DOSSIER TECHNIQUE

Argile Verte Montmorillonite

A. INFORMATIONS p. 2
A.1. Généralités p. 2
A.2. Données techniques p. 3
B. ALLERGÈNES p. 5
1. Présence d'allergènes dans le produit fini p. 5
2. Présence de traces d'allergènes (risques de contamination croisée) p. 6
5. Allergènes cosmétiques (directive 2003/15/CE) p. 7
C. CERTIFICATS p. 9
C.1. Non-ionisation p. 9
C.2. Origine p. 9
C.3. Gélatine p. 9
C.4. Agrément p. 9
D. CONTACTS p. 10

INGRÉDIENTS NATURELS · NON IONISATION · NON TESTÉ SUR LES ANIMAUX · SANS COLORANTS · SANS CONSERVATEURS · Approved by ECOCERT RAW MATERIAL COSMETICS

Argiles du Bassin Méditerranéen
S.A.R.L. au capital de 7 622 €
N° SIRET : 412 481 970 000 17
N° TVA intracommunautaire : FR 44412481970
Code APE : 523E

Z.A. Le Bas Jasson
985 chemin du Puits de la Commune
83250 La Londe-les-Maures – France
Tél. : 06 71 59 06 35
ribot@argiles-abm.com · www.argiles-abm.com

A. INFORMATIONS

A.1. GÉNÉRALITÉS

Provenance

La carrière est située au cœur de la Sardaigne (Italie), sur la localité de Villanova Tulo. Elle occupe une superficie de 240 hectares, et sa principale caractéristique est la présence d'une montmorillonite de très haute pureté, ce qui la rend unique au monde.

Extraction

Les produits sont tout d'abord sélectionnés en carrière par des séries de carottages, permettant de déterminer le filon satisfaisant aux normes désirées.

Les carottages sont faits tous les mètres sur une longueur de front de taille généralement de 25 mètres, pour une extraction de 250 tonnes. La hauteur moyenne est de 3 à 4 mètres, l'épaisseur de 2 à 3 mètres. L'extraction est faite à la pelleteuse et la quantité désirée est immédiatement enlevée et stockée sous abri.

Traitement

À l'extraction, l'argile se présente sous forme de blocs semi-humides (25 % en moyenne) de dimensions comprises entre 2 et 30 cm. Elle doit donc être concassée pour pouvoir être séchée de façon correcte. Le séchage s'effectue dans un séchoir rotatif en acier inoxydable chauffé au gaz ; il fonctionne en courant parallèle pour ne pas dépasser 90 °C.

Le broyage est fait ensuite sur une installation FORPLEX, comprenant un broyeur F3 et un sélecteur dynamique SD3. Ajoutons en outre qu'un procédé de conduite du séchoir que nous avons mis au point permet de garantir la propreté bactériologique des argiles traitées.

Contrôles

Plusieurs types de contrôles sont réalisés aux différents stades de l'extraction et de la transformation.

3 types de contrôles sont effectués à ce stade pour sélectionner la zone d'extraction :

- Diffraction X pour identifier l'argile qui sera extraite
- Capacité d'échange ionique pour vérifier la richesse en montmorillonite
- Dosage du plomb et des métaux lourds
- Un contrôle bactériologique sur chaque lot
- Un contrôle physico-chimique

Nos fiches techniques tiennent compte de toutes ces analyses et, naturellement, un produit qui n'entre pas dans le cadre de nos exigences est rejeté.

A.2. DONNÉES TECHNIQUES

I. Identification

Fournisseur	**Argiles du Bassin Méditerranéen**
Nom commercial	**Argile Verte Montmorillonite**
Référence fournisseur	**AR001**
Nom INCI	**Montmorillonite**
Composition centésimale	**$(Na,Ca)_{0,33}(Al,Mg)_2Si_4O_{10}(OH)_2 \cdot nH_2O$**
Nom INCI US	**Montmorillonite**
N° CAS	**1318-93-0**
N° EINECS	**215-288-5**
Tarif douanier	**20 % ou sans objet**
Nomenclature douanière	**2508 10 00 00**
Origine	**Minérale**
Stockage	**Au sec, de -10 °C à +40 °C ; éviter les températures extrêmes**
Durée de vie	**Sans objet**
Produit testé sur animaux	**Non**

II. Fiche technique

Valeurs habituellement trouvées — demander la fiche technique du lot en cours.

	Aspect	Couleur	Odeur	Densité	C.E.C.
Résultat	Poudre fine < 77 microns	Verte	Sans	0,7 à 0,8	74,4 méq
Méthode	Tamisage	Réf. Pantone	Humaine	Poids/volume	Diffraction X

Analyse chimique	%
SiO_2	50.11
Al_2O_3	18.89
Fe_2O_3	3.02
MgO	0.02
K_2O	1.02
Na_2O	0.01
TiO_2	0.3
CaO	1.28
MnO	0.02
P_2O_5	0.04

Nature de l'argile	**Silicate naturel, complexe d'aluminium, de fer et de magnésium**
Constituant majeur	Smectite (montmorillonite), à plus de 80 %
Capacité d'échange cationique	74.4 méq/100 g
Perte au feu (1000 °C)	20.64 %

AVERTISSEMENT

Nos informations techniques sont communiquées au mieux de nos connaissances. Elles constituent de simples indications et présentent des résultats d'analyses (microbiologie, métaux lourds, etc.) qui peuvent être incomplets suivant l'usage que vous en avez et ne peuvent engager notre responsabilité. Ils ne vous dispensent pas de la nécessité de vérifier vous-même si les produits livrés répondent aux normes, obligations et buts recherchés.
Nos conseils en matière de sécurité ne vous dispensent pas de déterminer vous-même les mesures de sécurité adaptées aux conditions propres à votre exploitation, que nous ne pouvons prévoir, et spécialement de veiller à la qualification technique et à l'information des personnes appelées à utiliser, manipuler ou être en contact avec le produit.

Le produit ne contient pas et n'est pas dérivé de matériel à risque spécifié, conformément au règlement CE n° 999/2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle ou l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles.

Argiles du Bassin Méditerranéen
S.A.R.L. au capital de 7 622 €
N° SIRET : 412 481 970 000 17
N° TVA intracommunautaire : FR 44412481970
Code APE : 523E

Z.A. Le Bas Jasson
985 chemin du Puits de la Commune
83250 La Londe-les-Maures – France
Tél. : 06 71 59 06 35
ribot@argiles-abm.com · www.argiles-abm.com

B. ALLERGÈNES

Produit de référence **Argile Verte Montmorillonite**

1. PRÉSENCE D'ALLERGÈNES DANS LE PRODUIT FINI

Allergène	Usine	Magasin	Ligne de production
Sulfites	Non	Non	Non
Graines d'arachide et produits dérivés	Non	Non	Non
Amande et dérivés (dont huile)	Non	Non	Non
Noisette et dérivés (dont huile)	Non	Non	Non
Noix de cajou et dérivés (dont huile)	Non	Non	Non
Noix de macadamia et dérivés (dont huile)	Non	Non	Non
Noix de pécan et dérivés (dont huile)	Non	Non	Non
Noix du Queensland et dérivés (dont huile)	Non	Non	Non
Noix du Brésil et dérivés (dont huile)	Non	Non	Non
Noix et dérivés (dont huile)	Non	Non	Non
Pignon de pin et dérivés (dont huile)	Non	Non	Non
Pistache et dérivés	Non	Non	Non
Autre fruit à coque ou dérivés	Non	Non	Non
Œufs et ovoproduits	Non	Non	Non
Poissons, crustacés, mollusques et produits dérivés (dont gélatine)	Non	Non	Non
Soja et produits dérivés (dont lécithine)	Non	Non	Non
Gluten en provenance de :			
Blé	Non	Non	Non
Seigle	Non	Non	Non
Orge	Non	Non	Non
Épeautre	Non	Non	Non
Avoine	Non	Non	Non
Espèces hybrides et produits dérivés du gluten	Non	Non	Non

Allergène	Usine	Magasin	Ligne de production
Produits issus de céréales contenant du gluten	Non	Non	Non
Kamut	Non	Non	Non
Lait	Non	Non	Non
Produits laitiers, y compris lactose et tout autre dérivé du lait	Non	Non	Non
Sésame et produits dérivés (dont huile)	Non	Non	Non
Lupin et produits dérivés (dont huile)	Non	Non	Non
Céleri et produits dérivés (dont huile)	Non	Non	Non
Moutarde et produits dérivés (dont huile)	Non	Non	Non

2. PRÉSENCE DE TRACES D'ALLERGÈNES (RISQUES DE CONTAMINATION CROISÉE)

Allergène	Usine	Magasin	Ligne de production
Sulfites	Non	Non	Non
Graines d'arachide et produits dérivés	Non	Non	Non
Amande et dérivés (dont huile)	Non	Non	Non
Noisette et dérivés (dont huile)	Non	Non	Non
Noix de cajou et dérivés (dont huile)	Non	Non	Non
Noix de macadamia et dérivés (dont huile)	Non	Non	Non
Noix de pécan et dérivés (dont huile)	Non	Non	Non
Noix du Queensland et dérivés (dont huile)	Non	Non	Non
Noix du Brésil et dérivés (dont huile)	Non	Non	Non
Noix et dérivés (dont huile)	Non	Non	Non
Pignon de pin et dérivés (dont huile)	Non	Non	Non
Pistache et dérivés	Non	Non	Non
Autre fruit à coque ou dérivés	Non	Non	Non
Œufs et ovoproduits	Non	Non	Non
Poissons, crustacés, mollusques et produits dérivés (dont gélatine)	Non	Non	Non
Soja et produits dérivés (dont lécithine)	Non	Non	Non

Allergène	Usine	Magasin	Ligne de production
Gluten en provenance de :			
Blé	Non	Non	Non
Seigle	Non	Non	Non
Orge	Non	Non	Non
Épeautre	Non	Non	Non
Avoine	Non	Non	Non
Espèces hybrides et produits dérivés du gluten	Non	Non	Non
Produits issus de céréales contenant du gluten	Non	Non	Non
Kamut	Non	Non	Non
Lait	Non	Non	Non
Produits laitiers, y compris lactose et tout autre dérivé du lait	Non	Non	Non
Sésame et produits dérivés (dont huile)	Non	Non	Non
Lupin et produits dérivés (dont huile)	Non	Non	Non
Céleri et produits dérivés (dont huile)	Non	Non	Non
Moutarde et produits dérivés (dont huile)	Non	Non	Non

3. RISQUE PARTICULIER : ARACHIDE

Présence NON

4. ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS

Présence NON

5. ALLERGÈNES COSMÉTIQUES (DIRECTIVE 2003/15/CE)

N°	N° CAS	Nom usuel	Substance	Nom INCI	Présence
1	122-40-7	Jasmonal	2-Benzylidèneheptanal	2-Benzylidèneheptanal	Non
2	100-51-6	Benzyl Alcohol	Alcool benzylique	Benzyl Alcohol	Non
3	104-54-1	Alcool cinnamique	Alcool cinnamylique	Cinnamyl Alcohol	Non
4	5392-40-5	Citral	Citral	Citral	Non
5	97-53-0	Eugénol	Eugénol	Eugenol	Non

N°	N° CAS	Nom usuel	Substance	Nom INCI	Présence
6	107-75-5	Hysimal (mélange)	7-Hydroxycitronellal	Hydroxycitronellal	Non
7	97-54-1	Isoeugénol	Isoeugénol	Isoeugenol	Non
8	101-85-9		2-Pentyl-3-phénylprop-2-ène-1-ol	2-Pentyl-3-phénylprop-2-ène-1-ol	Non
9	118-58-1	Benzyl Salicylate	Salicylate de benzyle	Benzyl Salicylate	Non
10	104-55-2	Cinnamaldéhyde	Cinnamaldéhyde	Cinnamal	Non
11	91-64-5	Coumarine	Coumarine	Coumarin	Non
12	106-24-1	Géraniol	Géraniol	Geraniol	Non
13	31906-04-4	Lyral	4-(4-Hydroxy-4-méthylpentyl) cyclohex-3-ène carbaldéhyde	4-(4-Hydroxy-4-méthylpentyl) cyclohex-3-ène carbaldéhyde	Non
14	105-13-5		Alcool 4-méthoxybenzylique	4-Methoxybenzyl Alcohol	Non
15	103-41-3		Cinnamate de benzyle	Benzyl Cinnamate	Non
16	4602-84-0	Farnésol	Farnésol	Farnesol	Non
17	80-54-6	Lilial	2-(4-tert-Butylbenzyl) propionaldéhyde	2-(4-tert-Butylbenzyl) propionaldehyde	Non
18	78-70-6	Linalol	Linalol	Linalool	Non
19	120-51-4	Benzoate de benzyle	Benzoate de benzyle	Benzyl Benzoate	Non
20	106-22-9	Citronellol	Citronellol	Citronellol	Non
21	101-86-0	Jasmonal H / Hexyl Cinnamal	alpha-Hexylcinnamaldéhyde	alpha-Hexylcinnamaldehyde	Non
22	5989-27-5	Orange terpenes / Limonène	(R)-p-Mentha-1,8-diène	(R)-p-Mentha-1,8-diène	Non
23	111-12-6		Oct-2-ynoate de méthyle	Methyl Oct-2-ynoate	Non
24	127-51-5	Méthylionone gamma	3-Méthyl-4-(2,6,6-triméthyl-2-cyclohexène-1-yl)-3-butène-2-one	3-Méthyl-4-(2,6,6-triméthyl-2-cyclohexène-1-yl)-3-butène-2-one	Non
25	90028-68-5	Mousse de chêne	Extrait d'Evernia prunastri	Evernia prunastri	Non
26	90028-67-4		Extrait d'Evernia furfuracea	Evernia furfuracea	Non

C. CERTIFICATS

C.1. NON-IONISATION

Nous, société Argiles du Bassin Méditerranéen, garantissons que tous les produits que nous livrons n'ont subi aucun traitement par rayonnement gamma et, conformément aux informations de nos fournisseurs, ne contiennent aucun ingrédient traité par rayonnement gamma.

Fait à La Londe, le 25 novembre 2026



Visa

C.2. ORIGINE

Nous, société Argiles du Bassin Méditerranéen, certifions par la présente que les argiles que nous exploitons sont d'origine sarde (Italie), et bretonne (France) pour la kaolinite. Ces argiles sont extraites à « ciel ouvert » en campagne, à proximité de Villanova Tulo, en Sardaigne.

Fait à La Londe, le 25 novembre 2026



Visa

C.3. GÉLATINE

Nous, société Argiles du Bassin Méditerranéen, certifions par la présente que les argiles que nous exploitons sont garanties sans gélatine d'aucune sorte.

Fait à La Londe, le 25 novembre 2026



Visa

C.4. AGRÉMENT

La société Argiles du Bassin Méditerranéen est agréée comme établissement actif enregistré officiellement en alimentation animale sous le n° FR 83071001.

Fait à La Londe, le 25 novembre 2026



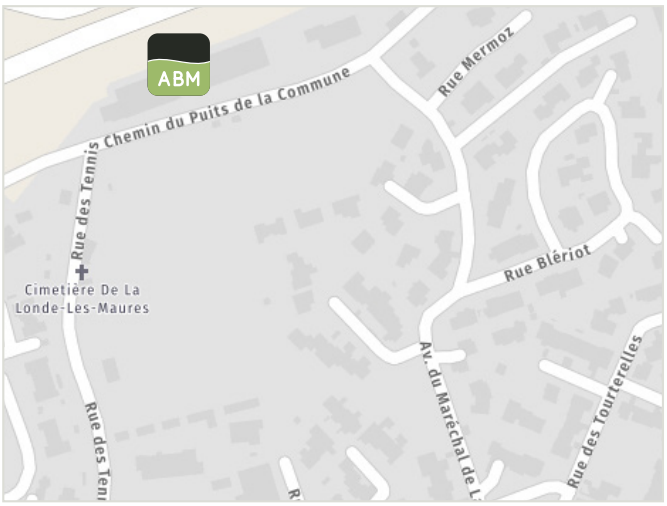
Visa

D. CONTACTS

Argiles du Bassin Méditerranéen (A.B.M.)
Z.A. du Bas Jasson
F-83250 La Londe-les-Maures

Tél. **+33 (0)6 71 59 06 35**
E-mail **ribot@argiles-abm.com**
Web **www.argiles-abm.com**

Service commercial
Christophe Ribot
E-mail **ribot@argiles-abm.com**



ABM
ARGILES DU BASSIN MÉDITERRANÉEN

INGRÉDIENTS NATURELS
NON IONISATION
NON TESTÉ SUR LES ANIMAUX
SANS COLORANTS
SANS CONSERVATEURS
Approved by ECOCERT RAW MATERIAL COSMETICS