

Huile essentielle Immortelle picardii Espagne

Helichrysum italicum subsp. picardii Boiss & Reuter



Herbacée
Epicée



Famille botanique : Asteraceae
Mode de culture : Sauvage contrôlé
Partie récoltée : Boutons floraux

CAS TSCA : 8023-95-8
INCI : Helichrysum italicum flower oil

Caractéristiques techniques

Procédé d'obtention : Hydrodistillation
Apparence : Liquide limpide jaune pâle à très pâle
Constituants : Alpha-pinène, curcumènes, limonène

Période de récolte

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



L'immortelle d'Espagne est une variété d'hélichryse qui ne pousse qu'en Andalousie (Espagne) et au sud du Portugal. Cette herbacée vivace forme des buissons vert argenté duveteux. Les tiges tomenteuses et blanchâtres portent des feuilles étroites et allongées. Les fleurs - regroupées en panache à la cime des tiges - sont d'une couleur jaune d'or. Les inflorescences ne possèdent pas de pétales mais des bractées sèches brillantes et translucides. Cette particularité morphologique permet à la fleur de rester « fleurie éternellement », d'où son nom d'immortelle. Les sommités fleuries d'immortelle sont récoltées manuellement, à la faucille. La mécanisation est impossible car les plants sont protégés et poussent à l'état sauvage dans un parc naturel. La fragrance de l'huile essentielle d'immortelle Espagne est herbacée, épicée et fraîche. Elle possède également une facette terpénique qui le différencie de l'immortelle Balkans.

L'immortelle est une plante dédiée au soleil. Sa couleur jaune soleil et la brillance de ses bractées lui vaudront son nom botanique Helichrysum qui provient du grec helios, « soleil » et chrysum, « or ». De plus, l'immortelle est une herbacée des sols arides, aimant le soleil et la chaleur. Dans la Grèce Antique, les fleurs d'immortelle étaient tressées en couronne pour célébrer le dieu Apollon. Symbole d'éternité, sa cueillette lors de la nuit de la Saint Jean faisait l'objet d'un rituel particulier.

Utilisations conseillées : Aromathérapie, Parfumerie, Cosmétique, Alimentaire



ALBERT VIEILLE

Ed. 20.05.2019