DOSSIER DE DEMANDE D'INDICATION GEOGRAPHIQUE

ABSOLUE PAYS DE GRASSE

Les Fleurs d'Exception du Pays de Grasse 57 avenue Pierre Sémard 06130 Grasse France
Siret 521 073 726 00015 APE 9499Z Tel.+33 (0) 4 92 42 34 08 E mail contact@fleurs-exception-grasse.com

1. TABLE DES MATIERES

PREAMBULE 4

1. LE NOM DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE 5

2. DESCRIPTION DU PRODUIT CONCERNE 5

2.1 Type de produit 5

2.2 Descriptif de l'absolue et de ses principales caractéristiques 5

2.3 Listes des plantes historiques 5

3. Délimitation de la zone géographique ou du lieu déterminé associé 6

4. La qualité, la réputation, le savoir-faire traditionnel ou les autres caractéristiques que possède le produit concerné et qui peuvent être attribuées essentiellement à cette zone géographique ou lieu déterminé ainsi que les éléments établissant un lien entre le produit et la zone géographique ou le lieu déterminé associé 8

4.1 Spécificité de l'aire géographique 8

4.1.1 Le relief 8

4.1.2 Le climat 8

4.1.3 L'hydrographie 8

4.1.4 La flore 8

4.2 Histoire de l'implantation et du développement de la parfumerie à Grasse 9

4.2.1 Grasse, creuset d'une économie dynamique dès son origine 9

4.2.2 Parfumerie et métiers du cuir 10

4.2.3 Moulins à huile et premières fabriques de produits parfumés 10

4.2.4 Construction des premières usines 11

4.2.5 L'ère de la parfumerie moderne 12

4.3 Le tournant du XXème siècle 13

4.4 La culture des plantes à parfum en pays grassois 14

4.5 La réputation du produit 16

4.5.1 Paroles de parfumeurs 16

4.5.2 Inscription des savoir-faire de la parfumerie au patrimoine immatériel de l'UNESCO 17

5. La description du processus d'élaboration, de production et de transformation dont les opérations de production et de transformation qui doivent avoir lieu dans la zone géographique ou le lieu déterminé ainsi que celles qui garantissent les caractéristiques mentionnées au chapitre 17

5.1 Matières premières végétales 17

5.2 Fabrication de l'absolue 17

5.2.1 Phase 1 : l'extraction primaire de la biomasse issue du territoire 18

5.2.2 Phase 2 : La transformation de l'extrait primaire en absolue 24

6. L'identité de l'organisme de défense et de gestion, ses statuts, la liste des opérateurs initiaux qu'il représente et les modalités financières de leur participation 28

6.1 L'identité 28

6.2 Statuts de l'organisme de défense et de gestion 28

6.3 Représentativité de l'Organisme de Gestion 28

6.3.1 Liste des opérateurs initiaux de *l'IG Absolue Pays de Grasse* 29

6.3.2 Missions de l'Organisme de Gestion 30

6.3.3 Mission de l'Organisme de Contrôle 30
6.4 Opérateurs intervenant dans les conditions de l'Indication Géographique 31
6.5 Modalités financières de participation des opérateurs 31
7. Les modalités de contrôles 31
7.1 Certification initiale des opérateurs 32
7.2 Surveillance des opérateurs certifiés 33
7.3 Modalités de contrôle des opérateurs certifiés par Bureau Veritas Certification 33
8. Les obligations déclaratives et de tenue de registre 41
9. Les modalités de mise en demeure et d'exclusion des opérateurs en cas de non-respect du cahier des charges - Plan de traitement des manquements par Bureau Veritas Certification 41
9.1 Type et liste des manquements 41
9.2 Cas entraînant un blocage des produits 44
9.3 Décisions et mesures de traitement des manquements 45
9.4 Appel d'une décision 46
10. Les éléments spécifiques de l'étiquetage 46
11. Les modalités de contrôles de l'ODG 47
Remerciements 48
BIBLIOGRAPHIE 49
Lien Internet 50
Vidéos 50
Annexes 51
Statuts de l'association *Les Fleurs d'Exception du Pays de Grasse* 51

PREAMBULE

Une certification d'origine telle qu'elle existe pour les produits agricoles et agroalimentaires reconnue par les signes officiels de qualité que sont les labels AOP et IGP faisait défaut aux produits spécifiquement industriels. Ce manque a été comblé par le décret d'application n° 2015-595 du 2 juin 2015 de la loi du 17 mars 2014 relative à la consommation par le Ministère de l'Economie, de l'Industrie et du Numérique qui instaure les indications géographiques (I.G.).

La définition de ces nouvelles indications géographiques, codifiée à l'article L.721-2 du Code de la propriété intellectuelle, est la suivante : « une zone géographique ou un lieu déterminé servant à désigner un produit qui en est originaire et qui possède une qualité déterminée, une réputation ou des caractéristiques liées essentiellement à cette origine géographique ».

Le pays de Grasse est le berceau historique et naturel des producteurs et transformateurs de matières premières naturelles depuis le XVIIIème siècle. Il fournit toutes les maisons de parfum, des plus petites et plus confidentielles aux plus grandes et aux plus renommées.

La possibilité de création d'une IG représente, pour les industriels transformateurs et plus largement pour toute la filière, une formidable opportunité, histoire à l'appui, de valoriser et faire reconnaître les savoir-faire locaux liés à la transformation des plantes, ainsi que la qualité des productions végétales du territoire.

Cette démarche ouvre également la voie à la protection de leurs produits face au développement d'une concurrence internationale à bas prix, tout en offrant une garantie, pour le client, de la qualité et de l'authenticité des produits mis sur le marché.

L'association *Les Fleurs d'Exception du Pays de Grasse,* qui représente et défend les intérêts des producteurs de plantes à parfum sur le territoire de Grasse et conduit des projets filière structurants, porte cet ambitieux projet de création de l'IG « Absolue Pays de Grasse », aux côtés des industriels transformateurs, en remplissant le rôle d'Organisme de Défense et de Gestion.

Une action collective locale a été mise en place et un groupe de travail s'est constitué afin de rédiger le cahier des charges ci-joint qui décrit entre autres, les caractéristiques à respecter par le produit.

Grâce à l'obtention de ce label, l'organisme de gestion de l'IG « Absolue Pays de Grasse », contribuera à une mission d'intérêt général de préservation et de mise en valeur des territoires, des traditions locales et des savoir-faire ainsi que des produits qui en sont issus.

D'un point de vue économique, ce label contribuera au maintien et au développement des entreprises et des emplois locaux.

1. LE NOM DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE

« *ABSOLUE PAYS DE GRASSE* »

2. DESCRIPTION DU PRODUIT CONCERNE

2.1 Type de produit

L'essence absolue, plus communément appelée « absolue » est un extrait naturel ou intermédiaire utilisé dans les parfums, arômes et cosmétiques.

Les produits certifiés *IG Pays de Grasse* doivent répondre simultanément aux critères suivants :

- être issus de plantes cultivées ou cueillies dans le périmètre de l'IG
- être transformés dans ce même périmètre

2.2 Descriptif de l'absolue et de ses principales caractéristiques

L'essence absolue ou « absolue » est un « produit obtenu par extraction à l'éthanol à partir d'une concrète, d'une pommade florale, d'un résinoïde, ou d'un extrait par fluide supercritique ». AFNOR – ISO 9235.

Principales caractéristiques :

- Son odeur est caractéristique de la plante dont elle est issue
- L'absolue est soluble à 10% dans l'éthanol et de concentration olfactive maximale

2.3 Listes des plantes historiques

Elle concerne les plantes cultivées, cueillies et extraites actuellement sur le territoire ou faisant l'objet d'un futur projet de culture et d'extraction :

Nous reconnaissons la complexité de la taxonomie. Beaucoup de synonymes peuvent être utilisés pour décrire la même plante. Nous avons choisi d'utiliser le descriptif le plus communément admis.

- Basilic (*Ocimum basilicum* L.)
- Cyprès (*Cupressus sempervirens* L., ext.)
- Estragon (*Artemisia dracunculus*)
- Foin
- Genêt d'Espagne (*Spartium junceun*)
- Genêt blanc (*Genista alba*)
- Géranium rosat (*Pelargonium graveolens spp*)
- Géranium (*Pelargonium x hybridum*)

- Immortelles (*Helichrysum italicum spp*)
- Iris (Iris pallida Lamarck / *Iris Germanica* L.)
- Jasmin (*Jasminum grandiflorum* L.)
- Laurier (*Laurus nobilis* L.)
- Lavande (*Lavandula officinalis spp*)
- Lentisque (*Pistacia lentiscus* L.)
- Lys de la Madone (*Lilium candidum*)
- Menthe poivrée (*Mentha x piperita*)
- Menthe (*Mentha* L.)
- Mimosa (*Acacia decurrens spp*)
- Narcisse (*Narcissus poeticus* L.)
- Oeillet (*Dianthus caryophyllus*)
- Oranger (*Citrus aurantium spp*)
- Romarin (*Rosmarinus officinalis* L.)
- Rose de Mai ou rose de Grasse (*Rosa centifolia* L.)
- Sauge sclarée (*Salvia sclarea* L.)
- Thym (*Thymus vulgaris* L.)
- Tubéreuse (*Polianthes tuberosa* L.)
- Verveine (*Lippia citriodora* Kunth)
- Violette (*Viola odorata* L.)

3. DELIMITATION DE LA ZONE GEOGRAPHIQUE OU DU LIEU DETERMINE ASSOCIE

La zone délimitée pour cette indication géographique témoigne des 2 types d'activités nécessaires à la fabrication des absolues :

- la culture ou la cueillette sauvage des plantes à parfum
- la transformation des plantes en extraits primaires et en absolues

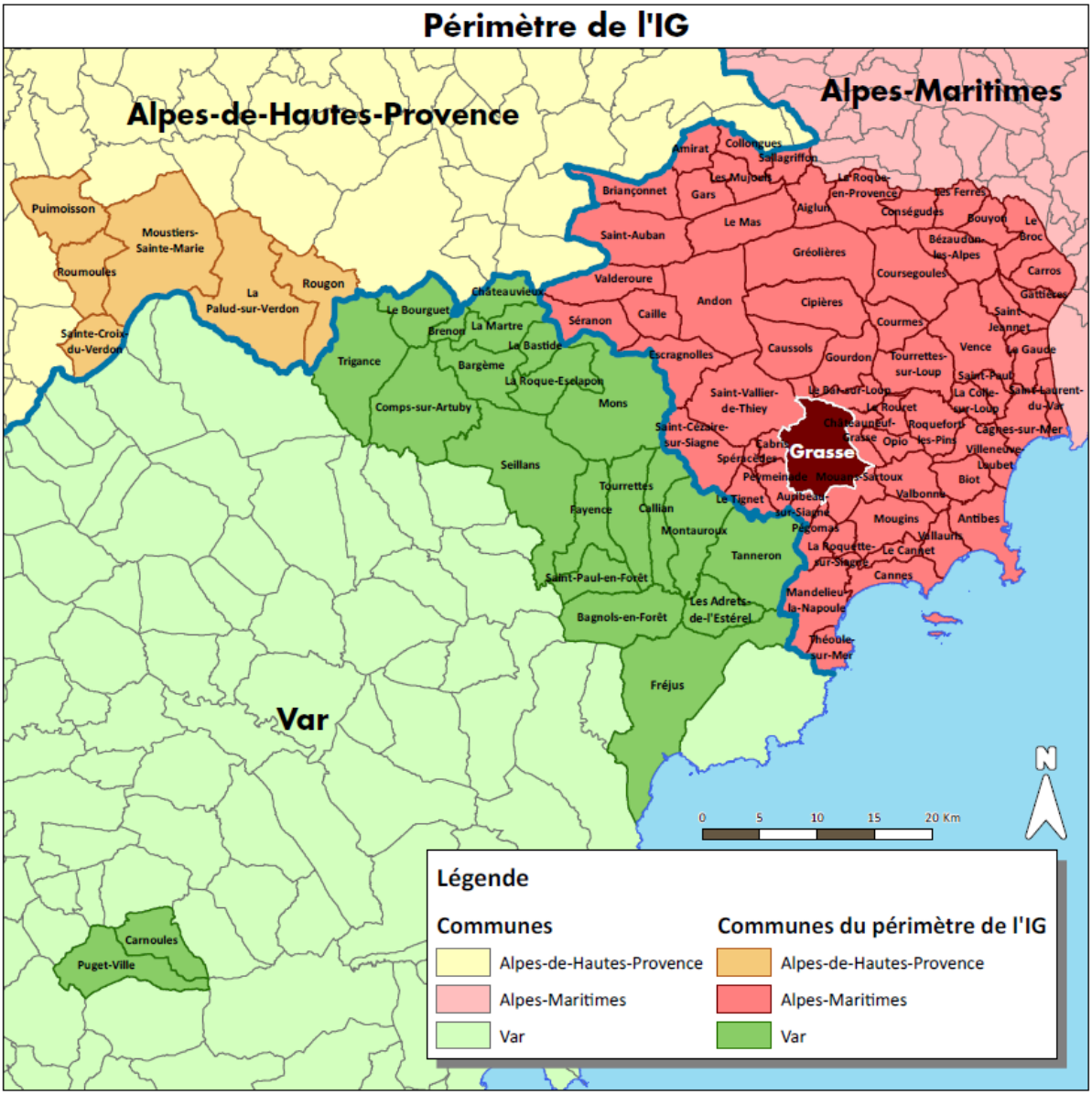
La culture ou la cueillette des plantes, la connaissance des matières premières naturelles et leur transformation s'étendent sur le pays de Grasse au-delà de sa délimitation géographique et administrative stricte, s'élargissant à ce que l'on pourrait nommer des frontières d'activités historiques, la ville de Grasse en constituant le centre référant.
L'indication géographique est attribuée aux absolues issues de plantes à parfum cultivées ou cueillies, et transformées dans cette zone géographique.

Il est à noter que deux communes du Var excentrées ont été adjointes à cette zone. Elles hébergent des producteurs de plantes à parfum, fournisseurs historiques des industriels transformateurs locaux.

L'aire géographique située sur les départements des Alpes Maritimes, du Var et des Alpes de Haute Provence est circonscrite de la façon suivante :

- Dans les Alpes Maritimes : elle s'étend à l'est, jusqu'à la rive droite du Var et à la rive droite de l'Estéron et au sud jusqu'au littoral.

- Dans le Var : elle se limite à l'ouest, aux communes de Trigance, Comps-sur-Artuby, Seillans, Saint-Paul-en-Forêt, Bagnoles-en-Forêt et Fréjus, auxquelles sont adjointes les communes de Puget-Ville et Carnoules plus à l'ouest dans le Var.
- Dans les Alpes de Haute Provence, sont concernées les communes de Moustiers-Sainte-Marie, Puimoisson, Roumoules, Sainte-Croix-du-Verdon, La Palud-sur-Verdon et Rougon.



4. LA QUALITE, LA REPUTATION, LE SAVOIR-FAIRE TRADITIONNEL OU LES AUTRES CARACTERISTIQUES QUE POSSEDE LE PRODUIT CONCERNE ET QUI PEUVENT ETRE ATTRIBUEES ESSENTIELLEMENT A CETTE ZONE GEOGRAPHIQUE OU LIEU DETERMINE AINSI QUE LES ELEMENTS ETABLISSANT UN LIEN ENTRE LE PRODUIT ET LA ZONE GEOGRAPHIQUE OU LE LIEU DETERMINE ASSOCIE

4.1 Spécificité de l'aire géographique

L'industrie de la parfumerie dans le pays de Grasse est étroitement liée à la remarquable richesse de la flore de ce territoire, qui lui a fourni ses premières matières premières. Pour comprendre les raisons de la richesse végétale de ce territoire, il est utile de connaître quelques éléments de sa géographie et de sa climatologie.

4.1.1 Le relief

Le département des Alpes maritimes, écrin principal de la zone historique des plantes à parfum se caractérise par une très grande diversité de paysages. L'aspect général est montagneux. Il se présente comme une succession de puissantes assises s'élevant par étages successifs du bord de la mer Méditerranée jusqu'aux Alpes. (Le plus haut sommet des Alpes Maritimes, le Gélas culmine à 3143 m). Les reliefs peuvent être très accidentés. Près du littoral et dans l'arrondissement de Grasse les plaines sont rares et peu étendues, les collines occupant les neuf dixièmes de la superficie. Elles sont plus vastes dans le canton de Fayence, limitrophe de la zone.

4.1.2 Le climat

La variété des climats recouvre la variété des situations géographiques : climat méditerranéen sur le littoral et climat alpestre dès 800m d'altitude. Le littoral correspond à la zone climatique dite de l'oranger, sur une largeur pouvant atteindre 14 kilomètres vers Grasse et jusqu'à 350 mètres d'altitude. Il bénéficie de régimes atmosphériques stables. Les températures sont clémentes et les hivers, aux gelées rares, particulièrement doux. L'ensoleillement est intense, atteignant certaines années plus de 2 700 heures. Les pluies sont rares pendant l'été et abondantes en automne.

4.1.3 L'hydrographie

L'hydrographie est caractéristique d'une zone montagneuse proche du littoral avec ses fleuves qui convergent vers la mer en vallées parallèles et souvent profondes. La ressource en eau y est considérable grâce à des cours d'eau montagnards, au débit important, alimentés par de fortes précipitations sur le Haut Pays, mais aussi en raison de réserves souterraines, karstiques et de nappes alluviales.

4.1.4 La flore

La flore de ce territoire est à l'image de la diversité des paysages de ce dernier. Situé à l'interface des mondes méditerranéen et alpin, dans laquelle coexistent des milieux très hétérogènes sur le plan géologique et pédologique, et présentant des variations climatiques très contrastées sur de courtes distances, ce territoire se caractérise par une biodiversité végétale élevée avec un étagement très marqué. L'originalité et la diversité de cette flore s'illustrent au travers de nombreuses espèces endémiques qui n'existent nulle part ailleurs, et par la présence d'espèces qui n'existent en France que dans ce territoire.

A lui seul, le département des Alpes Maritimes, recèle 75% de la flore française, concentre 12% des 30000 végétaux de la région méditerranéenne et 55% des 4000 végétaux de l'arc alpin, parmi lesquels quantité de plantes aromatiques (cyprès, genêt, mimosa, sauge, menthe, thym, romarin…). (F. Médail, K. Diadema, V. Nobles, M. Pouget, A. Baumel, Conférence dans le cadre des Rencontres du Thuret – Juillet 2017).

En plus de sa richesse naturelle, le climat du littoral a également permis l'adaptation de végétaux exogènes très divers. On citera ici deux des plantes à parfum qui ont fait la renommée de Grasse : le jasmin *Grandiflorum* introduit au début du XVIIème siècle et la tubéreuse, introduite en Europe dès le XVIème siècle.

La richesse floristique naturelle du territoire, la douceur du climat méditerranéen de son littoral et l'importante ressource en eau, autant d'atouts essentiels qui ont permis au pays de Grasse de devenir le berceau de la parfumerie en offrant à son industrie ses matières premières naturelles d'abord issues de cueillettes puis de cultures.

4.2 Histoire de l'implantation et du développement de la parfumerie à Grasse

4.2.1 Grasse, creuset d'une économie dynamique dès son origine

Depuis sa fondation au XI-XIIe siècle, Grasse semble avoir toujours montré une grande vitalité marchande. Vitalité qui repose sur des critères naturels et humains, mais aussi sur une organisation particulière du pouvoir entre les puissances seigneuriales, comtales et épiscopales qui fait de « Grasse depuis le XIIIe siècle et jusqu'à la fin du XIXe siècle la capitale d'une zone géographique plus vaste que son propre territoire »[1]. C'est une ville d'artisanat, pilier de son activité marchande. Le tissage des draps de laine, activité la plus lucrative de la ville, est progressivement abandonné au cours du XVIe siècle au profit du travail des peaux. « Mégisseries, cordonneries, tanneries, ganteries, forment désormais le socle de la richesse de la ville. On voit également apparaître à cette époque les premières allusions à la parfumerie ».[2]

Cette activité marchande repose sur une classe de négociants qui anime des réseaux commerciaux de grandes importances (importation des peaux, participation aux grandes foires, création de routes commerciales, activité d'armateurs dans les deux ports d'attache que sont Cannes et Antibes...) et qui entretient une véritable « culture marchande locale ». Si bien que « toute l'expérience acquise s'avère le moment venu, utile, pour donner une plus grande ampleur au commerce de la parfumerie. »[3]

Cet essor commence en 1724 avec la création d'une corporation de parfumeurs à part entière, distincte des gantiers, au moment où les métiers du cuir entrent en crise à Grasse et disparaissent sous la Révolution et l'Empire.

1 BENALLOUL, Gabriel - BUFFA, Géraud. « Grasse, L'usine à parfum ». Les Cahier du Patrimoine n°113. Editions Lieux Dits, Lyon, 2015, p17.
2 Idem, p21.
3 Idem, p23

4.2.2 Parfumerie et métiers du cuir

La parfumerie est historiquement liée aux métiers du cuir à Grasse de deux façons : grâce à la mode des gants parfumés et suite à la recherche de nouvelles plantes pour la fabrication du tan.

La mode des gants parfumés :

Se développe au XVIe et XVIIe siècle la mode des gants et autres objets parfumés dont Grasse se fait une spécialité. Le phénomène est à ce point important « qu'à Paris, par exemple, la profession de gantier, spécialisé dans le traitement de petites peaux (moutons, agneaux) obtient à partir de 1614, le monopole de la fabrication et de la vente d'extraits odorants au détriment de la corporation des merciers. Le terme de gantier-parfumeur s'y diffuse à partir de 1656 »[4].

La fabrication du tan :

Le traitement des grandes peaux (bœufs, vaches, buffles) nécessite l'utilisation de poudre tannique servant à rendre les peaux imputrescibles. L'écorce de chêne vert sert jusque-là à la fabrication du tan. Au XVIIe siècle, une pénurie de cette écorce pousse les tanneurs à rechercher d'autres plantes aux propriétés analogues comme le myrte ou le lentisque, plantes prisées également par les parfumeurs. Outre leur qualité « parfumante », ces plantes vont apporter au cuir des qualités de souplesse et de solidité recherchées, qui vont contribuer à l'essor de cette activité.

4.2.3 Moulins à huile et premières fabriques de produits parfumés

Jusqu'au milieu du XIXe siècle, la culture de l'olivier tend à s'imposer comme la principale production agricole du territoire. La richesse des canaux d'irrigation et des cours d'eau a permis le développement de nombreux moulins à Grasse. On en dénombre une soixantaine à la fin du XVIIIe siècle. D'abord majoritairement destinés à moudre des céréales, ils s'orientent de plus en plus vers la fabrication d'huile d'olive dont une part importante est destinée à l'alimentation. L'autre part, produite dans les moulins dits « à ressence » est destinée à la fabrication des savons. Une quinzaine de savonnerie a été recensée à Grasse entre le XVIIe et le milieu du XIXe siècle. La ressource en huile de ressence est à ce point importante que les savonneries grassoises sont en plein essor quand celles de Cannes, d'Antibes et de Cagnes font faillite.

Outre la savonnerie, les liens entre oléiculture et parfumerie sont étroits. L'huile d'olive produite permet l'extraction du parfum des végétaux par enfleurage sur huile, méthode qui tient une place importante dans les premières techniques d'extraction développées à l'échelle industrielle. Par ailleurs, jusqu'à l'apparition de la machine à vapeur vers 1850, l'appareillage des moulins est utilisé pour broyer les pannes de porc nécessaires à la fabrication des pommades parfumées, ainsi qu'à concasser les écorces de bois ou les racines odorantes. Il permet également de comprimer les linges de coton imbibés d'huile parfumée issue de l'enfleurage des végétaux.

Jusqu'à la fin du XVIIIe siècle, on ne trouve pas trace de lieux particuliers dédiés à la production de produits aromatiques. Il est probable que les huiles essentielles et eaux florales se fabriquent, de manière ambulante, au plus près des plantes sauvages, tandis que pommades, huiles parfumées et essences odorantes se font pour une part dans les moulins et pour une autre dans de petits ateliers en arrière-boutique. Les produits fabriqués sont néanmoins variés : savonnettes parfumées, pommades

4 BENALLOUL, Gabriel - BUFFA, Géraud. « Grasse, L'usine à parfum ». Les Cahier du Patrimoine n°113. Editions Lieux Dits, Lyon, 2015, p21-22.

aux fleurs (rose, jasmin, tubéreuse, oranger, jonquille et cassis), huiles parfumées aux mêmes fleurs, essence de rose, œillet et néroli.

L'habit du parfumeur : vente ambulante de divers produits aromatiques vers 1700

A la fin du XVIIIe siècle, apparaît un nouveau modèle de fabrique d'ingrédients parfumés, les « usines-immeubles ». Installées au centre-ville, au milieu des immeubles d'habitation dont elles ne se distinguent pas, elles regroupent pour la première fois en un même lieu tous les modes de fabrication des produits parfumés. C'est une première forme d'industrialisation de la profession. Les procédés d'obtention restent rudimentaires, ils se bornent à l'enfleurage sur graisse et à la distillation, mais ces deux activités forment alors le socle principal de l'activité des grassois.

4.2.4 Construction des premières usines

A partir du milieu du XIXe siècle, les premières véritables usines à parfum sont construites. Ce phénomène est concomitant de l'amélioration des techniques d'extraction avec le développement de la distillation par injection de vapeur et la généralisation du lavage alcoolique des pommades et huiles parfumées, grâce à l'adoption de machines et de chaudières à vapeur. Les parfumeurs grassois cessent d'être des fournisseurs-grossistes de produits finis pour devenir des producteurs d'extraits odorants concentrés, destinés à la composition des parfums.

15 usines sont érigées entre 1860 et 1910. « Ces nouvelles constructions (…) ancrent définitivement la parfumerie dans le paysage urbain : la cité s'affirme comme la ville des parfumeries »[5].

5 BENALLOUL, Gabriel - BUFFA, Géraud. « Grasse, L'usine à parfum ». Les Cahier du Patrimoine n°113. Editions Lieux Dits, Lyon, 2015, p70.

La mise en œuvre de la technique d'enfleurage à froid sur graisse animale, qui reste pour une part une technique manuelle, mobilise un important personnel. L'augmentation rapide du nombre de journalières dans les usines durant les dernières décennies du XIXe siècle, dont le travail consiste à déposer une à une les fleurs sur les châssis d'enfleurage, est la meilleure preuve du succès et de la vitalité du secteur de la parfumerie à cette époque.

Enfleurage à chaud – début XXième siècle
Photo extraite de *Grasse – L'Usine à parfum* – Ed Lieux Dits

Enfleurage à froid, usine Lautier Fils, début XXième siècle

4.2.5 L'ère de la parfumerie moderne

L'évolution des techniques traditionnelles de traitement des végétaux, concomitante d'une forte croissance du secteur, entraîne des bouleversements au sein des entreprises qui doivent ou s'agrandir ou déménager et reconstruire, modifiant par là même, le paysage industriel de Grasse au XIXe et XXe siècle.

Le plus emblématique des procédés novateurs est l'extraction dite par solvants volatils. Après plusieurs années de recherche, cette technique est industriellement mise en œuvre à Grasse à partir de 1898. Ce procédé se fonde sur les progrès réalisés dans la chimie du pétrole.

Schématiquement le procédé consiste à laisser macérer des végétaux dans du solvant (benzène, toluène, puis plus tard, hexane) qui s'imprègne de l'odeur des végétaux. Le solvant est ensuite évaporé et laisse un extrait aromatique nommé « concrète ». Une étape supplémentaire d'affinage peut être pratiquée afin de retirer les cires végétales. On obtient alors une « essence absolue » ou « absolue ». Concrètes et absolue sont des matières premières de parfumerie.

L'extraction par solvant permet des gains de productivité importants. Le personnel mobilisé est peu nombreux (surtout en comparaison de la technique d'enfleurage sur graisse), pour une quantité de produit décuplée : 1 kg de concrète peut remplacer 100 kg de pommade d'enfleurage à froid.

A partir du XIXe siècle, la parfumerie s'impose à Grasse comme une mono-activité industrielle marginalisant les secteurs économiques qui ne lui sont pas rattachés. L'empreinte urbaine et rurale de cette activité devient prépondérante : construction de nouveaux réseaux d'adduction d'eau pour alimenter usines et champs de fleurs, modification du réseau routier, transformation du quartier de la gare autour de laquelle de nouvelles usines sont construites, construction de logements ouvriers,

érection des demeures patronales des parfumeurs devenus chefs d'industrie et augmentation des surfaces de plantes cultivées.

Transport du jasmin – Société Charabot et Cie vers 1930

4.3 Le tournant du XXème siècle

Au début du XXème siècle, la parfumerie grassoise est à son apogée et cherche à se développer dans le monde entier : « Les industriels de Grasse vont essaimer dans le monde entier, à la recherche des matières premières odorantes. Ils installent des usines au Liban en 1906, en Egypte en 1910, à la Réunion en 1914, sur la riviera italienne puis en Géorgie, en Tunisie, en Algérie, au Maroc et entre les deux guerres en Guinée, à Madagascar, aux Comores, à Formose, à Java, au Tonkin, en Suisse et en Yougoslavie, et même en 1958 au Japon. On imagine qu'à la fin, il n'est pas une plante odorante de la planète, dont ils n'aient essayé de capter la fragrance. »[6]

A l'aube des années 1950, une véritable mutation industrielle s'opère. L'affaiblissement des productions locales face à des produits étrangers plus compétitifs, les progrès de la chimie et l'utilisation des molécules de synthèse, et plus particulièrement le rachat des usines familiales grassoises par les grands groupes étrangers vont profondément modifier le capital industriel de la parfumerie : ce secteur spécialisé dans un domaine se transforme peu à peu en un « pôle aromatique ».

6 RASSE, Paul. La cité aromatique. Pour le travail des matières odorantes à Grasse, Nice : éd. Serre, 1987, 167 p.

4.4 La culture des plantes à parfum en pays grassois

Depuis sa fondation, la ville s'appuie sur une agriculture vivace grâce à la domestication de ses pentes transformées en terrasses de culture s'ouvrant sur la mer, ainsi qu'à la mise en valeur de ressources hydrauliques abondantes, par la construction d'un réseau d'adduction complexe. « Il est indéniable que les ressources en eau de Grasse, ont constitué, dans un contexte de relative pénurie en Provence, une chance pour l'essor économique de la cité. »[7]

La culture des plantes à parfum tient, à côté de la fabrication des extraits odorants, une place prépondérante dans le développement économique de la ville. Jusqu'au milieu du XIXe siècle, au sein des exploitations agricoles traditionnelles provençales, on pratique la polyculture. La culture des plantes à parfum tient sa place aux côtés de celles des oliviers, du blé, de la vigne et du maraîchage. Les principales espèces cultivées sont la rose, le jasmin, la tubéreuse et la fleur d'oranger, auxquels viennent s'ajouter, la jonquille, la violette ou le cassier.

A partir du milieu du XIXe siècle, la progression de la quantité de plantes à parfum produites à Grasse suit l'évolution des progrès techniques d'extraction. A titre d'exemple, suite à l'installation des machines à vapeur dans les usines, la production de roses passe de 200 tonnes en 1845 à 1000 tonnes dans les années 1880.

Plantation des Etablissements Chiris vers 1920

Mais l'augmentation des surfaces de production de plantes à parfum commence réellement à modifier le paysage rural du territoire à partir de l'entrée en vigueur de l'extraction au solvant au début du XXe siècle. Dès lors, de grosses quantités de fleurs sont nécessaires : dans un seul appareil aux solvants

7 BENALLOUL, Gabriel - BUFFA, Géraud. « Grasse, L'usine à parfum ». Les Cahier du Patrimoine n°113. Editions Lieux Dits, Lyon, 2015, p70.

volatils, on peut traiter en quelques heures des centaines de kilos de fleurs, quand on n'en traitait que quelques dizaines avec l'enfleurage. L'exemple du jasmin est à ce titre parlant, la récolte passe de 200 tonnes en 1900 à 600 tonnes en 1906 et 1800 tonnes en 1930.

Dans ce contexte, les cultures florales couvrent désormais massivement l'ensemble de l'arrondissement de Grasse, chaque secteur ayant plus ou moins une spécialité : la fleur d'oranger pour le canton de Vallauris et Bar-sur-Loup, la violette pour Tourrettes-sur-Loup, la rose pour la Colle-sur-Loup, le géranium pour Pégomas. Grasse, berceau des plantes à parfum, offre un paysage de cultures plus variées.

La culture des plantes à parfum, durant ces années, tend à s'affirmer comme une mono-activité agricole dans la partie ouest des Alpes-Maritimes allant jusqu'au canton de Fayence dans le Var. Les quantités de plantes récoltées culminent entre 1900 et 1930. Les statistiques agricoles départementales de l'époque enregistrent régulièrement des récoltes annuelles de 2000 tonnes de fleur d'oranger, 1500 tonnes de rose, 1000 tonnes de jasmin, 500 tonnes de menthe ou de géranium...

Le milieu de XIXe siècle marque un tournant dans l'histoire de la culture des plantes à parfum locale. La mise en concurrence des productions locales avec les productions étrangères moins chères, la mise sur le marché des extraits de synthèse, l'absence d'une politique volontariste de sanctuarisation de l'activité, la difficulté pour les exploitants agricoles à trouver de la main d'œuvre saisonnière pour la cueillette des fleurs et la pression immobilière sévissant enfin ont bien failli sonner le glas de cette activité ancestrale.

Tubéreuse et rose *Centifolia* – Photos Clos de Callian

Mais depuis une dizaine d'années, sous l'impulsion d'une jeune génération de producteurs de plantes à parfum œuvrant pour la promotion et la valorisation des productions végétales locales, on constate un regain d'intérêt des parfumeurs pour ces matières premières. En témoigne l'installation récente sur le territoire de grandes maisons de parfums tels que Dior, Vuitton, aux côtés de maisons restées fidèles dans ses approvisionnements locaux telles que Chanel.

4.5 La réputation du produit

4.5.1 Paroles de parfumeurs

Il en est des absolues comme des grands vins. Issues de plantes cueillies ou cultivées sur des terroirs différents, soumises aux aléas climatiques, puis transformées au sein d'ateliers dont les 7 opérateurs initiaux de ce cahier des charges, qui chacun a sa spécificité, sa recette et son savoir-faire, elles sont d'une grande variabilité sur l'ensemble de la planète.

Les absolues grassoises, fruit d'un environnement géographique particulier et de méthodes de fabrication issues d'une longue tradition ont une typicité qui n'appartient qu'à elles.

Personne n'en parle mieux que ceux qui l'utilisent et l'intègrent dans leurs compositions, les parfumeurs.

Edmond Roudniska (1974) explique par exemple que « la concrète de jasmin est à la fois la plus fleurie, la plus légère et la plus fidèle, car c'est en elle que l'on trouve l'odeur du buisson de jasmin en fleur tel que nous pourrions le sentir dans la campagne de Grasse, le jasmin italien est plus capiteux, plus sec, phénolé, le jasmin égyptien est chaud, poivré et donne une concrète qui sent plus fortement et évoque l'odeur de la giroflée quarantaine. » (Cité par Rasse dans La Cité Aromatique)

Dominique Ropion, parfumeur chez IFF : « Il y a des nuances olfactives selon le terroir, la terre et le climat. Le Jasmin *grandiflorum* grassois par exemple est différent des autres jasmins *grandiflorum* d'Inde, du Maroc et d'Egypte : plus floral, plus riche. Le terroir grassois est un terroir d'exception unique au monde » (ITW pour les besoins du dossiers)

Fabrice Pellegrin, parfumeur chez Firmenich : « Ma vocation de parfumeur prend son sens au cœur des matières premières naturelles. Les productions florales et végétales du pays de Grasse constituent un patrimoine irremplaçable. Ces matières premières sont nécessaires et indispensables à notre savoir-faire. Elles illustrent nos traditions locales. Notre territoire bénéficie d'un biotope original, positionné entre les courants marins et les thermiques descendants des Pré-Alpes du Sud. A l'évidence cet agencement apporte à nos fleurs une personnalité olfactive précieuse. La rose *Centifolia*, appelée rose de mai ou rose de Grasse se définit par son identité complexe : florale, pétalée, végétale, verte, poivrée. Le jasmin de Grasse bénéficie également d'une complexité olfactive unique incarnée par des notes fruitées, confiturées aux accents de fraise et d'abricot. Ce terroir exceptionnel entre terre et mer est propice à leurs cultures, les étés y sont secs, les hivers froids et l'eau abondante. C'est un atout majeur pour les compositeurs d'odeur. » (ITW pour les besoins du dossiers)

Yves Tanguy, parfumeur à l'Osmothèque : « La maison de mon enfance est située entre la parfumerie Robertet et la gare, à cette époque, j'étais réveillée par les rires des cueilleuses de jasmin, dont l'odeur puissante et sensuelle envahissait ma chambre, cette fleur se cueille dès l'aurore (…) J'appris par la suite que le jasmin de Grasse était le meilleur du monde, car la terre qui l'élève contient un produit chimique qui s'appelle l'indol ! (Dossier Unesco)

Jean-Denis Saisse, parfumeur : « Sans belles matières premières naturelles, il ne peut y avoir de beaux parfums. Les qualités du Jasmin, de la Rose *Centifolia*, la Tubéreuse, la Fleur d'Oranger, la Violette, produits à Grasse et connus dans le monde entier, sont dues au savoir-faire des producteurs de plantes à parfum et des techniques d'extraction en perpétuelle évolution. Elles sont essentielles au succès de toutes les grandes créations de l'histoire de la parfumerie. »

François Demachy, parfumeur – Maison Dior : « J'ai l'intime conviction qu'un parfum ne s'explique pas… Cependant, j'ose affirmer que la qualité de ses ingrédients est un facteur incontournable qui les pérennise. Dans ce contexte, les fleurs de Grasse me sont indispensables et restent, à ce jour, irremplaçables, dans nombre de mes créations.
Grasse a été la capitale mondiale des fleurs, produisant jusqu'au milieu du 20ème siècle les plus grosses quantités mondiales de fleurs à parfums. Aujourd'hui si la concurrence étrangère a modifié la donne quantitative, elle n'a toujours pas pu entamer sa suprématie qualitative » (Dossier Unesco)

4.5.2 Inscription des savoir-faire de la parfumerie au patrimoine immatériel de l'UNESCO

Depuis 2008 l'association du Patrimoine Vivant du Pays de Grasse et son président le sénateur Jean-Pierre Leleux portaient la démarche d'inscription des activités de la parfumerie au patrimoine immatériel de l'UNESCO.

Le mercredi 28 novembre 2018, l'organisation des Nations Unies inscrivait au registre du patrimoine culturel immatériel de l'humanité les 3 savoir-faire liés au parfum en Pays de Grasse :

- La culture de la plante à parfum
- La connaissance des matières premières et leur transformation
- L'art de composer le parfum

Venant ainsi consacrer l'activité la plus ancienne et la plus emblématique du territoire.

5. LA DESCRIPTION DU PROCESSUS D'ELABORATION, DE PRODUCTION ET DE TRANSFORMATION DONT LES OPERATIONS DE PRODUCTION ET DE TRANSFORMATION QUI DOIVENT AVOIR LIEU DANS LA ZONE GEOGRAPHIQUE OU LE LIEU DETERMINE AINSI QUE CELLES QUI GARANTISSENT LES CARACTERISTIQUES MENTIONNEES AU CHAPITRE

5.1 Matières premières végétales

Chaque plante produit son absolue.

Les plantes inventoriées au chapitre 2 et produites sur le territoire mentionné, sont livrées aux usines qui en assurent la transformation sur ce même territoire.

5.2 Fabrication de l'absolue

Le procédé de fabrication se décompose en deux étapes majeures :

Phase 1 : l'extraction primaire de la matière première végétale (biomasse)

Phase 2 : la reprise alcoolique de l'extrait primaire (obtention d'une absolue soluble à 10% dans l'éthanol 96°)

5.2.1 Phase 1 : l'extraction primaire de la biomasse issue du territoire

Sont identifiés les trois procédés suivants :

- L'extraction par un solvant volatil
- L'extraction par un fluide supercritique
- L'extraction par enfleurage

Ces procédés peuvent éventuellement se combiner.

5.2.1.1 L'extraction traditionnelle par un solvant volatil

Cette méthode d'extraction concentre un point de savoir-faire Grassois car elle a été mise au point et adaptée par les usines de transformation pour extraire l'odeur du végétal.

L'utilisation de solvants type hydrocarbure, volatils, capables d'être éliminés par évaporation, et ayant la capacité d'épuiser le végétal, en tirant une matière olfactive de qualité optimale a amené un grand saut dans la performance d'extraction.

Elle est aujourd'hui encore la méthode majeure de l'industrie Grassoise.

Nous la décomposerons en trois étapes :

<u>Etape 1 : les lavages</u>

La matière première végétale, chargée dans l'extracteur, est épuisée par plusieurs lavages successifs.

Le choix du solvant volatil, le nombre de lavages, leur durée, et la température sont laissés à l'appréciation de chaque société de transformation en fonction du végétal et du but qu'elle s'est fixée en termes de rendu olfactif et de rendement.

Rose *Centifolia* en attente de chargement devant un extracteur - Photo Firmenich

Chargement d'un extracteur en violette feuille – Photo Payan-Bertrand

Extracteur chargé de mimosa pays – Photo Payan-Bertrand

Etape 2 : filtration, décantation

Le solvant chargé d'odeur, est préalablement « décanté » et filtré de manière à éliminer l'eau présente dans le végétal et ne transférer dans l'évaporateur qu'un solvant chargé propre.

Etape 3 : les étapes de concentration

Première phase : il s'agit d'une pré-concentration à pression atmosphérique. Elle permet de réduire rapidement la quantité de solvant chargé d'odeur de plusieurs centaines, voire milliers de litres à quelques dizaines de litres

Deuxième phase : transfert dans un concentreur adapté à la finition sous vide.

Le vide permet de réduire la température d'ébullition du solvant, cette dernière étape de finition requiert la plus grande attention afin de préserver les notes volatiles dans l'extrait et garantir une élimination du solvant d'extraction qui doit être réduit à l'état de trace.

Etape 4 : Recyclage, notion de sécurité, gestion des drèches

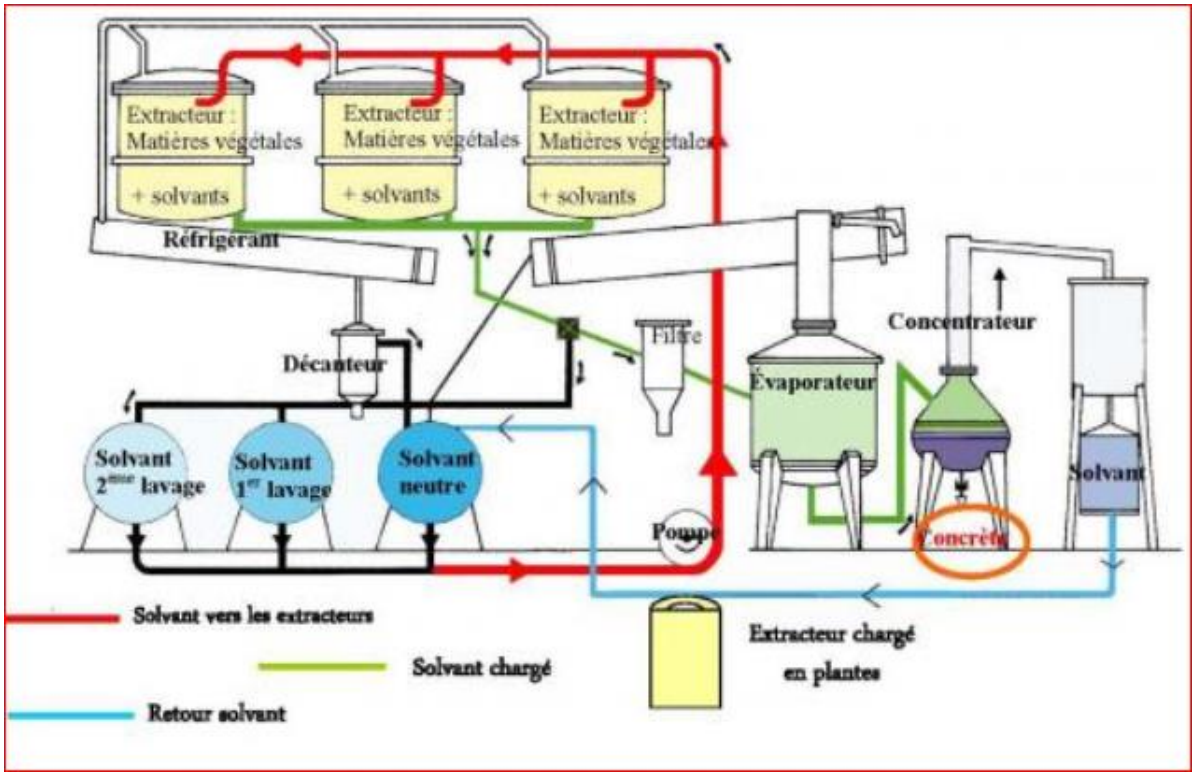
Enfin après épuisement total du végétal, l'opération de lavage des cires permet par l'envoi de vapeur d'eau dans l'extracteur encore fermé et étanche d'éliminer le solvant encore présent dans le végétal et de pouvoir le recycler pour les prochains lavages.

La notion de cycle est importante, le solvant est ainsi réutilisé tout au long des campagnes d'extraction.

Cette opération permet également de sortir le végétal épuisé sans aucun risque, et dans des conditions permettant son élimination.

Déchargement de matière végétale épuisée – Photo Firmenich

Schéma du processus d'extraction traditionnelle par un solvant volatil

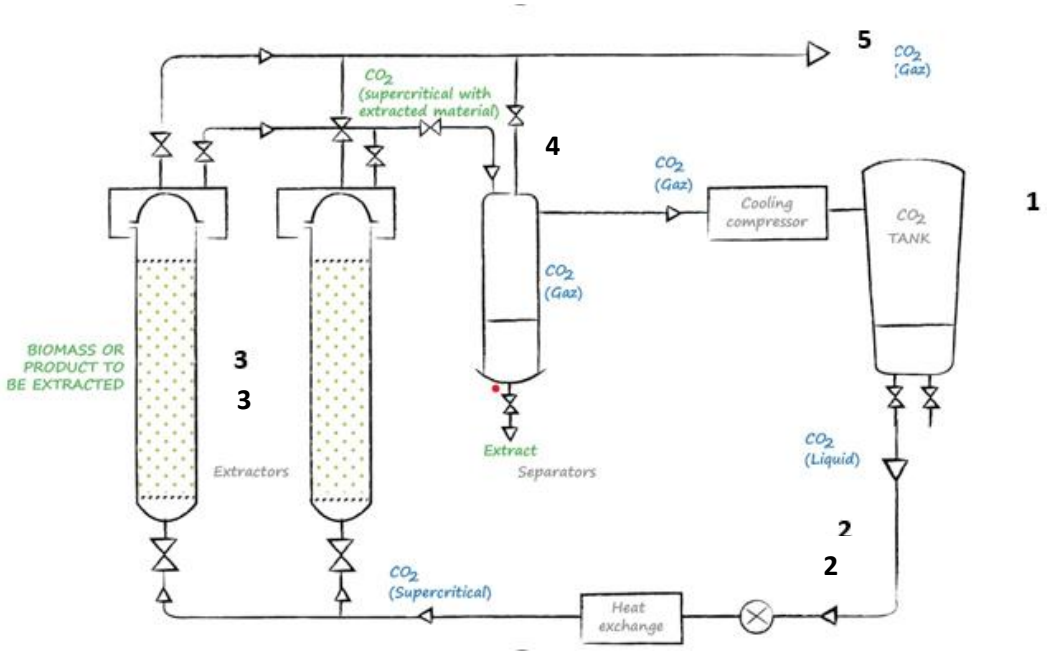


5.2.1.2 L'extraction par fluide supercritique

L'extraction au CO2 supercritique est une technologie d'avant-garde mise en place dans le domaine de l'extraction de matières premières pour la parfumerie dans les années 1980 par la société CAL-Pfizer. Elle est encore aujourd'hui une technologie de pointe dans le domaine de la chimie verte.

Les différentes étapes de l'extraction au CO2 supercritique sont les suivantes :

1. Le CO2 est stocké sous forme liquide dans une cuve d'alimentation.
2. Une pompe de compression transfère le CO2 vers les extracteurs où a été placée la matière première végétale, le plus souvent broyée.
3. A l'intérieur des extracteurs la pression et la température du CO2 sont réglées pour que le CO2 soit à l'état supercritique (P>74 bars ; T> 31°C). Pression et température peuvent être ajustées suivant le type de molécules recherchées.
4. Le CO2 supercritique se charge en composés aromatiques en traversant le végétal puis relargue la partie extraite par dépressurisation et passage du CO2 à l'état gazeux au niveau du séparateur.
5. Par refroidissement au moyen d'un groupe froid le CO2, dépourvu de sa matière aromatique, retourne sous forme liquide dans la cuve d'alimentation.



© all right reserved Firmenich

Les points de différenciation de cette technologie par rapport aux technologies traditionnelles d'extraction au solvant sont les suivantes :

- Extraction à faible température et conservation du profil original du végétal
- Flexibilité de variation du domaine d'extraction en jouant sur le couple Pression/Température (spécifique pour l'extraction des fleurs sur les composés volatils)

- Recyclage du CO2 en cours d'extraction, impact réduit sur l'environnement
- Pas de solvant résiduel présent dans l'extrait (hors l'utilisation de co-solvant).

Extracteur CO2 – Photo Firmenich

5.2.1.3 L'enfleurage

L'extraction par enfleurage est un procédé historique, remplacé par l'extraction par solvant volatil beaucoup plus performant en termes de coûts.

Aujourd'hui, on essaie de retrouver l'odeur particulière liée à ce procédé, et certaines sociétés ont recommencé certaines petites productions.

On considère deux types d'enfleurage : l'enfleurage à froid et l'enfleurage à chaud.

L'enfleurage à froid ou « absolue châssis » :

Ce procédé emblématique du savoir-faire grassois a été développé pour extraire l'odeur de fleurs très fragiles comme le jasmin et la tubéreuse pour lesquelles la macération à chaud ne convenait pas.

L'enfleurage à froid consiste à mettre en contact les fleurs avec de la graisse animale ou végétale que l'on aura au préalable, étalée sur un châssis en bois.

La graisse va alors absorber l'huile essentielle de la fleur.
On répète cette technique durant plusieurs jours jusqu'à ce que la graisse soit saturée.

On récupère les graisses chargées appelées « pommades » et on les traite avec de l'alcool pour en extraire les molécules odorantes.

La graisse, appauvrie en matière odorante, est piégée par filtration à froid.
La solution alcoolique chargée est transférée dans un concentreur pour la finition.
L'alcool est évaporé permettant d'obtenir un extrait soluble : « l'absolue des pommades » prisée pour sa grande finesse olfactive.

Enfleurage de la tubéreuse - Photos Robertet

L'enfleurage à chaud

L'enfleurage à chaud est quant à lui un moyen d'extraction utilisé pour des plantes moins fragiles comme la rose, la fleur d'oranger ou le mimosa.
On fait macérer les plantes dans de la graisse pure, à 60 degrés, et on les laisse infuser pendant environ deux ou trois jours.
On filtre ensuite ce mélange pour séparer les fleurs et la graisse et on obtient la pommade.

Puis, on effectue la même étape qu'avec l'enfleurage à froid afin d'obtenir une essence absolue ou absolue.

Extrait primaire ou concrète – Photo IF

5.2.2 Phase 2 : La transformation de l'extrait primaire en absolue

Atelier des absolues – Unité d'évaporation sous vide Tournaire - Photo Payan-Bertrand

Appareil d'extraction de l'extrait primaire en absolue – Photo Firmenich

Cette phase est identique pour les trois procédés d'extraction primaire cités ci-dessus.

Elle se décompose en cinq étapes majeures.

- Le lavage alcoolique
- Le glaçage
- L'opération de filtration
- La préconcentration
- La concentration finale sous vide.

Le lavage alcoolique :

Cette étape correspond à la mise en solution de l'extrait primaire dans de l'éthanol, sous agitation, afin de permettre une solubilisation optimale.

Le glaçage :

Le mélange obtenu est porté à une température entre 0 et -15°C afin de figer les cires, et précipiter toutes particules insolubles à cette température.

L'opération de filtration :

Cette étape permet la séparation des parties solubles récupérées avec l'alcool, des parties insolubles piégées dans le filtre, les cires.

Les cires insolubles peuvent être reprises de manière à épuiser complètement celles-ci et récupérer le maximum de matière odorante de l'extrait primaire.

Opérations de filtration – Photo IFF

La préconcentration :

Cette opération intermédiaire, facultative, d'évaporation à pression atmosphérique permet de préconcentrer l'extrait. Elle permet de laisser décanter l'extrait alcoolique préconcentré à température ambiante et si nécessaire de piéger les derniers insolubles.

La concentration finale sous vide :

Dernière étape, elle va permettre d'obtenir l'absolue en éliminant l'éthanol.

Un taux résiduel d'éthanol < 2 % est toléré afin d'éviter d'altérer l'odeur lors de cette dernière opération.

Concentration sous-vide sur ballon de verre – Photo Payan Bertrand

Récupération de l'absolue encore chaud après concentration finale sous-vide – « tirer l'absolue » – Photo IFF

Remarque :

Les 2 phases de fabrication de l'absolue : l'extraction primaire de la biomasse et la transformation de l'extrait primaire en absolue peuvent être effectuées par 2 établissements distincts, tous deux transformateurs de matière première naturelle au sein du territoire concerné. Il est de pratique courante qu'une absolue soit produite dans un établissement jusqu'à l'étape de l'extrait primaire puis finalisée en essence absolue dans un autre.

Essence absolue ou absolue – Photo IFF

6. L'IDENTITE DE L'ORGANISME DE DEFENSE ET DE GESTION, SES STATUTS, LA LISTE DES OPERATEURS INITIAUX QU'IL REPRESENTE ET LES MODALITES FINANCIERES DE LEUR PARTICIPATION

L'association « Les Fleurs d'Exception du Pays de Grasse » s'est constituée en organisme de défense et de gestion qui porte l'indication géographique « Absolue Pays de Grasse ».

6.1 L'identité

Nom :	**Fleurs d'Exception du Pays de Grasse (FEPG)**
Siege social :	57 avenue Pierre Sémard dans les locaux de la Communauté d'Agglomération du Pays de Grasse (CAPG)
Téléphone :	+33 (4) 92 42 34 08
Courriel :	contact@fleurs-exception-grasse.com
Date de création :	4 mars 2009 déclarée en sous-préfecture de Grasse sous le numéro W061000378
Forme juridique :	Association loi 1901
N° de Siret :	521 073 726 00015

6.2 Statuts de l'organisme de défense et de gestion

Voir statuts en annexe

6.3 Représentativité de l'Organisme de Gestion

8 établissements sont concernés par l'Indication Géographique Absolue Pays de Grasse : ils sont implantés sur le territoire et fabricants d'absolues issues de matière première végétale issue de ce même territoire.

7 sont les opérateurs initiaux de l'Indication géographique objet de ce dossier. Ils représentent 87.5% des entreprises concernées par l'IG.

(Voir dans le document consacré à la représentativité, l'article consacré à la présentation de l'écosystème riche et complexe de la filière parfum du pays de Grasse qui s'est bâti sur cette activité industrielle historique de transformation des plantes locales en absolues.)

6.3.1 Liste des opérateurs initiaux de *l'IG Absolue Pays de Grasse*

Les opérateurs initiaux de l'IG « Absolue Pays de Grasse » sont des entreprises qui transforment les plantes à parfum du pays de Grasse et qui se trouvent dans la zone géographique concernée.

- **Société Firmenich**

ZI les Bois de Grasse
14 Avenue Joseph Honoré Isnard
06130 Grasse
Tél : 04 93 70 80 80
SIRET 339 612 491 00041

- **Société Jean Gazignaire SAS**

147 Route de la Fénerie
06580 Pégomas
Tél : 04 93 40 75 05
SIREN 035 720 457

- **Société IFF-LMR**

18/20 Avenue Joseph Honoré Isnard
06130 Grasse
Tél : 04 92 42 43 44
SIRET 327 084 778 00072

- **Société Mane**

620 Route de Grasse
06620 Le Bar-sur-Loup
Tél : 04 93 09 70 00
SIRET 415 550 284 00012

- **Société Payan Bertrand SA**

28 Avenue Jean XXII
06130 Grasse
Tél : 04.93.40.14
SIRET 415 550 029 00011
-

- **Société Robertet**

37 Avenue Sidi Brahim
06130 Grasse
Tél : 04 93 40 33 66
SIRET 415 750 660 00011

- **Société Sotraflor**

632 Chemin Saint Georges
06550 La Roquette-Sur-Siagne

Tél : 04 93 40 54 80
SIRET 344 198 825 00012

6.3.2 Missions de l'Organisme de Gestion

Les Fleurs d'Exception du Pays de Grasse, Organisme de Défense et de Gestion de l'Indication Géographique Absolue Pays de Grasse doit poursuivre des **missions d'intérêt général** liées à la défense et à la gestion de l'indication géographique « Absolue de Grasse » conformément à l'article L.721- 6 du Code de la Propriété Intellectuelle, et notamment :

- Élaborer le projet de cahier des charges ainsi que ses modifications, le soumettre à l'homologation de l'INPI, contribuer à son application par les opérateurs et participer à la mise en œuvre des plans de contrôle ;
- S'assurer que les opérations de contrôle des opérateurs par les organismes de contrôles/de certification sont effectuées dans les conditions fixées par le cahier des charges. Il conviendra d'informer l'INPI des résultats des contrôles effectués et des mesures correctives appliquées ;
- S'assurer de la représentativité des opérateurs dans ses règles de composition et de fonctionnement ;
- Tenir à jour les listes des opérateurs et transmettre les mises à jour de ces listes à l'organisme de contrôle/de certification et à l'INPI pour publication au BOPI ;
- Exclure après mise en demeure, tout opérateur qui ne respecterait pas le cahier des charges et qui n'aurait pas pris les mesures correctives indiquées par l'organisme de contrôles/de certification et exclure tout opérateur dont la certification a été non octroyée, suspendue ou retirée par l'organisme certificateur mentionné à l'article L.721-9 du Code de la Propriété Intellectuelle ;
- Participer aux actions de défense, de protection des noms et de valorisation de l'indication géographique, des produits et du savoir-faire ainsi qu'à la connaissance statistique du secteur ;
- Elaborer conjointement avec l'organisme de contrôle/ de certification les plans de contrôle et être l'interlocuteur de cet organisme ;

- Confie les opérations de contrôle et de certification à un Organisme de Certification dûment accrédité par le COFRAC selon la norme NF EN ISO/CEI 17065.
- Délivre le droit d'usage de l'Indication Géographique Absolue Pays de Grasse aux opérateurs ayant reçu un certificat de conformité délivré par l'Organisme de Certification
- Adresse à l'INPI la copie des rapports de contrôle, et des notifications émises par l'Organisme de Certification (certification – écarts – sanctions – retraits)

6.3.3 Mission de l'Organisme de Contrôle

L'Organisme de Contrôle et Certification désigné par FEPG Organisme de Défense et de Gestion de l'Indication Géographique Absolue Pays de Grasse

- Adresse à chaque Opérateur de l'Indication Géographique un contrat précisant les conditions de réalisation des contrôles, conformément au § 4.1.2 de la norme NF EN ISO/CEI 17065
- Planifie les contrôles à réaliser
- Réalise les contrôles documentaires et in situ de chaque opérateur (contrôles initiaux – contrôles de surveillance – contrôles supplémentaires)

- Rédige les rapports de contrôle qu'il adresse à l'Opérateur concerné, avec une copie à l'Organisme de Défense et de Gestion
- Notifie les écarts éventuels, et les sanctions qui pourraient en découler, avec une copie à l'Organisme de Défense et de Gestion

6.4 Opérateurs intervenant dans les conditions de l'Indication Géographique

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'Indication Géographique Absolue Pays de Grasse est tenu de s'identifier auprès de l'organisme de gestion de l'IG.

6.5 Modalités financières de participation des opérateurs

Les opérateurs implantés dans la zone géographique ont un libre accès à l'Indication Géographique Absolue Pays de Grasse. Il ne peut donc être prescrit de droit d'entrée pour obtenir ce signe officiel de qualité et d'origine.

La participation financière aux frais de gestion et de promotion collective est calculée sur la base du chiffre d'affaire, répartie en deux tranches, afin de permettre à tout opérateur de pouvoir y accéder.

Le montant annuel de la participation financière des opérateurs et des contrôles sera revalorisé au 1er janvier de chaque année. Les frais éventuels ne faisant pas l'objet de frais de gestion et de promotion collective (juridique, etc.) seront votés par les opérateurs à la majorité et feront l'objet d'un appel à participation complémentaire.

7. LES MODALITES DE CONTROLES

INTRODUCTION

Le présent chapitre décrit les modalités de contrôle et les conditions de certification de l'indication géographique Absolue Pays de Grasse associée au cahier des charges homologué par l'INPI, conformément au Code de la Propriété intellectuelle, articles L.721-2 et suivants, au décret n°2015-595 du 2 juin 2015 relatif aux indications géographiques protégeant les produits industriels et artisanaux et portant diverses dispositions relatives aux marques et au décret n°2016-280 du 8 mars 2016 relatif aux indications géographiques protégeant les produits industriels et artisanaux.

La maîtrise des conditions définies passe par des contrôles externes sous la responsabilité de l'Organisme Certificateur. Conformément à la demande de l'ODG (Les Fleurs d'Exception du Pays de Grasse), la certification des opérateurs de l'IG Absolue Pays de Grasse est assurée par Bureau Veritas Certification, en tant qu'organisme certificateur.

Coordonnées du siège social de Bureau Veritas Certification France SAS : Le Triangle de l'Arche 9, cours du Triangle 92937 Paris-la-Défense cedex - Puteaux - Tél. : 01.41.97.00.60

Chaque entreprise paie ses propres contrôles. L'Association prend en charge les frais de contrôles relatifs à l'ODG.

TYPE DE PRODUIT et PRINCIPALES CARACTERISTIQUES

L'indication géographique Absolue Pays de Grasse répond aux critères suivants : être issus de plantes cultivées ou cueillies dans le périmètre de l'IG et être transformés dans ce même périmètre.

Ses principales caractéristiques sont : odeur caractéristique de la plante dont elle est issue et absolue soluble à 10% dans l'éthanol et de concentration olfactive maximale.

7.1 Certification initiale des opérateurs

Dès homologation du cahier des charges par l'INPI, le processus de certification des opérateurs de l'IG Absolue Pays de Grasse prévoit la réalisation d'un contrôle initial de certification de chaque opérateur par Bureau Veritas Certification. Ce contrôle initial a lieu sur site.

Une seule catégorie d'opérateur : le transformateur des plantes en absolues, qui s'engage à respecter les exigences du cahier des charges.

La liste des opérateurs initiaux à certifier figure dans le cahier des charges (conformément à l'article L721-7 point 6° du Code de la Propriété Intellectuelle). Par la suite, l'ODG transmet à Bureau Veritas Certification, les coordonnées de tout nouvel opérateur qui souhaite être certifié.

Le contrôle initial permet de s'assurer de la bonne prise en compte des exigences du cahier des charges avant le lancement de la communication associée à la démarche. Les points contrôlés sont l'ensemble des points détaillés dans le tableau des « Modalités de contrôles » (points identiques à ceux vérifiés ensuite lors de la surveillance de la certification). Le rapport de contrôle est adressé à l'opérateur dès l'achèvement du contrôle ou au plus tard, sous 1 mois.

Bureau Veritas Certification transmet à l'ODG, les résultats de chaque rapport de contrôle et la décision de certification.

En cas de non-octroi du certificat, Bureau Veritas Certification en informe l'opérateur et l'ODG. L'ODG exclut alors l'opérateur selon les modalités du décret en vigueur.

Bureau Veritas Certification devra être tenu informé par l'opérateur :

- de tout changement de son identité,

- de tout arrêt de son activité,
- de toute modification de son organisation et de son outil de production pouvant avoir une incidence sur la mise en œuvre du cahier des charges de l'indication géographique.

Au vu des modifications annoncées, Bureau Veritas Certification décidera de la réalisation ou non, d'un nouveau contrôle.

7.2 Surveillance des opérateurs certifiés

Bureau Veritas Certification assure la surveillance des opérateurs certifiés selon la fréquence suivante :

Opérateurs concernés par la démarche	Fréquence minimale de contrôle externe	Responsable du contrôle
Transformateurs des plantes en absolues	1 contrôle sur site tous les ans de chaque opérateur	Bureau Veritas Certification

Le rapport de contrôle est adressé à l'opérateur dès l'achèvement du contrôle ou au plus tard, sous 1 mois.

Bureau Veritas Certification informe l'ODG en cas de modification, résiliation, suspension ou retrait de certification tel que défini dans le paragraphe 9.

En cas de résiliation, suspension ou retrait de certification, l'ODG exclut l'opérateur selon les modalités du décret en vigueur.

7.3 Modalités de contrôle des opérateurs certifiés par Bureau Veritas Certification

Le tableau ci-après présente pour chaque point à contrôler du cahier des charges de l'IG Absolue Pays de Grasse en vigueur, les valeurs cibles, les moyens de maîtrise et les méthodes de contrôles externes de surveillance.

Définitions / Abréviations :
* CDC : cahier des charges
* DI : déclaration d'identification

Points de contrôle	Valeur cible	Moyens de maîtrise	Méthodes de contrôle externe de Bureau Veritas Certification
Aire géographique et matières premières			
Aire géographique de transformation des plantes en extraits primaires et en absolues	Aire géographique pour la transformation des plantes en extraits primaires et en absolues limitée aux communes des départements des Alpes-Maritimes, du Var et des Alpes de Haute-Provence selon la liste du CDC	DI Lieu de transformation	Contrôle documentaire chez le transformateur de la DI Contrôle visuel du lieu de transformation
Aire géographique des opérations de culture et de cueillette	Aire géographique délimitée pour la culture ou la cueillette sauvage des plantes à parfum limitée aux communes des départements des Alpes-Maritimes, du Var et des Alpes de Haute-Provence selon la liste du CDC	Liste des producteurs engagés avec type de plantes cultivées ou cueillies dans la zone Zone de culture et de cueillette Factures d'achats / Bon de livraison / Bon de commande Entretien avec le personnel responsable	Contrôle documentaire chez le transformateur des engagements / des listes des producteurs engagés / des factures d'achats ou bons de commande de sous-traitance, bons de livraison qui précisent le nom du producteur, les communes d'origine, le nom des plantes livrées, la quantité livrée, la date de cueillette, la date de livraison, …
Matières premières végétales : types de plantes cultivées, cueillies et extraites sur le territoire	Liste des plantes cultivées, cueillies et extraites limitée à celle définie dans le CDC	Liste des producteurs engagés avec type de plantes cultivées ou cueillies dans la zone Zone de culture et de cueillette Factures d'achats / Bon de livraison Contrôle visuel Entretien avec le personnel responsable	Contrôle documentaire chez le transformateur des engagements / des listes des producteurs engagés / des factures d'achats – bons de commande, bons de livraison qui précisent le nom du producteur, les communes d'origine, le nom des plantes livrées, la quantité livrée, la date de cueille, la date de livraison, … Contrôle visuel des plantes à réception de l'usine de transformation
Fabrication de l'absolue			
Phase 1 : extraction primaire de la biomasse issue du territoire selon 3 procédés	L'extrait primaire est obtenu selon 1 des 3 procédés suivants : - extraction traditionnelle par un solvant volatil - extraction par un fluide supercritique - extraction par enfleurage Ces procédés peuvent éventuellement se combiner.	Procédure de fabrication Enregistrement des opérations sur les fiches de fabrication Contrôle visuel	Vérification visuelle des installations, matières premières et méthodes Vérification visuelle de la fabrication en cours Vérification documentaire des enregistrements sur les fiches de fabrication pour chaque lot Entretien avec le personnel responsable
Phase 2 : reprise alcoolique de l'extrait primaire (obtention d'une absolue soluble à 10% dans l'éthanol 96°)	Cette phase est identique pour les trois procédés d'extraction primaire cités ci-dessus. Elle se décompose en cinq étapes majeures : le lavage alcoolique, le glaçage, l'opération de filtration, la préconcentration et la concentration finale sous vide.	Procédure de fabrication Enregistrement des opérations sur les fiches de fabrication Contrôle visuel	Vérification visuelle des installations, matières premières et méthodes Vérification visuelle de la fabrication en cours Vérification documentaire des enregistrements sur les fiches de fabrication pour chaque lot Entretien avec le personnel responsable

Points de contrôle	Valeur cible	Moyens de maîtrise	Méthodes de contrôle externe de Bureau Veritas Certification
Lieu de déroulement des 2 phases	Les 2 phases de fabrication de l'absolue peuvent être effectuées par 2 établissements distincts, tous deux transformateurs de matière première naturelle au sein du territoire concerné. Il est de pratique courante qu'une absolue soit produite dans un établissement jusqu'à l'étape de l'extrait primaire puis finalisée en essence absolue dans un autre.	Procédure de fabrication Enregistrement des opérations sur les fiches de fabrication Traçabilité entre les 2 lieux Contrôle visuel	Vérification visuelle des installations et méthodes de chaque lieu Vérification visuelle de la fabrication en cours Vérification documentaire des enregistrements sur les fiches de fabrication pour chaque lot Vérification du maintien de la traçabilité entre les 2 lieux de déroulement Entretien avec le personnel responsable
Phase 1 : extraction traditionnelle par un solvant volatil			
Etape 1 : lavages	La matière première végétale, chargée dans l'extracteur, est épuisée par plusieurs lavages successifs. Le choix du solvant volatil, le nombre de lavages, leur durée, et la température sont laissés à l'appréciation de chaque société de transformation en fonction du végétal et du but qu'elle s'est fixée en termes de rendu olfactif et de rendement.	Procédure de fabrication Enregistrement des opérations sur les fiches de fabrication Contrôle visuel	Vérification visuelle des installations, matières premières et méthodes Vérification visuelle de la fabrication en cours Vérification documentaire des enregistrements sur les fiches de fabrication pour chaque lot Entretien avec le personnel responsable
Etape 2 : filtration, décantation	Le solvant chargé d'odeur est préalablement « décanté » et filtré de manière à éliminer l'eau présente dans le végétal et ne transférer dans l'évaporateur qu'un solvant chargé propre.	Procédure de fabrication Enregistrement des opérations sur les fiches de fabrication Contrôle visuel	Vérification visuelle des installations et méthodes Vérification visuelle de la fabrication en cours Vérification documentaire des enregistrements sur les fiches de fabrication pour chaque lot Entretien avec le personnel responsable
Etape 3 : concentration	Première phase : il s'agit d'une pré-concentration à pression atmosphérique. Elle permet de réduire rapidement la quantité de solvant chargé d'odeur de plusieurs centaines, voire milliers de litres à quelques dizaines de litres Deuxième phase : transfert dans un concentreur adapté à la finition sous vide. Le vide permet de réduire la température d'ébullition du solvant, cette dernière étape de finition requiert la plus grande attention afin de préserver les notes volatiles dans l'extrait et garantir une élimination du solvant d'extraction qui doit être réduit à l'état de trace.	Procédure de fabrication Enregistrement des opérations sur les fiches de fabrication Contrôle visuel	Vérification visuelle des installations et méthodes Vérification visuelle de la fabrication en cours Vérification documentaire des enregistrements sur les fiches de fabrication pour chaque lot Entretien avec le personnel responsable

Points de contrôle	Valeur cible	Moyens de maîtrise	Méthodes de contrôle externe de Bureau Veritas Certification
Etape 4 : recyclage, notion de sécurité, gestion des drèches	Après épuisement total du végétal, l'opération de lavage des cires permet par l'envoi de vapeur d'eau dans l'extracteur encore fermé et étanche d'éliminer le solvant encore présent dans le végétal et de pouvoir le recycler pour les prochains lavages. La notion de cycle est importante, le solvant est ainsi réutilisé tout au long des campagnes d'extraction. Cette opération permet également de sortir le végétal épuisé sans aucun risque, et dans des conditions permettant son élimination.	Procédure de fabrication Enregistrement des opérations sur les fiches de fabrication Contrôle visuel	Vérification visuelle des installations et méthodes Vérification visuelle de la fabrication en cours Vérification documentaire des enregistrements sur les fiches de fabrication pour chaque lot Entretien avec le personnel responsable
Phase 1 : extraction par fluide supercritique			
Différentes étapes	1. Stockage du CO2 liquide dans une cuve d'alimentation. 2. Transfère du CO2, par pompe de compression, vers les extracteurs contenant la matière 1ère végétale, le plus souvent broyée. 3. Dans les extracteurs, la pression et la température du CO2 sont réglées pour que le CO2 soit à l'état supercritique (P>74 bars ; T> 31°C). Pression et température peuvent être ajustées suivant le type de molécules recherchées. 4. Le CO2 supercritique se charge en composés aromatiques en traversant le végétal puis relargue la partie extraite par dépressurisation et passage du CO2 à l'état gazeux au niveau du séparateur. 5. Par refroidissement au moyen d'un groupe froid le CO2, dépourvu de sa matière aromatique, retourne sous forme liquide dans la cuve d'alimentation.	Procédure de fabrication Enregistrement des opérations sur les fiches de fabrication dont pression et température Contrôle visuel	Vérification visuelle des installations, matières premières et méthodes Vérification visuelle de la fabrication en cours Vérification documentaire des enregistrements sur les fiches de fabrication pour chaque lot Entretien avec le personnel responsable

Points de contrôle	Valeur cible	Moyens de maîtrise	Méthodes de contrôle externe de Bureau Veritas Certification
Phase 1 : enfleurage			
Enfleurage à froid ou « absolue châssis »	Procédé pour extraire l'odeur de fleurs très fragiles comme le jasmin et la tubéreuse pour lesquelles la macération à chaud ne convient pas. Mise en contact des fleurs avec de la graisse animale ou végétale étalée au préalable sur un châssis en bois. La graisse absorbe l'huile essentielle de la fleur. On répète cette technique plusieurs jours jusqu'à ce que la graisse soit saturée. On récupère les graisses chargées appelées « pommades » et on les traite avec de l'alcool pour en extraire les molécules odorantes. La graisse, appauvrie en matière odorante, est piégée par filtration à froid. La solution alcoolique chargée est transférée dans un concentreur pour la finition. L'alcool est évaporé pour obtenir un extrait soluble : l'absolue des pommades	Procédure de fabrication Enregistrement des opérations sur les fiches de fabrication Contrôle visuel	Vérification visuelle des installations, matières premières et méthodes Vérification visuelle de la fabrication en cours Vérification documentaire des enregistrements sur les fiches de fabrication pour chaque lot Entretien avec le personnel responsable
Enfleurage à chaud	Procédé pour extraire l'odeur des plantes moins fragiles comme la rose, la fleur d'oranger ou le mimosa. Macération des plantes dans de la graisse pure, à 60 degrés, et on laisse infuser pendant environ deux ou trois jours. On filtre ensuite ce mélange pour séparer les fleurs et la graisse et on obtient la pommade. Puis, on effectue la même étape qu'avec l'enfleurage à froid afin d'obtenir une essence absolue ou absolue.	Procédure de fabrication Enregistrement des opérations sur les fiches de fabrication dont la température et durée d'infusion Contrôle visuel	Vérification visuelle des installations, matières premières et méthodes Vérification visuelle de la fabrication en cours Vérification documentaire des enregistrements sur les fiches de fabrication pour chaque lot Entretien avec le personnel responsable
Phase 2 : reprise alcoolique de l'extrait primaire (obtention d'une absolue soluble à 10% dans l'éthanol 96°)			
Etape 1 : lavage alcoolique	Mise en solution de l'extrait primaire dans de l'éthanol, sous agitation, afin de permettre une solubilisation optimale	Procédure de fabrication Enregistrement des opérations sur les fiches de fabrication Contrôle visuel	Vérification visuelle des installations, matières premières et méthodes Vérification visuelle de la fabrication en cours Vérification documentaire des enregistrements sur les fiches de fabrication pour chaque lot Entretien avec le personnel responsable
Etape 2 : glaçage	Mélange porté à une température de 0 à -15°C pour figer les cires et précipiter toutes particules insolubles à cette température	Procédure de fabrication Enregistrement des opérations sur les fiches de fabrication dont la température Contrôle visuel	Vérification visuelle des installations et méthodes Vérification visuelle de la fabrication en cours Vérification documentaire des enregistrements sur les fiches de fabrication pour chaque lot Entretien avec le personnel responsable

Points de contrôle	Valeur cible	Moyens de maîtrise	Méthodes de contrôle externe de Bureau Veritas Certification
Etape 3 : filtration	Séparation des parties solubles récupérées avec l'alcool, des parties insolubles piégées dans le filtre (cires). Les cires insolubles peuvent être reprises de manière à épuiser complètement celles-ci et récupérer le maximum de matière odorante de l'extrait primaire	Procédure de fabrication Enregistrement des opérations sur les fiches de fabrication Contrôle visuel	Vérification visuelle des installations et méthodes Vérification visuelle de la fabrication en cours Vérification documentaire des enregistrements sur les fiches de fabrication pour chaque lot Entretien avec le personnel responsable
Etape 4 : préconcentration	Opération intermédiaire, facultative, d'évaporation à pression atmosphérique pour préconcentrer l'extrait. Elle permet de laisser décanter l'extrait alcoolique préconcentré à température ambiante et si nécessaire de piéger les derniers insolubles.	Procédure de fabrication Enregistrement des opérations sur les fiches de fabrication Contrôle visuel	Vérification visuelle des installations et méthodes Vérification visuelle de la fabrication en cours Vérification documentaire des enregistrements sur les fiches de fabrication pour chaque lot Entretien avec le personnel responsable
Etape 5 : concentration finale sous vide	Obtenir l'absolue en éliminant l'éthanol Un taux résiduel d'éthanol < 2 % est toléré afin d'éviter d'altérer l'odeur lors de cette dernière opération.	Procédure de fabrication Enregistrement des opérations sur les fiches de fabrication Analyse du taux d'éthanol de chaque lot Contrôle visuel	Vérification visuelle des installations et méthodes Vérification visuelle de la fabrication en cours Vérification documentaire des enregistrements sur les fiches de fabrication pour chaque lot Vérification documentaire de l'analyse réalisée en autocontrôle pour chaque lot Entretien avec le personnel responsable
Etiquetage & documents de vente			
Etiquetage & documents de vente	L'Absolue Pays de Grasse conditionnée, présente obligatoirement : soit une étiquette sur son emballage, soit un document joint à l'emballage, soit les 2 supports avec : **Les mentions obligatoires suivantes :** • Le nom de l'entreprise productrice • Le logo de l'IG Absolue Pays de Grasse et le logo officiel des indications géographiques • La dénomination « IG Absolue Pays de Grasse » ou «Indication Géographique Absolue Pays de Grasse» accompagné du numéro d'homologation de l'IG **Les mentions facultatives suivantes :** • Le nom de l'ODG • La date de vente • Le logo spécifique et le slogan définis par l'ODG Ces mêmes mentions devront être présentes de la même façon sur le document de vente correspondant au produit.	Contrôle visuel Entretien avec les responsables des opérations de conditionnement et d'expédition	Contrôle visuel de la conformité des étiquettes et/ou des documents joints à l'emballage ainsi que des documents de vente par examen des informations inscrites sur ces supports

Points de contrôle	Valeur cible	Moyens de maîtrise	Méthodes de contrôle externe de Bureau Veritas Certification
Obligations déclaratives et de tenue de registre			
Obligations déclaratives	Les opérateurs mettent à disposition les documents suivants : déclaration d'identification, liste des producteurs engagés, factures d'achats, bons de commande, bons de livraison, procédures et fiches de fabrication, listes des producteurs engagés	Présence des différents documents	Contrôle documentaire de la présence et de la complétude des différents documents Entretien avec le personnel responsable
Registre IG	Les opérateurs tiennent à disposition de l'OC le registre IG : -un enregistrement de chaque exercice comptable contenant le volume d'Absolue Pays de Grasse de sa propre production fabriqué et vendu, le stock d'Absolue Pays de Grasse -les fiches de fabrication précisant les matières premières utilisées, le procédé de fabrication utilisé, la quantité produite et le numéro / code du lot fabriqué	Présence du registre Enregistrement de chaque exercice comptable Tenue des fiches de fabrication	Contrôle documentaire de l'enregistrement de chaque exercice comptable avec présence de l'ensemble des éléments attendus Contrôle documentaire des fiches de fabrication avec présence de l'ensemble des éléments attendus
Traçabilité et comptabilité matières			
Traçabilité	Identification des lots d'Absolue Pays de Grasse sous IG (définition du lot sous responsabilité de l'opérateur)	Eléments de traçabilité (numéro / code lot) Contrôle visuel Entretien avec le personnel responsable	Exercice de traçabilité sur des lots d'Absolue Pays de Grasse étiquetés IG Contrôle visuel des lots fabriqués Entretien avec le personnel responsable
Comptabilité matière	Réalisation d'une comptabilité matière	Enregistrement de chaque exercice comptable et fiches de fabrication Entretien avec le personnel responsable	Réalisation d'une comptabilité matière à partir du registre obligatoire de chaque exercice comptable (concordance entre les factures d'achats de matières premières, les volumes fabriqués, vendus et les volumes en stock) et des fiches de fabrication Entretien avec le personnel responsable
Types & caractéristiques du produit - Gestion des réclamations			

Points de contrôle	Valeur cible	Moyens de maîtrise	Méthodes de contrôle externe de Bureau Veritas Certification
Types & caractéristiques du produit	L'absolue est un extrait naturel ou intermédiaire utilisé dans les parfums, arômes et cosmétiques. Les produits certifiés *IG Pays de Grasse* doivent répondre simultanément aux critères suivants : être issus de plantes cultivées ou cueillies dans le périmètre de l'IG et être transformés dans ce même périmètre. Produit obtenu par extraction à l'éthanol à partir d'une concrète, d'une pommade florale, d'un résinoïde, ou d'un extrait par fluide supercritique. Son odeur est caractéristique de la plante dont elle est issue et elle est soluble à 10% dans l'éthanol et de concentration olfactive maximale	Contrôle visuel Test olfactif Mesure pour solubilité dans l'éthanol	Contrôle documentaire de l'enregistrement du test olfactif et de la mesure pour solubilité dans l'éthanol réalisés en autocontrôle pour chaque lot Vérification visuelle de la fabrication en cours et des lots en stock qui bénéficient de l'IG Entretien avec le personnel responsable
Gestion des réclamations	Classement / enregistrement des réclamations Courrier de réponse auprès du client Enregistrement des actions correctives / correctrices	Registre des réclamations	Contrôle documentaire de la présence du registre et du traitement des réclamations Entretien avec le personnel responsable

8. LES OBLIGATIONS DECLARATIVES ET DE TENUE DE REGISTRE

Les obligations déclaratives et de tenue de registre sont les suivantes :

Déclaration d'identification
Liste des producteurs engagés
Factures d'achats
Bons de commande
Bons de livraison
Procédures et fiches de fabrication
Listes des producteurs engagés
Registre IG

9. LES MODALITES DE MISE EN DEMEURE ET D'EXCLUSION DES OPERATEURS EN CAS DE NON-RESPECT DU CAHIER DES CHARGES - PLAN DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS PAR BUREAU VERITAS CERTIFICATION

9.1 Type et liste des manquements

Les manquements sont détectés par le contrôle externe. Bureau Veritas Certification regroupe par catégorie les manquements de la façon suivante :

Les manquements mineurs (m) : ces manquements n'ont pas d'incidence directe sur la qualité du produit, sur sa traçabilité et d'une manière générale sur la fiabilité de la démarche de Certification IG. Il s'agit par exemple d'un non-respect de tenue de registre amenant une incidence mineure sur le respect du cahier des charges.

Les manquements majeurs (M) : ces manquements constituent, entre autre, un non-respect des techniques de production ayant une incidence sur la qualité du produit certifiable ou certifié (aire géographique non respecté, matières premières non conformes, procédés de fabrication non conforme, rupture de traçabilité…), une fraude, un refus de contrôle. Il peut également s'agir d'un délit (fausse déclaration, falsification d'étiquetage,...).

Tout écart constaté donne lieu à l'établissement d'un manquement pour lequel l'opérateur précise l'analyse de causes, la correction effectuée, ainsi que les moyens mis en place afin d'éviter tout

renouvellement de l'écart. Le solde de cet écart sera enregistré par Bureau Veritas Certification après vérification de la mise en œuvre et de l'efficacité des actions proposées.

Mission initiale :

A partir de la notification d'un manquement, l'opérateur dispose de 1 mois pour proposer les actions correctives et/ou correctrices à mettre en place et d'un délai maximum de 6 mois pour mettre en place les actions proposées permettant le solde des manquements majeurs. Au-delà de 6 mois, un nouveau contrôle initial sur site sera nécessaire.

Selon leur nature, les manquements pourront être soldés soit par voie documentaire à distance ou sur site, soit par un contrôle supplémentaire sur site si nécessaire.

Bureau Veritas Certification adresse un certificat à l'opérateur lorsque les manquements majeurs sont soldés et avec un plan d'actions validé pour les manquements mineurs.

Le niveau de gravité indiqué dans le tableau ci-dessous est inscrit au titre de la recommandation. Des modulations peuvent être envisagées ponctuellement sous réserves d'être dûment justifiées.

Mission de surveillance :

A partir de la notification d'un manquement, l'opérateur dispose de 1 mois pour proposer les actions correctives et/ou correctrices à mettre en place et d'un délai maximum de 2 mois pour mettre en place les actions proposées pour les manquements majeurs.

Les actions proposées par les opérateurs sont validées ou non validées par Bureau Veritas Certification.

La vérification de l'efficacité du traitement ou de l'action corrective est exercée par Bureau Veritas Certification.

Selon leur nature, les manquements pourront être soldés soit par voie documentaire à distance ou sur site, soit par un contrôle supplémentaire sur site si nécessaire. Tout contrôle supplémentaire est à la charge de l'opérateur concerné.

En cas de non-satisfaction, Bureau Veritas Certification peut demander un complément de traitement, repousser le délai de traitement, éditer une nouvelle fiche de manquement ou mettre en place un contrôle renforcé.

<u>Listes des manquements et des mesures de traitements des manquements NON EXHAUSTIFS</u> :

Le niveau de gravité (« m » pour mineur et « M » pour Majeur) indiqué dans le tableau ci-dessous est inscrit au titre de la recommandation. Des modulations peuvent être envisagées ponctuellement sous réserves d'être dûment justifiées et d'abaisser le niveau du manquement en mineur.

Les traitements ou mesures précédés d'un chiffre tiennent compte du caractère récurrent du manquement (« 1- … » pour la première fois, « 2-… » pour la seconde, etc. …).

Un gradient de mesure, apprécié au cas par cas par Bureau Veritas Certification, permettra de décider du devenir des stocks d'Absolue Pays de Grasse en cas de retrait ou de suspension de l'opérateur. Ce gradient sera évalué en fonction du manquement ayant conduit à la suspension ou au retrait de certification de l'opérateur.

Opérateurs certifiés

Manquements	Niveau de gravité	Traitements et mesures de traitement des manquements
Refus de contrôle ou d'accès à certains documents, fausse déclaration	M	Suspension/retrait/refus de certification
Absence de réalisation du contrôle externe (suite au non-paiement des frais de contrôle externe à l'OC)	M	Suspension/retrait/refus de certification
Plan d'actions mis en œuvre suite à un manquement, au-delà du délai maximal convenu ou preuve de retour à la conformité non transmise, avec incidence faible sur le respect du cahier des charges	m	1-Avertissement 2-Contrôle supplémentaire et/ou retrait du bénéfice de l'IG des lots concernés et/ou suspension de certification
Plan d'actions mis en œuvre suite à un manquement, au-delà du délai maximal convenu ou preuve de retour à la conformité non transmise, avec incidence forte sur le respect du cahier des charges	M	Retrait du bénéfice de l'IG des lots concernés + 1-Avertissement et contrôle supplémentaire 2-Plan de contrôle renforcé et/ou suspension - retrait de certification
Absence d'information par l'opérateur de toute modification le concernant et affectant ses procédés de fabrication	m	1-Avertissement 2-Contrôle supplémentaire et/ou suspension de certification
Non-respect d'obligations déclaratives ou de tenue de registres, absence ou erreur ayant une incidence mineure sur le respect du cahier des charges	m	1-Avertissement 2-Contrôle supplémentaire et/ou retrait du bénéfice de l'IG des lots concernés et/ou suspension de certification
Non-respect d'obligations déclaratives ou de tenue de registres, absence ou erreur ayant une incidence majeure sur le respect du cahier des charges	M	Retrait du bénéfice de l'IG des lots concernés + 1-Avertissement et contrôle supplémentaire 2-Plan de contrôle renforcé et/ou suspension - retrait de certification

Déséquilibre faible entre les entrées et les sorties de produits. Ecart faible au niveau de la comptabilité matière	m	1-Avertissement 2-Contrôle supplémentaire et/ou retrait du bénéfice de l'IG des lots concernés et/ou suspension de certification
Déséquilibre fort entre les entrées et les sorties de produits. Ecart fort au niveau de la comptabilité matière	M	Retrait du bénéfice de l'IG des lots concernés + 1-Avertissement et contrôle supplémentaire 2-Plan de contrôle renforcé et/ou suspension - retrait de certification
Rupture d'identification et/ou de traçabilité pour le produit. Intégration de produits ne pouvant bénéficier du signe	M	Retrait du bénéfice de l'IG des lots concernés + 1-Avertissement et contrôle supplémentaire 2-Plan de contrôle renforcé et/ou suspension - retrait de certification
Non-respect de l'aire géographique pour la cueillette, la culture ou la transformation	M	Retrait du bénéfice de l'IG des lots concernés + 1-Avertissement et contrôle supplémentaire 2-Plan de contrôle renforcé et/ou suspension - retrait de certification
Types de plantes (matières premières) non conformes	M	Retrait du bénéfice de l'IG des lots concernés + 1-Avertissement et contrôle supplémentaire 2-Plan de contrôle renforcé et/ou suspension - retrait de certification
Non-respect des procédés de fabrication	M	Retrait du bénéfice de l'IG des lots concernés + 1-Avertissement et contrôle supplémentaire 2-Plan de contrôle renforcé et/ou suspension - retrait de certification
Informations sur l'étiquetage ou documents de vente non conforme	m	1-Avertissement 2-Contrôle supplémentaire et/ou retrait du bénéfice de l'IG des lots concernés et/ou suspension de certification
Type et caractéristique du produit non conforme	M	Retrait du bénéfice de l'IG des lots concernés + 1-Avertissement et contrôle supplémentaire 2-Plan de contrôle renforcé et/ou suspension - retrait de certification

9.2 Cas entraînant un blocage des produits

Les manquements majeurs suivants entraînent la mise en œuvre de mesure conservatoire par rapport à la certification de produit assurée par l'intervenant de Bureau Veritas Certification immédiatement lors de son intervention (audit, contrôle) : rupture d'identification et/ou de traçabilité des produits finis ; écart majeur au niveau de la comptabilité matière ; utilisation de matières premières non prévues au cahier des charges ; étapes réalisées hors de la zone géographique. Ces manquements

entraînent le blocage immédiat des produits au regard de la certification prononcée par Bureau Veritas Certification.

L'intervenant signifie sur la fiche de manquement et sur la fiche de résumé de mission signée par l'opérateur, la mise en œuvre de mesures conservatoires des produits certifiables ou certifiés en spécifiant les caractéristiques du ou des produits concernés.

L'opérateur communique à l'intervenant ou à Bureau Veritas Certification les moyens mis en œuvre permettant d'assurer que les produits concernés n'entrent pas dans le circuit des produits certifiés dans l'attente de la décision de Bureau Veritas Certification.

Cette liste n'étant pas exhaustive, l'intervenant de Bureau Veritas Certification peut bloquer les produits lorsqu'il le juge nécessaire en dehors des éléments prévus, en particulier en cas de manquement majeur mettant en cause les caractéristiques fondamentales du produit. Tout blocage de lot est remonté au niveau du chargé d'affaires afin que ce dernier acte cette décision par écrit à l'ODG et à l'opérateur concerné.

9.3 Décisions et mesures de traitement des manquements

Lors de son examen des manquements et/ou des actions correctives menées par les opérateurs, Bureau Veritas Certification applique les mesures définies dans les paragraphes 3.1 et 3.2.

Bureau Veritas Certification peut juger opportun de mettre en oeuvre des mesures supplémentaires.

Les différentes causes de décision d'une action ou mesure prise par Bureau Veritas Certification :

- Autres manquements
- Traitement d'un produit non conforme
- Action corrective non réalisée dans les délais
- Action corrective proposée non satisfaisante par rapport au manquement constaté
- Manquement mineur qui se répète dans le temps
- Non-respect des décisions et des délais
- Usage abusif de la marque Bureau Veritas Certification et des logotypes de certification
- Élément externe remettant en cause la crédibilité de la certification accordée (courrier DGCCRF, information…)
- Refus ou obstruction de contrôle : entrave à l'intervention des auditeurs / contrôleurs
- Action pouvant nuire à l'image de marque de Bureau Veritas Certification

NB : Cette liste n'est pas exhaustive.

Les différentes décisions et mesures prises par Bureau Veritas Certification :

Face aux différentes causes mentionnées ci-dessus, Bureau Veritas Certification peut prendre des décisions ou des mesures éventuelles vis à vis d'un opérateur engagé dans la démarche.

Pour la suspension ou le retrait de la certification d'un opérateur mais également pour le retrait du bénéfice de l'IG pour un lot ou pour l'ensemble de la production, l'ODG et l'opérateur concerné sont informés par Bureau Veritas Certification dans les 7 jours ouvrés suivant la décision.

9.4 Appel d'une décision

Lorsqu'un opérateur ou l'ODG est en désaccord avec une décision prononcée par Bureau Veritas Certification, il dispose, pour faire appel de la décision, d'un délai maximum de 15 jours ouvrables après la date de réception de la décision de Bureau Veritas Certification.

10. LES ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

L'Absolue Pays de Grasse conditionnée, présente obligatoirement : soit une étiquette sur son emballage, soit un document joint à l'emballage, soit les 2 supports avec :

Les mentions obligatoires suivantes :

- Le nom de l'entreprise productrice
- Le logo de l'IG Absolue Pays de Grasse et le logo officiel des indications géographiques
- La dénomination « IG Absolue Pays de Grasse » ou «Indication Géographique Absolue Pays de Grasse» accompagné du numéro d'homologation de l'IG

Les mentions facultatives suivantes :

- Le nom de l'ODG
- La date de vente
- Le logo spécifique et le slogan définis par l'ODG

Ces mêmes mentions devront être présentes de la même façon sur le document de vente correspondant au produit.

La présence de ces informations fera l'objet d'une vérification.

11. LES MODALITES DE CONTROLES DE L'ODG

Un contrôle annuel de l'ODG est assuré par Bureau Veritas Certification. Ce contrôle ne fait pas partie du processus de certification des opérateurs.

Il porte sur les éléments suivants :

- Reconnaissance de l'Organisme de Défense et de Gestion par l'INPI
- Mise à jour de la liste des opérateurs de l'Indication Géographique
- Diffusion du cahier des charges en vigueur aux opérateurs
- Enregistrement des rapports d'audit réalisés chez chaque opérateur
- Enregistrement des écarts notifiés aux opérateurs et suivi de leurs résolutions
- Enregistrement des mises en demeure, exclusions des opérateurs et demandes de contrôle supplémentaire
- Enregistrement du suivi des sanctions
- Enregistrement des transmissions à l'INPI (entre autres, transmission des résultats des contrôles et des mesures correctives appliquées, des mises à jour de la liste des opérateurs)
- Respect des règles d'usage du nom et du logo de l'Indication Géographique

A l'issue de la réalisation de l'audit de l'ODG, Bureau Veritas Certification rédige un rapport d'audit reprenant les points contrôlés et les écarts constatés, le cas échéant. Ce rapport est transmis à l'ODG et à l'INPI, dans le mois qui suit l'achèvement de l'audit. L'INPI décide des éventuelles sanctions, le cas échéant.

REMERCIEMENTS

Un grand merci à tous les professionnels qui se sont investis dans la réflexion et la rédaction de ce référentiel, Mesdames et Messieurs :

Anne-Sophie Beyls et Frédéric Badie pour la société Payan Bertrand
Sonia Botta pour la société Firmenich
Alain Croux pour la société Mane
Julien Maubert pour la société Robertet
Cécile Mul pour les sociétés Sotraflor et Gazigniaire
Marc Philippe pour la société IFF-LMR

Gabriel Bouillon et Muriel Courché pour la Communauté d'Agglomération du Pays de Grasse

Philippe Massé, Président Délégué Général de Prodarom

Armelle Janody, Carole Biancalana et Geneviève Juge pour Les Fleurs d'Exception du Pays de Grasse

Et pour leur soutien :

Jérôme Viaud, Maire de Grasse et Président de la Communauté d'Agglomération du Pays de Grasse

Christophe Marin, Président de Expressions Parfumées et Président du Pôle de Compétitivité Parfum Arômes Senteurs Saveurs.

BIBLIOGRAPHIE

ARGUEYROLLES, Laurence. « Cheminées en fumée ». [Exposition. Grasse, MIP, 2010]. *Grasse au fil du temps, Architecture et industrie*. Nice : NIS-PHOTOFFSET, 2010, p.2-3.

BENALLOUL, Gabriel. « Les mutations du bâti industriel de la parfumerie à Grasse aux XIXe et XXe siècles ». In *Une histoire mondiale du parfum. Afrique, Amérique, Europe, Océanie, Orient*. Ouvrage collectif sous la direction de Marie-Christine Grasse, Somogy éd. D'art, Italie, 2007, p 216-217.

BENALLOUL, Gabriel. « Techniques de parfumerie à Grasse ». In *Recherches régionales*, n°196, 51e année, juillet-décembre 2010, p 53-70

BENALLOUL, Gabriel. « Historiques de sociétés de la parfumerie de Grasse », in *Recherches régionales, n°201, 53e* année, janvier-juin 2012, p93-123.

BENALLOUL, Gabriel. « La culture des plantes à parfum dans les Alpes-Maritimes entre 1904 et 1927 au travers des statistiques agricoles » in *Recherches régionales*, n°204, juillet-décembre 2013, p 65-87.

BENALLOUL, Gabriel. « Les lieux industriels à Grasse de 1800 à 1950 ». [Exposition. Grasse, MIP, 2014]. *Grasse au fil du temps, Architecture et industrie*. Grasse, p 4-15.

BENALLOUL, Gabriel - BUFFA, Géraud. « Grasse, L'usine à parfum ». Les Cahier du Patrimoine 113. Editions Lieux Dits. Lyon. 2015.

FONTMICHEL (de), Hervé. *Le pays de Grasse*. Paris : Grasset, 1963,173 p.

LE GUERER, Annick. *Le Parfum : des origines à nos jours*. Paris : O.Jacob, DL 2005, 406 p.

LITSCHGY, Emile. *Nos ancêtres les Grassois*. Grasse : TAC Motifs, 2002, 352 p.

MONGE, Romain. *La dynamique des plantes à parfum : réseaux et territoires*, Aix- Marseille Université, thèse de doctorat en géographie, 2013, 433 p.

PEYRON, Loïc. *Plantes à parfum : un siècle de production de Plantes à Parfum dans le sud-est de la France 1889-1989* : paru dans PCA n°88 oct-nov 1989.

RASSE, Paul. La cité aromatique. Pour le travail des matières odorantes à Grasse, Nice : éd. Serre, 1987, 167 p.

ROUDNISKA, Edmond. *Le Parfum*. Paris : PUF, 1994, 128 p.

SÜSKIND, Patrick. *Le Parfum, histoire d'un meurtrier*. Paris : Fayard, 1985, 307 p.

LIEN INTERNET

Fiche d'inventaire du patrimoine immatériel de l'Unesco :
https://fr.slideshare.net/LECREURER/les-savoir-faire-lies-au-parfum-en-pays-de-grasse

VIDEOS

Inscription des savoir-faire de la parfumerie au patrimoine immatériel de l'UNESCO

https://www.dailymotion.com/video/x1a64cg
https://www.dailymotion.com/video/x78k352
https://www.dailymotion.com/video/x6y2ojf
https://www.dailymotion.com/video/x6y2dqp

Cueillette et transformation de la rose

https://www.dailymotion.com/video/x4dad1v
https://www.dailymotion.com/video/x2v9o2t

L'écosystème de la parfumerie grassoise

https://www.dailymotion.com/video/x10sekn

Archives historiques

Au Pays des parfums – Fonds archives de la parfumerie Chiris- 1920
https://www.dailymotion.com/video/xix2jw

ANNEXES

Statuts de l'association *Les Fleurs d'Exception du Pays de Grasse*

TITRE I : PRESENTATION DE L'ASSOCIATION

ARTICLE 1 : Constitution et dénomination

Il est constitué, pour une durée illimitée, une Association placée sous le régime de la loi du 1er juillet 1901 et le décret du 16 Août 1901, ayant pour nom : **LES FLEURS D'EXCEPTION DU PAYS DE GRASSE** (FEPG).

ARTICLE 2 : Siège social

57 avenue Pierre Sémard 06130 Grasse.
Le siège social peut être transféré sur simple décision du Conseil d'Administration.

ARTICLE 3 : Objet

L'association a pour but de :

1. Promouvoir et valoriser les productions florales et végétales du Pays de Grasse.
Faire rayonner l'ensemble de la filière Plantes à Parfums Aromatiques et Médicinales (PPAM) du Pays de Grasse notamment par :

- L'organisation et la participation à des congrès et salons professionnels visant à valoriser le caractère identitaire et spécifique des productions florales du Pays de Grasse ainsi que les savoir-faire agricoles liés à ces productions.
- Le développement d'activités de conseil et d'expertise à l'attention de porteurs de projet de culture de PPAM en Pays de Grasse.
- L'animation d'un site internet, la présence sur les réseaux sociaux et tout autre support de communication.
- Le développement de recherches sur les productions de plantes jadis cultivées ou de plantes nouvelles.
- Toute autre initiative ayant pour objet le développement et la promotion des productions de plantes à parfums, aromatiques et/ou médicinales de son territoire.

2. Participer à la mission d'intérêt général de préservation et de mise en valeur du terroir, des paysages, des traditions locales et des savoir-faire qui ont fait du Pays de Grasse un berceau de culture des plantes à parfum.

3. Promouvoir et valoriser la culture biologique des productions florales et végétales du Pays de Grasse par :

- L'accompagnement de nouveaux producteurs de PPAM dans leur l'installation
- Le développement d'activités de formation.
- Le développement de recherches sur de nouvelles techniques de production et de transformation.
- La mise en place d'une pépinière afin de pérenniser le patrimoine végétal local à destination des producteurs.
- Et toute initiative ayant pour objet la protection de l'environnement, la transmission des savoir-faire et la promotion de l'agriculture biologique.

4. Assurer la mission d'Organisme de Défense et de Gestion notamment pour l'Indication Géographique « Absolue Pays de Grasse ».

L'association Les Fleurs d'Exception du Pays de Grasse contribue à la mission d'intérêt général de préservation et de mise en valeur des territoires, des traditions locales et des savoir-faire ainsi que des produits qui en sont issus.

Pour chaque produit bénéficiant d'une Indication Géographique dont il assure la défense et la gestion, l'organisme :

1. Elabore le projet de cahier des charges, le soumet à l'homologation de l'Institut National de la Propriété Industrielle et contribue à son application par les opérateurs ;
2. Soumet tout projet de modification du cahier des charges à l'Institut National de la Propriété Industrielle ;
3. S'assure que les opérations de contrôle des opérateurs par les organismes mentionnés à l'article L. 721-9 sont effectuées dans les conditions fixées par le cahier des charges. Il informe l'Institut National de la Propriété Industrielle des résultats des contrôles effectués et des mesures correctives appliquées ;
4. S'assure de la représentativité des opérateurs dans ses règles de composition et de fonctionnement ;
5. Tient à jour la liste des opérateurs et transmet les mises à jour à l'Institut National de la Propriété Industrielle, qui les publie au Bulletin officiel de la propriété industrielle ;
6. Exclut, après mise en demeure, tout opérateur qui ne respecte pas le cahier des charges et n'a pas pris les mesures correctives mentionnées au 3° ;
7. Participe aux actions de défense, de protection et de valorisation de l'Indication Géographique, des produits et du savoir-faire, ainsi qu'à la connaissance statistique du secteur ;
8. Collecte la cotisation spécifique couvrant les frais de défense et de gestion que devra s'acquitter chaque opérateur pour l'utilisation du label Indication Géographique.

Toutes les décisions relatives à la gestion d'une indication géographique dont L'association Les Fleurs d'Exception du Pays de Grasse assure la défense et la gestion (modification du cahier des charges, etc.), sont prises par les seuls opérateurs titulaires de l'Indication Géographique. A cette fin, un bureau décisionnaire est créé pour chaque Indication Géographique, dont l'Association Les Fleurs d'Exception du Pays de Grasse est l'Organisme de Défense et de Gestion. Ce bureau est composé uniquement parmi les opérateurs de l'Indication Géographique concernée.

Le secrétariat en est assuré par un représentant de L'association Les Fleurs d'Exception du Pays de Grasse.

5. Proposer une prestation de service mutualisée de mission d'Organisme de Défense et de Gestion pour toute autre Indication Géographique de produits manufacturés dans le cadre d'une convention signée entre le groupe d'opérateurs de l'Indication Géographique concernée et Les Fleurs d'Exception du Pays de Grasse, Organisme de Défense et de Gestion, et dont les conditions d'intervention seront détaillées dans ladite convention.

6. Développer en coopération avec les collectivités territoriales l'agrotourisme.
L'association Les Fleurs d'Exception du Pays de Grasse dispose en outre de la faculté de contracter avec les collectivités territoriales, et toute autre entité juridique (baux, locations…)

ARTICLE 4 : Composition

L'Association se compose de différents collèges :

1. Les Membres actifs producteurs de PPAM du Pays de Grasse :
Ce sont les producteurs de plantes à : parfums, cosmétiques, aromatiques ou médicinales du Pays de Grasse qui respectent les critères d'éligibilité suivants :

- Etre producteur à titre principal ou solidaire ou porter un projet d'installation d'exploitation de plantes à parfums, cosmétiques, aromatiques ou médicinales, en agriculture biologique certifiée.
- Etre implanté sur les zones de production de plantes à parfums, cosmétiques et aromatiques du Pays de Grasse.
- Etre signataire de la charte arrêtée par le Conseil d'Administration.

Ils devront être agréés par le Conseil d'Administration.

2. Les Membres fondateurs :
Ce sont des personnes physiques à l'origine de la création de l'association.
Les membres fondateurs qui sont également producteurs de PPAM du Pays de Grasse ont les mêmes obligations que les membres actifs producteurs de PPAM du Pays de Grasse.

3. Les Membres associés :
Sont membres associés tous les acteurs qui contribuent activement, d'une part, au développement des activités des producteurs de PPAM du Pays de Grasse et d'autre part au rayonnement de l'association :

– Tous les acteurs de la filière arômes, parfums, cosmétiques, bien-être, alimentaire, aromathérapie, à l'exception des producteurs de PPAM, engagés dans une démarche de responsabilité sociétale de l'entreprise pour un développement responsable.
– Les représentants du monde académique, des instituts de recherche, culturels, les ethnobotanistes, les organismes professionnels de la filière

Ils devront être agréés par le Conseil d'Administration.

4. Les Membres bienfaiteurs :
Sont membres bienfaiteurs ceux qui soutiennent régulièrement l'association, et qui s'acquittent d'une cotisation d'un montant supérieur à celui dû par les membres actifs producteurs.

5. Les Membres d'honneur : sont membres d'honneur les personnes physiques ou morales qui rendent ou ont rendu des services signalés à l'association et qui contribuent à la réalisation de son objet. Ils devront être agréés par le Conseil d'Administration. Ils sont dispensés de cotisations.

6. Les Membres de droit :
Sont membres de droit les collectivités territoriales et organismes d'état concernés par l'objet de l'association s'ils acceptent cette qualité.
Ils sont dispensés de cotisations.

ARTICLE 5 : Perte de la qualité de membre

La qualité de membre de l'association se perd par simple démission, décès ou radiation prononcée par le Conseil d'Administration en cas de manquement dûment constaté aux objectifs poursuivis par l'association, non-paiement de la cotisation après deux relances, non-respect des critères d'éligibilité pour les membres actifs producteurs (cf. Art.4), ou pour motif grave. Cette radiation pourra être prononcée de façon immédiate, temporaire ou définitive.

TITRE II : FONCTIONNEMENT ET ADMINISTRATION

ARTICLE 6 : Cotisations

Le Conseil d'Administration fixe le montant de la cotisation annuelle pour chaque catégorie de membres.

ARTICLE 7 : Conseil d'Administration
L'Association est administrée par un Conseil d'Administration de 6 à 15 membres élus par l'Assemblée Générale à la majorité relative pour 3 années renouvelables. Il est composé de membres issus des collèges des membres fondateurs et actifs producteurs de PPAM du Pays de Grasse et de 2 membres associés maximum. Les membres sortants sont rééligibles.
Le Conseil d'Administration est investi des pouvoirs les plus étendus pour agir au nom de l'Association et faire autoriser tout acte et opération permis à l'association et qui ne sont pas réservées à l'Assemblée Générale.

ARTICLE 8 : Bureau

1. Le Conseil d'Administration élit en son sein un bureau, à la majorité absolue au 1er tour et relative au 2ème tour.

2. Le bureau est constitué de :
- 1 Président, et s'il y a lieu, 1 vice-président.
- 1 Secrétaire.
- 1 Trésorier.

Il se réunit chaque fois que nécessaire. Il assiste le président dans l'examen des décisions à prendre et dans la préparation des décisions du Conseil d'Administration, il rend compte au Conseil d'Administration de ses travaux.

ARTICLE 9 : Rôle des membres du Bureau

Les membres du Bureau sont investis des attributions suivantes :
- Le Président est chargé d'assurer le bon fonctionnement de l'Association et d'exécuter ses décisions. Il le représente en justice et dans tous les actes de la vie civile.
- Le Vice-Président seconde le Président dans l'exercice de ses fonctions et le remplace en cas d'empêchement.
- Le Secrétaire est chargé des convocations et de la rédaction des procès-verbaux, de la correspondance et de la tenue du registre prescrit par l'article 5 de la loi du 1er juillet 1901.
- Le Trésorier tient les comptes de l'Association et, sous la surveillance du Président, effectue tous les paiements et reçoit toutes sommes : il procède, avec l'autorisation du Conseil d'Administration, au retrait, au transfert, et à l'aliénation de tous biens et valeurs.

ARTICLE 10 : Gratuité du mandat

Les membres du Conseil d'Administration ne peuvent recevoir aucune rétribution en raison des fonctions qui leur sont conférées. Ils pourront toutefois obtenir le remboursement des dépenses engagées pour les besoins de l'Association, sur justification, et après accord du Président.

ARTICLE 11 : Réunion du Conseil d'Administration

Le Conseil d'Administration se réunit au moins une fois tous les 6 mois sur convocation par lettre ou par courrier électronique de son Président ou sur demande du quart de ses membres.
Les membres du Conseil d'Administration sont tenus d'assister aux réunions et la présence au moins de la moitié des membres présents ou représentés est nécessaire pour la validité des délibérations. Il est tenu procès-verbal des séances, signé par le Président de séance et le Secrétaire de bureau.
Les membres sont tenus, vis-à-vis de l'extérieur, à l'obligation de réserve.

TITRE III : ASSEMBLEE GENERALE

ARTICLE 12 : Fonctionnement

Elle comprend l'ensemble des membres tels que définis à l'article 4 des présents statuts.
Elle se réunit au moins une fois par an et chaque fois qu'elle est convoquée par le Conseil d'Administration ou sur la demande du quart au moins de ses membres.
La convocation est envoyée par lettre ou par courrier électronique adressée à chacun des membres au moins quinze jours à l'avance, excepté dans les cas prévus aux articles 15 et 16 ci-après.
Elle entend les rapports sur la gestion du Conseil d'Administration, sur la situation financière et morale de l'Association.
Elle approuve les comptes de l'exercice clos et vote le budget de l'exercice suivant, délibère sur les questions mises à l'ordre du jour et prévoit le renouvellement des membres du Conseil d'Administration.
Prennent part au vote les membres à jour de leur cotisation, ainsi que les membres non soumis au versement d'une cotisation.
Le vote de l'Assemblée Générale est à la majorité simple des voix exprimées des membres présents ou représentés.

Chaque membre de l'Association peut se faire représenter à l'Assemblée Générale par un autre membre ayant voix délibérative suivant le cas, sans que le nombre de pouvoirs puisse être supérieur à quatre.

TITRE IV : RESSOURCES ANNUELLES

ARTICLE 13 : Ressources annuelles

Les recettes de l'association comprennent :
- Le montant des cotisations annuelles des membres
- Les subventions des collectivités territoriales, européennes ou autres organismes
- Les dons privés et publics de personnes physiques et morales
- Les sommes perçues en contrepartie des prestations fournies par l'Association
- Toute forme de financement liée à l'objet de l'association
- Le produit des libéralités dont l'emploi est autorisé au cours de l'exercice
- Toutes autres ressources légalement autorisées

Il est tenu, sous la responsabilité du trésorier, une comptabilité enregistrant l'ensemble des opérations. Les comptes annuels sont soumis chaque année au Conseil d'Administration qui les valide avant de les présenter à l'Assemblée Générale. L'exercice social est fixé du 1er janvier au 31 décembre (année civile).

TITRE V : MODIFICATION DES STATUTS ET DISSOLUTION DE L'ASSOCIATION

ARTICLE 14 : Modification des statuts

Les statuts peuvent être modifiés sur la proposition du Conseil d'Administration.
Les propositions de modifications sont inscrites à l'ordre du jour d'une Assemblée Générale Extraordinaire lesquelles doivent être envoyées à tous les membres de l'Association au moins quinze jours à l'avance par lettre ou courrier électronique.
L'Assemblée doit se composer au moins de la moitié plus un des membres, présents ou représentés. Si cette proportion n'est pas atteinte, l'Assemblée est convoquée de nouveau en session extraordinaire, mais à quinze jours au moins d'intervalle, et cette fois, elle peut valablement délibérer, quel que soit le nombre des membres présents.
Dans tous les cas, les statuts peuvent être modifiés à la majorité des membres présents ou représentés.

ARTICLE 15 : Dissolution de l'Association

L'Assemblée Générale, appelée à se prononcer sur la dissolution de l'Association, est convoquée spécialement à cet effet dans les conditions prévues à l'article précédent et doit comprendre au moins la moitié plus un des membres en exercice présents ou représentés.
Si cette proportion n'est pas atteinte, l'assemblée est convoquée de nouveau, mais à quinze jours d'intervalle, et cette fois, elle peut valablement délibérer quel que soit le nombre des membres présents et à jour de leur cotisation.

Dans tous les cas, la dissolution ne peut être votée qu'à la majorité des deux tiers des membres présents.
En cas de dissolution la totalité des actifs de l'association seront versés à l'association « Club des Entrepreneurs du Pays de Grasse « et enregistrée sous le numéro de Siret 443 186 325 00025.

ARTICLE 16 : Publicité

Le Conseil d'Administration remplira les formalités de déclaration et de publication prescrites par la loi. Tous pouvoirs sont conférés à cet effet au porteur d'un original des présentes.