

Huile essentielle Camomille romaine France

Anthemis nobilis L.



Herbacée
Fruitée



Famille botanique : Asteraceae
Mode de culture : Conventionnel
Partie récoltée : Sommités fleuries

CAS TSCA : 8015-92-7
INCI : Anthemis nobilis flower oil

Caractéristiques techniques

Procédé d'obtention : Distillation à la vapeur directe
Apparence : Liquide mobile, limpide incolore à jaune parfois légèrement bleuté
Constituants : Angélate, méthacrylate, isobutyrate d'isobutyle et d'isoamyle, pinocarvéol, pinocarvone

Période de récolte

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



Plante herbacée aromatique, la camomille romaine, aussi appelée « camomille noble » ou « camomille anglaise », arbore de petites fleurs délicates et odorantes qui ressemblent à des marguerites. Le mot « camomille » provient du grec chamaimelon qui signifie « pomme naine ». Cette étymologie fait référence au parfum fruité de pomme trop mûre de la variété romaine. Ainsi, une pelouse de camomille exhale une délicieuse odeur de pomme quand on la foule. La récolte des plantes a lieu pendant les mois d'été, en juillet et août. Les plantes entières sont ensuite directement chauffées à la vapeur d'eau en caisson ou de façon traditionnelle en cuve. L'huile essentielle obtenue concentre ce parfum fruité et liquoreux de pomme, avec des notes herbacées et aromatiques..

La camomille romaine était tenue en grande estime dans l'Antiquité. Elle était sacrée dans l'ancienne Egypte et dédiée à Râ, le dieu du soleil. Répertoire dans tous les herbiers européens anciens, elle fait partie des neufs plantes sacrées chez les Anglo-Saxons. Originaires d'Europe centrale, la camomille noble est de nos jours cultivée en Italie, en France, en Angleterre, en Suisse et en Belgique. Membres de la famille des astéracées, les camomilles sont l'objet de beaucoup de confusions botaniques. La camomille romaine est différente de la camomille bleue ou allemande (*Matricaria recutita*) et de la camomille sauvage marocaine (*Ormenis mixta*).

Utilisations conseillées : Aromathérapie, Parfumerie, Cosmétique, Alimentaire



ALBERT VIEILLE

Ed. 23.05.2019