


# Sommaire

<b>La filière PPAM</b> .....	9
<b>I - Pourquoi ce guide ?</b> .....	11
<b>A - Introduction</b> .....	11
<b>B - Contexte et enjeux</b> .....	11
<b>II - Qu'est-ce que la qualité ?</b> .....	13
<b>A - Définitions</b> .....	13
<b>B - Identification des besoins</b> .....	16
<b>C - La qualité dans la filière PPAM</b> .....	16
 <b>Première partie</b> .....	19
Construire et préserver la qualité des PPAM	
<b>I - Qualité intrinsèque</b> .....	20
<b>A - Définition</b> .....	20
<b>B - Définition des objectifs attendus : une étape clé</b> .....	21
B.1 - Identité et identification .....	21
B.2 - Notion de « marqueur » ou de « principe actif » .....	22
<b>C - Impact des étapes de production sur la qualité intrinsèque</b> .....	25
C.1 - Culture .....	25
C.2 - Récolte .....	25
C.3 - Séchage .....	25
C.4 - Transformations .....	26
C.5 - Stockage .....	26
C.6 - Conditionnement et expédition .....	26
<b>II - Qualité extrinsèque du produit</b> .....	28
<b>A - Définitions</b> .....	28
A.1 - Qualité extrinsèque .....	28
A.2 - Contaminants et résidus .....	28
A.3 - Toxicité aiguë et toxicité chronique .....	29

<b>B - Fixation des teneurs maximales et principe ALARA</b>	29
<b>C - Principaux contaminants</b>	31
C.1 - Facteurs biologiques	32
C.2 - Facteurs chimiques	37
C.3 - Facteurs physiques	39
<b>III - Recommandations pour assurer et maintenir la qualité du produit</b>	41
<b>A - Culture</b>	41
<b>B - Récolte et cueillette</b>	44
<b>C - Séchage et battage</b>	45
C.1 - Séchage	45
C.2 - Battage	47
<b>D - Coupe et broyage</b>	48
<b>E - Traitements de dératisation, désinsectisation et débactérisation</b>	48
E.1 - Dératisation	48
E.2 - Désinsectisation	49
E.3 - Débactérisation	50
<b>F - Bâtiments de stockage</b>	51
<b>G - Conditionnement</b>	54
<b>H - Transport et expédition</b>	55
<b>I - Matériel</b>	55
<b>J - Personnel et formation</b>	56
<b>IV - La réglementation, les contrôles et la surveillance</b>	57
<b>A. - Réglementation</b>	57
<b>B. - Contrôles et surveillance</b>	58
 <b>Deuxième partie</b>	59
Les huiles essentielles et leurs particularités	
<b>I - Introduction</b>	60
<b>A - La filière huile essentielle en France</b>	60

## II - Huile essentielle définition et spécificités ..... 60

A - Définition ..... 60

B - Origine dans la plante ..... 62

C - La distillation des huiles essentielles ..... 63

D - Chiralité ..... 63

E - Critères de qualité des huiles essentielles ..... 64

E.1 - Critères objectifs ..... 64

E.2 - Critères subjectifs ..... 65

F - Comment analyser une huile essentielle ? ..... 65

F.1 - Données physico-chimiques ..... 66

F.2 - La chromatographie en phase gazeuse ..... 67

## III - L'extraction ..... 68

A - La distillation à la vapeur d'eau ..... 68

A.1 - Vapo-hydrodistillation ..... 68

A.2 - Vapo-distillation ..... 68

B - La distillation à l'eau ou hydrodistillation ..... 69

C - L'expression à froid ..... 70

## IV - Les facteurs impactant la qualité ..... 71

A - Variétés ..... 71

B - Chémotypes ..... 72

C - Contexte pédoclimatique ..... 72

D - Pratiques de culture et de récolte ..... 73

E - Distillation ..... 75

F - Conservation ..... 76

## V - Les contaminants ..... 77

A - Facteurs biologiques ..... 77

B - Facteurs chimiques ..... 77

B.1 - Le cas des métaux lourds ..... 77

B.2 - Le cas des emballages ..... 77

## **VI - Les exigences réglementaires** .....78

**A - L'étiquetage des dangers : l'étiquette « CLP »** ..... 78

**B - La Fiche de Données de Sécurité (FDS)** ..... 80

**C - Le règlement REACH** .....81

**C.1 - Le rôle du CIHEF** ..... 82

**D - Réglementation selon l'usage** ..... 82

**D.1 - Vente en gros** ..... 82

**D.2 - Vente directe** ..... 83

**E - Les documents réglementaires à la demande du client** ..... 85

**E.1 - Certificat IFRA** ..... 85

**E.2 - Certificat CMR** ..... 86

**E.3 - Certificat allergènes** ..... 86

**F - Le transport des huiles essentielles** ..... 87

**F.1 - Matières dangereuses** ..... 87

**F.2 - Recommandations générales** ..... 88

**F.3 - Recommandations pour les matières dangereuses** ..... 88



## **Troisième partie** ..... 89

Le management de la qualité appliqué à la production de PPAM

## **I - Plan de maîtrise sanitaire** .....90

**A - Bonnes pratiques d'hygiène (PRP)** ..... 90

**B - Qu'est-ce que l'HACCP ? Pourquoi la mettre en place ?** ..... 90

**C - La traçabilité** ..... 96

**C.1 - Qu'est-ce que la traçabilité ?** ..... 96

**C.2 - Comment la mettre en œuvre ?** ..... 96

**C.3 - Contrôles** ..... 98

## **II - Construire un Système de Management de la Qualité** .....99

**A - Définition et objectifs** ..... 99

**B - Démarches de valorisation d'un produit** ..... 102

**B.1 - Signes officiels d'identification de la qualité (SIQO) et / ou de l'origine d'un produit** .....102

B.2 - Agriculture biologique .....	108
B.3 - Cahiers des charges privés .....	111
B.4 - Autres exemples de démarches (liste non exhaustive) .....	117
<b>C - Comment mettre en place un Système de Management de la Qualité ? .....</b>	<b>120</b>
<b>D - Contenu du Système de Management de la Qualité .....</b>	<b>121</b>
D.1 - Le système documentaire .....	121
D.2 - Analyse des risques .....	122
D.3 - Système de Management Environnemental (SME) .....	123
<b>E - Évolution et mise à jour du Système de Management de la Qualité .....</b>	<b>124</b>
E.1 - Audits .....	124
E.2 - Veille réglementaire .....	125
E.3 - Autres motifs de modification .....	125
<b>Conclusion</b> .....	<b>125</b>

 <b>Annexes</b> .....	<b>127</b>
Pour en savoir plus ...	

<b>Contacts</b> .....	<b>128</b>
<b>Abréviations utilisées</b> .....	<b>129</b>
<b>Références réglementaires</b> .....	<b>129</b>
<b>Microbiologie</b> .....	<b>132</b>
<b>Facteurs de dessiccation</b> .....	<b>134</b>
<b>Mycotoxines</b> .....	<b>135</b>
<b>Les insectes dans les denrées stockées</b> .....	<b>137</b>
<b>Annexe 1 : Exemples de fiches d'enregistrement</b> .....	<b>140</b>
<b>Annexe 2 : Exemple d'un sommaire de manuel qualité</b> .....	<b>149</b>

