



Fiche 14 - Production de tisane

Avant toute manipulation, les mains doivent avoir été lavées longuement avec du savon, les équipements et tous les ustensiles doivent être propres et secs. Toute personne manipulant les plantes doit porter une blouse, un masque et des gants propres et secs.

Se référer à la partie [Le personnel](#) et [Les installations](#) des Directives OMS sur les bonnes pratiques agricoles et de récolte (BPAR) relatives aux plantes médicinales pour plus de détails sur les normes d'hygiène et concernant l'établissement de transformation.

- Inspecter la récolte séchée pour retirer les matières tachées, moisies et endommagées ainsi que les particules de terre, les cailloux et autres matières étrangères [1].
Il existe une grande disparité de couleurs de tiges (rouge, vert et brun) et de feuilles (vert et brun) qui ne sont pas des indicateurs de qualité.
- Couper les feuilles et les tiges à la machette ou grâce à un broyeur à marteau classique avec 16 ou 24 marteaux pour obtenir des segments de 2 cm. **ATTENTION !** Il est normal que les feuilles s'effritent en poudre une fois sèches mais **il ne faut pas couper la TISANE en tronçons de moins de 1 cm !** Elle devient alors une **POUDRE** qui s'oxyde très vite et **ne conserve ses vertus que 6 mois maximum**. La tisane conserve ses vertus plus de 3 ans.
NB : Les parties de tiges centrales trop grosses pour le broyage peuvent être utilisées comme bâtons d'encens aux propriétés antiseptiques, purifiantes et anti-moustiques.
- Conserver la tisane dans des sacs propres et sec, de préférence neufs [1-2].
- Pour tuer d'éventuels œufs d'insectes, on peut mettre la tisane en vrac dans de gros sacs propres, secs et étanches 3 jours ou plus au congélateur. **ATTENTION** à utiliser des sacs bien fermés et hermétiques afin que la condensation ne se fasse que à l'extérieur et ne réhumidifie pas l'Artemisia. Pour la décongélation, il suffit de laisser le sac en dehors du congélateur pendant 24h environ jusqu'à ce que la température soit remontée.
- Conditionner en sachets papier ou enveloppes de 40 g pré-imprimées avec une étiquette réglementaire. **ATTENTION** à utiliser du papier kraft accepté pour l'hygiène alimentaire et sans plastique !
Cet emballage devra répondre aux normes de l'OMS en étant non polluant, propre, sec, non endommagé, résistant au déchirement et conforme aux qualités requises pour la plante concernée [2].

Les matériaux de conditionnement réutilisables devront être bien nettoyés et séchés avant réutilisation.

Stocker dans un endroit sec et propre sans ravageurs, inaccessible au bétail, animaux domestiques et autres sources de contamination. [2]



Références :

1. World Health Organization. Directives OMS sur les bonnes pratiques agricoles et les bonnes pratiques de récolte (BPAR) relatives aux plantes médicinales. 2003.
Disponible sur : <https://apps.who.int/iris/handle/10665/42869>
2. World Health Organization. WHO monograph on good agricultural and collection practices (GACP) for Artemisia annua L. 2006.
Disponible sur : <http://www.who.int/malaria/publications/atoz/9241594438/en/>