cyprès

Partie de la plante distillée : feuilles et rameaux

Densité à 20° : 0,86 à 0,89

Couleur :

Odeur : boisée, fraîche et camphrée

Identité de l'huile essentielle

Le cyprès, dont le nom botanique est *Cupressus lusitanica*, est un arbre toujours vert, de forme conique à ovoïde, qui peut atteindre 20 à 30 mètres de hauteur, voire 40 mètres. Son feuillage, vert foncé à vert jaunâtre, forme des rameaux denses.

Les cônes femelles, de 10 à 20 mm de long, comportent 4 à 10 écailles. D'abord verts, ils deviennent bruns à gris-brun à maturité et présentent une forme globuleuse à oblongue. Ces cônes peuvent s'ouvrir dès leur maturité pour libérer les graines ou rester fermés pendant plusieurs années. Dans ce dernier cas, ils peuvent s'ouvrir après un incendie de forêt, permettant ainsi aux graines de coloniser le terrain dégagé.

Les cônes mâles sont plus petits, mesurant de 3 à 5 mm de long. Cet arbre pousse à des altitudes comprises entre 500 et 4 000 mètres.

Cyprès à Madagascar

À Madagascar, le Cyprès est cultivé dans des zones tempérées où le climat, les sols volcaniques et les méthodes de récolte douce permettent d'obtenir une huile de **grande pureté**, riche en principes actifs naturels.

Dans le Monde

Son nom lusitanica, conféré par le botaniste Philip Miller, viendrait de Lusitanie qui est l'ancien nom du Portugal. Importé en Afrique pour le reboisement, en Europe, en Asie, et à Madagascar par les colons au début du siècle dernier.
cet arbre est originaire d'Amérique centrale,
Son bois est utilisé dans la menuiserie et la construction. En Afrique, il est utilisé pour faire de la pâte à papier et à Madagascar pour former des bordures, des haies autour des parcelles agricoles. Ce patrimoine est resté intact et est exploité aujourd'hui pour l'aromatique. C'est aussi un bon combustible. Utilisé comme arbre

d'ornement, il est également employé pour la fabrication de balais et brosses à dents.

Eucalyptus globulus de Madagascar

Eucalyptus globulus Labill.

Origine et botanique

L'Eucalyptus globulus, également appelé **gommier bleu** ou **Kininim-potsy** à Madagascar, est un arbre de la famille des Myrtacées, originaire d'Australie et aujourd'hui cultivé dans différentes régions du monde.

Ses jeunes feuilles sont ovales et opposées. Au fil de leur développement, elles s'allongent et deviennent lancéolées et alternes. Elles sont riches en composés aromatiques qui leur confèrent leur odeur caractéristique.

À Madagascar, l'Eucalyptus globulus est notamment cultivé dans des régions tempérées et montagneuses.

Récolte et extraction

L'huile essentielle d'Eucalyptus globulus est obtenue par **distillation à la vapeur d'eau des feuilles**. La qualité de l'extraction repose notamment sur la sélection de la matière végétale et la maîtrise du procédé de distillation.

Profil aromatique

L'huile essentielle d'Eucalyptus globulus se caractérise par une odeur fraîche, puissante et aromatique, dominée par des notes typiques d'eucalyptus.

Qualité et savoir-faire

La qualité de l'huile essentielle dépend de plusieurs facteurs, notamment la sélection des feuilles, leur maturité et les conditions de distillation.

Une attention particulière portée à chaque étape, de la récolte à l'extraction, permet de valoriser la matière végétale et de préserver les caractéristiques aromatiques de l'Eucalyptus globulus.

Ravintsara

fiche signalétique de l'huile essentielle

Partie de la plante distillée : Feuilles
Récolte : Disponible presque toute l'année. Pas de récolte de novembre à janvier, durant la saison des pluies.
Densité 20/20° : 0.900 à 0.920
Couleur : Incolore à jaune pâle
Odeur : Fraîche, aromatique, intense, camphrée

Identité de l'huile essentiel

Le Ravintsara (*Cinnamomum camphora*) est un arbre de la famille des Lauracées, originaire d'Asie, notamment de Chine, du Japon et de Taïwan. Introduit à La Réunion puis à Madagascar il y a plus d'un siècle. Son nom, issu du malgache, signifie « bonne feuille ».

Présent sur les Hauts Plateaux, au centre de l'île, ainsi le Ravintsara pousse également à l'état sauvage dans les forêts humides de Madagascar. Il peut atteindre jusqu'à 15 mètres de hauteur et se caractérise par son feuillage persistant, ses fleurs blanches et ses fruits sous forme de baies noires.

Citronnelle

Profil olfactif

Plante vivace aux longues feuilles vertes et effilées, la citronnelle se distingue par son parfum frais et citronné, accompagné de légères notes boisées.

Origine et culture

Originaire d'Asie, notamment du sud de l'Inde, la citronnelle pousse aujourd'hui dans de nombreuses régions chaudes et humides. Cette plante herbacée forme de longues tiges pouvant atteindre jusqu'à 2 mètres de hauteur. Elle est également connue sous les noms de « verveine des Indes » et d'« herbe citron ».

Extraction de l'huile essentielle

L'huile essentielle de citronnelle est obtenue par distillation à la vapeur d'eau des parties aériennes de la plante. La récolte s'effectue de mai à octobre.

Tagète

Tagète minuta

Nom botanique : *Tagetes minuta*

Profil olfactif

Le Tagète minuta se distingue par un profil olfactif singulier, aux notes fraîches, florales, fruitées et herbacées. Son ouverture florale, puissante et légèrement sucrée, laisse progressivement place à des nuances vertes et camphrées, qui confèrent à son parfum une profondeur caractéristique.

Origine et culture

Originaire d'Amérique du Sud, le Tagète minuta, également connu sous le nom de Huacatay, s'est implanté dans plusieurs pays d'Afrique de l'Est. Cette plante aromatique pousse à l'état sauvage et peut atteindre 1 à 2 mètres de hauteur. Elle se caractérise par de petites fleurs jaunes regroupées au sommet de ses tiges.

À Madagascar, le Tagète est particulièrement présent sur les Hauts Plateaux, au sud d'Antananarivo. Sa récolte s'effectue de février à avril.

Hélichryse Bractée

Helichrysum bracteiferum

Profil olfactif

L’huile essentielle d’Hélichryse bractée se caractérise par un parfum doux et herbacé, délicatement nuancé de notes miellées.

Origine et botanique

Endémique de Madagascar, l’Hélichryse bractée appartient à la famille des Astéracées. Elle pousse sur les Hauts Plateaux malgaches, notamment au milieu des rizières en terrasses, où elle se présente sous la forme d’un arbuste pouvant atteindre 2 à 3 mètres de hauteur.

Ses feuilles lancéolées se distinguent par leurs trois nervures principales et par un duvet brun caractéristique, également présent le long des tiges. Ses fleurs jaune soufre sont regroupées en capitules.

Mode de production

Cette plante est issue de la récolte sauvage à Madagascar. La partie utilisée pour l’extraction est la fleur.



Hélichryse gymnocéphale

Helichrysum gymnocephalum

Profil olfactif

Fraîche, camphrée et tonique, l'Hélichryse gymnocéphale se distingue par un profil aromatique caractéristique, marqué par des notes évoquant l'eucalyptol.

Origine et botanique

Endémique de Madagascar, l'Hélichryse gymnocéphale appartient à la famille des Astéracées. Elle pousse principalement sur les Hauts Plateaux, entre 1 250 et 1 500 mètres d'altitude, où elle se développe sous la forme d'un arbuste pouvant atteindre jusqu'à 3 mètres de hauteur.

Ses rameaux pubescents et ses feuilles lancéolées et velues lui confèrent une apparence caractéristique. Ses fleurs jaunes sont regroupées en capitules qui se détachent facilement.

Récolte et parties utilisées

L'huile essentielle d'Hélichryse gymnocéphale est issue de la flore malgache. Les parties de la plante utilisées pour l'extraction sont les fleurs et les feuilles.

Origine : Madagascar
Parties utilisées : fleurs et feuilles

Origine du nom et histoire

Le nom *Helichrysum* vient des mots grecs *helios*, qui signifie « soleil », et *chrysos*, qui signifie « or », en référence à la couleur dorée des fleurs de certaines espèces du genre.

L'Hélichryse est également associée au nom d'« Immortelle », traditionnellement lié à la remarquable conservation des fleurs séchées, qui gardent longtemps leur apparence.

Gingembre de Madagascar

Zingiber officinale

Origine et culture

Originaire d'Asie, probablement d'Inde, le gingembre appartient à la famille des Zingibéracées (*Zingiberaceae*). Cette plante

herbacée vivace est aujourd'hui cultivée dans de nombreuses régions tropicales et subtropicales, notamment à Madagascar.

Le gingembre utilisé pour cette huile essentielle provient de cultures situées dans le centre de Madagascar, notamment dans la région Centre-Est, à environ 1 000 mètres d'altitude. Les sols riches et le climat tropical ensoleillé offrent des conditions favorables à son développement.

La plante peut atteindre 50 à 100 cm de hauteur. Elle se caractérise par ses tiges épaisses, ses longues feuilles ressemblant à des roseaux et son rhizome aromatique. Sa tige florale peut atteindre 25 cm de longueur et porter des fleurs aux teintes allant du jaune-rouge au violet foncé.

Récolte et extraction

La récolte des rhizomes est réalisée manuellement par des agriculteurs locaux expérimentés. La période de récolte s'étend de mai à novembre, avec une période d'approvisionnement mentionnée entre juin et juillet pour le gingembre.

Après la récolte, les rhizomes sont nettoyés puis râpés avant d'être soumis à une distillation à la vapeur d'eau d'environ quatre à cinq heures.

Girofle de Madagascar

Syzygium aromaticum

Origine et culture

Originaire des îles Moluques, en Indonésie, le giroflier appartient à la famille des Myrtacées (*Myrtaceae*). Cet arbre tropical à feuillage persistant s'est progressivement implanté dans plusieurs régions de l'océan Indien, notamment à Madagascar, où la culture du girofle occupe une place importante.

À Madagascar, le giroflier est notamment cultivé dans le sud-est de l'île, autour de Vangaindrano, ainsi que sur la côte est. Il produit des

boutons floraux qui sont récoltés avant leur éclosion. Après la cueillette, ces boutons sont séchés afin de devenir les clous de girofle que l'on connaît.

Récolte et extraction

Les boutons floraux sont récoltés avant l'épanouissement des fleurs, puis séchés au soleil. Ils sont ensuite utilisés pour l'extraction de l'huile essentielle par distillation.

L'huile essentielle de clou de girofle se distingue par sa forte concentration en composés aromatiques, notamment en **eugénol**, qui contribue largement à son caractère puissant et épicé.

Profil aromatique

L'huile essentielle de girofle présente une identité olfactive intense, chaude et épicée. Son parfum associe des notes boisées et légèrement camphrées à une nuance florale caractéristique du bouton. Sa richesse aromatique lui confère une personnalité affirmée, recherchée notamment en parfumerie.

Géranium de Madagascar

Pelargonium graveolens

Origine et culture

Le géranium rosat appartient à la famille des Géraniacées (*Geraniaceae*). Cet arbrisseau aromatique possède des feuilles vertes et duveteuses qui renferment, au niveau de leurs poils sécréteurs, l'huile essentielle recherchée pour son parfum floral et délicat.

À Madagascar, le géranium est cultivé notamment sur les Hautes Terres, où les conditions de sol et de climat sont favorables à son développement. Toutefois, cette culture reste sensible aux conditions météorologiques : les pluies, le gel et les périodes de sécheresse peuvent affecter les rendements et la qualité de la production.

La culture et la récolte demandent un savoir-faire particulier. Les feuilles sont récoltées manuellement, avec une attention portée au moment de la récolte et à la qualité de la matière végétale.

Récolte et extraction

L’huile essentielle de géranium est obtenue par distillation des parties aériennes de la plante, notamment des feuilles fraîches. La distillation est réalisée après la récolte afin de préserver au mieux les caractéristiques aromatiques de la matière végétale.

Profil aromatique

L’huile essentielle de Géranium de Madagascar se distingue par un parfum floral et rosé, aux nuances légèrement sucrées et fruitées. Son caractère délicat et harmonieux est particulièrement apprécié en parfumerie, où il apporte une note florale élégante aux compositions parfumées.

Caractéristiques de l’huile essentielle

- **Nom botanique :** *Pelargonium graveolens*
- **Origine :** Madagascar
- **Partie distillée :** feuilles fraîches ou parties aériennes fleuries, selon la matière première utilisée
- **Couleur :** jaune à verte
- **Odeur :** florale, rosée et légèrement sucrée
- **Densité à 20 °C :** 0,88 à 0,90

Katrafay de Madagascar

Cedrelopsis grevei

Origine et culture

Le Katrafay (*Cedrelopsis grevei*) est un arbre endémique de Madagascar appartenant à la famille des Rutacées (*Rutaceae*). Il pousse principalement dans les régions sèches du sud et de l’ouest de l’île, notamment dans les forêts tropicales sèches.

Cet arbre se distingue par son écorce rugueuse et crevassée, dont les nuances varient du gris au brun. Ses différentes parties présentent des caractéristiques aromatiques particulières, et son écorce occupe une place importante dans les pratiques traditionnelles malgaches.

Le Katrafay constitue un élément remarquable de la flore de Madagascar, à la fois pour son identité aromatique et pour son ancrage dans les savoir-faire locaux.

Récolte et extraction

L'huile essentielle de Katrafay est obtenue par distillation de l'écorce récoltée manuellement selon des pratiques traditionnelles. La récolte est indiquée entre avril et septembre, dans la région de Fitovinany, à Madagascar.

Profil aromatique

L'huile essentielle de Katrafay révèle un parfum boisé, sec et épicé, accompagné de nuances terreuses et légèrement herbacées. Son caractère aromatique profond et singulier lui confère une identité distinctive, étroitement liée à la flore malgache.

Un savoir-faire traditionnel malgache

Le Katrafay est traditionnellement utilisé à Madagascar, notamment dans les pratiques locales faisant appel à son écorce aromatique. La récolte manuelle et la distillation locale témoignent d'un savoir-faire associé à la valorisation des ressources végétales de l'île.

La préservation de cette ressource naturelle constitue un enjeu important : la récolte de l'écorce doit tenir compte de la capacité des arbres à se maintenir et à se renouveler dans leur environnement.

Girofle griffe de Madagascar

Syzygium aromaticum

Origine et caractéristiques

Le giroflier (*Syzygium aromaticum*), arbre tropical de la famille des Myrtacées (*Myrtaceae*), est connu pour ses boutons floraux aromatiques, qui donnent les clous de girofle. À Madagascar, différentes parties de cette plante sont valorisées pour leurs composés aromatiques.

L'huile essentielle de Girofle Griffe se distingue de celle obtenue à partir des boutons floraux par la partie végétale utilisée pour la distillation. Son profil aromatique et sa composition biochimique peuvent ainsi présenter des différences.

Récolte et extraction

L'huile essentielle de Girofle Griffe est obtenue par distillation à la vapeur d'eau de la partie végétale indiquée comme la griffe, correspondant ici aux pédoncules ou aux tiges florales.

Profil aromatique

L’huile essentielle de Girofle Griffe possède un caractère aromatique puissant, épicé et stimulant.

Caractéristiques de l’huile essentielle

- **Nom botanique :** *Syzygium aromaticum*
- **Origine :** Madagascar
- **Partie distillée :** griffe
- **Mode de production :** agriculture conventionnelle

Ylang-Ylang de Madagascar

Cananga odorata

1. Origine et culture





L’Ylang-Ylang (Cananga odorata) est un arbre tropical de la famille des Annonacées (Annonaceae), originaire d’Asie du Sud-Est. Il est aujourd’hui cultivé dans plusieurs régions tropicales, notamment à Madagascar, où il contribue au savoir-faire local en matière de production d’huiles essentielles.

Ses fleurs, longues et retombantes, passent du blanc ou jaune-vert au jaune à maturité. Elles dégagent un parfum floral, exotique, sucré et épicé, particulièrement apprécié en parfumerie.

À Madagascar, notamment dans la région de Nosy Be, les fleurs sont récoltées à la main, généralement tôt le matin, puis distillées à la vapeur d’eau pour en extraire l’huile essentielle.

Récolte et extraction

L’huile essentielle d’Ylang-Ylang est obtenue par distillation à la vapeur d’eau des fleurs fraîches. La durée de distillation et la manière dont les fractions sont recueillies permettent d’obtenir différents grades, qui se distinguent notamment par leur profil olfactif et leurs usages.

Les fractions sont généralement classées en Extra, Première, Deuxième et Troisième. Leur assemblage peut également donner une huile essentielle dite « complète ».

Les différents grades d’Ylang-Ylang



Grade 1 — Ylang-Ylang Première

Première fraction de distillation

Recueillie après la fraction Extra, cette huile essentielle est notamment utilisée en parfumerie et en cosmétique. Son profil olfactif se distingue par des notes florales marquées et un caractère généralement plus rond.

Durée indicative : environ 2 à 4 heures après le début de la distillation.



Grade 2 — Ylang-Ylang Deuxième

Fraction intermédiaire de distillation

Obtenue au cours d'une étape intermédiaire de la distillation, cette fraction présente un profil aromatique distinct des premières fractions, avec des notes généralement plus marquées et plus lourdes. Elle peut être utilisée dans différentes compositions parfumées.

Durée indicative : environ 5 à 8 heures après le début de la distillation, selon la méthode utilisée.



Grade 3 — Ylang-Ylang Troisième

Fraction tardive de distillation

Recueillie vers la fin de la distillation, cette fraction possède un profil aromatique plus lourd, moins dominé par les notes florales de tête. Elle est notamment utilisée en parfumerie fonctionnelle et en savonnerie, selon sa qualité.

Durée indicative : généralement au-delà de 8 heures après le début de la distillation, selon la méthode utilisée.



Ylang-Ylang complète

Distillation complète

Contrairement aux grades obtenus par séparation des fractions, l'huile essentielle d'ylang-ylang complète est obtenue en réunissant les différentes fractions issues de la distillation. Cette méthode permet de préserver un profil aromatique global, aux notes florales, exotiques et harmonieuses. Elle est notamment appréciée en aromathérapie.

Durée indicative : environ 20 à 24 heures au total, selon la méthode utilisée.

Niaouli de Madagascar

Melaleuca quinquenervia

Origine et botanique

Le niaouli est un arbre de la famille des Myrtacées, présent notamment en Nouvelle-Calédonie, en Australie et à Madagascar. Il se distingue par son tronc recouvert d'une écorce souple, constituée de fines couches semblables à du papier.

Ses feuilles sont allongées, épaisses et délicatement parfumées, tandis que ses fleurs blanches sont appréciées des insectes pollinisateurs.

À Madagascar, le niaouli est également connu sous le nom de **Kinin-drano**.

Récolte et extraction

L'huile essentielle de niaouli est obtenue par **distillation à la vapeur d'eau des feuilles**. Ce procédé permet d'extraire les composés aromatiques naturellement présents dans la plante.

- **Partie distillée :** feuilles
- **Mode d'obtention :** distillation à la vapeur d'eau
- **Origine :** Madagascar

Profil olfactif

L'huile essentielle de niaouli présente une odeur fraîche et légèrement amère, marquée par des notes aromatiques évoquant l'eucalyptus. Son caractère végétal et puissant lui confère une place particulière parmi les huiles essentielles issues des plantes aromatiques.

Longoza de Madagascar

Nom botanique : *Aframomum angustifolium*
Famille botanique : Zingibéracées
Origine : Madagascar
Profil olfactif : Floral, chaud et épicé
Note en parfumerie : Note de cœur

Présentation

Le Longoza, également appelé **maniguette fine** ou **cardamome de Madagascar**, est une plante de la famille des Zingibéracées, comme le gingembre, la cardamome et le curcuma. Présente notamment dans les régions humides de l'est de Madagascar, elle se développe dans les sous-bois forestiers et peut également pousser sur les Hauts-Plateaux.

Cette plante se distingue par ses grandes feuilles lancéolées ainsi que par ses fleurs et ses fruits aux teintes roses ou rouges. Ses graines aromatiques sont appréciées pour leur profil olfactif singulier, à la fois épicé, frais et boisé.

Profil olfactif

Le Longoza dévoile une fragrance **chaude, épicée et végétale**, accompagnée de nuances boisées et résineuses. Moins piquant et camphré que la cardamome, son parfum évoque davantage le cyprès, le romarin et le genévrier.

À l'ouverture, des notes fraîches et vertes apportent une facette aromatique légèrement résineuse. Au fil du temps, la fragrance évolue vers une chaleur boisée plus profonde, avant de laisser un fond sec et délicatement épicé.

Cette évolution lui confère une personnalité olfactive originale, à la croisée des notes épicées et des accords boisés-aromatiques.

Extraction et savoir-faire

L'huile essentielle de Longoza est obtenue par distillation à la vapeur d'eau. À Madagascar, cette activité peut s'appuyer sur un savoir-faire artisanal, notamment dans les régions rurales de l'Est, où des communautés locales participent à la collecte de la matière végétale et à la production de l'huile essentielle.

Ces initiatives contribuent à valoriser les ressources végétales locales et à soutenir les revenus des ménages qui prennent part à cette activité.