

Orange douce Brésil

Citrus sinensis var pera

HUILE ESSENTIELLE

À PROPOS DE L'ORANGE DOUCE

L'oranger doux est un arbre fruitier au port arrondi portant de gros fruits à la saveur sucrée et acidulée, les oranges. Le feuillage brillant et vert foncé de l'oranger dissimule une abondance de petites fleurs blanches odorantes, les célèbres fleurs d'oranger. La variété « pera » ou « pera do Rio » est une variété brésilienne d'orange douce à murissement tardif, issue des nombreux croisements entre Citrus. Petite et ovale, l'orange pera arbore une couleur orangée ponctuée d'un petit halo vert au niveau du pédicule. Les fruits sont récoltés en août-septembre dans les principales régions de production brésiliennes, São Paulo et Rio de Janeiro. Ils sont ensuite pressés à froid mécaniquement. L'huile essentielle obtenue est fraîchement hespéridée, avec une douceur sucrée et fruitée.

Originnaire d'Asie - probablement de Chine - la première orange introduite dans nos contrées fut l'orange amère ou bigarade. L'orange douce semble avoir été ramenée en Europe par les navigateurs portugais revenant d'Inde. Le premier oranger aurait été planté dans le jardin du Comte St Laurent, à Lisbonne. C'est ainsi que l'orange prit le surnom d'« orange du Portugal ». L'oranger doux fit son apparition en Amérique lors du second voyage de Christophe Colomb, aux côtés du citronnier. Dès 1549, l'oranger fut planté abondamment par les missionnaires Jésuites portugais lors d'expéditions au Brésil. Installés à Bahia, ils développèrent de véritables vergers autour de leur campement. Les citrus sont depuis cultivés abondamment au Brésil. Après la seconde guerre mondiale, le pays est devenu l'un des plus gros exportateurs mondiaux d'orange douce.



Les applications vous sont données à titre indicatif.



HESPÉRIDÉE Orange

CÔTÉ FRAGRANCE

Souvent retrouvé dans les colognes et les têtes fruitées ou florales, l'huile essentielle d'orange s'avère un ajout fruité et hespéridé à la fois très intéressant. On la retrouve souvent dans les accords type Pain d'épice ou de Noël accompagnée d'huile essentielle de cannelle, de cardamome ou encore girofle ainsi que des notes miellées.

CÔTÉ BIEN-ÊTRE*

Antiseptique aérienne et calmante. Elle amène joie et légèreté, un «petit» soleil à utiliser en cas de déprime.

*Ces propriétés d'aromathérapie sont issus 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.

250 kg
d'oranges douces

Expression à froid
 $\eta = 0,4 \%$

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

Hespéridé, orange, zesté, sirupeux, pétillant.

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 : 8008-57-9

CAS EINECS : 8028-48-6

EINECS : 232-433-8

FEMA : 2825

FDA : 182.200

CoE : 143n

INCI : Citrus aurantium dulcis peel oil

Ressource : Matière cultivée

Partie végétale transformée : Péricarpe

Procédé de transformation : Expression à froid

Apparence : Liquide jaune à orange

Constituants principaux : Limonène, myrcène

Molécule active : Limonène



ALBERT VIEILLE