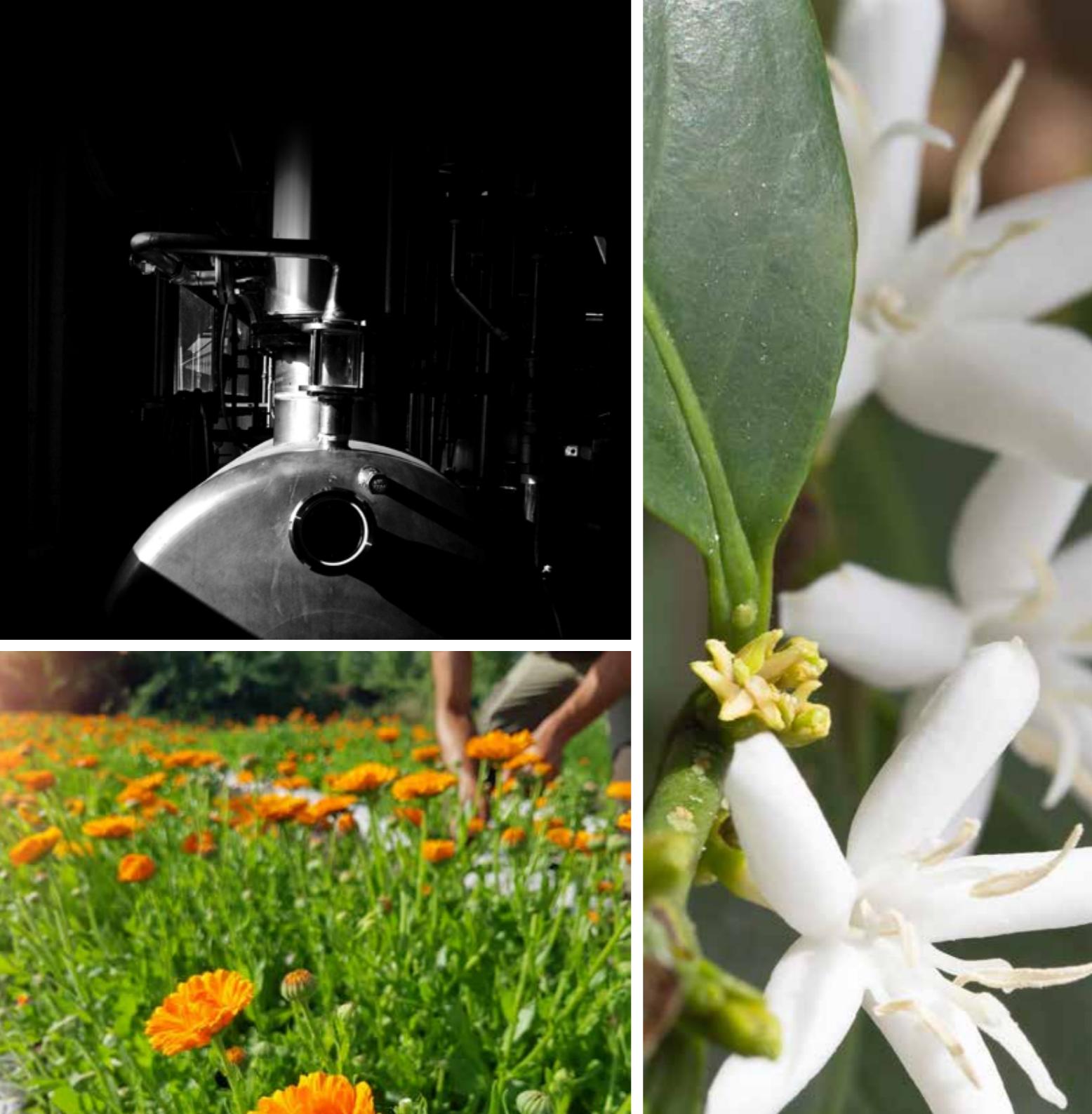




EXTRAITS &
PRODUITS AROMATIQUES

— DEPUIS 1865 —



LA NATURE, NOTRE CULTURE

Agriculteur et transformateur du Pays de Grasse, la famille Mul œuvre depuis 5 générations pour le développement de la filière des Plantes à Parfums, Aromatiques et Médicinales (PPAM).

Le développement de l'activité d'extraction et distillation dans les années 1970, permet aujourd'hui au Groupe d'avoir un positionnement unique : une maîtrise de la chaîne de production et une traçabilité complète de la plante aux produits aromatiques. La mise en place de filières d'approvisionnement durables, permet de proposer des produits tracés avec une qualité suivie et une garantie en matière de respect des droits humains et de l'environnement.

PATRIMOINE
LOCAL

AGROÉCOLOGIE

INGRÉDIENTS
NATURELS

ÉCONOMIE
CIRCULAIRE

SUR
LE TERRAIN

PROGRAMMES
INCLUSIFS



TRADITION & SAVOIR-FAIRE

La famille MUL possède historiquement des terrains agricoles en Pays de Grasse. La culture du groupe a été fondée sur les principes suivants :

- Respect et développement de la tradition ;
- Maîtrise de l'ensemble de la chaîne de production ;
- Des cultures qui respectent l'environnement.

Riche de ce savoir-faire, l'exploitation en propre des terrains permet de garantir la traçabilité et la sécurité de l'approvisionnement ainsi que d'innover sur de nouvelles techniques culturales agricoles.

Reconnaitre et valoriser des savoir-faire appuyés sur une histoire locale, ainsi que sur la qualité et l'authenticité des productions.

Soutenir, Accompagner, Innover en agriculture au travers de 3 schémas :

- Création de partenariat avec des producteurs identifiés ;
- Soutien à des Coopératives existantes ;
- Développement de parcelles en propre.



5
GÉNÉRATIONS

180 ha
TERRE AGRICOLE

1
JARDIN
D'EXPERIMENTATION

L'EXPERTISE DU VÉGÉTAL



LE GROUPE EST SPÉCIALISÉ DANS LE SOURCING DE VÉGÉTAUX POUR LA PRODUCTION DE SES INGRÉDIENTS NATURELS.

Cette expertise (sélection, qualité suivie) est renforcée par l'activité de :

- Traitement du végétal en amont des opérations d'extraction et de distillation :
 - Broyage (cutter, marteaux, à impact) ;
 - Tamisage ;
 - Séchage (étuve, chambre de déshumidification, séchoir solaire) ;
 - Débactérisation (autoclave) ;
- Valorisation des co-produits issus des opérations d'extraction et de distillation (drèches végétales) ;
- Réduction de l'impact environnemental.

Une garantie de la conservation des propriétés actives et organoleptiques des matières premières végétales conformément aux attentes en aval des industries agroalimentaires, cosmétiques, nutraceutiques.

Cette activité vient compléter notre expertise du végétal et stabiliser nos filières d'approvisionnement en matières premières agricoles.

UN OUTIL INDUSTRIEL PERFORMANT

Des équipements pilote et de production pour l'extraction et la distillation de matières premières naturelles :

- Extracteurs soxhlets en série, ultra-sons ;
- Hydrodistillateurs de différentes capacités ;
- Mélangeurs liquides et poudres de différentes capacités ;
- Colonnes de rectification et déterpénation.

Un laboratoire d'analyses : analyses organoleptiques, physico-chimiques, microbiologiques et de contaminants.

Une gamme d'extraits pour l'industrie des arômes et des parfums, l'alimentation, les cosmétiques et la parfumerie :

- **Concrètes, résinoïdes et absolues** : extraction à l'aide de solvants volatils
- **Oléorésines et extraits** à différents titrages : extraction à l'alcool éthylique
- **Infusions** : extraction douce à l'alcool éthylique
- **Alcoolats et distillats** : distillation alcoolique
- **Huiles essentielles et eaux florales** : hydrodistillation ou distillation directe à la vapeur d'eau
- **Extraits et produits aromatiques**, sous forme solide ou liquide : assemblages.

3
SITES EN FRANCE

450
RÉFÉRENCES D'EXTRAITS

5
NOTES BRUNES,
NOS SPÉCIALITÉS





FILIÈRES DURABLES

LE GROUPE MUL ASSURE, LA MAÎTRISE ET L'INTÉGRATION DES FILIÈRES D'APPROVISIONNEMENT DE MATIÈRES PREMIÈRES NATURELLES VÉGÉTALES :

Notre stratégie en matière de sécurisation des filières d'approvisionnement des matières premières est à l'origine de notre positionnement et de notre différenciation sur les extraits aromatiques.

- Un approvisionnement fiable, sécurisé et responsable qui garantit une origine certifiée, une traçabilité complète ;
- La sélection des meilleures qualités de matières végétales ;

- Un engagement au sein des producteurs et communautés locales au travers de modèles économiques durables;
- Une transparence totale pour garantir la qualité et la sécurisation de la matière (réduire l'impact environnemental des cultures agricoles, des filières engagées comme laboratoire d'innovation sociale).

66

FILIÈRES TRACÉES

3

OBJETIFS : QUALITÉ,
ORIGINE, TRAÇABILITÉ

5

CLIMATS, TERROIRS

PAYS DE GRASSE

LES FRUITS EN CIRCUIT COURT AVEC DES PRODUCTEURS LOCAUX

Nous soutenons des filières de production locale dans la région SUD PACA en proposant des contrats d'approvisionnement sur du long terme. Nos différentes technologies : macération hydro-alcoolique, eau de fruits, distillation ou extraction aux ultrasons, inspirent notre service R&D et nos clients pour leur incorporation dans des denrées alimentaires ou utilisation en cosmétiques.



LES FLEURS EMBLÉMATIQUES DE GRASSE

Rose centifolia, Fleurs d'Oranger, Lavande, Mimosa, ces fleurs sont emblématiques du Pays de Grasse. Dans le cadre de notre politique de redynamisation agricole du territoire, nous nous engageons aux côtés des producteurs et des collectivités. Les nouvelles plantations s'inscrivent ainsi dans une démarche de développement durable et seront certifiées BIO.



LES BOIS DE TAILLE

Cyprès, Petitgrain, feuille de Violette, extraites ou distillées à la vapeur d'eau, la valorisation des bois de taille et co-produits agricoles est une tradition et un savoir-faire historique.

Nous nous engageons aux côtés d'initiatives environnementales locales œuvrant pour la valorisation des déchets verts taurax dans un objectif d'économie circulaire.





LA MÉDITERRANÉE

L'ENVOÛTANTE FLEUR D'ORANGER

Nous travaillons depuis près de 10 ans avec des partenaires en Tunisie et en Egypte pour soutenir les filières locales de Fleurs d'Oranger. Cette dernière est transformée par hydro-distillation en Néroli et Eau Florale. Les Bigaradiers sont également certifiés Biologique.



LA DOUCEUR DES AGRUMES

Pour nos approvisionnements en agrumes comme le Citron, l'Orange ou la Bergamote, dans le sud de l'Italie, nous travaillons avec des partenaires identifiées. Les huiles essentielles, issues de l'expression à froid des zestes, sont entièrement tracées à travers les associations de producteurs en Calabre et en Sicile, dans la vallée de l'Etna connue pour son terroir unique, jusqu'au site de transformation.

LA CHALEUR DES RÉSINES ET AROMATES



Au côté du Ciste Labdaniferus, plante méditerranéenne qui grandit et se développe dans un climat aride et chaud issu d'une cueillette sauvage, sur notre filière au Portugal, d'autres cultures sont étudiées pour la production d'huiles essentielles, Eucalyptus, Marjolaine, Pin, Romarin, Sauge, Thym, Verveine.

LES BALKANS

LA VALLÉE DES ROSES

Depuis près de 15 ans, nous travaillons avec un partenaire local, en toute transparence dans le soutien et le développement de la filière de la Rose *damascena* en Bulgarie dans la région de Kazanlak. Sur 125 ha de Rose *damascena*, 85 ha sont certifiés en Agriculture Biologique. Les Roses *damascena* fraîchement ouvertes sont ensuite transformées sur le site de distillation à proximité des parcelles pour créer une huile essentielle et une eau florale de Rose *damascena* biologique.

En Bulgarie, au côté de la Rose, nous cultivons la Lavande fine *Angustifolia*, la Camomille, la Sauge ou encore la Mélisse ; une traçabilité complète depuis la production du matériel végétal jusqu'à la distillation des huiles essentielles. Les filières sont intégrées dans un programme de développement durable. Certaines fleurs ou plantes sont séchées localement et importées sur nos sites en France pour la production d'eaux florales comme le Bleuet, l'Hamamélis, la Reine des prés.



LES PLANTES MÉDICINALES

Située au cœur des montagnes des Balkans en Bulgarie, notre filière de Cèpe (*Boletus Edulis*) est issue d'une cueillette sauvage et responsable. Nous assurons une traçabilité dans la collecte et le séchage des *Boletus Edulis* de juin à novembre sur son site de transformation. La filière soutient l'économie locale en créant des revenus complémentaires pour les cueilleurs saisonniers. Les Cèpes sont ensuite transformés en olorésine dans nos ateliers d'extraction en France.



LES CUEILLETES EN FORêt

L'ASIE



LE BENJOIN DU LAOS

Le Benjoin Siam est originaire d'Asie du Sud Est. Au cœur de nombreux enjeux socio-environnementaux, notre filière du Benjoin Siam connaît aujourd'hui un nouvel essor au Laos. Une filière de Benjoin Siam entièrement tracée depuis les parcelles de collecte de résine de Benjoin. Grâce à une contractualisation directe avec les producteurs des régions de Luang Prabang, Phonsaly et Houaphan la filière est bâtie sur un projet équitable garantissant une rémunération juste et un respect des cycles de production.

LE THÉ DE CEYLAN

Grâce à un partenariat local, nous sélectionnons les meilleures qualités de Thé noir et vert en culture biologique, en fonction des terroirs et altitudes des plantations. L'île aux Epices, comme son nom l'indique, nous offre également une palette de choix en matières premières végétales, que nous traçons avec la même rigueur au travers de notre filière locale.



LA CEINTURE TROPICALE

LES ÉPICES DE L'AFRIQUE ÉQUATORIALE

Notre intérêt pour cette zone géographique a démarré avec la filière du Cacao. La recherche de crus et de profils aromatiques uniques nous a conduit sur un programme de réhabilitation de plantations abandonnées à la fin de la période coloniale. Depuis nous y développons la culture d'autres épices comme le Poivre, ou encore un Gingembre acidulé distillé frais.



L'HÉRITAGE AMÉRINDIEN



Originaire d'Amérique du Sud, la fève Tonka est une des notes brunes que nous travaillons comme spécialité. Issue de cueillette sauvage, nous travaillons à développer des techniques de collecte responsable, un savoir-faire et un dynamisme autour de la filière avec des revenus stables et justes. Nous enrichissons notre présence sur cette zone pour sécuriser nos approvisionnements en Ambrette, Baume Pérou ou Café avec la même éthique.

LES RICHESSES DE L'ÎLE ROUGE



Premier pays producteur de Vanille, Madagascar est au centre de notre politique achats responsables et notre stratégie de développement de filières. Grâce à une intégration complète de la filière Vanille, nos équipes agronomiques sont présentes sur le terrain et travaillent ainsi au montage de programmes durables pour la production d'huiles essentielles tracées et certifiées biologiques comme l'Ylang Ylang, Clou de Girofle, Niaouli, Ravintsara, Géranium.

LA VANILLE

**LA VANILLE, EMBLÉMATIQUE DE NOS APPROVISIONNEMENTS EN MATIÈRES PREMIÈRES VÉGÉTALES,
EST NOTRE PREMIER PROJET FILIÈRE.**

Nous avons su développer au fil des décennies une gamme d'extraits de vanille respectant et sublimant les spécificités organoleptiques de chaque variété botanique et origine de gousses :

- **VANILLA PLANIFOLIA**, Madagascar, Mexique, Indonésie, Ouganda
- **VANILLA TAHITENSIS**, Tahiti, Papouasie-Nouvelle-Guinée
- **VANILLA POMPONA**, Guyane

Le Groupe travaille sur des nouveaux programmes de plantations de vanille et également en partenariat avec des groupements de producteurs.

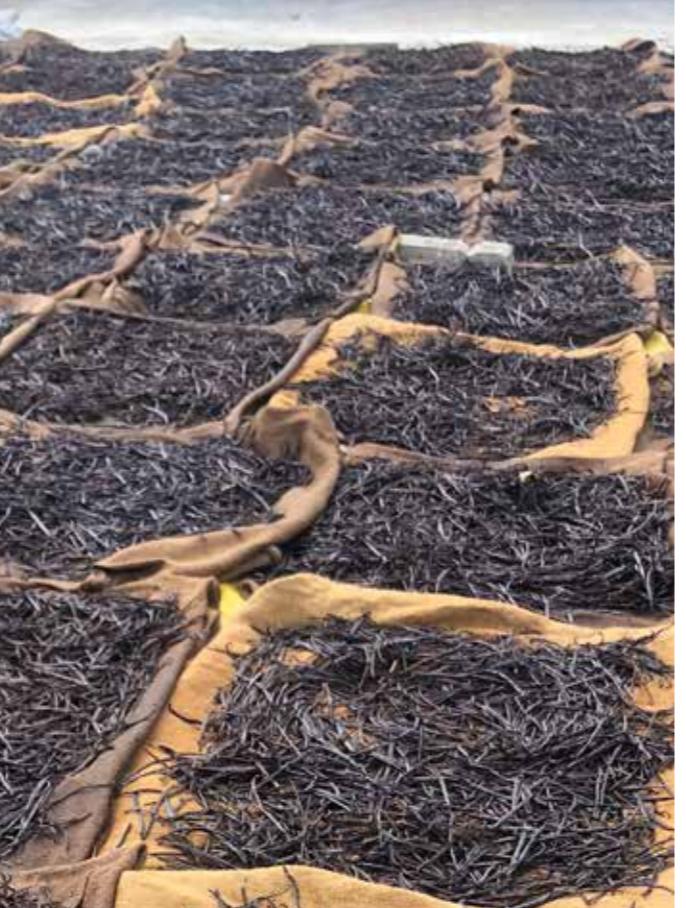
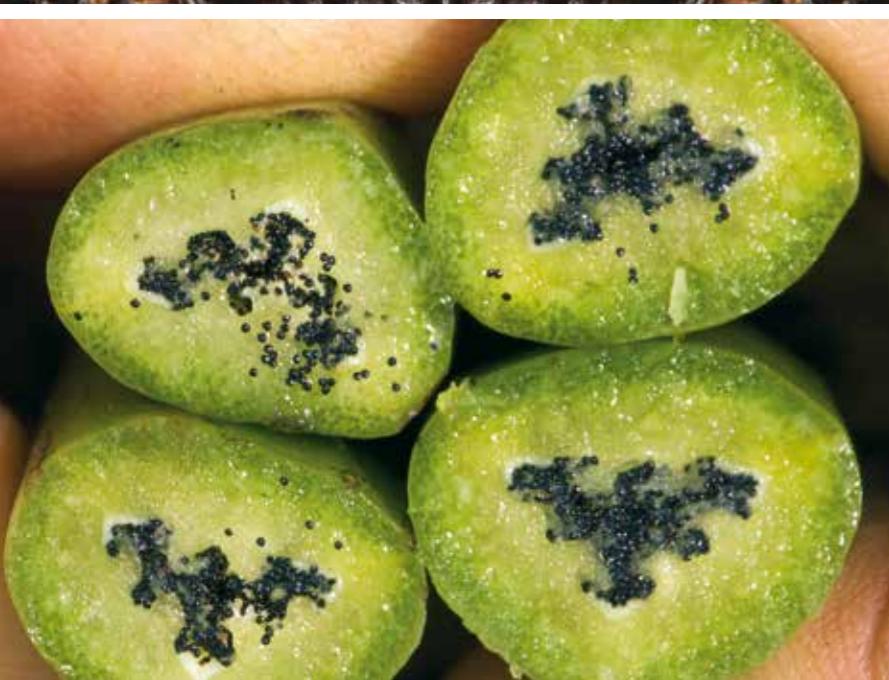
- Maîtrise et expertise d'une préparation traditionnelle de qualité ;
- Une traçabilité certifiée de la gousse aux extraits ;
- Un contrôle qualité authentifiant l'origine et la pureté ;
- Organic, RFA, UEBT & Fair Trade certifications ;
- Engagement aux côtés de programmes RSE locaux ;
- Accréditation pour le conditionnement et l'exportation.



Nos produits tracés et certifiés :

- Absolues de vanille
- Oléorésines de vanille (10X, 20X, 30X)
- Infusions (1X, 2X, 3X), alcoolats et teinture de vanille
- Eau distillée de Vanille
- Extraits de vanille liquide & poudre

- Poudre pure de vanille débactérisée
- Poudre de vanille épuisée débactérisée
- Grains de vanille épuisés débactérisés
- Grains de vanille entiers débactérisés



70%
DE L'ACTIVITÉ
DU GROUPE

7
ORIGINES

3
RÉGIONS À
MADAGASCAR



BIODIVERSITÉ & INNOVATION

Le JEX - Jardin d'expérimentation, est un espace d'1 hectare répondant aux enjeux agricoles en matière de changement climatique, de développement durable et de transmission du savoir-faire. Il s'agit d'un lieu de Recherche & Développement pour les Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales (PPAM) qui s'adresse à nos agriculteurs partenaires et à nos clients.

- **RÉFLEXION & INNOVATION** autour des nouvelles techniques d'agroécologie qui intègrent la certification Agriculture Biologique (AB).
- Création de **MODÈLES AGRICOLES** qui protègent la biodiversité avec des pratiques de couverture intégrale des sols et de non labour, expérimentés ici sur plus de 30 espèces de PPAM.
- **RÉINTRODUCTION DE CULTURES** ou essais sur de nouvelles espèces végétales, acclimatation.
- **TRANSMISSION** du savoir-faire à travers la **FORMATION & L'APPRENTISSAGE** autour de la culture des PPAM en agroécologie.

1 ha
D'EXPÉRIMENTATION

40
VARIÉTÉS BOTANIQUES
CULTIVÉES

6
AGRONOMES &
ARTISANS DE LA TERRE



Gazignaire
by Groupe MUL



↗ Catalogue



www.gazignaire.com

147, route de la Fénerie • 06580 PEGOMAS • FRANCE

Tél. : +33 (0)4 93 40 75 05 • sales@gazignaire.com