

Huile essentielle Sauge sclarée France

Salvia sclarea L.



Herbacée
Sèche/tabac



Famille botanique : Lamiaceae
Mode de culture : Conventionnel
Partie récoltée : Parties aériennes

CAS TSCA : 8016-63-5
INCI : Salvia sclarea oil

Caractéristiques techniques

Procédé d'obtention : Hydrodistillation
Apparence : Liquide incolore à jaune brun
Constituants : Acétate de linalyle, linalol, germacrène-D

Période de récolte

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



La sauge sclarée est une plante spontanée d'Europe méridionale et d'Asie centrale. Herbacée odorante, elle possède de grandes feuilles ovales et duveteuses vert-gris. Celles-ci dégagent au froissement une douce senteur miellée et musquée, à l'origine du surnom de « sauge muscatée ». Ses tiges dressées portent de longs épis terminaux composés de petites fleurs blanc-roses. La plante entière est aromatique : elle est recouverte de petits poils glanduleux qui contiennent l'huile essentielle. Les parties aériennes sont récoltées pendant la floraison et sont laissées dans les champs pour sécher. La distillation s'effectue sur la matière sèche et produit une huile essentielle dite « traditionnelle ». Sa fragrance est herbacée avec une note sèche rappelant le tabac et une facette foin. La distillation peut être effectuée sur matière fraîche, il s'agit alors de la qualité dite « broyée en vert » qui diffère peu de la traditionnelle.

La sauge sclarée était utilisée dès l'Antiquité pour ses vertus mais aussi pour son parfum. De nombreux textes anciens font référence à sa fragrance qui était vénérée comme un trésor des dieux. Selon les Rhisis, grands sages indiens, elle avait le pouvoir de guider vers l'illumination divine. Ses propriétés médicinales étaient bien connues de nos ancêtres. Ses anciens noms communs « toute bonne » ou « herbe aux plaies » y font référence. Le nom botanique de la sauge sclarée dérive de salvaro ou salveo, mots latins qui signifient « sauver » et de clarus, « clair », « clarifier ».

Utilisations conseillées : Aromathérapie, Parfumerie, Cosmétique, Alimentaire



ALBERT VIEILLE

Ed. 27.05.2019