

Huile essentielle Anis Espagne

Pimpinella anisum L.



Herbacée
Anisée



Famille botanique : Apiaceae
Mode de culture : Conventionnel
Partie récoltée : Graines

CAS TSCA : 8007-70-3
INCI : Pimpinella anisum seed oil

Caractéristiques techniques

Procédé d'obtention : Hydrodistillation
Apparence : Liquide cristallisant par abaissement de la température, incolore à jaune
Constituants : Trans-anéthole

Période de récolte

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



Originnaire du sud-est de la méditerranée, l'anis est une herbacée annuelle cultivée dans le monde entier pour son arôme caractéristique. Cette ombellifère annuelle porte sur ses tiges creuses des feuilles en forme de fougère de couleur vert brillant. Ses petites fleurs blanches rassemblées en ombelles s'épanouissent en plein cœur de l'été. Elles produisent à la fin de l'été des fruits brun clair et oblongs très odorants, appelés les graines d'anis. Très réputées, les graines d'anis étaient utilisées par les Grecs et les Romains pour leurs vertus médicinales, magiques et divines. Ingrédient de la thériaque, célèbre contrepoison, l'anis était également consigné dans l'ordonnancement rural, « Capitulare de Villis », sous Charlemagne. L'anis est aussi appelé « anis vert » ou « anis d'Europe ». Il est à distinguer de l'anis des Vosges (le carvi), de l'anis aigre (le cumin), de l'anis étoilé (la badiane), ou encore de l'anis de France (le fenouil doux).

La récolte des graines d'anis a lieu lorsque le centre de l'ombelle brunit et que les tiges jaunissent, en juillet-août. La culture est fauchée ou arrachée et les infrutescences sont manipulées avec soin car les graines tombent facilement, surtout à la rosée matinale. Comme les fruits ne sont pas tous mûrs en même temps, les tiges sont attachées en bottes - ombelles au centre - afin qu'elles puissent terminer de sécher en sécurité à l'intérieur. La distillation des graines d'anis produit une huile essentielle herbacée, à l'odeur anisée caractéristique.

Utilisations conseillées : Aromathérapie, Parfumerie, Cosmétique, Alimentaire



ALBERT VIEILLE

Ed. 27.05.2019