

Absolute Rose de Mai France

Rosa centifolia L.



Florale
Rosée



Famille botanique : Rosaceae
Mode de culture : Conventionnel
Partie récoltée : Fleurs

CAS TSCA : 8007-01-0
INCI : Rosa centifolia flower extract

Caractéristiques techniques

Procédé d'obtention : Extraction à l'éthanol de la concrète
Apparence : Liquide orangé foncé à rouge brun
Constituants : Alcool phényléthylique, géraniol, citronellol

Période de récolte

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



La rose de Mai de son nom latin *Rosa centifolia* est originaire du Caucase et de l'Iran. Elle est née à la fin du 16ème siècle d'une mutation de la *Rosa gallica*. Son appellation - centifolia ou cent feuilles - est révélatrice de son ancienneté puisque avant Linné, les botanistes ne faisaient pas la différence entre les feuilles et les pétales. L'arrivée à Grasse de la rose centifolia reste encore mystérieuse, ce qui peut s'expliquer par la généalogie très complexe des rosiers. Ce qui est sûr, c'est qu'elle fût cultivée pour son parfum riche et suave, dans la région grasseoise à partir du 16ème siècle. Deux variétés de centifolia sont mentionnées, seule la simple est utilisée aujourd'hui au détriment de la double. De nos jours, 2 espèces de rose sont cultivées pour l'industrie de la parfumerie, il s'agit de la rose de damas et de la rose centifolia. Il subsiste encore quelques champs de rose de Mai dans la région grasseoise mais la principale zone de production se situe aujourd'hui au Maroc, où la centifolia a été introduite en 1941. Tout comme le jasmin, la prestigieuse fragrance de l'absolute rose de Mai a fait la renommée de Grasse dans le monde entier. La rose est aussi reconnue pour ses nombreuses utilisations en cosmétique.

La cueillette réalisée au moment de la floraison en Mai, dure quelques jours seulement. Elle est pratiquée en début de matinée lorsque la fleur commence à s'épanouir. Les têtes des fleurs sont détachées d'un mouvement tournant par les cueilleuses, qui doivent faire attention à ne pas se blesser avec les tiges épineuses. Une cueilleuse récolte en moyenne 6 kilogrammes de fleurs fraîches par heure. Il faudra 12 tonnes de fleurs fraîches pour obtenir 1 kilogramme d'absolute rose de Mai. C'est aux pieds des champs de Pégomas que la rose de Mai est distillée pour obtenir de l'eau de rose de Mai. Il n'existe pas d'huile essentielle faute de rendement suffisant. Par contre, son extraction à l'hexane donne de la concrète (à 0.2-0.3%) qui conduit à de l'absolute après une extraction éthanolique (à 50-70%).

Utilisations conseillées : Aromathérapie, Parfumerie, Cosmétique, Alimentaire



ALBERT VIEILLE

Ed. 17.06.2019