration

Matières autorisées pour les filtres : tissus, nylon, inox, papier
Tous les filtres utilisés doivent obligatoirement être non chlorés.

Attention, le terme alimentaire ne signifie pas «non chloré», pour cela demander la garantie au fabricant.

* Stockage et conservation

Les contenants autorisés pour la conservation et le stockage des produits finis avant le conditionnement final sont les mêmes que lors de la fabrication.

* Contenant final

Les contenants pour la commercialisation des produits transformés SIMPLES sont en verre. Les bouchons et capsules plastiques sont autorisés. Pour certaines transformations, d'autres types de contenants sont autorisés et précisés plus haut dans le détail des transformations.

* Étiquetage

Se référer à l'étiquetage spécifique pour les transformations alimentaires dans le « Guide de la réglementation de la vente directe des plantes aromatiques et médicinales » disponible en pdf sur le site Simples.

* Lieu de transformation & hygiène

Se référer à l'annexe 6 : Bonnes Pratiques de fabrication
Vigilance sur les produits de nettoyage qui portent des labels «verts» et ne sont en réalité pas adaptés.

* Cahier de transformation

Le producteur doit tenir un cahier de transformation et le présenter lors de sa visite annuelle SIMPLES. Doivent y figurer: le numéro de lot, la date de fabrication, les quantités d'intrants, de matières premières et d'additifs. Une trame avec la dernière version sera disponible sur l'espace adhérent.

Le procédé de fabrication reste à la discrétion des producteurs.trices transformateurs.trices.

* Tolérance

Le fait de ne travailler qu'avec des matières premières produites sur la ferme est une règle forte de notre cahier des charges, c'est cela qui donne le côté « fermier » de nos transformations. Cependant, à cause d'aléa climatique exceptionnel ou de problème personnel ayant engendré un manque de matière première, il est toléré d'acheter tout ou partie de sa matière première à un.e producteur.trice SIMPLES en le notifiant lors de la visite annuelle.

4- Compléments Alimentaires

Ce feuillet sera validé et voté lors de l'AG 2020

A- Introduction

Définition et rappel réglementaire : On entend par compléments alimentaires, « les denrées alimentaires dont le but est de compléter le régime alimentaire normal et qui constituent une source concentrée de nutriments ou d'autres substances ayant un effet nutritionnel ou physiologique seuls ou combinés… » (Directive 2002/46/CE du Parlement européen, transposée par le décret n°2006-352 du 20 mars 2006). Il sont dispensés sous forme de doses.

Les compléments alimentaires, comme tous les produits transformé SIMPLES, sont une valorisation de la plante qui doit dominer dans l'identité du produit final. Ce présent cahier des charges ne préconise pas *(à quelques rares exceptions près)* de quantité de matière à utiliser, ou de temps de macération par exemple. Les recettes et les procédés de fabrication restent propres à chacun.une, l'essentiel est que la plante SIMPLE, «matière première», au sens primordial du terme, imprime sa marque dans le produit finit.

Les compléments alimentaires non détaillé dans le présent cahier des charges devront être signalés (contact:*comcdc@syndicat-simples.org*) pour permettre d'être éventuellement ajoutés par la commission de travail dans les versions futures. En attendant ces mises à jour éventuelles, se référer au cahier des charges *Nature & Progrès.*

Il en va de même pour toutes remarques, ajout éventuel d'ingrédients. Ce cahier des charges étant évolutif, il sera amené à être actualisé. Attention à bien se référer à la dernière version éditée sur l'espace adhérent.

Les activités de fabrication complément alimentaire doivent être une valorisation de la production brute de plantes aromatiques et médicinale.

> *Rappel : les phrases en italiques sont de l'ordre du conseil ou du rappel à la législation.*

B- Définitions

Un complément alimentaire SIMPLES doit être élaboré avec au moins une plante aromatique et médicinale. Dans ce cadre, fruits et petits fruits *(de culture ou de cueillette)* sont considérés comme des plantes aromatiques.

* Dénomination du produit

Le plus souvent le nom du produit fini est constitué du **type de transformation et de la matière première,** par exemple : alcoolature de millepertuis, élixir floral de lavande, macération de bourgeons de cassis...
Attention le nom du produit fini doit être conforme à la législation en vigueur, certains rappels seront faits ultérieurement.

* Intrants

Nous définissons par intrant un produit acheté ou auto-produit (*qui peut-être majoritaire en quantité dans la transformation).* La liste positive des intrants autorisés est traitée de manière détaillée ci-dessous et concerne: l'eau, l'alcool, le vinaigre, la glycérine et le miel, le sucre, le sirop extrait de plantes.

Les intrants achetés rentrants dans la fabrication des compléments alimentaires doivent être par ordre de préférence: *Nature & Progrès*, *Demeter* ou à minima certifié en agrobiologie.

Par ailleurs, les critères de proximité sont à prendre en compte dans les choix d'approvisionnement et peuvent modifier la hiérarchie précédente. Si elle existe, il faudra fournir la fiche technique de l'intrant en la demandant à son fournisseur.

* Matière première

Ce sont les végétaux et leurs extraits. **La matière première doit être entièrement auto-produite** et donc provenir de sa ferme *(soit issue de culture ou de cueillette sauvage).* L'utilisation de matière première exotique ne permet donc pas l'obtention de la mention SIMPLES sur le produit fini.

C- Les intrants

* Eau *(alcoolatures, macérations de bourgeons, élixirs floraux...)*

L'eau idéale est l'eau de source non traitée, peu minéralisée. L'eau de pluie est autorisée. Des analyses doivent néanmoins prouver sa qualité physico-chimique et bactériologique car il s'agit d'un usage alimentaire. L'eau distillée préconisée dans la pharmacopée peut également être utilisée, il est conseillé de la redynamiser.

Il est possible d'utiliser un système de filtration / correction :

- osmose inverse redynamisée
- filtre céramique ou au charbon actif
- ultraviolet
- détartreurs magnétiques et électromagnétiques *(pour les eaux dures).*

Il est interdit de corriger le pH.

L'eau du réseau est tolérée mais fera l'objet d'une vigilance accrue par ses analyses l'eau de consommation au sens de la directive européenne (778/80/CEE) fixe la potabilité de l'eau.

Pour information : cette norme ne fixe pas l'absence de polluants tels que le chlore, les pesticides ou les métaux lourds. Ainsi, avant la mise en œuvre, l'eau doit être exempte de chlore, de pesticides ou de métaux lourds ou présenter une quantité résiduelle de ces polluants. Par exemple, le chlore actif libre doit être en deçà du seuil de perception organoleptique (0.2 à 0.3 mg/l). En ce qui concerne les nitrates, la teneur doit être inférieure de moitié à la norme européenne soit 25 mg/litre. Le chlore s'évaporant, il est recommandé de laisser une eau en contenant 24h à l'air libre.

En dernier recours et dans le cas de petite quantité, les eaux du commerce peu minéralisées sont tolérées. Notamment dans le cadre de rectification, pour baisser le taux d'alcool dans les préparations.

* Alcool *(macérations de bourgeons, alcoolatures, élixirs floraux)*

Les alcools doivent être obligatoirement issus de la distillation :

- de vin
- de fruits
- de grain

Issus de l'agrobiologie.

Privilégier les filières courtes ou l'autoproduction, c'est à dire à partir des fruits de la ferme et distillés avec un alambic local. Toutefois rester vigilant sur l'absence de méthanol. En cas de doute, une analyse et une fiche technique devra être données par le fournisseur.

Se référer à la réglementation en vigueur pour toute production, détention, achat et vente de produits à base d'alcool. Pour cela, prendre contact avec les douanes de votre département.

* Vinaigre (alcoolatures)

La dénomination «vinaigre» est réservée au produit obtenu exclusivement par le procédé biologique de la double fermentation, alcoolique et acétique, de denrées et boissons d'origine agricole ou de leurs dilutions aqueuses.

Pour information : Il faut au moins 5° d'acide acétique pour pouvoir écrire «vinaigre». Pour tous les vinaigres, il ne faut pas dépasser les 0,5° degré alcoolique. Sauf pour le vinaigre de vin, ou la teneur minimale est de 6 ° d'acide acétique et 1,5° degré alcoolique, les vinaigres issus de vins de liqueur ou de vins doux naturels, pouvant atteindre 3° degré alcoolique.

L'idéal est de fabriquer son vinaigre à partir des fruits de la ferme. Les fruits, ou jus, ou vin peuvent également être achetés, le plus localement possible à une ferme *Nature & Progrès*, *Demeter* ou en agrobiologie et ne doivent pas être pasteurisé. La fermentation / fabrication du vinaigre doit ensuite respecter le cahier des charges *Nature & Progrès*.

Quand il est acheté, le vinaigre, en plus d'être certifié en agrobiologie, doit être le produit d'une fermentation longue, avec un procédé d'obtention où sont interdits la pasteurisation et l'adjonction d'additifs chimiques *(le collage et la filtration sont autorisés)*. Un vinaigre acheté portant la mention *Nature & Progrès* remplit ces conditions. Concernant les autres vinaigres en agrobiologie, il faudra s'en assurer en demandant la fiche technique au fournisseur. Dans tous les cas, le vinaigre issue de la méthode immergée en 24 heures,

dite «flash», n'est pas utilisable. C*e procédé industriel très énergivore donne une qualité médiocre, et il ne s'agit plus d'une fermentation.* Le vinaigre d'alcool, fabriqué à partir d'éthanol, n'est pas autorisé.

* Glycérine *(macérations de bourgeons)*

Seule la glycérine végétale issue de l'agrobiologie et de qualité alimentaire est autorisée. En l'état actuel de la filière, il serait souhaitable de travailler à la mise en place de circuits plus courts et plus éthiques.

* Miel *(macérations de bourgeons)*

On utilisera le miel produit sur sa ferme ou provenant d'un apiculteur *Nature & Progrès* ou en agrobiologie.

> *Pour des questions de viscosité, les miels fluides semblent mieux adaptés (exemple : Acacia).*

* Sucre *(macérations de bourgeons)*

Étant donné l'état actuel de la filière, le sucre de canne et de betterave certifié de l'agriculture biologique sont acceptés en privilégiant les filières courtes, et le commerce équitable.

* Sirops extraits de plantes *(macération de bourgeons)*

En raison du caractère parfois exotique de ces plantes, sont tolérés les sirops d'agave, d'érable...certifiés de l'agriculture biologique et issus de filières courtes et du commerce équitable.

D- Détail des compléments alimentaires SIMPLES

Sont détaillées ici chaque transformation spécifique, en citant les ingrédients utilisés / utilisables tels qu'ils ont été définis auparavant.

D'une manière générale :
- La congélation est interdite.
- Bien s'assurer de la détermination botanique de l'espèce végétale récoltée.

* Alcoolatures

Matière première : plantes fraîches ou sèches
Intrants : eau, alcool

> *Pour information, on parle d'alcoolature quand la plante fraîche est mise en œuvre et de teinture quand la plante sèche est mise en œuvre. Le terme Teinture mère est réservé au médicament.*

Il s'agit d'une macération de plantes entières ou de parties de plantes dans une solution hydro-alcoolique dont le titre alcoolique peut varier en fonction de l'espèce de plante mise en œuvre ou des protocoles choisis.

La cueillette interviendra au stade phénologique optimal de la plante ou partie de plante que l'on souhaite récolter.
En cas de broyage/trituration, on évitera au maximum l'échauffement dû au procédé mécanique.
Pour limiter l'oxydation, on immergera les plantes le plus rapidement possible après la cueillette dans le solvant et en tous cas, moins de 2 heures après celle-ci.

Le protocole de la pharmacopée préconise que l'équivalent poids sec de la plante fraîche mise à macérer soit égale au dixième du poids du solvant.

Durée de macération : minimum 3 semaines à l'abri de la lumière en veillant à ce que les plantes soient complètement immergées.

* Macérations de bourgeons

Matière première : tissus frais en croissance contenant des cellules indifférenciées : bourgeons ou jeunes pousses ou radicelles ou écorces internes fraîches
Intrants : eau, alcool, glycérine ou miel ou sirop de sucre ou sirop d'agave ou sirop d'érable...

C'est une macération de bourgeons frais dans un mélange de 3 solvants à l'abri de la lumière, à température ambiante et constante.
La cueillette ne doit intervenir qu'après le début du débourrage.
En cas de broyage/trituration, on évitera au maximum l'échauffement dû au procédé mécanique.
Pour limiter l'oxydation, on immergera les plantes le plus rapidement possible après la cueillette dans le solvant et en tous cas, moins de 2 heures après celle-ci.

Pour information, le protocole de la pharmacopée préconise que l'équivalent poids sec de bourgeons frais mis à macérer soit égale au vingtième du poids du solvant

Durée de macération : minimum 3 semaines à l'abri de la lumière en veillant à ce que les plantes soient complètement immergées.

* Élixirs floraux

Matière première : fleurs fraîches
Intrant : eau, alcool et/ou sirop d'agave/sirop d'érable…

On suivra le calendrier biodynamique des semis pour choisir le moment le plus opportun pour réaliser la cueillette (journées ensoleillées en lune ascendante et jour fleur). Le récipient doit être en verre ou en cristal et l'imprégnation doit se faire sur le lieu de cueillette : remplir le récipient d'eau à ras bord. Cueillir les fleurs et les déposer aussitôt à la surface de l'eau. Laisser imprégner au minimum 3h (optimum étant entre 3 et 4h). Une fois l'imprégnation récupérée, la rajouter le plus rapidement possible (dans les 2 h suivant l'imprégnation idéalement) dans le solvant choisi et dynamiser aussitôt. Il est conseillé d'emmener le solvant sur place sauf quand le lieu de cueillette se trouve sur la ferme. Les dilutions sont laissées à l'appréciation de chaque producteur. Par exemple, Bach conseille une dilution au 1/240e.

E- Les conditions de Transformation SIMPLES

La fabrication des compléments alimentaires doit respecter la réglementation en vigueur en ce qui concerne les bonnes pratiques de fabrication, le stockage, l'étiquetage. Chacun est tenu de se tenir informé de son évolution.

Les produits façonnés par un tiers avec des produits SIMPLES ne bénéficient pas de la mention SIMPLES. **Le façonnage n'est pas autorisé.**

Travaillant sur du vivant, lors de la fabrication et du stockage de nos produits il est important d'éviter les expositions aux champs électromagnétiques dans la mesure du possible.

* Dilution et dynamisation

Les préparations peuvent s'utiliser soit en l'état (macérât-mère) soit diluées et dynamisées pour des raisons de toxicité ou pour optimiser le potentiel de la plante.

> *Conseils et exemples pour la dilution dynamisation :*
> *L'eau sera utilisée uniquement comme diluant (voir chapitre EAU ci-dessus). Toutefois pour assurer la stabilité du produit, de l'alcool sera ajouté avant dynamisation pour obtenir un degré alcoolique d'un minimum de 25 %. Plus le taux d'alcool est élevé, meilleure sera la conservation.*
>
> *Chaque dilution pourra être accompagnée de dynamisation dont voici le principe général partagé par un producteur :*
> *Alternance d'un choc et d'un vortex au rythme cardiaque pendant un certain temps. Les succussions (choc+vortex) se font en pleine conscience c'est-à-dire, le mental libre dans un calme ambiant en visualisant la plante à dynamiser.*
> *Le volume à dynamiser ne doit pas dépasser les 3/4 du volume du récipient en sachant que l'idéal se situe à la moitié du volume du récipient.*
> *Réaliser 150 succussions (2'30") pour arriver au maximum de la montée énergétique.*
> *Laisser reposer avant de flaconner.*

* Contenants/matériel

Suivant les étapes de fabrication, nous serons amenés à utiliser différents types de contenants/matériel :

- **macération** : verre, terre cuite, cristal
- **pressage** : inox, bois, céramique

* Filtration

Matières autorisées pour les filtres : tissus, nylon, inox, papier
Tous les filtres utilisés doivent obligatoirement être non chlorés.

Attention, le terme alimentaire ne signifie pas «non chloré», pour cela demander la garantie au fabricant.

* Stockage et conservation

Les contenants autorisés pour la conservation des produits finis avant le conditionnement final sont les mêmes que lors de la fabrication.

* Contenant final

Les contenants pour la commercialisation des compléments alimentaires SIMPLES sont en verre. Les bouchons et capsules plastiques sont autorisés (codigouttes ou pipette verre).

* Étiquetage

Se référer à l'étiquetage spécifique pour les compléments alimentaires dans le « Guide de la réglementation de la vente directe des plantes aromatiques et médicinales » disponible en pdf sur le site Simples.

* Lieu de transformation & hygiène

Se référer à l'Annexe 6 : Bonnes Pratiques de fabrication
Vigilance sur les produits de nettoyage qui portent des labels «verts» et ne sont en réalité pas adaptés.

* Cahier de transformation

Le producteur doit tenir un cahier de transformation ou fiches de fabrication et le/les présenter lors de sa visite annuelle SIMPLES. Doivent y figurer:
- le numéro de lot,
- le nom de la plante
- la date de récolte
- la date de fabrication,
- les quantités d'intrants et de matières premières mises en œuvre
- la date de filtration
- la date de flaconnage et le numéro de lot des produits finis

Le procédé de fabrication reste à la discrétion des producteurs.trices transformateurs.trices.

ANNEXE 1 - Critère de qualité de l'eau

Cures d'eau pour entretenir votre santé (Par 3 semaines renouvelables) :

- L'eau hydrogénée neutre par bâton de Mg (magnésium) ou par machine
- Certaines eaux thermales prises au griffon
- la sève de bouleau
-

A éviter :

- L'eau du réseau, de puits ou de pluie non purifiée, non reminéralisée et non dynamisée
- L'eau en bouteille de plastique instables
- les eaux trop minéralisées (> 120 mg/L de résidu total à sec)
- Les eaux gazeuses
- L'eau distillées
- L'eau alcaline réductrices (à utiliser uniquement en cure médicale)

*Plastiques instables transmission de particules dans le contenu		*Plastiques stables pas de transmission de particules plastiques	
PETE 1	Polyéthylène téréphralate (transparent)	LDPE 4	Polyéthylène basse densité (opaque)
HDPE 2	Polyéthylène	PP 5	Polypropylène (opaque)
PVC 3	Polyvinyl Chlorure (opaque)		
PS 6	Polystyrène		
PC 7	Polycarbonate et autres		

*Ces logos se situent sous la bouteille

ANNEXE 2 - Critère de qualité Saindoux - Axonge

Pour que l'axonge (saindoux utilisé en cosmétique) puisse être utilisé dans une transformation cosmétique SIMPLES, il doit :

Être de qualité biologique (sans obligation de label)
Être obtenu par chauffage lent des pannes suivi d'une filtration
Conservé par stérilisation ou pasteurisation dans des bocaux en verre. L'ajout de conservateurs est interdit.

Concernant l'élevage :

- Élevage fermier, familial, de petite taille
- Alimentation des animaux :déchets de cuisine ou de jardin, aliment concentré autorisé en bio
- Origine des animaux : Naissance à la ferme ou acheté à un élevage bio pour élevage à la ferme
- Traitements : seuls ceux autorisés en bio, antibiotiques et vermifuges, maximum 2 traitements par an.
- Le saindoux provenant des élevages industriels, même ceux certifiés en Bio, est interdit.

ANNEXE 3 - Fiche technique Alcool

Nom -adresse logo du producteur	FICHE TECHNIQUE / FICHE DE SECURITE	Date de rédaction xx/xx/20xx
	Alcool Ethylique issu de la distillation	Version 1 Mise à jour xx/20xx

1- Identification de la substance

Nom du produit : Alcool Ethylique issu de la fermentation et de la distillation de xxxx

INCI : Alcohol

Nom pharmacopée européenne : alcoholum/ethanolum

Substance 100% pure et naturelle.

N° CAS : 64-17-5

N° CE : 200-578-6

2- Coordonnées du Fabricant :

3- Description :

Procédé de fabrication : .....

Origine du fruit ou grain distillé , indications de cueillette

Composition :

analyses

contrôles visuels, olfactifs...

Aspect :

Liquide, transparent, incolore, limpide

4- Stockage et conservation

La conservation des produits se fait dans des récipients en xxx.

- à l'abri de la lumière? entre 15° et 20°
- durée de conservation
- récipients fermés hermétiquement
- .....

5- Stabilité

Stable.

6- Dangers

Facilement et fortement Inflammable

7- Elimination

Bonne biodegradabilité

Rincer les contenants avant de les jeter ou de les recycler

Nom -adresse logo du producteur	FICHE TECHNIQUE / FICHE DE SECURITE	Date de rédaction xx/xx/20xx
	Alcool Ethylique issu de la distillation	Version 1 Mise à jour xx/20xx

8- Information toxicologiques :

inhalation de vapeurs faible euphorie, faible irritation des yeux possibles

contact avec les yeux irritation

contact avec la peau déssechement de la peau, inflammation légère

ingestion euphorie, vertiges, ivresse

9- Conduite à tenir en cas de :

contact avec les yeux

rincer immédiatement et abondament à l'eau en maintenant les paupières ouvertes

si une irritation persite ou que l'on aperçoive une irritation, consulter un ophtalmologiste

retirer les lentilles pour ceux qui en portent

ingestion accidentelle dépassant la dose recommandée

rincer la bouche avec de l'eau

faire boire beaucoup d'eau

surveiller la survenue de tout effet néfaste pour la santé

contacter un médecin le cas échéant

irritation de la peau

laver à l'eau

surveiller la disparition de l'iritation

inhalation

ecarter la personne de la zone de diffusion, allonger, surveiller la disparition des troubles

contacter un médecin dans le cas contraire

deversement de l'alcool

proscrire l'utilisation d'une flamme et couper toute source d'inflammation

disperser les vapeurs en aérant à l'air frais

absorber avec un linge et rincer abondament

10- Transport (fournir la fiche de transport)

11- Qualité

Label, cahier des charges, procedés de transformation , de cueillette

ANNEXE 4 - Fiche produit de la ruche

Nom prénom	***FICHE TECHNIQUE MATIERE PREMIERE***	***Date***
adresse	***Cire d'opercule ou ruches varrés - Propolis –gelée royale -miel***	

<u>Identification</u> de la substance

Nom du produit :

INCI : langage international des ingrédients cosmétiques.

Cera alba, propolis, Royal jelly.

Substance 100% pure et naturelle.

Coordonnées du récoltant :

Mode d'obtention du produit

Origine

Produit par les abeilles sur différents ruchers dans les départements suivants :

Environnement (ex : zone de montagne, prairies, forêt…)

Caractéristiques organoleptiques et physiques

Critères évalués	
Texture :	
Saveur :	-
Couleur :	
Odeur :	
Aspect :	

Stockage et conservation :

Stabilité :

Transport non réglementé

Statuts et certificat REACH non réglementé

Qualité

Engagement

Les ruches sont tenues préférentiellement loin des grandes cultures. Les produits de la ruche doivent provenir de ruchers conduits selon les principes de l'agriculture biologique ou biodynamique.

Les ruches et les abeilles qui fournissent la cire, la propolis, le miel ou la gelée royale ne font l'objet d'aucun traitement autre que ceux autorisés par le cahier des charges de l'agriculture biologique.
Les seuls traitements utilisés sont les acides formique et oxalique issus de chimie organique

Les abeilles sont traitées avec respect.

Les nourrissements sont uniquement des nourrissements de survie fait avec du miel ou des sucres sous mention AB

Le stockage se fait à l'abri de la poussière et des sources de pollution.(matériaux, pollutions électromagnétiques…)

Les renseignements que contient cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné.

Signature de l'apiculteur

ANNEXE 5: Fiche technique Production de lait à la ferme

Le lait d'origine animal (brebis, chèvre, ânesse, jument) entrant dans la composition d'un produit cosmétique SIMPLES doit être auto-produit ou provenir d'une ferme locale.

Le cahier des charges n'impose pas la certification AB et/ou Nature et Progrès de cette production, mais il l'encadre par des règles définies ci-dessous.

Conditions de vie des animaux :

- Au pré et pâtures au maximum
- Si à l'étable une partie de la journée ou de l'année, un accès quotidien au pré doit être assuré

Alimentation des animaux :

- Herbe, pâturage sans aucun intrant d'origine chimique / semences ogm ou enrobées
- Fourrage de qualité biologique
- Céréales certifiés agriculture biologique

Ménage et soins des animaux :

- Les jeunes ne sont pas séparés des mères à la naissance ; ils sont élevés sous la mère pendant une période minimum d'un mois
- La traite manuelle est à favoriser
- Le lait est filtré directement après la traite et conservé au froid
- Les animaux sont soignés avec des préparations naturelles à base de plantes, si possible auto-produites. Les traitements antibiotiques et vermifuges chimiques ne sont pas autorisés. Si, pour des cas graves, ces traitements sont utilisés, le lait des animaux traités ne doit pas être utilisé pendant une période d'un mois suivant la fin du traitement.

Pour tous autres détails, se référer au cahier des charges Nature&Progrès et AB.

ANNEXE 6 : Conditions de fabrication, les bonnes pratiques simples

(ce document s'inspire de la norme Iso 22716 et du mode opération général de fabrication de la malette cosmétique Simples)

1/ Le personnel

Celui/celle qui fabrique:

Etre concentré-e, présent-e. Nombre limité des personnes présentes (une ou deux personnes)
Une atmosphère harmonieuse, positive, en conscience, du calme et de la concentration

Lavage des mains :

• Lavage mains fréquent (Ex: savon de Marseille, savon bio,..)
• Séchage soigneux
• Si nécessaire, compléter avec alcool 70°, etc

Habillement :

• Des chaussures et un tablier / blouse, dédiés à la fabrication cosmétique,
• Les cheveux attachés,
• Si nécessaire : charlotte, lunettes et gants jetables.

Formations du personnel adaptées aux spécificités des producteurs SIMPLES:

• formations SIMPLES,
• connaissance du cahier des charges SIMPLES,
• écoles, CFPPA, stages, formation continue, etc...

Spécificité des fabricants SIMPLES dans leur relation avec les plantes :

• Relation intime avec la plante permettant la maîtrise de la chaîne de transformation depuis les matières premières complexes et vivantes jusqu'à un produit fini traditionnel
• Un chemin de connaissances issu de la tradition, souvent validé par de nombreuses années d'expérience
• Recherches personnelles guidées par l'intuition
• Reconnaissances par les pairs de la pérennité des savoirs et savoir-faire traditionnels populaires sur les simples.

2/ Les locaux

Lieu le plus souvent polyvalent avec la transformation de type alimentaire : sirops, vinaigres, huiles, confiture, PAM et légumes, …

- Dans ce cas, **travailler par campagnes** en s'assurant que le local est exclusivement dédié à l'activité cosmétique lors de la fabrication .

• Une seule fabrication à la fois, une mise en œuvre à la fois, une seule opération est menée en même temps
• Postes de travail dédiés : une zone lavage, une zone pesée, une zone de fabrication et de mise en flacon, une zone d'étiquetage et des placards dédiés pour le rangement ;
• Dans le cas d'une zone polyvalente, mettre en œuvre une chronologie des différentes

opérations avec un nettoyage adapté entre chacune d'elles.
• Une zone pour le stockage des matières premières,
• Une zone pour la fabrication et le conditionnement,
• Une zone pour le stockage produit fini.

Précautions avant de commencer une fabrication :
• L'atelier et le plan de travail sont propres et rangés.
• Local fermé : faire en sorte que personne ne rentre dans le local durant la fabrication,
• Les revêtements doivent permettre un nettoyage facile (inox, carrelage...)
• Moustiquaires aux fenêtres, sinon les fenêtres sont fermées lors des fabrications, si nécessaire, stores pour la protection du soleil.

Nettoyage avant et après chaque fabrication :
• Sol : nettoyage avec des produits adaptés,
• Paillasse / plan de travail : nettoyage et désinfection avec des produits adaptés (alcool aditionné d'huiles essentielles par exemple)

La circulation dans le local de fabrication :
- Eviter les flux croisés de matière,
- Une marche en avant est organisée avant et pendant chaque fabrication.

3/ Equipements
Rangements : étagères et armoires spécifiques aux équipements destinés aux fabrications cosmétiques et clairement identifiées (étiquettes).

Matériel :
• après nettoyage, le matériel de transformation est stérilisé ou désinfecté (alcool 70°, vapeur, …) avant son utilisation
• ustensiles déposés à l'envers en dehors de leur utilisation
• Balances : prévoir un étalonnage mensuel de la balance avec un cahier de suivi des étalonnages (poids étalon léger et lourd).

Plan de travail lisse facilitant le nettoyage.
Exemples :
• plaque de marbre,
• table en métal, Paillasse en inox

4/ Matières premières
Rangement :
• espace et stockage de Matières Premières dédiés : identification des zones par étiquetage
• pratiquer la marche en avant
• rotation des stocks : 1er entré = 1er sorti

Lors d'une fabrication :
• préparer toutes les matières premières nécessaires,
• vérifier la date de péremption/DDM de chaque matière première.

L'eau : Selon les Bonnes Pratiques de Fabrication, la qualité de l'eau utilisée en production est indiquée dans les recettes concernées, traitée pour éviter les risques de contamination et

vérifiée avant chaque fabrication :
• eau du robinet,
• eau de source, Exemple de documents : a minima, les résultats d'analyses de l'eau effectués par la commune ou personnel.

Spécificité des fabrications SIMPLES pour les cérats :
l'eau n'est jamais utilisée directement dans la formule, la phase aqueuse est toujours un hydrolat

5/ Articles de conditionnement (flacons, pots, couvercles et bouchons...)

Rangement

- Espace et stockage dédiés pour les articles de conditionnement cosmétique
- Rangement identifié
- Rotation des stocks : 1er entré = 1er sorti

Lors d'une fabrication :

préparer les articles de conditionnement primaires (ceux en contact avec le produit) et secondaires nécessaires (étiquettes, étuis …)

6/ Production et produit fini

Tenir un cahier de fabrication facilement consultable par la/le visiteur-se

Organisation :

- Pas de transformation alimentaire pendant la fabrication cosmétique
- Apporter tout ce qu'il faut dans le laboratoire : emballages, matières premières, plantes/produits intermédiaires, articles de conditionnement (flacons, étiquettes, etc.) etc.
- Préparer tout le matériel nécessaire avant de commencer :

o Mode opératoire et fiche de fabrication
o Disposer les produits dans l'ordre où ils seront utilisés.
o Mettre tous les ingrédients sur la table avant la pesée et leur mise en œuvre

- Effectuer la fabrication, puis le conditionnement en continu.
- L'étiquetage peut être effectué ultérieurement. Dans ce cas : identification des produits permettant d'assurer la traçabilité des lots

Fabrication :

- La base : la formule et mode opératoire du produit
- La fiche de fabrication (ou cahier de fabrication) : permet de suivre chaque fabrication et d'attribuer les n° de lot identifiant chaque fabrication. Ce n°de lot sera reporté sur le produit commercialisé de façon lisible
- Les documents de fabrication sont archivés par année, pendant 10 ans
- La fabrication se fait au fur et à mesure des ruptures de stock et des demandes, par petits lots

Conditionnement :

Vérifier l'étiquetage avec la date de durabilité minimale (DDM), pictogramme sablier ou « à utiliser avant le », est impeccable.

Notion de lot et numéro de lot

Lot : Quantité définie d'une matière première, d'un article de conditionnement ou d'un produit

fabriqué en une opération ou une série d'opérations, telle qu'elle puisse être considérée comme homogène.
Numéro de lot : Combinaison caractéristique de chiffres, lettres et/ou symboles qui identifie spécifiquement un lot
Chaque producteur formalise son système d'identification des lots, adapté à ses spécificités.

Les spécificités des productions SIMPLES :
• la fabrication par petits lots
• une rotation du stock : pas de stockage dans la durée

Une échantillothèque permet de faire un suivi de la stabilité des lots dans le temps :
• des matières premières autoproduites (macérâts huileux, hydrolats …)
• des produits finis fabriqués (Baumes, Cérats, Huiles de macération …)

7/ Labo Contrôles Qualité

Des contrôles organoleptiques sont effectués avant la libération du produit (odeur, couleur, aspect)

8/ Déchets

Pour éviter les flux croisés, les déchets sont éliminés en fin de fabrication et avant le nettoyage des locaux et des poubelles un tri sélectif est effectué.

9/ Réclamations & Rappels

Réclamations :

- formaliser une procédure avec un n° de téléphone pour le rappel des lots,
- une attention particulière en cas d'effet indésirable.

Traçabilité : rappeler les n° de lot des produits finis sur les factures et les bons de livraison

10/ Audits internes

Le producteur recoit la visite de contrôle d'un pair chaque année.
Rappel : un inventaire annuel des stocks est requis

11/ Documentation

Les Formules (recettes):

Chaque formule est classée sous format papier ou informatique avec :

- une date de création et une référence,
- pour la formule quali-quantitative :

o chaque ingrédient est identifié avec au minimum le nom INCI,
o la formule doit être égale à 100%.

Les fabrications (mode opératoire):

Description de chaque étape : soit papier, soit informatique

Le nettoyage :

- Procédure de nettoyage
- Petit planning ou organisation régulière, avec fiche de suivi (traçabilité).

La balance :

prévoir un cahier de suivi des étalonnages annuels

Traçabilité :

La codification des n° de lots est expliquée dans un document de fabrication pour :

- les matières premières, plantes, produits intermédiaires, articles de conditionnement qui rentrent dans le laboratoire
- et les produits finis qui sortent.

Plan des locaux avec identification des zones de travail

Procédure de rappel des lots : afficher le n° de téléphone de la personne responsable de la fabrication à contacter en cas d'urgence

12/ règles d'étiquetage

- Nom du produit
- Composition: liste des ingrédients (INCI) par ordre décroissant
- Limite de conservation: DDM ou PAO
- Contenance
- Numéro de lot
- Coordonnées de la personne responsable
- Précautions d'emploi particulières
- Précaution de conservation (à l'abri de la lumière, de la chaleur,...)
- Mode d'utilisation (si spécifique)