

Huile essentielle Fenouil doux Hongrie

Foeniculum vulgare Mill.



Herbacée
Anisée



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

CAS TSCA : 8006-84-6
INCI : Foeniculum vulgare dulce fruit oil

Caractéristiques techniques

Procédé d'obtention : Hydrodistillation
Apparence : Liquide (des cristaux peuvent apparaître) incolore à jaune pâle
Constituants : Trans-anethol, fenchone, méthyl-chavicol, limonène

Période de récolte

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



Le fenouil doux est une herbacée vivace pouvant atteindre 1,80 mètres de hauteur. Ses longues tiges souples et tubuleuses portent une multitude de feuilles plumeuses et aériennes. Plusieurs ombelles de petites fleurs jaunes s'épanouissent en été et donnent naissance à des fruits vert pâle à jaune clair. Récoltés dès qu'ils se parent d'une teinte jaune - signe de maturité - les fruits sont ensuite séchés avant d'être distillés. L'huile essentielle de fenouil doux exhale une jolie robe anisée caractéristique, d'où les noms communs « anis de France » et « aneth doux ». Très douce et aromatique, sa fragrance possède une note terreuse à l'accent épicé rappelant le poivre.

Probablement originaire de l'île de Malte, le fenouil doux aurait été introduit dans le reste de l'Europe par les moines ou les croisés, il y a un millénaire. Connu depuis la Haute antiquité, il était employé comme plante médicinale par les Egyptiens, puis par les Grecs et les Romains. La plante est aujourd'hui cultivée en Europe, en Asie et dans certaines régions d'Afrique et d'Amérique du sud. Des cultivars ont été sélectionnés selon la qualité et le rendement en huile essentielle des graines.

Utilisations conseillées : Aromathérapie, Parfumerie, Cosmétique, Alimentaire



ALBERT VIEILLE

Ed. 23.05.2019