

Huile essentielle Romarin biologique Tunisie

Rosmarinus officinalis L.



Herbacée
Cinéolée



Famille botanique : Lamiaceae
Mode de culture : Biologique
Partie récoltée : Rameaux feuillés

CAS TSCA : 8000-25-7
INCI : Rosmarinus officinalis leaf oil

Caractéristiques techniques

Procédé d'obtention : Distillation à la vapeur d'eau
Apparence : Liquide mobile, limpide incolore à jaune pâle ou jaune verdâtre
Constituants : Cinéole-1,8 (38-55%), camphre (5-15%)

Période de récolte

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

Le romarin fait partie de la famille des Lamiaceae qui regroupe de nombreuses plantes aromatiques telles que le lavandin grosso, le basilic ou encore le thym zygis. C'est un buisson dense aux feuilles étroites en forme d'aiguille et d'un vert sombre. De petites fleurs parme à bleu, dont la forme rappelle celle de l'orchidée, couvrent les tiges à la floraison. C'est au XIV^{ème} siècle que le romarin a acquis ses lettres de noblesse. Il est à la base du premier produit parfumé à base d'alcool, appelé « Eau de la reine de Hongrie », connu pour être une véritable panacée. Elle aurait même permis à la reine Isabelle de Hongrie de retrouver sa jeunesse et d'être demandée en mariage par un très jeune roi de Pologne, à l'âge de 75 ans.

Originaire du pourtour méditerranéen, le romarin, ou *Rosmarinus officinalis*, pousse spontanément dans le sud de la Tunisie entre 500 et 600 mètres d'altitude. Traditionnellement, les brins fleuris sont coupés à la faucille par les fermiers et bergers. Les brins sont ensuite distillés à la vapeur d'eau pour obtenir une huile essentielle aux notes puissantes herbacées, aromatiques et camphrées rappelant l'eucalyptus. Le romarin s'exprime différemment en fonction de son environnement. Ainsi, le romarin du Maroc ou de Tunisie sera de chémotype à cinéole, et le romarin d'Espagne de chémotype à camphre. Le romarin à cinéole est reconnu pour agir sur la sphère broncho-pulmonaire et est conseillé en cas d'encombrement bronchique.

Utilisations conseillées : Aromathérapie, Parfumerie, Cosmétique, Alimentaire



ALBERT VIEILLE

Ed. 12.11.2019