

# Huile essentielle Piment baies Jamaïque

*Pimenta dioica* (L.) Merr.



**Épice**  
Piquante



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

CAS TSCA : 8006-77-7  
INCI : Pimenta officinalis fruit oil

## Caractéristiques techniques

Procédé d'obtention : Hydrodistillation  
Apparence : Liquide jaune pâle à brun  
Constituants : Eugénol, méthyl-eugénol, bêta caryophyllène

## Période de récolte

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



Le piment de Jamaïque est un arbre persistant au port ramifié, pouvant atteindre 12 mètres de hauteur. Ses feuilles sont coriaces, lisses et d'un vert foncé luisant, ressemblant à celles du laurier. Elles dégagent au froissement une délicieuse odeur de girofle. En effet, elles possèdent des glandes sécrétrices contenant des molécules odorantes dont on extrait une huile essentielle. Mais ce sont les petites baies brunes et globuleuses à la pulpe sucrée qui révèlent le parfum le plus riche et le plus puissant. Elles exhalent une fragrance gourmande de cannelle, de muscade, de girofle et de poivre lorsqu'on les écrase. Cette richesse olfactive lui vaudra le surnom de « Quatre épices » et « allspice » en anglais qui signifie « toute-épice ». Les baies sont récoltées par les jamaïcains entre septembre et mars. Ils montent sur les arbres et cassent les branches à la main. Ce procédé fonctionne comme un élagage et n'est pas dangereux pour l'arbre. Au contraire, l'utilisation de machettes est proscrite car le fer de l'outil réagit avec l'acide tannique présent dans les branches. Cette réaction est toxique pour l'arbre, qui peut en mourir en deux ans. Les branches coupées sont ensuite battues au sol pour récupérer les baies. Celles-ci doivent être encore vertes, sans quoi elles perdent leur arôme. Elles sont séchées au soleil pendant quatre à dix jours et écrasées avant la distillation.

Le piment est originaire de Jamaïque, du Mexique, de Cuba et d'Haïti. En Jamaïque, il se propage spontanément et forme des véritables forêts dans certaines zones montagneuses. Connu des aborigènes d'Amérique centrale, le piment de la Jamaïque était utilisé comme épice pour parfumer le chocolat mais aussi pour embaumer les corps. Les premières graines de piment furent introduites en Europe par Christophe Colomb. Puis, la conquête de la Jamaïque par les Anglais en 1655 amorça l'exportation massive de cette épice.

Utilisations conseillées : Aromathérapie, Parfumerie, Cosmétique, Alimentaire



ALBERT VIEILLE

Ed. 27.05.2019