

# Huile essentielle Girofle feuilles Madagascar

*Syzygium aromaticum* (L.) Merr.



**Épice**  
Piquante



Famille botanique : Myrtaceae  
Mode de culture : Conventionnel  
Partie récoltée : Feuilles

CAS TSCA : 8000-34-8  
INCI : Eugenia caryophyllus leaf oil

## Caractéristiques techniques

Procédé d'obtention : Hydrodistillation suivie d'une rectification ayant pour but l'élimination en partie du bêta-caryophyllène et de l'acétate d'eugényle  
Apparence : Liquide incolore à légèrement jaune  
Constituants : Eugénol, bêta-caryophyllène

## Période de récolte

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



Le giroflier est un petit arbre tropical au feuillage persistant vert sombre. La face inférieure des feuilles est parsemée de poches sécrétrices contenant les principes odorants. Mais la partie la plus parfumée de la plante est constituée par ses boutons floraux, plus connus sous le nom de « clous de girofle ». Les fleurs épanouies sont blanc rosé à rouge carmin, dressées et groupées par trois. Lors de la récolte de la matière première pour la distillation, le feuillage du giroflier est taillé. Les rameaux feuillés coupés sont ensuite distillés en une huile essentielle riche en eugénol, molécule précurseur de l'arôme de vanille. Sa fragrance est épicée et piquante, à la facette boisée. Le nom botanique du giroflier est *Syzygium aromaticum*. Il possède deux synonymes : *Caryophyllus aromaticus* et *Eugenia caryophyllata*.

Natif de l'archipel indonésien des Moluques, le giroflier est un arbre endémique lié aux traditions locales. Une des coutumes indigènes est de planter un giroflier à chaque naissance. La bonne croissance de l'arbre est un signe de bon augure pour l'enfant. Introduit en Europe au Moyen-Age, l'origine géographique du giroflier fut longtemps tenue secrète, en raison de la cherté de l'épice. Arbre convoité, le giroflier fut - aux côtés du muscadier - l'objet d'une concurrence intense entre les Portugais et les Hollandais. En 1747, Pierre poivre brise ce monopole en introduisant le giroflier dans les îles tropicales françaises.

Utilisations conseillées : Aromathérapie, Parfumerie, Cosmétique, Alimentaire



ALBERT VIEILLE

Ed. 20.05.2019