

Huile essentielle Cumin Egypte

Cuminum cyminum L.



Épice
Fraîche



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

CAS TSCA : 8014-13-9
INCI : Cuminum cyminum fruit oil

Caractéristiques techniques

Procédé d'obtention : Hydrodistillation
Apparence : Liquide jaune à brun
Constituants : Cuminaldéhyde, gamma-terpinène, bêta-pinène, menthadiénals

Période de récolte

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



Le cumin officinal ou cumin des prés est une petite herbacée annuelle appartenant à la famille de la carotte. Les feuilles vert foncé du cumin sont délicates et très finement découpées. Ce sont les petites fleurs blanches disposées en ombelles qui produisent les graines aromatiques allongées et striées. La récolte des graines a lieu avant maturité complète, lorsqu'elles commencent à prendre une teinte jaune. Il faut une quarantaine de jours pour que le semis arrive à maturité. Au moment de la récolte, les plants sont fauchés et séchés, puis les fruits sont récoltés par vannage. L'huile essentielle - distillée à partir des graines concassées - produit une fragrance aromatique intensément épicée et fraîche.

Probablement originaire de la vallée du Nil, le cumin est l'épice majeure du bassin Méditerranéen. Connu depuis l'Antiquité pour ses vertus aromatisantes, il était utilisé dans les sarcophages des pharaons de l'ancienne Egypte. Au Moyen-Age, il servait aux esclaves de monnaie d'échange pour s'affranchir. Depuis longtemps naturalisé en Afrique du Nord, il est aujourd'hui cultivé du Maroc à l'Egypte et de la Syrie à l'Espagne. Empruntant la route des épices à sens inverse (du bassin méditerranéen à l'Asie), le cumin a envahi la culture de l'Orient. Ainsi, il s'est imposé avec éclat en Iran, en Chine et surtout en Inde en tant que principal ingrédient du « curry indien ».

Utilisations conseillées : Aromathérapie, Parfumerie, Cosmétique, Alimentaire



ALBERT VIEILLE

Ed. 25.05.2019