Huile essentielle Bigarade Côte d'Ivoire

Citrus aurantium var amara L.

Hespéridée



Famille botanique : Rutaceae
Mode de culture : Conventionnel
Partie récoltée : Péricarpes

CAS TSCA : 68916-04-1
INCI : Citrus aurantium amara peel oil

Caractéristiques techniques

Procédé d'obtention :	Expression à froid de la matière fraîche
Apparence :	Liquide jaune-vert à brun-vert
Constituants :	Limonène, myrcène

Période de récolte

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



L'oranger amer ou bigaradier est un arbre odorant aux multiples fragrances. Son feuillage brillant et vert sombre révèle une odeur verte lorsqu'il est distillé en huile essentielle de petitgrain. De ses fleurs blanches charnues sont extraites une absolue, une huile essentielle et une eau florale. La fleur d'oranger exprime ainsi toute la diversité de sa palette parfumée. Le fruit - la bigarade - est un agrume orangeau jus amer. Sa fragrance est contenue dans son zeste, truffé de poches oléifères. Cultivées en Côte d'Ivoire, aux côtés des bergamotes, les oranges amères sont récoltées aux mois de mai et juin. Elles sont pressées à froid pour libérer l'huile essentielle de leurs écorces. La fragrance de l'huile essentielle est à l'image du fruit, hespéridée et amère.

L'oranger amer semble être originaire d'Asie du sud-est. Introduit en Perse et en Inde, il était inconnu des Romains même pendant la grande expansion impériale. Ce n'est qu'aux 10ème et 11ème siècles que les arabes implantent le bigaradier dans les pays méditerranéens. Cultivé en abondance à Grasse et dans le sud de l'Espagne à une certaine époque, les sources d'oranger amer se sont déplacées vers l'Afrique du Nord, la Côte d'Ivoire et les Amériques.

Utilisations conseillées : Aromathérapie, Parfumerie, Cosmétique, Alimentaire

ALBERT VIEILLE

Ed. 03.03.2019