

Eau Fleurs d'oranger Tunisie

Citrus aurantium var. amara L.



Florale
Herbacée



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

CAS TSCA : 8030-28-2
INCI : Citrus aurantium amara flower water

Caractéristiques techniques

Procédé d'obtention : Distillation à la vapeur indirecte de la matière fraîche
Apparence : Liquide incolore à légèrement jaune
Constituants : Eau et titrage en HE

Période de récolte

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



L'eau de fleurs d'oranger s'obtient par distillation des fleurs de l'oranger amer, connu aussi sous le nom de bigaradier. Cet arbuste a été importé dans le bassin méditerranéen par les Arabes au 9ème siècle. De la famille des agrumes, il est originaire d'Asie. Longtemps spécialité de Vallauris, la fleur d'oranger est aujourd'hui produite principalement en Tunisie, premier pays producteur au monde. Ce petit arbre a besoin d'une exposition ensoleillée et d'un arrosage régulier. Le bigaradier est très apprécié pour ses fruits dont on tire l'huile essentielle bigarade mais aussi pour ses magnifiques fleurs blanches et charnues à l'odeur envoûtante. Elles sont regroupées à l'aisselle des feuilles et renferment de petites glandes contenant la fragrance caractéristique de la fleur d'oranger. L'eau de fleurs d'oranger, appelé également hydrolat, est un co-produit de l'huile essentielle de néroli. Ainsi, l'eau de distillation obtenue par distillation des fleurs est recondensée pour donner la fameuse eau de fleur d'oranger. Elle possède un caractère floral très prononcé en raison de la présence de linalol, suivie de notes herbacées et fruitées.

L'eau de fleurs d'oranger est très utilisée en alimentaire. Elle entre dans la composition de nombreux gâteaux et parfume les salades de fruits. L'eau de fleurs d'oranger possède également des vertus thérapeutiques. Elle est dite calmante et favoriserait la digestion. Concernant les fruits de l'oranger amère, ils sont utilisés pour réaliser la fameuse confiture d'oranges amères. La pulpe de cette orange se retrouve aussi dans plusieurs liqueurs comme le Cointreau ou le Grand Marnier. Les fleurs d'oranger sont très fragiles. La récolte, manuelle, se déroule tôt le matin lorsque les arômes sont très concentrés. Les fleurs doivent ensuite être traitées dans la journée pour obtenir des produits de qualité.

Utilisations conseillées : Aromathérapie, Parfumerie, Cosmétique, Alimentaire



ALBERT VIEILLE

Ed. 20.05.2019