

LES HUILES ESSENTIELLES

I. LES PLANTES AROMATIQUES

Les végétaux surprennent par la multitude de leurs formes, de leurs tailles, par la capacité à s'établir dans les conditions les plus extrêmes, par le génie de leurs modes d'adaptations... Ces êtres vivants tournés vers la lumière solaire, leur première source d'énergie, ont de tout temps accompagné l'Homme dans son évolution : comme aliments, cueillis puis maîtrisés avec le développement de l'agriculture, comme matériaux et outils pour l'amélioration des conditions de vie, comme remède thérapeutique ou encore comme symbole dans les commémorations religieuses.

Par leurs usages alimentaires et médicinaux les plantes aromatiques tiennent une place importante dans les liens qui unissent l'humanité au monde végétal. Le caractère aromatique qui les différencie des autres végétaux s'observe dans de nombreuses familles botaniques : les Lauracées (Laurier noble, Cannelles...), les Myrtacées (Eucalyptus, Niaouli...), les Lamiacées (Romarin, Lavandes...), les Astéracées (Hélichryses, Camomilles...)... Il est dû à la présence de molécules aromatiques d'une grande diversité estimée à plusieurs dizaines de milliers dans l'ensemble du règne végétal et souvent à plusieurs centaines dans chaque espèce. Malgré les progrès réalisés, les méthodes d'analyses ne semblent pas encore capables de saisir totalement cette abondance biochimique qui interroge sur le mode d'action thérapeutique de ces plantes et la détermination de leurs propriétés. Ainsi une aromathérapie (usage des extraits des plantes aromatiques et notamment des huiles essentielles) basée trop étroitement sur la composition biochimique se fonde sur des données scientifiques incomplètes. De plus en découpant, scindant les huiles essentielles elle en oublie d'aller à la rencontre de l'être vivant dont elles sont issues : le végétal.

II. PRODUCTION DES HUILES ESSENTIELLES



Alambic

De l'eau, de la chaleur, un alambic de qualité, de la patience et du savoir-faire... La distillation est un principe simple mais fascinant au résultat, combien merveilleux. L'eau élevée en vapeur dans une chaudière est injectée dans une cuve contenant la plante. Elle libère son principe aromatique liquéfié ensuite dans le réfrigérant. A la sortie de celui-ci un vase florentin permet de séparer l'eau de distillation nommée eau florale ou hydrolat du principe aromatique nommé **huile essentielle**.

La distillation est une expérience différente pour chaque espèce végétale et de très nombreux paramètres nuancent la qualité de l'huile essentielle et de l'eau florale obtenue. Les caractéristiques de la plante interviennent bien sûr grandement (terroir, mode de culture et récolte, préparation de la plante avant distillation...). Mais la beauté d'un végétal aromatique ne pourra s'exprimer sans la maîtrise de l'extraction. Le distillateur, par le choix de son matériel (taille et proportion de la cuve, du réfrigérant...) et des paramètres de distillation peut révéler pour une même plante de grands crus ou au contraire des qualités bien inférieures.

III. LES DIFFÉRENTES PLANTES AVEC LES QUELLES ON POURRA EXTRAIRE DES HUILES ESSENTIELLES sont:

Baie rose; Cannelle écorce et Cannelle feuille; Citronnelle à myrcene; Combava petit grai; Croton geayi et cotoneaster; Curcuma frais; Eucalyptus citronné; Eucalyptus globulus; Famonty; Géranium bourbon; Girofle clou; Gingembre papillon; Gingembre frais; Hélichryse faradifani, femelle et mâle; Herbes des rois; lary; Issa; Manavao; Maniguette fine; Katrafay; Muscade noix sans myristicine; Niaouli; Oranger petit grain; Poivre noir; Ravensare aromatique; Palmarosa; Ravintsara.