

Fleur d'oranger Maroc

Citrus aurantium ssp amara

ABSOLUE DES EAUX

À PROPOS DE LA FLEUR D'ORANGER

Le bigaradier, ou *Citrus aurantium ssp. amara* L., est un petit arbre de 4 à 7 mètres de haut originaire d'Asie orientale qui appartient à la famille des rutacées dans laquelle se retrouve la bergamote et le citron. Il a été introduit en Europe par des marchands arabes lors des croisades du Xème siècle. Cet arbre apprécie les climats tempérés, chauds et secs. C'est pourquoi il se plaît particulièrement dans le bassin méditerranéen où il est notamment cultivé pour ses fleurs blanches très parfumées. Ces fleurs se regroupent à l'aisselle des feuilles et renferment de petites glandes qui contiennent la fragrance fleurie et sucrée caractéristique de la fleur d'oranger.

Elles sont récoltées en début de floraison, en avril, le matin après la rosée lorsque les arômes sont les plus concentrés. Les fleurs d'oranger sont très fragiles et requièrent donc beaucoup de délicatesse. De plus, il est nécessaire de les traiter rapidement pour éviter qu'elles ne s'oxydent avec les rayons du soleil. L'hydrodistillation de ces fleurs permet d'obtenir de l'huile essentielle de Néroli et de l'eau de fleurs d'oranger. L'absolue des eaux de fleurs d'oranger est obtenue par extraction aux solvants de l'eau florale issue de l'hydrodistillation. L'absolue des eaux se caractérise par des notes animales et chaudes plus prononcées que l'huile essentielle et l'absolue de fleurs d'oranger aux fortes notes fleuries et fruitées. Le bigaradier est également prisé pour ses jeunes rameaux à partir desquels il est possible d'obtenir de l'huile essentielle de petitgrain par hydro-distillation. Quant aux oranges amères, elles peuvent être pressées à froid pour obtenir de l'huile essentielle Bigarade.



Les applications vous sont données à titre indicatif.



FLORALE
Fleur d'oranger

CÔTÉ FRAGRANCE

L'absolue de l'eau florale des fleurs d'oranger s'utilise souvent en remplacement d'une absolue plus conventionnelle. Ce produit permet de diminuer les coûts d'une formulation.



2857 kg
de fleurs d'oranger

Distillation puis extraction au
solvant de l'eau de distillation
 $\eta = 0,035 \%$

1 kg
d'absolue des eaux



Calendrier de récolte

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

Traçabilité

Pays

Région

Parcelles
de culture

DESCRIPTEURS OLFACTIFS

Floral, fleur d'oranger, vert, herbacé,
légumineux.

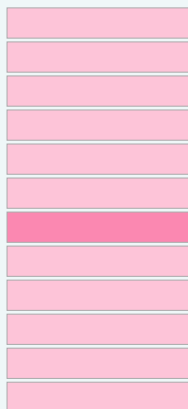
Tête

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 : 8030-28-2

CAS EINECS : 72968-50-4

EINECS : 277-143-2

FEMA : /

FDA : 182.200

CoE : /

INCI : Citrus aurantium amara flower extract

Ressource : Matière cultivée

Partie végétale transformée : Fleurs

Procédé de transformation : Extraction
au solvant des eaux de distillation

Apparence : Liquide brun foncé à brun orangé

Constituants principaux : Linalol, alpha-
terpinéol, géraniol



ALBERT VIEILLE