

Camomille romaine Italie

Anthemis nobilis



HUILE ESSENTIELLE

PLUS-VALUES ALBERT VIEILLE

Nos partenariats dans le Piémont ont été initiés par Monsieur Vieille il y a 40 ans avec un producteur d'Estragon. Petit à petit, le producteur s'est orienté vers la camomille romaine. Aujourd'hui, le flambeau est repris par la 3ème génération d'agriculteurs, du grand-père au fils, puis du fils au beau-fils. Ce partenariat s'est ouvert au fur et à mesure à d'autres familles. Nos accords incluent l'accompagnement des producteurs dans le développement de leur activité, de la culture en champ à la distillation. Nous favorisons le partage de connaissance et la transmission de savoir-faire par l'organisation de rencontres inter-producteurs.

Notre filière de Camomille Romaine d'Italie est labellisée Fair for Life. Une labellisation qui concrétise les démarches entreprises en faveur d'une filière durable par notre partenaire et notre équipe sourcing Albert Vieille en vue de pérenniser les relations humaines, la régénération de la ressource et la viabilité économique.

À PROPOS DE LA CAMOMILLE ROMAINE

Originnaire d'Europe et du Maghreb, la camomille romaine est une plante emblématique de Chemillé où on l'appelle reine blanche ou reine d'Anjou. Elle y a été importée au début du XIXe siècle par un herboriste parisien, Pierre-Aimé Godillon.

Il existe principalement deux cultivars : Flore pleno à fleurs doubles et Treneague à fleurs simples. Le cultivar à fleurs doubles, reconnaissable par des capitules à fleurs blanches qui donnent l'illusion de pompons, est le plus utilisé.

La camomille romaine fleurit de juin à juillet. Elle est récoltée mécaniquement lorsque les premières fleurs fanées apparaissent. La camomille romaine est récoltée l'après-midi lorsque les fleurs sont sèches et distillées rapidement pour éviter que les fleurs fermentent et que l'huile essentielle perde en qualité.



Les applications vous sont données à titre indicatif.



FRUITÉE Liquoreuse

CÔTÉ FRAGRANCE

L'huile essentielle de camomille romaine se marie parfaitement avec des accords cuirés ou tanniques. Les qualités olfactives de la camomille romaine s'accordent autant aux parfums floraux féminins qu'aux parfums aromatiques masculins.

CÔTÉ BIEN-ÊTRE*

Antispasmodique, anti-inflammatoire cutané, antalgique, facilite l'endormissement. Promeut l'équilibre émotionnel en cas d'irritabilité, apaise peurs et angoisses qui se manifestent au niveau digestif et respiratoire.

*Ces propriétés d'aromathérapie sont issues d'ouvrages spécifiques et de base de données et vous sont données à titre d'information. Elles ne suffisent en aucun cas à bâtir une allégation de santé ou un quelconque diagnostic en vue d'une application thérapeutique.

333 kg
de sommités fleuries
de camomille romaine

*Distillation à la
vapeur d'eau
 $\eta = 0,3 \%$*

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

Fruité, liquoreux, caprique,
poussiéreux, poire.

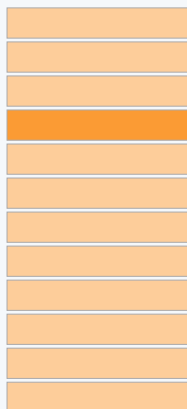
Tête

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 : 8015-92-7
CAS EINECS : 84649-86-5
EINECS : 283-467-5
FEMA : 2275
FDA : 182.200
CoE : 48n
INCI : Anthemis nobilis flower oil

Ressource : Matière cultivée
Partie végétale transformée : Sommités fleuries

Procédé de transformation : Distillation à la
vapeur d'eau
Apparence : Liquide incolore à jaune parfois
légèrement bleuté
Constituants principaux : Angélate d'isobutyle et
d'isoamyle, méthacrylate d'isoamyle
Molécules actives : Esters (angélate d'isobutyle,
méthacrylate de méthylallyle, angélate de
méthylallyle, isobutyrate d'isoamyle)



ALBERT VIEILLE