

Poireau Egypte

Allium porrum

HUILE ESSENTIELLE

À PROPOS DU POIREAU

Plante vivace, le poireau est un légume au bulbe blanc allongé à tunique membraneuse. Il se prolonge par une épaisse tige cylindrique formée par de larges feuilles lisses vert-bleuté. La hampe florale porte une inflorescence globuleuse formée de petites fleurs vert-de-gris à rougeâtre mat. La distillation de la plante entière produit une huile essentielle à l'odeur soufrée caractéristique. Son utilisation en aromathérapie est principalement diurétique comme son proche parent, l'oignon.

Probablement originaire de l'est du bassin méditerranéen, le poireau est aujourd'hui cultivé dans le monde entier. Ce légume était déjà connu aux premiers temps bibliques. Les Romains considéraient que la meilleure qualité de poireaux se situait en Egypte, pays toujours producteur de nos jours. Au Moyen-Age, le poireau faisait partie des plantes potagères recommandées dans la capitulaire De Villis, acte législatif sous Charlemagne relevant entre autres de l'agriculture. Le poireau est l'emblème du Pays de Galles.



Les applications vous sont données à titre indicatif.



VERTE
Soufrée



2500 kg
de poireaux entiers

Distillation
 $\eta = 0,04\%$

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

Vert, soufré, alliacé, légumineux, gras.

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 : 84650-15-7

CAS EINECS : 84650-15-7

EINECS : 283-496-3

FEMA : /

FDA : /

CoE : 25n

INCI : Allium porrum extract

Ressource : Matière cultivée

Partie végétale transformée : Plante entière

Procédé de transformation : Distillation

Apparence : Liquide jaune à orange foncé

Constituants principaux : Disulfure de dipropyle, trisulfure de dipropyle



ALBERT VIEILLE