

# Huile essentielle Camomille romaine Italie

*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 d'eau  
Apparence : Liquide mobile, limpide incolore à jaune verdâtre  
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



La camomille romaine ou camomille noble est une herbacée aux petites fleurs aromatiques, ressemblant aux marguerites. Les fleurs exhalent un délicieux parfum fruité de pomme bien mûre. Plante sacrée dans l'Égypte ancienne, la camomille était dédiée au dieu du Soleil. Tenue en grande estime depuis plus de 4000 ans, la camomille romaine est répertoriée dans tous les herbiers européens anciens tant ses vertus sont légendaires.

*Anthemis nobilis* L. (syn. *Chamaemelum nobile* (L.) All) est une astéracée originaire d'Europe centrale. Elle est cultivée en Italie, en France (Ouest et Centre), en Angleterre, en Suisse et en Belgique où elle s'épanouit en basses altitudes et dans des sols siliceux et bien drainés. La récolte des fleurs et des ramilles s'effectue pendant les mois d'été, en juin-juillet en Italie et juillet-août en France, au fur et à mesure de la floraison et après deux ans de culture. Les plantes sont ensuite directement chauffées à la vapeur d'eau en caisson ou de façon traditionnelle, en cuve, pour obtenir la vertueuse huile essentielle.

Utilisations conseillées : Aromathérapie, Parfumerie, Cosmétique, Alimentaire



ALBERT VIEILLE

Ed. 25.05.2019