

Petitgrain Paraguay

Citrus aurantium

HUILE ESSENTIELLE

À PROPOS DU PETITGRAIN

Le nom « petitgrain » fut utilisé en première intention pour désigner les petits fruits verts de l'oranger amer, puis pour nommer leur huile essentielle. Plus tard, ce terme fut attribué à l'huile essentielle obtenue à partir des feuilles de l'oranger amer. L'oranger amer doux possède ainsi un feuillage vert brillant, des fleurs parfumées et des fruits à l'odeur et au goût amer. Cependant, la pulpe du fruit est un peu plus douce que celle de l'orange amère. La récolte des rameaux feuillés s'effectue de juin à janvier. Au Paraguay, les arbres sont taillés de manière à rester à l'état d'arbustes. Le feuillage récolté est alors distillé directement.

Probablement originaire d'Asie du Sud-Est, l'oranger amer fut introduit en Perse et en Inde, puis les Arabes le dispersèrent autour du bassin Méditerranéen au 10ème et 11ème siècles. Lors de la colonisation du Nouveau Monde aux 18ème et 19ème siècles, les Jésuites espagnols et les colons amenèrent avec eux des plants d'orangers doux et amers qu'ils plantèrent autour de leurs campements. Petit à petit, les orangers s'étendirent à l'état sauvage dans les forêts et jungles du Paraguay. Ainsi ce seraient créés différents hybrides dont l'oranger amer doux du Paraguay. La production d'huile essentielle de Petitgrain du Paraguay fut initiée par un botaniste français, Benjamin Balansa en 1880.



Les applications vous sont données à titre indicatif.



FLORALE
Fleur d'oranger

CÔTÉ FRAGRANCE

Note fraîche et florale, le Petitgrain Paraguay s'utilise souvent dans des colognes, pour accompagner en tête une absolue de fleurs d'oranger ou un néroli. On le retrouve parfois dans des notes thé.

CÔTÉ BIEN-ÊTRE*

Antispasmodique, régulatrice cardiaque, rééquilibrante du système nerveux, tonique cutanée. Soutient les coeurs blessés et solitaires, ceux dont le stress se manifeste au niveau du plexus solaire.

*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.

100 kg
de rameaux feuillés de
petitgrain

Distillation à la
vapeur d'eau
 $\eta = 0,35 \%$

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

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

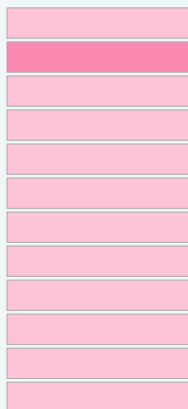
Tête

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 : 8016-44-2

CAS EINECS : 72968-50-4

EINECS : 277-143-2

FEMA : 2855

FDA : 182.200

CoE : 136n

INCI : Citrus aurantium amara leaf/twig oil

Ressource : Matière cultivée

Partie végétale transformée : Rameaux feuillés

Procédé de transformation : Distillation à la
vapeur d'eau

Apparence : Liquide incolore à jaune clair

Constituants principaux : Acétate de linalyle,
linalol

Molécules actives : Linalol, esters (acétates de
linalyle, néryle et géranyle)



ALBERT VIEILLE