

Huile essentielle Buchu Afrique du Sud

Barosma betulina Bartl. & H. L. Wendl.



Herbacée
Menthée



Famille botanique : Rutaceae
Mode de culture : Conventionnel
Partie récoltée : Feuilles

CAS TSCA : 68650-46-4
INCI : Barosma betulina leaf oil

Caractéristiques techniques

Procédé d'obtention : Distillation à la vapeur d'eau
Apparence : Liquide (apparition de cristaux blancs à basse température) jaune pâle à brun
Constituants : Limonène, isomenthone, diosphénols

Période de récolte

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



Le buchu est un arbuste de type bruyère qui atteint un mètre de hauteur. Il partage la famille de Rutaceae avec le citronnier, l'oranger et la bigaradier, célèbres agrumes. La particularité du buchu réside dans ses racines qui poussent plaquées contre les rochers pour récupérer l'humidité. Ses fleurs en forme d'étoiles peuvent être blanches, roses ou violettes. Ses feuilles aromatiques persistantes ont une forme arrondie. Cette particularité morphologique lui vaudra les noms de « buchu rond » ou « buchu court ». Elles possèdent de nombreuses poches sécrétrices d'huile essentielle. Celles-ci forment des points translucides sur le limbe lorsque les feuilles sont regardées à la lumière. Le feuillage est taillé en période de floraison et de fructification et est soumis à la distillation. Fragrance aux évocations de bourgeons de cassis, l'huile essentielle de buchu est herbacée, soufrée et grasse. Sa note menthée évoque la fraîcheur du parfum des menthes.

Arbuste endémique d'Afrique du Sud, le buchu pousse dans les montagnes de la province du Cap. Les natifs utilisent le buchu comme plante médicinale et comme répulsif contre les insectes. Il y a 400 ans, la tribu africaine des Hottentots employait la plante - qu'ils appelaient Bookoo ou Buku - comme parfum pour le corps. Le buchu fait partie de la British Pharmacopeia. Pour éviter la destruction des plants sauvages, la récolte et la vente du buchu sont réglementées par le gouvernement du Cap.

Utilisations conseillées : Aromathérapie, Parfumerie, Cosmétique, Alimentaire



ALBERT VIEILLE

Ed. 27.05.2019