

Anis Espagne

Pimpinella anisum

HUILE ESSENTIELLE

À PROPOS DE L'ANIS

Les graines d'anis étaient utilisées par les Grecs et les Romains pour leurs vertus médicinales, magiques et divines. Ingrédient de la thériaque, célèbre contrepoison, l'anis était également consigné dans l'ordonnancement rural, « Capitulare de Villis », sous Charlemagne. L'anis est aussi appelé « anis vert » ou « anis d'Europe ». Il est à distinguer de l'anis des Vosges (le carvi), de l'anis aigre (le cumin), de l'anis étoilé (la badiane), ou encore de l'anis de France (le fenouil doux).

Originaire du sud-est de la méditerranée, l'anis est une herbacée annuelle cultivée dans le monde entier pour son arôme caractéristique. Cette ombellifère annuelle porte sur ses tiges creuses des feuilles en forme de fougère de couleur vert brillant. Ses petites fleurs blanches rassemblées en ombelles s'épanouissent en plein cœur de l'été. Elles produisent à la fin de l'été des fruits brun clair et oblongs très odorants, appelés les graines d'anis.

La récolte des graines d'anis a lieu lorsque le centre de l'ombelle brunit et que les tiges jaunissent, en juillet-août. La culture est fauchée ou arrachée et les infrutescences sont manipulées avec soin car les graines tombent facilement, surtout à la rosée matinale. Comme les fruits ne sont pas tous mûrs en même temps, les tiges sont attachées en bottes - ombelles au centre - afin qu'elles puissent terminer de sécher en sécurité à l'intérieur. La distillation des graines d'anis produit une huile essentielle herbacée, à l'odeur anisée caractéristique.



Les applications vous sont données à titre indicatif.

CÔTÉ FRAGRANCE

La note épicée et réglisse typique de l'anis lui permettent de trouver sa place au cœur de la parfumerie fine et appliquée. On la retrouve souvent dans les accords réglisse ou pain d'épice. L'huile essentielle est souvent utilisée au cœur des fougères aromatiques ou des parfums chyprés.

AROMATIQUE

Anisée

67 kg
de graines
d'anis

Distillation
 $\eta = 1,5 \%$

1 kg
d'huile essentielle



Calendrier de récolte

J F M A M J J A S O N D

Traçabilité

Pays

Région

Parcelles
de culture

DESCRIPTEURS OLFACTIFS

Aromatique, anisé, épicé, boisé, réglisse.

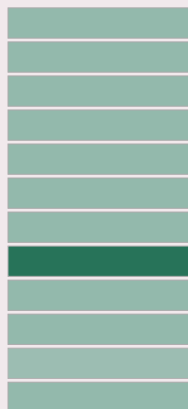
Tête

Cœur

Fond

TÉNACITÉ

1 heure
2 heures
3 heures
6 heures
1 jour
2 jours
3 jours
4 jours
1 semaine
2 semaines
3 semaines
1 mois



* Tenacité des notes caractéristiques

DONNÉES GÉNÉRALES

CAS TSCA : 8007-70-4

CAS EINECS : 84775-42-8

EINECS : 283-872-7

FEMA : 2094

FDA : 182.200

CoE : 336n

INCI : Pimpinella anisum fruit oil

Ressource : Matière cultivée

Partie végétale transformée : Fruits

Procédé de transformation : Distillation à la vapeur d'eau

Apparence : Liquide incolore, jaune ou ambré

Constituants principaux : Trans-anéthole



ALBERT VIEILLE