

# TECHNIQUE D'EXTRACTION DES HUILES ESSENTIELLES

## Les différentes techniques d'extraction des huiles essentielles (HE)

Il existe diverses méthodes pour extraire les huiles essentielles, celle la plus utilisée étant la *distillation par entraînement à la vapeur*. L'extraction des huiles essentielles peut être réalisée à partir des fleurs, des feuilles, des racines ou des graines de la plante.

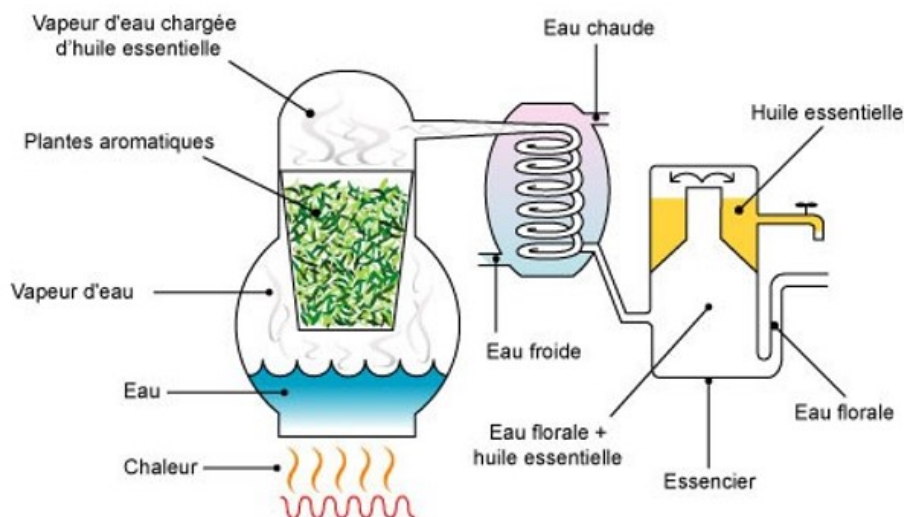
### 1- La *distillation par entraînement à la vapeur*:

Datant de plus d'un millénaire, il s'agit de la méthode la plus ancienne et la plus utilisée pour obtenir une huile essentielle de qualité.

#### **Le principe est plus simple:**

*Il consiste à faire passer un courant de vapeur d'eau dans une cuve contenant les plantes. Sous l'action de l'humidité et de la chaleur les huiles essentielles volatiles se libèrent. Ensuite cette vapeur d'eau et d'huile essentielle passe dans un serpentin refroidi par de l'eau. La vapeur se condense alors dans le serpentin, et retourne à l'état liquide. Ce liquide, mélange d'eau et d'huile essentielle est recueilli dans un essencier qui sépare les deux éléments. En effet, l'huile essentielle est non miscible à l'eau et plus légère donc elle se retrouve dans la partie supérieure de l'essencier.*

Ce dispositif est composé d'une cuve dans laquelle on place les plantes à distiller. Les plantes sont dissociées de l'eau dans la même cuve. La cuve est chauffée et recouverte par un chapiteau qui est prolongé par un col de cygne, celui-ci est raccordé à un serpentin de refroidissement. Pour cela, celui-ci est plongé dans une cuve d'eau froide. Le serpentin débouche sur l'essencier, muni de deux robinets. Celui du bas permet de recueillir l'hydrolat ou eau florale et celui du haut l'huile essentielle.



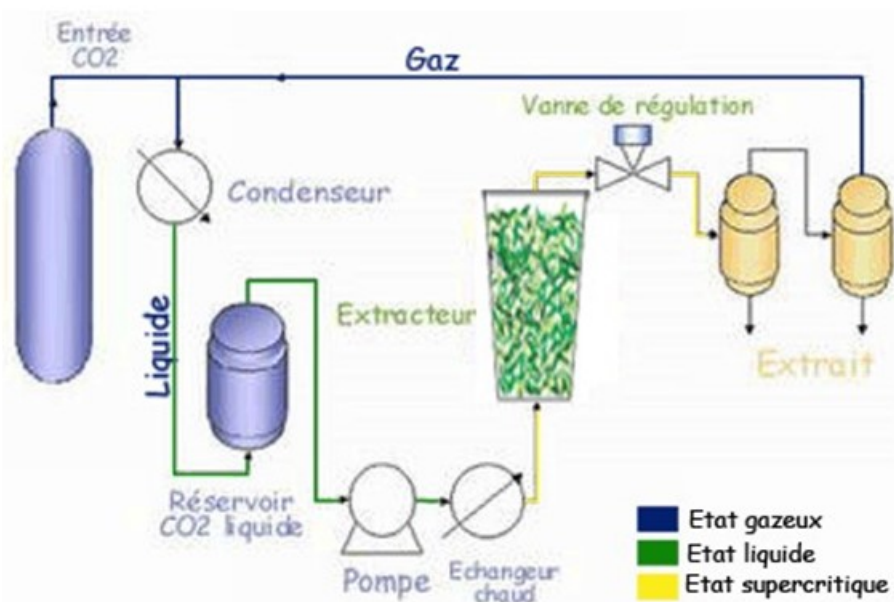
## 2- L'extraction par pression à froid ou expression:



Cette technique s'applique aux huiles citronnées et agrumes (comme le citron, l'orange, la mandarine). Les écorces ou les zestes sont pressés par une machine ou à la main pour en recueillir les huiles. L'extrait alors recueilli se nomme «essence aromatique» et non «huile essentielle» car il n'y a aucune modification chimique.

## 3- L'extraction au CO<sub>2</sub> supercritique

Très moderne, très coûteuse, cette méthode consiste à faire passer un courant de CO<sub>2</sub> à haute pression qui fait éclater les poches à essence et entraîne les substances aromatiques.

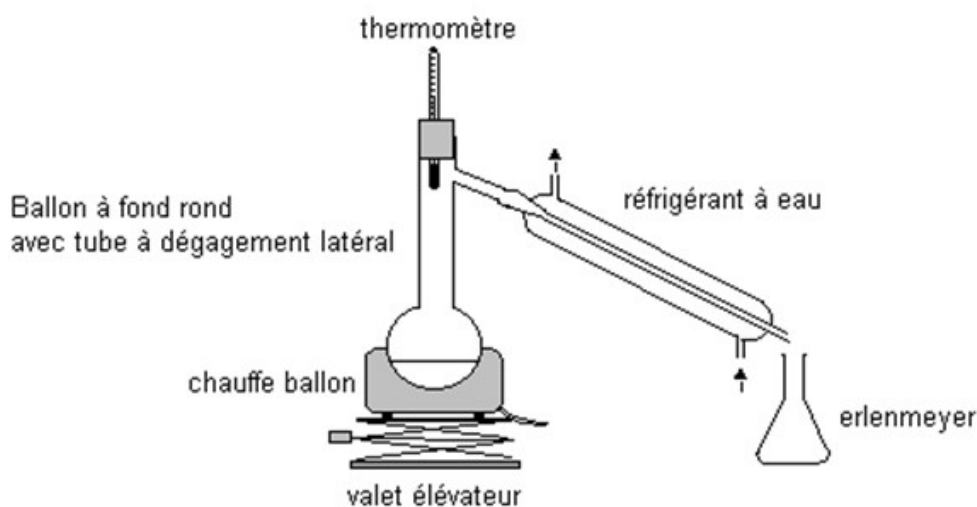


*Il existe d'autres méthodes d'extraction comme l'extraction par solvant ou l'enfleurage mais uniquement pour la parfumerie et non pour la thérapie.*

#### 4- *L'extraction par solvant*

Cette méthode est utilisée pour obtenir des huiles florales extrêmement parfumées. Les plantes et le solvant sont placés dans un récipient et chauffés pour favoriser l'extraction des huiles par solvant. La mixture ainsi obtenue est ensuite filtrée et devient ce que l'on appelle un «concret», qui est alors mélangé à de l'alcool, refroidi et filtré.

Après évaporation de l'alcool, reste l'huile très parfumée, appelée «absolu».



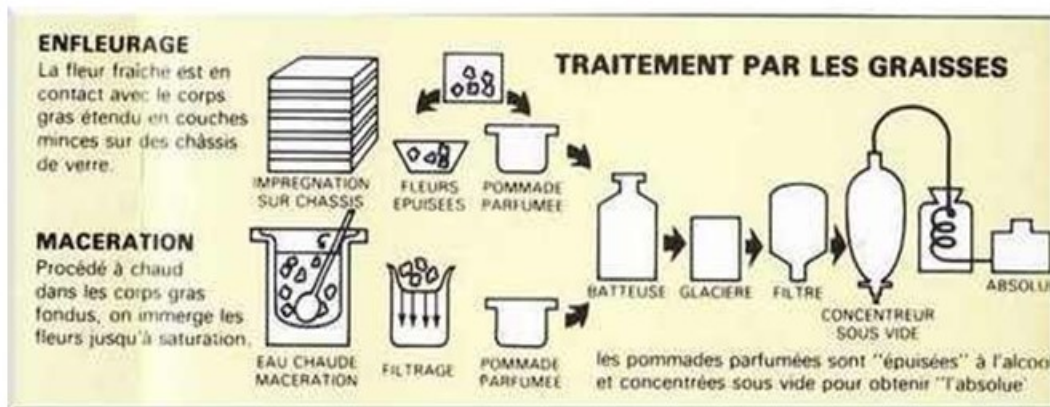
#### 5- *L'extraction par enfleurage:*

Cette technique est très sophistiquée et plus trop utilisée. Elle est réservée pour réaliser des huiles florales de très grande qualité et est essentiellement utilisée pour les fleurs qui supportent mal l'action de la chaleur (comme le jasmin, la violette). Les pétales fraîchement cueillis sont étalés sur de la graisse sur des châssis de verre qui sont remplacés toutes les 24 heures, les huiles essentielles saturant progressivement la graisse. Le composé obtenu, appelé «pommade», est lavé avec de l'alcool qui, après évaporation, produit l'huile parfumée.

#### 6- *La macération:*

La macération est semblable à l'enfleurage. Elle est employée pour extraire les huiles essentielles à partir d'ingrédients tels que la vanille qui est trempée dans des cuves d'huile

jusqu'à ce que les pièces parfumées se dissolvent. L'huile peut être chauffée pour accélérer le processus. La macération peut durer plusieurs années. En général, on utilise de l'huile de tournesol pour la macération.



Voici quelques chiffres de rendement pour mieux comprendre le prix et la puissance des HE:

- Pour 100kg de fleurs de Lavande, on obtient environ 0,7kg d'HE
- Pour 100kg de Thym (plante entière), on obtient environ 0,2kg d'HE
- Pour 1 tonne de citrons entiers, on obtient environ 3 à 5kg d'HE
- Pour 4tonnes de pétales de Rose, on obtient environ 1kg d'HE