

# Huile essentielle Poireau Egypte

*Allium porrum* L.



**Soufrée**



Famille botanique : Alliaceae  
Mode de culture : Conventionnel  
Partie récoltée : Plantes entières

CAS TSCA : 84650-15-7

## Caractéristiques techniques

Procédé d'obtention : Distillation à la vapeur d'eau  
Apparence : Liquide jaune à orangé foncé  
Constituants : Disulfure de dipropyle, trisulfure de dipropyle

## Période de récolte

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



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.

Utilisations conseillées : Aromathérapie, Parfumerie, Cosmétique, Alimentaire



ALBERT VIEILLE

Ed. 25.05.2019