



**CATALOGUE  
FOOD SERVICE**





**MADAGASCAR**



**VOHEMAR**

Vanilles  
Vanillas



**TANANARIVE**

Baie rose  
Pink pepper

**ATSINANANA**

Poivre noir  
Black pepper

**FARAFANGANA**

Baie rose  
Pink pepper

**ATSIMO  
ATSINANANA**

Girofle	Clove
Poivre	Pepper
Tsiperifery	Tsiperifery
Poivre blanc	White pepper
Gingembre	Ginger
Curcuma	Turmeric
Baie rose	Pink pepper

## Zones de récoltes Harvesting area

**FLORIBIS®**

aux normes internationales / with international standards





Floribis® est une société agro-alimentaire fondée en 2000 à Madagascar, au cœur de l'océan Indien. Aujourd'hui, Floribis® est leader sur le marché de la production, de la transformation et de l'exportation de gousses de vanille et d'huiles essentielles. Reconnue pour la qualité de son travail et le professionnalisme de ses collaborateurs, Floribis® fournit les clients internationaux les plus exigeants dans le domaine des extraits alimentaires, aromatiques et cosmétiques.

Depuis sa création, Floribis® s'efforce de s'engager dans une coopération gagnant-gagnant avec les communautés locales de la région de la SAVA – au nord de la grande île. Société responsable et éthique, Floribis® respecte les réglementations.

Floribis® is a Malagasy agrifood company established in 2000, in the heart of the Indian ocean.

Nowadays, Floribis® is a leader in the production, transformation and export of vanilla beans and essential oils. Renowned for the quality of its work and the professionalism of its employees, Floribis® delivers the most demanding international customers in the food, aromatic and cosmetic extracts fields.

Since its creation, Floribis® is involved in win-win cooperations with the local communities of the SAVA region and as an ethical responsible company.

Floribis® is committed to fair trade and regulatory compliance.

## SOMMAIRE

FLORIBIS®  
Extraits de Nature

VANILLE BOURBON

EPICES D'EXCEPTION

PACKAGING

CONDITIONS DE VENTE  
& ANNEXE



## HISTORIQUE HISTORY

- 2000 : Création de Floribis®  
Creation of Floribis®
- 2003 : Constitution d'une banque variétale de vanille  
Plantation de 30 ha de vanille  
Constitution of vanilla variety bank  
Plantation of 30 ha of vanilla
- 2008 : Certification BIO  
ORGANIC certification
- 2011 : Plantation de vétiver  
Vetiver plantation
- 2014 : Certification SMETA 4 Pillars  
Production d'huile essentielle de vétiver  
SMETA 4 Pillars Certification  
Production of vetiver essential oil
- 2015 : FDA registration / certification Global Impact  
Plantation d'acacia / production de concrète de gnidia  
FDA registration / Global Impact certification  
Acacia plantation / production of gnidia concrete
- 2016 : Transformation industrielle de la vanille  
L'effectif atteint 1000 personnes  
Certification Fair Trade  
Industrial processing of vanilla  
Workforce reaches 1000  
Fair Trade certification
- 2017 : Les surfaces agricoles cultivées atteignent 625 ha  
Implantation d'une nouvelle distillerie  
Aménagement d'une serre de 1200m² pour la vanille et 1500m² pour les plantes à parfum  
Cultivated agricultural surfaces reach 625 ha  
Installation of a new distillery  
Development of a 1200m² greenhouse for vanilla and 1500m² for perfume plants

Implantée à Madagascar depuis 2000, Floribis® est aujourd'hui leader mondial de la vanille Bourbon.  
Settled in Madagascar since 2000, Floribis® became world leader in Bourbon vanilla.

- 2018 : Certification For Life / certification HACCP  
Démarrage unité de production cosmétiques à Antananarivo  
Lancement du site e-commerce  
For Life Certification / HACCP certification  
Cosmetics production unit startup in Antananarivo  
E-commerce website launch
- 2019 : Collections d'eaux de toilette  
"Îles Mystérieuses" & "Éscales aux Mascareignes"  
Eaux de toilette collections :  
"Mysterious Islands" and "Escales to Mascareignes"
- 2020 : Huilerie coco - extraction végétale à froid  
Coco oil - cold vegetable extraction  
Briqueterie pour la gestion des déchets  
Brickworks for waste management
- 2021 : Lancement de la marque IZAHO Botanicals  
Launch of the IZAHO Botanicals brand
- 2022 : Établissement d'une succursale européenne et établissement d'un entrepôt certifié en France  
Launch of a european Branch and establishment of a certified storage in France
- 2024 : Création de la marque de parfumerie et cosmétiques « L'Atelier de Flo »  
Création d'une gamme d'extrait alimentaire à destination des métiers de bouche  
Creation of the perfumery and cosmetics brand "l'Atelier de Flo"  
Creation of a range of food extracts for the food industry



# UNE VISION BASÉE SUR L'INNOVATION ET LA PÉRENNITÉ

## A VISION BASED ON INNOVATION AND SUSTAINABILITY



### RECHERCHE & DÉVELOPPEMENT

- Etude agronomique et recherche en fonction du CdC
- Analyses en interne physico-chimie, GC, HPTLC



### RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE & ENVIRONNEMENTALE

- Engagement social et environnement certifié
- Paysans partenaires et associations d'agriculteurs
- Partenariat public/privé
- Dispensaire, salle d'allaitement, fournitures scolaires, constructions d'écoles



### PRODUCTEUR

625<sup>ha</sup> de plantations  
Vanille, épices, plantes à parfum, plantes médicinales

1000  
collaborateurs

625<sup>ha</sup>  
de terrains agricoles

+ de 8500  
paysans partenaires



### PRODUCTION ALIMENTAIRE PRODUCTION COSMÉTIQUE

1<sup>er</sup> laboratoire de Madagascar aux normes ISO22716

Transformation de la vanille

- Préparation traditionnelle
- Préparation industrielle Floribis Quick Process®
- Extrait éthanolique



### TRANSFORMATION Technique d'extraction

- Macération huileuse, hydroalcoolique
- Extraits secs
- Distillation
- Pression à froid huiles végétales



### EXPORTATION INTERNATIONALE PLATEFORME COMMERCIALE EUROPE



### CONTRÔLE QUALITÉ ET CERTIFICATIONS

## DES VALEURS FORTES ET HUMAINES

ÊTRE PROACTIF & TENIR NOS ENGAGEMENTS  
ÊTRE UNE ENTREPRISE RESPONSABLE  
VISER L'EXCELLENCE & INNOVER  
CONTINUUELLEMENT  
BÂTIR UNE COLLABORATION DURABLE

## DES VALEURS FORTES ET HUMAINES

BE PROACTIVE AND KEEP OUR COMMITMENTS  
BEING A RESPONSIBLE COMPANY  
AIMING FOR EXCELLENCE AND INNOVATING  
CONTINUALLY  
BUILDING SUSTAINABLE COLLABORATION

## ET DES ACTIONS RSE

Dans le cadre de la responsabilité sociétale, le groupe Floribis®, avec le soutien de son partenaire Mane & Fils, a initié plusieurs projets afin de venir en aide à la communauté tout en améliorant les conditions de travail de ses salariés. Ces projets sociaux ont pour objectif de soutenir leur développement humain et celui de leurs familles.

Un budget a été débloqué par ces acteurs afin d'accomplir 10 projets précis, tous localisés dans la ville de Vohémar. Cette initiative se concentre sur 3 principaux axes, à savoir la santé, l'éducation et la sécurité alimentaire. Mais elle touche également d'autres domaines tels que les conditions de travail et l'environnement.

### QUELQUES EXEMPLES CONCRETS :

- Planning familial
- Dépistage de VIH/SIDA
- Distribution de kits scolaires
- Financement d'achat de riz à bas prix
- Reboisement d'acacias sur 5 zones représentant plus de 200 hectares
- Construction d'une école
- Appui à la bibliothèque

## AND CSR ACTIONS

In the context of social responsibility, the Floribis® group, with the support of its partner Mane & Fils, has initiated several projects to help the community while improving the working conditions of its employees. These social projects aim to support their human development and that of their families.

A budget was released by these actors in order to accomplish 10 specific projects, all located in the city of Vohémar. This initiative focuses on 3 main areas, namely health, education and food security. But it also affects other areas such as working conditions and the environment.

### SOME CONCRETE EXAMPLES:

- Family planning
- HIV/AIDS testing
- Distribution of school kits
- Low-cost rice purchase financing
- Reforestation of acacias in 5 areas representing more than 200 hectares
- Building a school
- Support for the library



## LA VANILLE BOURBON, NOTRE FER DE LANCE

Parmi les 20 000 orchidées existantes, seule la *vanilla planifolia* est utilisée pour l'alimentaire.

Pour la petite histoire... la fleur ne s'ouvre qu'une journée pendant laquelle il faut la féconder manuellement. C'est la pollinisation. Après la fécondation, il faut attendre un à deux mois pour que la gousse atteigne sa taille maximale. Cette gousse met 7 à 9 mois pour atteindre sa maturité.

## BOURBON VANILLA OUR SPEAHEAD

Among over 20 000 orchid, the *vabilla planifolia* is the only one used for the food industry.

For the record, the flower only blooms for a day, time during which it must be manually fertilised. It is pollination. Once fertilised, it takes two months for the beans to grow to its maximal length. Those beans will take 7-9 months to reach maturity.



**POLLINISATION**  
DE SEPTEMBRE À NOVEMBRE

RÉCOLTE DE  
JUILLET À SEPTEMBRE



**CAMPAGNE DE  
VANILLE VERTE**  
DE SEPTEMBRE À NOVEMBRE

**PROCESS  
INDUSTRIEL**

TRAITEMENT  
FLORIBIS QUICK PROCESS

**CAMPAGNE  
DE VRAC**  
DE SEPTEMBRE À OCTOBRE

**ECHAUDAGE**  
DE SEPTEMBRE À NOVEMBRE



**AFFINAGE**

**PROCESS  
TRADITIONNEL**  
CONTRÔLE QUALITÉ

ÉTUVAGE  
TRIAGE  
SÉCHAGE AU SOLEIL  
SÉCHAGE EN INTÉRIEUR



### LE PROCESS DE LA VANILLE BOURBON

*Une transformation miraculeuse*

Un processus méticuleux tout au long de la production.



**Saisonnalité**  
Juillet à septembre

**Seasonality**  
July to september

**Zone de récolte**  
Nord-est  
de Madagascar

**Harvesting area**  
Northeast of  
Madagascar

**Traitement**  
Traditionnel :  
échaudage, séchage,  
affinage

**Transformation**  
Traditional: scalding,  
drying, maturation



## CARACTÉRISTIQUES CHARACTERISTICS

**Odeur Scent**  
Odeur caractéristique de la vanille  
Characteristic flavor of vanilla

**Taux d'humidité Moisture**  
31-34 % +/- 2%

**Couleur Color**  
Brun, chocolat à rougeâtre, avec  
présence de stries rouges dans le  
sens de la longueur, de quelques  
tâches, dont la longueur totale ne  
dépasse pas un tiers de la gousse.  
Chocolate brown to reddish, with  
presence of restreaks length wise,  
a few spots, who's total length does  
not exceed one third of the pod.



## VANILLE GOURMET BOURBON BOURBON BLACK VANILLA Vanilla planifolia

Gousse de vanille TK ou noire non fendue provenant  
de Madagascar. Aussi appelée vanille "Gourmet".

TK vanilla bean or black unsplit from Madagascar.  
Also called "Gourmet" vanilla.

### Certification

Biologique par Ecocert® Mcar ou Conventionnel  
Organic by Ecocert® Mcar or Conventionel

### Vanilline (%)

2,0 +/- 0,2

### Longueur Length

14 à 20 cm à la demande du client  
14 to 20 cm on request

### Aspect Appearance

Gousse saine, lisse et riche en éléments  
nutritionnels

Healthy pod, smooth and full of nutritional  
elements

## DONNÉES MICROBIOLOGIQUES MICROBIOLOGIC DATAS

Gosses de vanille  
non débactérisées

Not sanitized vanilla  
beans

## UTILISATION EN CUISINE



La qualité de la vanille noire est la plus douce  
et la plus gourmande. Elle convient idéalement  
aux desserts et aux pâtisseries. Elle possède  
une longue durée de vie. Ses gosses peuvent  
être réutilisées plusieurs fois (à sécher après  
chaque utilisation).

### COOKING USE

The black vanilla quality is the sweetest and  
most greedy. It's ideal for desserts and pastries.  
It has a long shelf life. Its beans can be reused  
several times (dry after each use).

# VANILLE ROUGE EUROPE

## Vanilla Planifolia

### RED VANILLA BEANS

#### Vanilla frangans

Gousse de vanille rouge non fendue souple.  
Vanilla Red Europe unsplit vanilla bean, soft.

#### Certification

Biologique par Ecocert® Mcar ou Conventionnel  
Organic by Ecocert® Mcar or Conventionel

#### Vanilline (%)

1,8 +/- 0,2

#### Longueur Length

14 à 18 cm à la demande du client  
14 to 18 cm on request

#### Aspect Appearance

Entière non fendue +/- souple  
Unsplit pods +/- flexible



#### Saisonnalité

Juillet à septembre

#### Seasonality

July to september

#### Zone de récolte

Nord-est  
de Madagascar

#### Harvesting area

Northeast of  
Madagascar

#### Traitement

Traditionnel :  
échaudage, séchage,  
affinage

#### Transformation

Traditional: scalding -  
drying - maturation

## DONNÉES MICROBIOLOGIQUES

### MICROBIOLOGIC DATAS

Gosses de vanille  
non débactérisées

Not sanitized  
vanilla beans

## CARACTÉRISTIQUES CHARACTERISTICS

#### Odeur Scent

Odeur caractéristique de la vanille  
Characteristic flavor of vanilla

#### Taux d'humidité Moisture

27 % +/- 2%

#### Couleur Color

Peut avoir de nombreuses taches,  
dont la longueur totale ne dépasse  
pas la moitié de la gousse, ainsi que  
quelques stries rouges.

May have many spots, the total  
length of which does not exceed  
half of the pod, as well as some red  
streaks.

## UTILISATION EN CUISINE



La vanille rouge est une vanille parfaitement mûre qui développe de nombreux parfums. Elle est particulièrement douce et convient à toutes les préparations culinaires ou à l'extraction. C'est le meilleur rapport qualité prix qui peut se substituer aux qualités Gourmet.

## COOKING USE

RF vanilla is a perfectly ripe vanilla, wich develops fragances particulary smooth and is perfectly suited for all culinary preparation or extraction. It is the best value for money that can replace the Gourmet qualities..







## POUDRE DE VANILLE

### VANILLA POWDER

Vanilla planifolia

Vanille en poudre de Madagascar.

Vanilla powder from Madagascar.

#### Certification

Biologique par Ecocert® Mcar ou Conventionnel

Organic by Ecocert® Mcar or Conventional

#### Vanilline (%)

2,0 +/- 0,2

#### Densité Density

0,4 g/cm³

#### Granulométrie Particle size

de 200 à 500 µm

#### Aspect Appearance

Gousse saine, lisse et riche en éléments nutritionnels

Healthy pod, smooth and full of nutritional elements

#### Saisonnalité

Toute l'année

#### Seasonality

All year

#### Zone de récolte

Nord-est  
de Madagascar

#### Harvesting area

Northeast of  
Madagascar



#### Traitement

À partir de gousses  
entières, séchage,  
broyage et tamisage

#### Transformation

From whole pods:  
drying, milling, sieving

## CARACTÉRISTIQUES CHARACTERISTICS

#### Odeur Scent

Odeur caractéristique de la vanille  
Characteristic flavor of vanilla

#### Couleur Color

Chocolat foncé à rougeâtre  
Chocolate brown to reddish

#### Taux d'humidité Moisture

8%-15% à la demande  
on request

## DONNÉES MICROBIOLOGIQUES

### MICROBIOLOGIC DATAS

Poudre de vanille  
non débactérisée

Not sanitized vanilla  
powder



## UTILISATION EN CUISINE



Poudre de vanille de haute qualité, pratique à utiliser en saupoudrage direct sur plat ou pâtisserie ou en infusion dans un solvant : lait, crème, alcool.

## COOKING USE

8 High quality vanilla powder, used in sprinkling on dish or pastry or in infusion in a solvent: milk, cream, alcohol.

## EXTRAIT DE VANILLE

### VANILLA EXTRACT

Extrait non alcoolique obtenu à partir de l'extraction de gousses de vanille planifolia de Madagascar.

Hydro alcoholic extract obtained by vanilla planifolia pods's extraction from Madagascar.

#### Certification

Conventionnelle Conventional

#### Densité Density

1,3 kg/dm<sup>3</sup>

#### Aspect Appearance

Liquide sirupeux, avec ou sans grains  
Syrupy liquid, with or without grains

#### Composition Composition

Extrait de gousse de vanille, sucre de canne inverti (désacidifié), graines de vanille épuisée.  
Vanilla bean extract, inverted cane sugar (deacidified), spent vanilla seeds



#### Saisonnalité

Toute l'année

#### Seasonality

All year

#### Zone de récolte

Nord-est  
de Madagascar

#### Harvesting area

Northeast of  
Madagascar

#### Traitement

Extraction non  
alcoolique de gousses  
de vanille Planifolia

#### Transformation

Non alcoholic  
extraction of Planifolia  
vanilla pods.

## DONNÉES MICROBIOLOGIQUES

### MICROBIOLOGIC DATAS

Extrait de vanille  
non débactérisé

Not sanitized  
vanilla extract

## CARACTÉRISTIQUES CHARACTERISTICS

#### Odeur Scent

Odeur caractéristique de la vanille  
Characteristic flavor of vanilla

#### Couleur Color

Rouge marronnée  
Brownish red

## UTILISATION EN CUISINE



Simple d'utilisation et à l'arôme très intense, quelques gouttes suffiront pour parfumer tout type de préparation culinaire.

## COOKING USE

The black vanilla quality is the sweetest and most greedy. It's ideal for desserts and pastries. It has a long shelf life. Its beans can be reused several times (dry after each use).





## ÉCLATS DE VANILLE VANILLA FLAKES

Gousse de vanille de Madagascar coupée en petits morceaux: process FQP® (Floribis Quick Process).

Madagascar vanilla bean cut into small peaces: FQP® (Floribis Quick Process)

### Certification

Biologique par Ecocert® Mcar ou Conventionnel  
Organic by Ecocert® Mcar or Conventionel

### Vanilline (%)

> 2,5

### Longueur Length

+/- 1 cm

### Aspect Appearance

Entière fendue ou non fendue

Unsplit pods more or less flexible

### Saisonnalité

Toute l'année

### Seasonality

All year

### Zone de récolte

Nord-est  
de Madagascar

### Harvesting area

Northeast of  
Madagascar



### Traitement

Process  
semi industriel

### Transformation

Semi industrial  
process

## CARACTÉRISTIQUES CHARACTERISTICS

### Odeur Scent

Odeur caractéristique de la vanille  
Characteristic flavor of vanilla

### Couleur Color

Brun, chocolat à rougeâtre, avec présence de stries rouges dans le sens de la longueur, de quelques tâches, dont la longueur totale ne dépasse pas un tiers de la gousse.  
Chocolate brown to reddish, with presence of restreaks lenght wises, a few spots, who's total lenght does not exceed one third of the pod.

### Taux d'humidité Moisture

21-27% à la demande  
on request

## DONNÉES MICROBIOLOGIQUES MICROBIOLOGIC DATAS

Vanille non  
débactérisée

Not sanitized vanilla



## UTILISATION EN CUISINE



Produit très riche en vanilline. Recommandée pour les glacières et pâtisseries qui recherchent de la grande qualité. Elle possède une large palette d'utilisation en infusion ou directement dans la préparation.

## COOKING USE

So rich in vanillin, this product is recommended for ice cream and pastry 's high quality. There are a wide range of uses in infusion or directly added in preparation.



## ÉPICES D'EXCEPTION

### Une collection authentique, une traçabilité véritable

Ce catalogue est aussi composé d'épices telles que poivres, curcuma, baies roses et autres saveurs authentique en provenance directe de la Grande Île.

Cultivées, triées et sélectionnées avec grand soin, elles sont en majorité issues de l'agriculture biologique.

Les épices Floribis® répondent tant aux besoins qu'aux exigences des particuliers gourmets et des professionnels de la cuisine gastronomique.

## EXCEPTIONAL SPICES

### An authentic collection, true traceability

This catalogue is also composed of spices such as peppers, curcuma, pink pepper and other authentic flavours from Madagascar.

Cultivated, sorted and selected with great care, they are mostly from organic farming.

Floribis® spices meet both the needs and requirements of individual gourmets as well as professional chefs.





## BAIES ROSES PINK PEPPER Schinus Terebinthifolius

### Type

Grade 1: Les belles baies sélectionnées à la main.

Pourcentage de baies cassées < 5%.

Pourcentage de baies blanches: 0%

Grade 2: Tri et calibrage manuel. Pourcentage de baies cassées < 25%. Pourcentage de baies blanches < 1%

Grade 3: Toutes baies confondues. Pourcentage de baies cassées > 25%. Pourcentage de baies blanches < 2% (broyage ou à l'extraction).

Grade 1: Most beautiful and largest hand picked peppercorn. Broken peppercorn percentage < 5%. White Pink peppercorn percentage: 0%

Grade 2: Manually sorted and calibrated. Broken peppercorn percentage < 25%

Grade 3: All peppercorn combined. Broken peppercorn > 25%. White pink peppercorn percentage < 2% (crushing or extraction).

Densité g/cm<sup>3</sup> Density g/cm<sup>3</sup>

210 - 280

## DONNÉES MICROBIOLOGIQUES MICROBIOLOGIC DATAS

Produit non  
débactérisé

No sanitized product

## SUBSTANCE ACTIVE BIOACTIVE SUBSTANCES

Alpha-pinène, beta-phéllandrène  
Alpha-pinene, beta-phellandrene

Saisonnalité  
Mai à août

Seasonality  
May to august

Zone de récolte  
Nord-est  
de Madagascar

Harvesting area  
Northeast of  
Madagascar

Traitement  
Récolté à maturité,  
séchage au soleil et  
éventuellement au  
séchoir industriel.

Transformation  
Harvested at harvest  
maturity, sun dried  
and eventually in an  
industrial dryer.

Certification  
Biologique par Ecocert  
ou Conventinel

Certification  
Organic by Ecocert or  
Conventional



## CARACTÉRISTIQUES CHARACTERISTICS

Goût Taste  
Arôme épicé intense  
Intense spicy aroma

Taux d'humidité Moisture  
< 12% ou à la demande  
on request

Odeur Scent  
Sucrée-poivrée  
Sweet-pepper

Couleur Color  
Rose foncée à rouge intense.  
Dark pink to deep red colour



## RECONNUE POUR SES VERTUS

Anti-inflammatoires, antiseptiques et purgatives  
Anti-inflammatory, antiseptic and purgative

## UTILISATION EN CUISINE



En cuisine son goût chaud et sucré s'accorde bien pour les entrées comme pour les plats chauds, avec de la viande, du poisson, des légumes et même du fromage. Testez quelques baies sur du fromage de chèvre. Elle parfume également les thés et les tisanes. En industrie agro-alimentaire elle sert d'aromatisant. Grade 3: Plus adapté pour l'industrie agro-alimentaire.

## COOKING USE

In cooking, its warm and sweet taste goes well with starters as well as hot dishes, with meat, fish, vegetables and even cheese (try it on goat cheese!). It also flavours teas and herbal teas. In the food industry, it is used as a flavouring agent. It is also used in perfumery (as a supercritical fluid extract).

# POIVRE NOIR

## BLACK PEPPER

Piper Nigrum

### Type

Lourd : Pourcentage de graines cassées <2%  
Léger : Pourcentage de graines cassées <10%

Heavy:Percentage of broken berries <2%  
Light:Percentage of broken berries <10%

### Densité g/cm³ Density g/cm³

Lourd : 480-550  
Léger : ≤ 450

### Aspect Appearance

Graines ridées  
Wrinkled seeds



Saisonnalité  
Novembre à janvier

Seasonality  
November to January

Zone de récolte  
Côte est

Harvesting area  
East coast

Traitement  
Tri calibrage manuel  
Séchage 100% naturel

Transformation  
Manually calibrated and  
sorted 100% naturally  
dried

Certification  
Biologique par Ecocert  
ou Conventuel

Certification  
Organic by Ecocert or  
Conventional

## DONNÉES MICROBIOLOGIQUES

### MICROBIOLOGIC DATAS

Produit non  
débactérisé

No sanitized  
product

## SUBSTANCE ACTIVE

### BIOACTIVE SUBSTANCES

Pipérine

Piperine

## CARACTÉRISTIQUES CHARACTERISTICS

Goût Taste  
Légèrement tranchant et très  
aromatique  
Slightly edgy and very aromatic

Odeur Scent  
Chaude, mordante et piquante  
Pungency and bitty

Taux d'humidité Moisture  
< 12% ou à la demande  
on request

Couleur Color  
Gris à Noir  
Grey to black



## RECONNUE POUR SES VERTUS

Digestive il atténue les nausées et augmente la production d'endorphines. Il possède aussi des propriétés anti-inflammatoire, antibactérienne et antioxydante.  
Digestive it reduces nausea and increases the production of endorphins. It also has anti-inflammatory, antibacterial and antioxidant properties.

## UTILISATION EN CUISINE

En cuisine il accompagne : viande, poisson, légumes, fromage et même desserts et cocktails. Poivre noir lourd ou poivre noir «dense» destiné à l'industrie agro-alimentaire et notamment aux épiceries fines.

## COOKING USE

In cooking its complements meat, fish, vegetables, cheese and even deserts as well as cocktails. Heavy black pepper or black pepper "dense" intended for the food industry and in particular for delicatessens.



**Saisonnalité**  
Décembre à janvier

**Seasonality**  
December to January

**Zone de récolte**  
Régions sud-est  
et moyen ouest

**Harvesting area**  
South-east and  
middle west region

**Traitement**  
Récolte à maturité,  
séchage au soleil et  
éventuellement au  
séchoir industriel.

**Transformation**  
Harvested at harvest  
maturity, sun dried  
and eventually in an  
industrial dryer.

**Certification**  
Biologique par Ecocert  
ou Conventional

**Certification**  
Organic by Ecocert or  
Conventional



## CARACTÉRISTIQUES CHARACTERISTICS

**Goût Taste**  
Plus doux et parfumé  
que le poivre noir  
Softer and more perfumed  
than black pepper

**Taux d'humidité Moisture**  
< 12% ou à la demande  
on request

**Odeur Scent**  
Légèrement tranchante, chaude  
et puissante  
Slightly sharp, warm and powerful

**Couleur Color**  
Gris mat à blanc ivoire  
Matt grey to ivory white



## POIVRE BLANC WHITE PEPPER Piper Nigrum

**Type**  
Pourcentage de graines cassées < 1%  
Percentage of broken berries < 1%

**Densité g/cm³ Density g/cm³**  
550 - 650

**Aspect Appearance**  
Grain lisse et sphérique  
Smooth, spherical grain

## DONNÉES MICROBIOLOGIQUES MICROBIOLOGIC DATAS

Produit non  
débaçterisé

No sanitized product

## SUBSTANCE ACTIVE BIOACTIVE SUBSTANCES

Pipérine

Piperine

## RECONNUE POUR SES VERTUS



Il favorise la sécrétion de sucs gastriques aidant à la digestion. Il stimulerait la production d'endorphines grâce à la pipérine, pouvant aider à lutter contre un état dépressif. Il stimule l'appétit.

It promotes the secretion of gastric juices helping digestion. It would stimulate the production of endorphins thanks to piperine, which can help to fight against a depressive state. It stimulates the appetite.



## UTILISATION EN CUISINE

Utilisé en cuisine quotidiennement, il convient particulièrement aux viandes, poissons, sauces et légumes. En industrie agro-alimentaire il sert d'aromatisant.

## COOKING USE

Used in daily cooking, it is particularly suited to meats, fishes, sauces and vegetables. In the agri-food industry it is used a flavouring.

POIVRE SAUVAGE  
WILD PEPPER  
Voatsiperifery

Type  
Noir  
Black

Densité g/cm³ Density g/cm³  
450 - 590

Aspect Appearance  
Baie sphérique ridée munie d'un pédicelle  
Wrinkled spherical bay with a pedicel



Saisonnalité  
Septembre à novembre  
juin à juillet

Seasonality  
September to  
November - June to July

Zone de récolte  
Sud-est

Harvesting area  
South-east

Traitement  
Récolte à maturité,  
séchage au soleil et  
éventuellement au  
séchoir industriel.

Transformation  
Harvested at harvest  
maturity, sun dried and  
eventually in an industrial  
dryer.

Certification  
Biologique par Ecocert  
ou Conventiel

Certification  
Organic by Ecocert or  
Conventional

DONNÉES MICROBIOLOGIQUES  
MICROBIOLOGIC DATAS

Produit non  
débactérisé No sanitized  
product

SUBSTANCE ACTIVE  
BIOACTIVE SUBSTANCES  
Pipérine Piperine

CARACTÉRISTIQUES CHARACTERISTICS

Goût Taste  
Profond, intense et piquant  
Deep, intense, pungent

Odeur Scent  
Boisée et de fleurs sauvages  
Woody and wild flower smell

Taux d'humidité Moisture  
< 12% ou à la demande  
on request  
Couleur Color  
Gris foncé à noir  
Dark grey to black



RECONNUE POUR SES VERTUS

Apaisant, il facilite la digestion.  
Soothing, it facilitates digestion.



UTILISATION EN CUISINE

En cuisine, son parfum très vif aux notes boisées d'agrumes et de fleurs sauvages se marie idéalement avec les poissons et les fruits de mer. Plus doux que le poivre noir, il accompagne très bien les desserts et plus particulièrement les fraises.



COOKING USE

In cooking, its lively perfume with woody agrumes and wild flower note ideally works with fishes and sea food. Softer than black pepper, it accompanies deserts very well specially strawberries.





## POIVRE VERT DÉSHYDRATÉ DEHYDRATED GREEN PEPPER Piper nigrum

Type  
Poivre

Aspect Appearance  
Graines froissées  
Crumpled seeds

Saisonnalité  
Juin - Juillet

Seasonality  
June - July

Zone de récolte  
Sud-Est

Harvesting area  
Southeast

Traitement  
Séchage 100% naturel,  
triage

Transformation  
100% natural drying,  
manual sorting

Certification  
Conventionnel

Certification  
Conventionnel



### DONNÉES MICROBIOLOGIQUES MICROBIOLOGIC DATAS

Poivres verts  
non débactérisé

No sanitized  
dried pepper

### SUBSTANCE ACTIVE BIOACTIVE SUBSTANCES

Pipérine

Piperin

## CARACTÉRISTIQUES CHARACTERISTICS

Goût Taste  
Piquant léger et subtil  
Light and subtle spiciness

Taux d'humidité Moisture  
< 12% ou à la demande  
on request

Odeur Scent  
Caractéristique du poivre  
Characteristics of pepper

Couleur Color  
Beige à vert foncé  
Beige to dark green



## RECONNUE POUR SES VERTUS



Le poivre vert est une source riche en nutriments, notamment en vitamines C et K, en fer et en calcium. Il contient également des antioxydants qui peuvent aider à prévenir des maladies graves.

Green pepper is a rich source of nutrients, including vitamins C and K, iron, and calcium. It also contains antioxidants that can help prevent serious diseases. Green pepper is excellent for digestion and has antiinflammatory properties.



## UTILISATION EN CUISINE

Le poivre vert est excellent en sauce avec un steak, il peut aussi être associé avec des fruits exotiques ou des viandes blanches. Il est également idéal dans une sauce crème, dans la préparation d'un beurre d'accompagnement pour un poisson.

## COOKING USE

Green pepper is excellent in a sauce with steak, it can also be paired with exotic fruits or white meats. It is also ideal in a cream sauce, in the preparation of a butter accompaniment for fish.

# CANNELLE

## CINNAMON

Cinnamomum verum

Type  
Ceylan

### Aspect Appearance

Bâton de 3 à 20 cm ou en poudre  
3 to 20 cm sticks or powder



Saisonnalité  
Septembre à mai

Seasonality  
January to may

Zone de récolte  
Nord-est

Harvesting area  
North-east

Traitement  
Séchage  
et/ou broyage

Transformation  
Dried and/or grinded

Certification  
Biologique par Ecocert  
ou Conventinel

Certification  
Organic by Ecocert  
or Conventional



### DONNÉES MICROBIOLOGIQUES

#### MICROBIOLOGIC DATAS

Produit non  
débactérisé

No sanitized  
product

### SUBSTANCE ACTIVE

#### BIOACTIVE SUBSTANCES

Cinnamaldéhyde, proanthocyanidines  
Cinnamaldehyde, proanthocyanidins

### CARACTÉRISTIQUES CHARACTERISTICS

Goût Taste  
Chaud, sucré et légèrement piquant  
Warm, sweet and slightly hot

Taux d'humidité Moisture  
< 14% ou selon la demande  
on request

Odeur Scent  
Boisée et sucrée  
Woody and sweet

Couleur Color  
Brun à marron  
Cool brown to warm Brown



### RECONNUE POUR SES VERTUS

Antioxydante, antibactérienne et anti  
inflammatoire.  
Anti-inflammatory, antibacterial and antioxidant.



### UTILISATION EN CUISINE



Utilisée en cuisine pour son arôme très doux et  
chaud. Le bâton de cannelle est très pratique dans  
les plats mijotés et les infusions. Dans une crème  
dessert ou pour préparer un vin chaud. En industrie  
agro-alimentaire il sert d'aromatisant.

### COOKING USE

Used in cookery for its soft and warm aroma. The  
cinnamon stick is easy to add in slow cooked dishes  
and infusion. In a pudding or to prepare mulled wine.  
It is used as an aroma in the agri-food industry.



## CURCUMA TUMERIC Curcuma Longa

Type  
Longa

Densité g/cm<sup>3</sup> Density g/cm<sup>3</sup>  
350-450

Aspect Appearance  
Poudre / lamelles  
Powder / splits

Saisonnalité  
Juillet à Septembre

Seasonality  
July to september

Zone de récolte  
Régions sud-est

Harvesting area  
South-east

Traitement  
Rhizome découpé en  
lamelles puis séché et/  
ou broyé

Transformation  
Rhizome cut into  
strips then dried and/  
or crushed

Certification  
Biologique par Ecocert  
ou Conventienel

Certification  
Organic by Ecocert  
or Conventional



### CARACTÉRISTIQUES CHARACTERISTICS

Goût Taste  
Sucré-poivré  
Sweet and peppery

Taux d'humidité Moisture  
< 12 ou à la demande  
on request

Odeur Scent  
Odeur chaude, épicée  
Warm smell, spicy

Couleur Color  
Jaune or à jaune citron  
Golden to lemon yellow

### DONNÉES MICROBIOLOGIQUES MICROBIOLOGIC DATAS

Produit non  
débactérisé

No sanitized product

### SUBSTANCE ACTIVE BIOACTIVE SUBSTANCES

Curcumine

Curcumin



### RECONNUE POUR SES VERTUS

Anti-inflammatoires, antiseptiques et purgatives.  
Anti-inflammatory, antiseptics and purgatives.



### UTILISATION EN CUISINE



Pour cuisiner les poissons blancs, les volailles et les fruits de mer. Le curcuma convient aussi pour les desserts. Un soupçon dans vos pâtes à crêpes et à gâteaux, ravira vos papilles et donnera une belle couleur dorée. En lamelles, le curcuma s'utilise comme du frais. Laissez-le infuser dans vos sauces, soupes, marinades ou tisanes.

### COOKING USE

For cooking white fish, poultry and seafood. Turmeric is also suitable for desserts. A hint in your pancake and cake batter will delight your taste buds and give a beautiful golden color. In slices, turmeric is used as fresh. Let it infuse in your sauces, soups, marinades or herbal teas.

GINGEMBRE  
GINGER  
Zingiber

Aspect Appearance  
Lamelles ou Poudre  
Dried split or powder



Saisonnalité  
Juillet à septembre

Seasonality  
July to september

Zone de récolte  
Sud-est

Harvesting area  
South-east

Traitement  
Rhizome découpé en  
lamelles puis séché et/  
ou broyé

Transformation  
Harvested at harvest  
maturity, sun dried  
and eventually in an  
industrial dryer.

Certification  
Biologique par Ecocert  
ou Conventionnel

Certification  
Organic by Ecocert  
or Conventional



DONNÉES MICROBIOLOGIQUES  
MICROBIOLOGIC DATAS

Produit non débactérisé  
No sanitized product

SUBSTANCE ACTIVE  
BIOACTIVE SUBSTANCES

Gingerol, shogaol  
Gingerol, shogaol

CARACTÉRISTIQUES CHARACTERISTICS

Goût Taste  
Citronné, épicé et légèrement  
piquant  
Citrusy, spicy and slightly hot

Taux d'humidité Moisture  
< 12% ou selon la demande  
on request

Odeur Scent  
Odeur sucrée-poivrée  
Sweet-peppery

Couleur Color  
Jaune pâle à brun caramel  
Pale yellow to caramel brown



RECONNUE POUR SES VERTUS



Anti-fatigue, il soulage les migraines, douleurs et maux de gorge et réduit le taux de sucre dans le sang. Ses substances actives facilitent la digestion. Anti-inflammatoire.

Anti-fatigue, it relieves migraines, pain and sore throat and reduces blood sugar levels. Its active substances facilitate digestion. Anti-inflammatory.

UTILISATION EN CUISINE



Pour cuisiner tout type de viande, de fruit de mer, de légumes. Dans les sauces et les soupes, le gingembre convient aussi pour les desserts et dans le chocolat. Il parfume le thé, les infusions et les boissons sucrées. En industrie agro-alimentaire il est utilisé comme aromatisant.

COOKING USE

To cook any type of meat, seafood, vegetables. In sauces and soups, ginger is also suitable for desserts and chocolate. It perfumes teas, infusions and soft drinks. It is used as a flavouring agent in the agri-food industry.





## COMBAVA COMBAVA Citrus hystrix

Aspect **Appearance**  
Zeste / poudre / feuilles  
Zest / powder / leaves



Saisonnalité  
Février à mars

Seasonality  
February to march

Zone de récolte  
Est

Harvesting area  
East

Traitement  
Séchage et/ou  
broyage

Transformation  
Dried and/or grinded

Certification  
Biologique par Ecocert  
ou Conventional

Certification  
Organic by Ecocert  
or Conventional



## DONNÉES MICROBIOLOGIQUES MICROBIOLOGIC DATAS

Produit non  
débactérisé

No sanitized  
product

## SUBSTANCE ACTIVE BIOACTIVE SUBSTANCES

Citronellal et  
limonène

Citronellal  
and limonene

## CARACTÉRISTIQUES CHARACTERISTICS

Goût **Taste**  
Citronné  
Lemony

Taux d'humidité **Moisture**  
≤ 12% ou selon la demande  
on request

Odeur **Scent**  
Fruité, légèrement acidulé, qui se  
rapproche du citron vert et de la  
coriandre.  
Fruity, slightly acidic which ties in  
with green lemon and coriander

Couleur **Color**  
Jaune verdâtre  
Shade of yellow green



## RECONNUE POUR SES VERTUS

Anti-inflammatoire, antiviral, tonifiant et anti-stress.  
Anti-inflammatory, antiviral, tonic and anti-stress.

## UTILISATION EN CUISINE

Le combava sert à agrémenter les currys, les rougails et les sauces pimentées des plats typiques créoles, de l'île de la Réunion et de Madagascar. De la même façon que le citron, il s'accorde très facilement avec des plats de poisson ou de fruits de mer. Dans un dessert ou pour parfumer un fromage doux. En industrie agro-alimentaire il sert d'aromatisant.

## COOKING USE

The combava is used to season curries, rougails and créole spicy sauces of reunion Island and Madagascar. Similarly to lemon, it complements any fish or sea food dish. In a desert or to perfume a mild cheese. In the agri-food industry it is used as a flavouring agent.

# CONTENANTS

Les meilleures épices de Madagascar produites et conditionnées par Floribis®.

The best spices from Madagascar produced and packaged by Floribis®.

## Poches alimentaires



1kg

1kg

1kg

## Flacons



30ml

75ml

120ml

250mL

1 L

1 L

## Bidons



2 L

5 L

10 L

# Conditions de Vente FLORIBIS

## Article 1 – Objet

Les présentes conditions régissent les ventes par la société Floribis-France de Vanille de Madagascar et ses dérivés, épices de Madagascar, huiles essentielles, huiles végétales, spiritueux et produits cosmétiques.

## Article 2 – Prix

Les prix sont stipulés hors taxes et s'entendent franco de port en France Métropolitaine pour toute commande supérieure à 1000 euros H.T. (Mille euros Hors Taxe). En deçà, les frais de port sont facturés au client.

En cas de commande vers un pays autre que la France métropolitaine vous êtes l'importateur du ou des produits concernés. Des droits de douane ou autres taxes locales ou droits d'importation ou taxes d'état sont susceptibles d'être exigibles. Ces droits et sommes ne relèvent pas du ressort de la société. Ils seront à votre charge et relèvent de votre entière responsabilité, tant en termes de déclarations que de paiements aux autorités et organismes compétents de votre pays. Nous vous conseillons de vous renseigner sur ces aspects auprès de vos autorités locales.

Toutes les commandes quelle que soit leur origine sont payables en euros.

Les frais de port ne sont pas compris dans les prix figurant au Tarif et sont payables en plus de ceux-ci; ils seront par la suite facturés en fonction du montant total de la commande et du mode de livraison choisi par l'acheteur.

La société Floribis-France se réserve le droit de modifier ses prix à tout moment, mais le produit sera facturé sur la base du tarif en vigueur au moment de la validation de la commande et sous réserve de disponibilité.

Les produits demeurent la propriété de la société Floribis-France jusqu'au paiement complet du prix.

Attention : dès que vous prenez possession physiquement des produits commandés, les risques de perte ou d'endommagement des produits vous sont transférés.

## Article 3 – Commandes

Vous pouvez passer commande sur Internet : [www.floribis.com](http://www.floribis.com) ou en direct auprès de notre équipe commerciale. Les informations contractuelles sont présentées en langue française (Anglais sur demande) et feront l'objet d'une confirmation au moment de la validation de votre commande.

La société Floribis-France se réserve le droit de ne pas enregistrer un paiement, et de ne pas confirmer une commande pour quelque raison que ce soit, et plus particulièrement en cas de problème d'approvisionnement, ou en cas de difficulté concernant la commande reçue.

## Article 4 – Validation de votre commande

Toute commande suppose l'adhésion aux présentes Conditions Générales. Toute confirmation de commande entraîne votre adhésion pleine et entière aux présentes conditions générales de vente, sans exception ni réserve. L'ensemble des données fournies, la confirmation et le paiement enregistrés vaudront preuve de la transaction. Vous déclarez en avoir parfaite connaissance.

## Article 5 – Paiement

Sauf conditions particulières, les paiements se font obligatoirement par virement. Il ne sera fait application d'aucun escompte pour tout règlement anticipé des produits. Au cas où un échéancier de paiement aurait été consenti au client, il est précisé qu'à défaut de paiement à l'une des échéances, les autres échéances deviendront immédiatement exigibles, même si elles ont donné lieu à des traites. De plus, sous réserve de tout moyen de droit concernant les sommes dues, tout retard de paiement donnera lieu, après mise en demeure préalable de l'acheteur, à l'application sur les sommes restant dues d'un taux de retard égal au plus fort des deux taux mentionnés à l'article L441-10 du Code de commerce ainsi qu'à l'indemnité légale de recouvrement.

## Article 6 – Rétractation

Conformément aux dispositions de l'article L.121-21 du Code de la Consommation, vous disposez d'un délai de rétractation de 14 jours à compter de la réception de vos produits pour exercer votre droit de rétractation sans avoir à justifier de motifs ni à payer de pénalité.

Les retours sont à effectuer dans leur état d'origine et complets (emballage, accessoire, notice), produit non ouvert. Dans ce cadre, votre responsabilité est engagée. Tout dommage subi par le produit à cette occasion peut être de nature à faire échec au droit de rétractation.

Dans tous les cas, il interviendra selon les modalités suivantes :

- Le colis est retourné dans son intégralité, nous vous remboursons le prix du colis et les frais d'envoi éventuels (tarif livraison standard), frais de retour à votre charge.
  - Le colis n'est pas retourné dans son intégralité (vous conservez un ou plusieurs des articles commandés), nous vous remboursons le prix du (ou des) produit(s) retourné(s), les frais d'envoi éventuels ne sont pas remboursés, les frais de retour demeurant à votre charge.
  - Le produit est retourné du fait de notre responsabilité, nous vous remboursons le produit, les frais d'envoi et de retour éventuels.
- En cas d'exercice du droit de rétractation, la société Floribis-France procédera au remboursement des sommes versées, dans un délai de 14 jours suivant la notification de votre demande et via le même moyen de paiement que celui utilisé lors de la commande.

## Article 7 – Livraison

Nos délais de livraisons sont indicatifs, aucune pénalité pour retard de livraison ne pourra pas être réclamée, à moins que le principe n'en ait été expressément accepté par écrit.

Les produits partent en livraison du lundi au vendredi et ils sont livrés à l'adresse de livraison indiquée au cours du processus de commande, dans le délai 48H après commande. En cas de retard d'expédition, un mail vous sera adressé pour vous informer d'une éventuelle conséquence sur le délai de livraison qui vous a été indiqué.

## VÉRIFIEZ VOS COLIS À RECEPTION

Concernant la réception des colis, Floribis-France recommande vivement au client d'ouvrir le(s) colis en présence du livreur, de vérifier l'état apparent des produits et d'émettre toutes les réserves nécessaires sur le récépissé de livraison. En cas d'anomalie (emballage abîmé, produit (s) manquant(s), abîmé(s) ou cassé(s)) le client :

- devra refuser le(s) colis endommagé(s)
- devra décrire précisément sur le bon de livraison l'état du (des) colis justifiant son refus
- devra dater et faire consigner ses réserves par le livreur
- disposera d'un délai de 24 heures pour signaler à Floribis-France par e-mail ou téléphone tout problème rencontré à la livraison.

## Article 8 – Garantie

Tous nos produits bénéficient de la garantie légale de conformité et de la garantie des vices cachés, prévues par les articles 1641 et suivants du Code civil. En cas de non-conformité d'un produit vendu, il pourra être retourné, échangé ou remboursé.

Toutes les réclamations, demandes d'échange ou de remboursement doivent s'effectuer par mail dans le délai de 30 jours de la livraison.

Les produits doivent nous être retournés dans l'état dans lequel vous les avez reçus avec l'ensemble des éléments (accessoire, emballage, notice...). Les frais d'envoi vous seront remboursés sur la base du tarif facturé et les frais de retour vous seront remboursés sur présentation des justificatifs.

Les dispositions de cet Article ne vous empêchent pas de bénéficier du droit de rétractation prévu à l'article 6.

## Article 9 – Responsabilité

Les produits proposés sont conformes à la législation française en vigueur. La responsabilité de la société ne saurait être engagée en cas de non-respect de la législation du pays où le produit est livré. Il vous appartient de vérifier auprès des autorités locales les possibilités d'importation ou d'utilisation des produits ou services que vous envisagez de commander.

Par ailleurs, la société ne saurait être tenue pour responsable des dommages résultant d'une mauvaise utilisation du produit acheté.

Enfin la responsabilité de la société ne saurait être engagée pour tous les inconvénients ou dommages inhérents à l'utilisation du réseau Internet, notamment une rupture de service, une intrusion extérieure ou la présence de virus informatiques.

## Article 10 – Droit applicable en cas de litiges

La langue du présent contrat est la langue française. Les présentes conditions de vente sont soumises à la loi française. En cas de litige, les tribunaux français seront les seuls compétents.

## Article 11 – Ethique et conformité

Le client garantit qu'il n'est sujet à aucune sanction commerciale, de quelque nature qu'elle soit, imposée par les Etats Unis, l'Union Européenne et / ou l'Organisation des Nations Unies. Le Client se conforme à toutes les lois, législations et réglementations et n'engage aucune activité, pratique ou conduite qui pourrait constituer une infraction, incluant celles relatives aux sanctions commerciales concernant les marchandises livrées par Floribis-France. Le client accepte de se conformer pleinement à toutes les lois anti-corruption applicables (tant nationales qu'internationales) et à la politique anti-corruption de Floribis-France décrite dans le Code de conduite Compliance de Floribis-France. Le client s'interdit de faire tout ce qui pourrait causer à Floribis-France d'être en violation des règles anti-corruption, contrôle des exportations, et des lois sur les sanctions commerciales et devra protéger, indemniser et garantir Floribis-France de toutes amendes, pertes et dettes contractées à la suite de manquement du client de se conformer à ces règles. Floribis-France se réserve le droit de refuser d'entrer ou d'effectuer une commande quelconque ou d'annuler toute commande, à sa seule discrétion, en cas de faits avérés et ou de suspicion de non-conformité du client aux dispositions précitées.

## Article 12 – Propriété intellectuelle

Tous les éléments du catalogue et du site [www.floribis.com](http://www.floribis.com) sont et restent la propriété intellectuelle et exclusive de la société Floribis-France. Nul n'est autorisé à reproduire, exploiter, redistribuer, ou utiliser à quelque titre que ce soit, même partiellement, des éléments du catalogue ou du site qu'ils soient logiciels, visuels ou sonores.

## Article 13 – Données personnelles

La société Floribis-France se réserve le droit de collecter les informations nominatives et les données personnelles vous concernant. Elles sont nécessaires à la gestion de votre commande, ainsi qu'à l'amélioration des services et des informations que nous vous adressons.

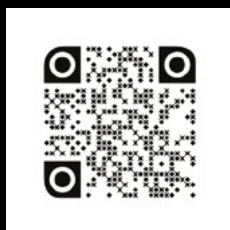
Elles peuvent aussi être transmises aux sociétés qui contribuent à ces relations, telles que celles chargées de l'exécution des services et commandes pour leur gestion, exécution, traitement et paiement.

Ces informations et données sont également conservées à des fins de sécurité, afin de respecter les obligations légales et réglementaires. Conformément à la loi du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition aux informations nominatives et aux données personnelles vous concernant, directement sur le site Internet.

## Article 14 – Archivage Preuve

La société Floribis-France archivera les bons de commandes et les factures sur un support fiable et durable constituant une copie fidèle conformément aux dispositions de l'article 1348 du Code civil.

Les registres informatisés de la société Floribis-France seront considérés par toutes les parties concernées comme preuve des communications, commandes, paiements et transactions intervenus entre les parties.



[www.floribis.com](http://www.floribis.com)

