

Huile essentielle Tanaisie annuelle Italie

Tanacetum annuum L.



Agreste
Camphrée



Famille botanique : Asteraceae
Mode de culture : Conventionnel
Partie récoltée : Fleurs et tiges

INCI : Tanacetum annuum flower oil

Caractéristiques techniques

Procédé d'obtention : Distillation à la vapeur d'eau
Apparence : Liquide bleu foncé à bleu-vert
Constituants : Chamazulène, sabinène, camphre, myrcène

Période de récolte

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

La tanaisie annuelle est originaire du bassin méditerranéen. La ressource s'est faite pauvre ces dernières années à la suite d'une cueillette sauvage excessive. Aujourd'hui réintroduite, nous sourçons au Maroc et en Italie où nous avons des partenariats. Obtenue par distillation à la vapeur d'eau des parties aériennes de la plante, l'huile essentielle de tanaisie se dénote par une couleur bleu nuit profonde liée à la présence de chamazulène. La tanaisie annuelle (*Tanacetum annuum*), ou camomille bleue du Maroc, est également retrouvée sous le nom latin *Vogtia annua*. Elle fait partie de la famille des Asteraceae qui regroupe différentes plantes aromatiques comme les camomilles : la camomille romaine (*Anthemis nobile*), la camomille matricaire (*Chamomilla recutita*) et la camomille sauvage (*Ormenis mixta*) par exemple. C'est une plante annuelle de 40 cm de haut qui fleurit d'août à octobre pour se parer de bouquets de capitules d'un jaune d'or. Il ne faut pas la confondre avec la tanaisie vulgaire, ou *Tanacetum vulgare*, dont les capitules sont plus grands, le feuillage plus dense, et qui est fortement neurotoxique car riche en thuyones. Cette variété est utilisée dans le domaine agricole. La tanaisie annuelle, quant à elle, est reconnue pour ses propriétés anti-inflammatoires et antihistaminiques.

Utilisations conseillées : Aromathérapie, Parfumerie, Cosmétique, Alimentaire



ALBERT VIEILLE

Ed. 23.05.2019