



Herbal Bio Solutions



Essential oils.

Les huiles essentielles sont le mélange de composés aromatiques de plantes bio synthétisées par voie de l'acide Mévalonique. Les huiles essentielles sont principalement composées de monoterpènes et des diterpènes. Ces composés, volatils à la température ambiante, sont alors appelées les huiles volatiles. Elles sont appelées huiles essentielles car chacune d'entre elles possèdent un arôme (ou essence) spécifique due à la présence de ces composants. Ces huiles essentielles exercent un effet spécifique sur le corps et le système nerveux. En effet, elles possèdent des vertus thérapeutiques contrairement aux produits chimiques de synthèse qui n'offrent pas la même action. Tandis que certaines huiles auront un effet stimulant, d'autres pourront avoir un effet calmant. C'est pourquoi ces propriétés confèrent aux huiles essentielles une sûreté et une efficacité qui peuvent être utilisé dans le domaine de l'aromathérapie. Une unique huile peut posséder différents attributs thérapeutiques.

Les huiles essentielles ont été utilisées dans le domaine pharmaceutique et cosmétique en ayant une certaine pertinence religieuse. D'ailleurs, huiles et encens furent mentionnés dans la Bible. *Ocimum sanctum* (Tulsi) est considérée comme plante sacrée dans la culture hindoue. En Egypte, ces huiles ont été utilisées dans le processus d'embaumement des momies ainsi que dans divers cosmétiques. L'aromathérapie a été fondée en 1910 grâce à un chimiste français. Celui-ci avait accidentellement plongé sa main dans une cuve d'huile essentielle suite à une brûlure. Le résultat fut surprenant : il y eu aucune douleur, enflure ou cloque. Dès lors commença des études approfondies sur l'aromathérapie. Lors de la Première Guerre Mondiale, les huiles essentielles servaient à soigner les soldats de leurs blessures.

De nos jours, l'aromathérapie sert à prévenir ou à traiter certaines maladies ou pathologies. Par exemple, elles sont censés réduire l'anxiété, améliorer la mémoire, détend le corps, soulager l'asthme, réduit l'eczéma et différents types de démangeaisons. Les huiles essentielles sont notamment de véritables agents antimicrobiens. L'aromathérapie est un moyen naturel qui aide le corps à retrouver ou à bâtir un meilleur système immunitaire.

Veillez trouvez ci-dessous la large gamme d'huiles essentielles que nous proposons.

SOMMAIRE

L'huile d'Ajwain

L'huile d'anis

L'huile d'abricot

L'huile d'avocat

L'huile de basilic

L'huile de poivre noir

L'huile de noix de cajou

L'huile de calendula

L'huile de carvi

L'huile de cardamome

L'huile de carotte

L'huile de bois de cèdre

Huile essentielle de camomille

L'essence de cannelle

L'huile de citronnelle

L'huile de girofle

L'huile de coriandre

L'huile de Cyprès

L'huile de graines d'aneth

L'huile d'eucalyptus

L'huile de graines de fenouil

L'huile encens

L'huile d'ail

L'huile de géranium

L'huile de gingembre

L'huile de jasmin

L'huile de jojoba

L'huile Juniperberry

L'huile de lavande

L'huile de citronnelle

L'huile de mandarine

L'huile de marjolaine

L'huile Mentha piperita

L'huile de neem

L'huile de muscade

L'huile d'Orange

L'huile de menthe poivrée

L'huile de graines de citrouille

L'huile de rose

L'huile de romarin

Huile de menthe verte

Huile d'Amande Douce

L'huile de thym

L'huile de germe de blé

L'huile Wintergreen

L'huile Ylang Ylang

❖ L'huile d'ajwain.

L'huile ajwain est obtenue à partir des fruits de *Carum copticum*. Il est cultivé dans une terre noire, en particulier sur le long des rives de l'Inde et l'Iran, l'Égypte et l'Afghanistan. C'est un petit arbuste doux aux feuilles fines. Les fruits sont minuscules, en forme d'œuf et grisâtre. L'ajwain est âcre et amer en goût. Les semences d'ajwain sont composées de protéines, lipides, minéraux, fibres, glucides, calcium, phosphore, fer, carotène, thiamine, riboflavine et niacine. C'est une graine précieuse et bien connu dans les médicaments en raison d'un composant connu sous le nom d'acide thymique. L'huile d'ajwain est presque incolore, d'un brun liquide avec une odeur particulière et un goût relevé. L'eau distillée à partir de ces graines est un excellent carminatif qui guérit les flatulences et l'indigestion. Cette eau est un médicament utilisé non seulement dans le sud de l'Inde mais aussi au Sri Lanka, en Malaisie et même dans certains pays arabes. L'huile essentielle d'ajwain est un mélange de graines d'ajwain de thym, de persil et de sauge.

Fiche technique	
Nom botanique	<i>Carum copticum</i>
Famille	Umbelliferae
Partie utilisée	Fruit (graine)
Origine	Inde
Moyen d'extraction	Distillation à la vapeur
Principaux composants	Thymol, p-cymene, gamma-terpène
Description	Liquide claire
Apparence	Couleur jaune pâle
Propriétés organoleptiques	Caractéristiques propres à l'ajwain concernant l'odeur et le goût
Indice de réfraction à 20°C	1.498- 1.504
Densité à 20° C	0.910-0.930
Solubilité	Insoluble dans l'eau; soluble dans les solvants organiques.



Utilisations: Matière première pour les parfums ; en huile pour l'aromathérapie ; en ingrédient au sein de produit pour la peau.

Conditionnement: Garder dans des contenants hermétiques de préférence dans des récipients en verre et de couleur ambre. Tenir à l'abri du soleil et de la chaleur.

❖ L'Huile d'Anis.

L'huile d'anis est obtenue à partir des graines de *Pimpinella anisum*. L'anis est une plante originaire de Méditerranée orientale et d'Asie du Sud. Son goût ressemble à celui de la réglisse, du fenouil et de l'estragon. C'est une plante herbacée d'environ 3 m de hauteur. Les gousses appelées «anis» de 3,2 à 4,8 mm de longueur sont de forme ovale et avec une courte tige attachée. L'anis a une odeur et un goût aromatique agréable. Il est disponible entier ou moulu. L'huile essentielle d'anis est un liquide jaune pâle au goût et à l'odeur de la graine. Le principal constituant de l'huile d'anis est l'anéthol, principale responsable de la saveur caractéristique de l'huile. L'huile contient également du chavicol méthylique, l'acétone p-méthoxyphényl, une petite quantité de terpènes ainsi que d'autres composants possédant une odeur peu attrayante.

Fiche technique.	
Nom botanique	<i>Pimpinella anisum</i>
Famille	Umbelliferae
Partie utilisée	Fruit
Origine	Inde
Mode d'extraction	Distillation à la vapeur
Principaux composants	Monoterpènes, Alphapinènes, limonène, l'anéthol, aldéhyde anis et Chevicol de méthyle
Description	Liquide clair
Apparence	Couleur jaune pâle
Propriétés organoleptiques	Gout et odeur épicés
Indice de réfraction à 20° C	1.533-1.560
Densité à 20° C	0.978-0.988
Solubilité	Légèrement soluble dans l'eau. Soluble dans environ 3 volumes d'alcool comme le chloroforme et l'éther



Utilisation: En liqueurs; en arôme pour les bonbons, biscuits et même dans les dentifrices.

Conditionnement: Garder dans des contenants hermétiques de préférence dans des récipients en verre et de couleur ambre. Tenir à l'abri du soleil et de la chaleur.

❖ L'huile d'abricot.

L'huile d'abricot est obtenue à partir des semences de *Prunus armeniaca*. C'est un arbre dur qui donne des fruits ressemblant à la pêche. L'huile d'abricot est obtenue à partir des fruits de l'abricotier. Les noyaux ont une teneur en huile de 40 à 50%. Cette huile est semblable à l'huile d'amande douce et de pêche, qui sont tous deux également extraite des noyaux des fruits respectifs. L'huile d'abricot et l'huile d'amande, sont utilisées de façon similaire dans la cosmétologie afin d'assouplir la peau. L'huile d'abricot peut être également utilisée sur le cuir chevelu pour améliorer sa texture. Elle est principalement composée d'acides gras insaturés, d'acide oléique et d'acide linoléique. L'huile d'abricot est utilisée comme un substitut à l'huile d'amandes. L'huile est peu coûteuse et est beaucoup utilisée en cosmétique, pour son action adoucissante sur la peau.

Fiche technique	
Nom botanique	<i>Prunus armeniaca</i>
Famille	Rosaceae
Partie utilisée	Noyaux
Origine	Inde
Mode d'extraction	Pressé à froid
Principaux composants	Association d'acides gras
Description	Liquide clair
Apparence	Couleur jaune pâle
Propriétés organoleptiques	Goût fin
Indice de réfraction à 20° C	1.4593-1.4646
Densité à 20° C	0.910-0.915
Solubilité	Insoluble dans l'eau, soluble dans d'autres solvants organiques



Utilisation: Dans la parfumerie ; en huile pour l'aromathérapie ; en huile pour les spa ; dans la cosmétologie et dans la phytothérapie.

Conditionnement: Garder dans des contenants hermétiques de préférence dans des récipients en verre et de couleur ambre. Tenir à l'abri du soleil et de la chaleur.

❖ L'huile d'avocat.

L'huile d'avocat est extraite des fruits de *Persea americana* connue sous le nom d'avocatier. C'est un arbre originaire de l'État de Puebla au Mexique. Les avocats ont une peau verte, sont en forme de poire et mûrit après la récolte. Ce sont des fruits cultivés dans les climats tropicaux à travers le monde. Il est utilisé en cuisine aussi bien comme aliment mais aussi en huile de cuisson. L'avocat possède des propriétés régénératrices et hydratantes en cosmétologie. Il est riche en acides gras saturés et en vitamine E. En huile de cuisine, l'huile d'avocat est comparable à l'huile d'olive. Ainsi comme l'huile d'olive, c'est l'une des huiles végétales rares qui ne proviennent pas du noyau. En effet, elle est pressée à partir de la pulpe charnue entourant le noyau d'avocat.

Fiche Technique	
Nom botanique	<i>Persea americana</i>
Famille	Lauraceae
Partie utilisée	Chair du fruit
Origine	Inde
Mode d'extraction	Pressé à froid
Principaux composants	L'acide oléique, acide linoléique, l'acide palmitique
Description	Liquide limpide
Apparence	Couleur légèrement jaunâtre ou brun
Propriétés organoleptiques	Doux parfum et un goût fade
Indice de réfraction à 20° C	1.4593-1.4646
Densité à 20° C	0.910-0.915
Solubilité	Insoluble dans l'eau, soluble dans d'autres solvants organiques



Utilisation: En composant dans les parfums ; en huile pour l'aromathérapie ; en huile pour les spa, en composant dans les produits cosmétiques et en phytothérapie.

Conditionnement: Garder dans des contenants hermétiques de préférence dans des récipients en verre et de couleur ambre. Tenir à l'abri du soleil et de la chaleur.

❖ L'huile de basilic.

L'huile de basilic est obtenue à partir des feuilles d'*Ocimum basilicum* également connu sous le nom de basilic. L'huile utilisée comme agent antimicrobien, est très riche en vitamines et minéraux. Elle est considérée comme protecteur et purificateur. Le basilic cultivé depuis plus de 5.000 ans, est originaire de l'Inde, d'Iran et d'autres régions tropicales d'Asie. Les feuilles séchées contiennent de 0,20 à 1% d'huile essentielle. Les principaux composés dans l'huile sont le linalol et méthylchaviol. Les autres constituants sont l' α -pinène, le camphène, b-pinène, myrcène, limonène, cis-ocimène, le camphre, le linalol, chavicol de méthyle, γ -terpinéol, citronellol, géraniol, eugénol et le méthyl cinnamate. L'huile possède plusieurs propriétés et est connue pour ses avoir analgésique, antidépresseur, antispasmodique, antivenimeux, carminative, céphalique, diaphorétique, digestive, emménagogue, expectorant, fébrifuge, insecticide, nervine, stomachique, sudorifique, tonique et stimulante.

Fiche technique	
Nom botanique	<i>Ocimum basilicum</i>
Famille	Lamiaceae (Labiatae)
Partie utilisée	Feuilles
Origine	Inde
Mode d'extraction	Distillation à la vapeur
Principaux composants	Linolool, chavicol de méthyle, l'eugénol, α -pinène, b-pinène
Description	Liquide clair
Apparence	Couleur verdâtre à jaunâtre
Propriétés organoleptiques	Arôme
Indice de réfraction à 20° C	0.905-0.930
Solubilité	Peu soluble dans l'eau; soluble dans 80% d'alcool; miscible avec de l'éther et du chloroforme



Conditionnement: Garder dans des contenants hermétiques de préférence dans des récipients en verre et de couleur ambre. Tenir à l'abri du soleil et de la chaleur.

❖ L'huile de poivre noir.

L'huile est extraite des graines de *Piper nigrum* communément appelé le poivre noir. C'est un arbre de floraison, cultivée pour ses fruits. Le poivre noir est originaire d'Inde et est cultivé de manière extensive dans les régions tropicales. Le piquant du poivre noir est dû à la pipérine chimique. L'huile de poivre noir est normalement utilisée en nutrition et dans l'aromathérapie. L'huile de poivre noir possède des vertus aromathérapeutiques notamment à cause de ses propriétés régénératrices. L'huile essentielle est également dans le traitement des douleurs musculaires, l'arthrite, les engelures, la constipation, les crampes musculaires, la mauvaise circulation et la digestion lente. Les principaux composants sont bêta-caryophyllène, Beta-bisabolène, sabinène, linalol, Pinocarveol, Alpha, terpinéol, camphène, Alpha, Terpenene.

Fiche Technique	
Nom botanique	<i>Piper nigrum</i>
Famille	Piperaceae
Partie utilisée	Graine
Origine	Inde
Mode d'extraction	Distillation à la vapeur
Principaux composants	Caryophyllène, beeta-pinène, phellandrène
Description	Liquide limpide
Apparence	Couleur légèrement verdâtre
Propriétés organoleptiques	Saveur épicée
Indice de réfraction à 20° C	1.40 to 1.50
Densité à 20° C	0.890 to 0.900
Solubilité	Insoluble dans l'eau; soluble dans d'autre solvants organiques.



Utilisation: En tant que composant dans les parfums ; en huile pour l'aromathérapie et en l'huile pour les spa. L'utilisation est possible en cosmétologie et en médecine.

Conditionnement: Garder dans des contenants hermétiques de préférence dans des récipients en verre et de couleur ambre. Tenir à l'abri du soleil et de la chaleur.

❖ L'huile de noix de cajou.

L'huile de noix de cajou est issue à partir des feuilles et des brindilles de l'arbre nommé *Melaleuca Leucadendron*. Cet arbre originaire d'Australie et l'Indonésie est étroitement lié à l'arbre à thé et à l'eucalyptus. L'arbre est connu sous le nom d'arbre à thé d'écorce blanche car elle possède une écorce blanche. L'huile de noix de cajou est également connue sous différents noms comme l'huile d'arbre à thé blanc. L'huile contient du cinéol, terpinéol, acétate terpinyle, terpènes, phytol, alloarmadendrene, ledene, de l'acide platanic, de l'acide bétulinique, betulinaldehyde, viridiflorol, palustrol ainsi que d'autres ingrédients actifs. Extérieurement, l'huile de noix de cajou peut irriter la peau lorsqu'elle est utilisée à forte dose. C'est pourquoi, l'huile doit être diluée avant toute utilisation interne ou externe. Elle est utilisée comme analgésique, antiseptique, antinévralgiques, contre la guérison douleurs musculaires et articulaires, pour une peau saine, la gonorrhée et comme l'insecticide. Traditionnellement, l'huile de noix de cajou est utilisé pour l'acné, atténuer les difficultés respiratoires, le rhume et la toux, problèmes gastro-intestinaux, maux de tête, l'eczéma, une infection des sinus, la pneumonie...

Fiche technique	
Nom botanique	<i>Melaleuca leucadendron</i>
Famille	Myrtaceae
Partie utilisée	Feuille et les racines
Origine	Inde
Mode d'extraction	Distillation à la vapeur
Principaux composants	Cinéole, terpenol, a-pinène, limonène
Description	Liquide limpide
Apparence	Couleur jaunâtre
Propriétés organoleptiques	Saveur et goût amer
Indice de réfraction à 20° C	1.4660-1.4710
Densité à 20° C	0.912-0.925
Solubilité	Très légèrement soluble dans l'eau, soluble dans 80% d'alcool. Miscible avec de l'alcool et d'autres solvants organiques.



Utilisation: En tant que composant dans les parfums ; en huile pour l'aromathérapie et en l'huile pour les spa. L'utilisation est possible en cosmétologie et en médecine.

Conditionnement: Garder dans des contenants hermétiques de préférence dans des récipients en verre et de couleur ambre. Tenir à l'abri du soleil et de la chaleur.

❖ L'huile de calendula.

L'huile de calendula est obtenue à partir des fleurs du *Calendula officinalis*. Il existe environ 12 à 20 espèces de plantes dans la région de la Micronésie ainsi qu'à travers la région méditerranéenne et l'Iran. Le calendula a des propriétés anti-inflammatoires et vulnérinaires, ce qui en fait excellent antyseptique contre des blessures tenaces, les ulcères, plaies de lit, des varices, des ecchymoses, éruptions cutanées, l'eczéma... Il contient du salicylic acide, caroténoïdes et du phytostérols. Les principaux composants sont flavonoïdes, saponosene, alcools triterpéniques...C'est un principe amer une excellente base pour les crèmes pour le visage et beaucoup d'autres produits cosmétiques naturels.

Fiche Technique.	
Nom botanique	<i>Calendula officinalis</i>
Famille	Asteraceae
Partie utilisée	Fleur
Origine	Inde
Mode d'extraction	Pressée à froid
Principaux composants	Mélange de différents acides gras
Description	Liquide limpide
Apparence	Couleur jaunâtre ou brun
Propriétés organoleptiques	Odeur similaire à l'œillet de l'Inde
Indice de réfraction à 20° C	1.4650-1.4700
Densité à 20° C	0.880-0.900
Solubilité	Insoluble dans l'eau ; soluble dans d'autres solvants organiques.



Utilisation: En tant que composant dans les parfums ; en huile pour l'aromathérapie et en l'huile pour les spa. L'utilisation est possible en cosmétologie et en médecine.

Conditionnement: Garder dans des contenants hermétiques de préférence dans des récipients en verre et de couleur ambre. Tenir à l'abri du soleil et de la chaleur.

❖ L'huile de carvi.

L'huile de carvi est extraite des fruits du *Carum carvi*. C'est une plante bisannuelle originaire d'Asie Mineure, mais qui est maintenant cultivé dans le Nord de l'Europe, l'Afrique et la Russie. Cette huile essentielle aide à soulager la tension nerveuse et la fatigue émotionnelle, tout en aidant le système digestif et urinaire ainsi que le système respiratoire. Aussi l'huile est bénéfique contre les affections de la peau et le cuir chevelu. Les composants chimiques de l'huile de carvi sont l'acétaldéhyde, l'aldéhyde Cumuninic, le furfurol, la carvone et le limonène. L'huile de carvi calme les nerfs et apaise la fatigue morale, tout en réglant la digestion nerveuse, coliques, les flatulences et les spasmes gastriques. C'est un moyen efficace qui sert de régénérateur et utile pour la peau. L'huile permet de lutter contre la peau grasse lors de la dispersion des ecchymoses, de réduire les furoncles et nettoie les plaies infectées. En outre, elle soulage les démangeaisons de la peau et aide à éliminer l'acné.

Fiche technique

Nom botanique	<i>Carum carvi</i>
Famille	Umbelliferae
Partie utilisée	Fleur et les graines
Origine	Inde
Mode d'extraction	Distillation à la vapeur
Principaux composants	Carvone, le d-limonène
Description	Liquide limpide
Apparence	Couleur pâle
Propriétés organoleptiques	Odeur et goût de la plante
Indice de réfraction à 20° C	1.485-1.497
Solubilité	Un peu soluble dans l'eau; soluble dans 80% ou dans 90% d'alcool.



Utilisation: dans les liqueurs, dans la fabrication de savons parfumés; en goût pour les biscuits et bonbons. Aides pharmaceutiques.

Conditionnement: Garder dans des contenants hermétiques de préférence dans des récipients en verre et de couleur ambre. Tenir à l'abri du soleil et de la chaleur.

❖ L'Huile de Cardamome.

L'huile de cardamome est obtenue à partir de fruits du *Cardamomum Elettaria*. C'est une plante vivace et herbacée (roseau) qui pousse de manière sauvage. Elle est cultivée en Inde et à Ceylan. L'arbre mesure jusqu'à 4 mètres de haut et a de long habillé de petites fleurs jaune aux pointes de violettes. Le fruit contient de nombreuses graines. Les principaux constituants de l'huile de cardamome sont l' a-pinène, b-pinène, sabinène, myrcène, le phellandrène-, le limonène, l'y-terpinène, p-cymène, terpinolène, le linalol, acétate de linalyle, l'a-terpinéol acétate, citronellol, l'eugénol géraniol de méthyle... Aussi, l'huile de cardamome est souvent utilisée dans certains aliments, en sirops et liqueurs ainsi qu'en parfumerie et en médecine ayurvédique.

Fiche Technique	
Nom botanique	<i>Elettaria cardamomum</i>
Famille	Umbelliferae
Partie utilisée	Fleur, Fruit
Origine	Inde
Mode d'extraction	Distillation à la vapeur
Principaux composants	Carvone, d-limonene
Description	Liquide clair
Apparence	Liquide jaune pâle qui fonce et s'épaissit avec l'âge
Propriétés organoleptiques	Odeur et de goût d'herbe de carvi
Indice de réfraction à 20° C	1.485-1.497
Densité à 20° C	0.900-0.910
Solubilité	Presque insoluble dans l'eau, soluble dans 80% à 90% d'alcool.



Utilisation: dans les liqueurs, dans la fabrication de savons parfumés; en arôme pour les biscuits et bonbons ainsi qu'en confiserie.

Conditionnement: Garder dans des contenants hermétiques de préférence dans des récipients en verre et de couleur ambre. Tenir à l'abri du soleil et de la chaleur.

❖ L'huile de carotte.

Elle est obtenue à partir des légumes et des graines du Carotta Ducus. L'huile de carotte est de couleur dorée et possède des effets de protection de la peau. Ses propriétés sont dues aux caroténoïdes qui agissent comme antioxydants. Les antioxydants protègent les cellules contre les attaques des radicaux libres nocifs. Les radicaux libres sont des molécules d'oxygène parasites qui attaquent les parois des cellules en bonne santé et réagissent avec des acides gras polyinsaturés qui créent une réaction régénératrice des radicaux libres. Cette huile a de nombreuses utilités dans la médecine populaire et agit comme un relaxant musculaire. Elle est également utilisée comme parfum ou arôme alimentaire grâce au bêta-carotène et à la vitamine A.

Fiche technique	
Nom botanique	<i>Ducus carotta</i>
Famille	Umbelliferae
Partie utilisée	Légume, les graines
Origine	Inde
Mode d'extraction	Distillation
Principaux composants	a-pinène, camphène, caryophyllène, caratol, l'eugénol, iso-eugénol
Description	Liquide transparent
Apparence	Couleur jaunâtre
Propriétés organoleptiques	Odeur épicée
Indice de réfraction à 20° C	1.470-1.492
Densité à 20° C	0.945-0.955
Solubilité	Insoluble dans l'eau ; soluble dans d'autres solvants organiques.



Utilisation: en lotions, huiles de massage, diffuseurs, Pot-pourri, parfums, désodorisants, huiles parfumées, produits d'aromathérapie, en encens, soins des cheveux...

Conditionnement: Garder dans des contenants hermétiques de préférence dans des récipients en verre et de couleur ambre. Tenir à l'abri du soleil et de la chaleur.

❖ L'huile de cèdre.

L'huile de cèdre est extraite du bois nommé *Juniperus virginiana*. Cette huile est la très utilisée en aromathérapie ainsi qu'en tant qu'insectifuge. L'huile de bois de cèdre a une odeur boisée qui peut changer au cours du dessèchement. L'huile est jaunâtre ou même de couleur plus foncée. Elle est utilisée comme dans les savons les sprays ménagers ou dans les insecticides. Aussi, elle est également utilisée pour le nettoyage des microscopes. Ses constituants importants sont le cédrol et cédrene. Ils contribuent à l'odeur de l'huile et sont précieux pour l'industrie chimique soit pour la conversion d'autres produits dérivés. L'huile est donc utilisée directement en tant que sources pour les produits chimiques.

Fiche Technique	
Nom botanique	<i>Juniperus virginiana</i>
Famille	Cupressaceae
Partie utilisée	Bois
Origine	Inde
Mode d'extraction	Distillation
Principaux composants	Cédrene, cidral
Description	Liquide transparent
Apparence	Incolore ou légèrement jaune, liquide un peu visqueux
Propriétés organoleptiques	Odeur épicée et boisée
Indice de réfraction à 20° C	1.495-1.510
Densité à 20° C	0.910-0.950
Solubilité	Peu soluble dans l'eau; soluble dans 80% d'alcool; miscible avec de l'éther.



Utilisation: En parfum, en répulsif (contre les insectes), en aromathérapie.

Conditionnement: Garder dans des contenants hermétiques de préférence dans des récipients en verre et de couleur ambre. Tenir à l'abri du soleil et de la chaleur.

❖ L'huile de Camomille.

Huile de camomille possède des attributs calmants et relaxants, en particulier sur le système nerveux et digestif ainsi que sur la régulation et l'assouplissement du cycle menstruel. Elle a une influence apaisante et cicatrisante sur la peau, tout en étant un remède puissant pour les conditions inflammatoires. Les principaux constituants de l'huile de camomille sont chamazulène, un bisabolol-, oxyde de bisabolol A, B oxyde de bisabolol et l'oxyde bisabolone A. Les propriétés thérapeutiques de l'huile de camomille sont analgésiques, anti-allergène, antispasmodiques, antibiotiques, anti-inflammatoires, anti-inflammatoires, bactéricide, carminatif, cicatrisant, cholagogue, emménagogue, hépatique, digestif, sédatif, stomachique, vermifuge, vulnéraire et vasoconstricteur.

Fiche Technique	
Nom botanique	<i>Matricaria chamomile</i>
Famille	Asteraceae
Partie utilisée	Fleurs
Origine	Inde
Mode d'extraction	Distillation
Principaux composants	Esters of angelic acid
Description	Liquide clair à transparent
Apparence	Bleuâtre, visqueux liquide
Propriétés organoleptiques	Forte odeur aromatique agréable
Indice de réfraction à 20° C	1.440-1.450
Densité à 20° C	0.917-0.957
Solubilité	Très soluble dans 90% d'alcool.



Utilisation: En parfum, en répulsif (contre les insectes), en aromathérapie.

Conditionnement: Garder dans des contenants hermétiques de préférence dans des récipients en verre et de couleur ambre. Tenir à l'abri du soleil et de la chaleur.

❖ L'essence de Cannelle.

L'essence de cannelle est obtenue à partir de l'écorce de cannelle soit l'écorce du *Cinnamomum cassia*. Elle est utilisée non seulement comme épice culinaire mais aussi pour des décoctions à base de plantes pour le bain et comme remède alimentaire pour maintenir sainement un équilibre du sucre dans le sang. L'essence contient du cinnamaldéhyde. Le cinnamaldéhyde a de puissantes actions antioxydantes, qui protègent les cellules contre les dommages oxydatifs, et en soutient la graisse saine soit un équilibre cholestérol. L'écorce de cannelle contient également des polymères polyphénoliques maintient l'équilibre de la glycémie dans le sang et favoriser une circulation sanguine saine.

Fiche Technique	
Nom botanique	<i>Cinnamomum cassia</i>
Famille	Lauraceae
Partie utilisées	Ecorce
Origine	Inde
Mode d'extraction	Distillation
Principaux composants	Cinnamaldéhyde, l'acétate de cinnamyle, l'eugénol
Description	Liquide Clair
Apparence	Couleur jaunâtre
Propriétés organoleptiques	Odeur et goût épicé
Indice de réfraction à 20 °C	1.6020-1.6060
Densité à 20 °C	1.045-1.063
Solubilité	Légèrement soluble dans l'eau, soluble dans l'alcool et dans l'acide acétique glacial

A photograph showing several cinnamon sticks (Cinnamomum cassia) and a pile of ground cinnamon powder. The sticks are light brown with a rough, fibrous texture, and the powder is a fine, light brown color.

Utilisation: Saveur alimentaires et en cosmétologie.

Conditionnement: Garder dans des contenants hermétiques de préférence dans des récipients en verre et de couleur ambre. Tenir à l'abri du soleil et de la chaleur.

❖ L'huile essentielle de Citronnelle.

L'essence de citronnelle est une huile essentielle obtenue à partir des feuilles et des tiges de différentes espèces de *Cymbopogon*. L'huile est largement utilisée en cosmétologie. Il contient des composants tels que le citronellal, citronellol et du géraniol. Ainsi, l'essence de citronnelle est massivement utilisée pour les savons, les produits de parfumerie, cosmétiques et aromatiques à travers le monde. L'essence de citronnelle est aussi un insecticide grâce à ses propriétés répulsives. Elle a été homologuée pour cet usage aux États-Unis depuis 1948. D'ailleurs *l'Environmental Protection Agency* estime que l'huile essentielle de citronnelle est un véritable bio-pesticide non-toxique. La recherche montre également que l'essence de citronnelle a de fortes propriétés antifongiques.

Fiche technique	
Nom botanique	<i>Cymbopogon nardus</i>
Famille	Cardioperidaceae
Partie utilisée	Feuilles & Tiges
Origine	Inde
Moyen d'extraction	Distillation
Principaux composants	Le géraniol, citronellol, limonène, citronellol, linalol et dipentène
Description	Liquide clair à transparent
Apparence	Faible couleur jaune
Propriétés organoleptiques	Odeur agréable de citron
Indice de réfraction à 20°C	1.468-1.473
Densité à 20° C	0.897-0912
Solubilité	Légèrement soluble dans l'eau. Soluble dans environ 10 volumes d'alcool (80%).



Utilisation: En cosmétologie, en insecticide.

Conditionnement: Garder dans des contenants hermétiques de préférence dans des récipients en verre et de couleur ambre. Tenir à l'abri du soleil et de la chaleur.

❖ L'essence de Girofle.

L'essence de girofle est obtenue à partir de bourgeons de fleurs de *Syzygium aromaticum*. Le giroflier est un arbre allant de 8 à 12 m, ayant de grandes feuilles. Les clous de girofle sont utilisés dans la médecine ayurvédique indienne, dans la médecine chinoise. Aussi, l'huile essentielle est utilisée comme analgésique pour les urgences dentaires. Les clous de girofle sont également utilisés comme carminatif, pour augmenter l'acide chlorhydrique dans l'estomac et à améliorer le péristaltisme. Aussi, l'essence est utilisée en aromathérapie et en particulier pour les problèmes digestifs. L'application topique sur l'estomac ou l'abdomen est supposée réchauffer le tube digestif. L'utilisation d'un clou de girofle sur les dents est aussi proscrite pour réduire la douleur. Cette essence contribue également à réduire l'infection dentaire en raison de ses propriétés antiseptiques.

Fiche technique	
Nom botanique	<i>Syzygium aromaticum</i>
Famille	Myrtaceae
Partie utilisée	Fleur & les clous
Origine	Inde
Moyen d'extraction	Distillation
Principaux composants	Caryophyllène, Eugénol et Sesquiterpéniques
Description	Liquide clair à transparent
Apparence	Légèrement jaunâtre
Propriétés organoleptiques	Goût & odeur d'herbes sauvages
Indice de réfraction à 20°C	1.520-1.540
Densité à 20° C	1.038-1.060
Solubilité	Insoluble dans l'eau, miscible dans 85% d'éthanol



Utilisation: En cosmétologie, comme agent aromatisant dans les produits alimentaires.

Conditionnement: Garder dans des contenants hermétiques de préférence dans des récipients en verre et de couleur ambre. Tenir à l'abri du soleil et de la chaleur.

❖ L'huile essentielle de coriandre.

L'huile de coriandre est obtenue à partir des fruits du *Coriandrum sativum*. La coriandre est une plante herbacée originaire du sud de l'Europe et de l'Afrique du Nord. Cette huile essentielle a une place importante dans le domaine de l'aromathérapie. En effet elle revitalise l'esprit, apaise le système digestif, soulage les rhumatismes et les douleurs arthritiques, des spasmes musculaires et désintoxique le corps. L'huile de coriandre possède un goût sucré et épicé. A cela s'ajoute une bonne odeur. Le liquide est presque incolore mais est néanmoins visqueux. Les principaux composants sont : bornéol, linalol, cinéole, le cymène, terpinéol, dipentène, phellandrène, pinène et terpinolène. Aussi, l'huile de coriandre soulage les migraines, tensions nerveuses et revitalise le système glandulaire

Fiche technique	
Nom botanique	<i>Coriandrum sativum</i>
Famille	Umbelliferae
Partie utilisée	Feuilles et racines
Origine	Inde
Moyen d'extraction	Distillation
Principaux composants	D-linalol and its acetates
Description	Liquide transparent, dair
Apparence	Couleur jaunâtre
Propriétés organoleptiques	Fraiche odeur épicée
Indice de réfraction à 20°C	1.4620-1.4720
Densité à 20° C	0.863-0.875
Solubilité	Insoluble dans l'eau, soluble dans 3 volumes d'alcool (70%), miscible dans d'autres solvants organiques



Utilisation: Arome alimentaire ainsi que pour boissons alcoolisées

Conditionnement: Garder dans des contenants hermétiques de préférence dans des récipients en verre et de couleur ambre. Tenir à l'abri du soleil et de la chaleur.

❖ L'huile de Cyprès.

L'huile essentielle de Cyprès est obtenue à partir du *Cupressus sempervirens*. « Cyprès » est le nom donné à de nombreuses plantes, présentes dans les régions tempérées du nord. La majorité sont des arbres, tandis que d'autres sont des arbustes. Cette huile possède une odeur boisée, légèrement épicée et rafraîchissante. Elle est presque incolore mais possède un aspect visqueux. Les principaux composants de cette huile sont : a-pinène, camphène, sabinène, b-pinène, d-3carene, myrcène, terpinène-, terpinolène, le linalol, acétate de bornyle, Cédrol et cadinène. Ainsi, elle possède un effet calmant et apaisant sur le corps pour toute personne en colère ou stressée. Elle a également une des propriétés importantes tel un vasoconstricteur sur les varices et les hémorroïdes. Cette huile est également bénéfique contre des saignements nasaux, des menstruations abondantes, une forte transpiration, la toux et la bronchite, les hémorragies et la rétention d'eau. L'action antispasmodique de cette essence est très utile pour l'asthme, la coqueluche, la bronchite, l'emphysème et la grippe.

Fiche Technique	
Nom botanique	<i>Cupressus sempervirens</i>
Famille	Cupressaceae
Partie utilisée	Racines
Origine	Inde
Moyen d'extraction	Distillation
Principaux composants	Alphapinène, Bètapinène, limonène...
Description	Liquide clair à transparent
Apparence	Couleur jaunâtre
Propriétés organoleptiques	Goût et odeur de plantes aromatiques
Indice de réfraction à 20°C	0.880 - 0.890
Solubilité	Insoluble dans l'eau ; Soluble dans 4 volumes d'alcool.



Utilisation: En parfumerie, en arôme alimentaire, dans les produits ayurvédiques et en cosmétologie

Conditionnement: Garder dans des contenants hermétiques de préférence dans des récipients en verre et de couleur ambre. Tenir à l'abri du soleil et de la chaleur.

❖ L'huile essentielle de graine d'Aneth.

L'huile de graine d'Aneth est obtenue à partir des graines d'*Anethum graveolens*. L'aneth est une plante herbacée avec des feuilles pennées et divisées. Elle dégage une forte odeur aromatique agréable. Les graines et les feuilles sont évaluées comme des épices. C'est une plante herbacée vivace de 40-60 cm de hauteur. Les tiges sont fines et les suppléments sont finement divisés. Les délicates feuilles sont 10-20 cm de longueur. Cette huile contient : carvone, limonène, phellandrène, l'eugénol, pinen. Cette essence est utilisée comme condiment dans les soupes, les salades et dans les viandes. L'huile essentielle est également utilisée dans la fabrication de savons. Aussi, les graines et l'huile sont utilisées dans les préparations médicinales autochtones. L'émulsion d'huile d'aneth dans l'eau est un carminatif aromatique.

Fiche technique	
Nom botanique	<i>Anethum graveolens</i>
Famille	Cupressaceae
Partie utilisée	Graines
Origine	Inde
Moyen d'extraction	Distillation
Principaux composants	Monoterpenes, Alphapinenes, Limonene, D-Carvon, Dihydrocarvon and Phellandrene
Description	Liquide Clair à transparent
Apparence	Couleur brune à jaunâtre
Propriétés organoleptiques	Goût et odeur épicé
Indice de réfraction à 20°C	1.481-1.492
Densité à 20° C	0.900-0.915
Solubilité	Insoluble dans l'eau; soluble dans 1 volume d'alcool (90%)



Utilisation: En parfumerie, en arôme alimentaire, dans les produits ayurvédiques et en cosmétologie

Conditionnement: Garder dans des contenants hermétiques de préférence dans des récipients en verre et de couleur ambre. Tenir à l'abri du soleil et de la chaleur.

❖ L'essence d'Eucalyptus.

L'huile d'eucalyptus est obtenue à partir des feuilles d'*Eucalyptus globules*. L'Eucalyptus est un grand arbre à feuilles originaire de Tasmanie. Les feuilles et l'huile d'Eucalyptus sont utilisées à des fins médicinales. L'huile d'Eucalyptus est une huile volatile distillée à partir des feuilles fraîches d'Eucalyptus. Elle est couramment utilisée contre la toux et le rhume. On la trouve dans de nombreuses pastilles, sirops contre la toux, et bains de vapeur. Les feuilles fraîches sont recommandés dans les thés et les gargarismes pour soulager les maux de gorge, soigner la bronchite et la sinusite. Les feuilles d'Eucalyptus contiennent des tanins, qui sont censées réduire l'inflammation, les flavonoïdes, tels que la quercétine, qui possède des propriétés antioxydantes. Ainsi l'huile d'Eucalyptus est une source importante cinéole (de la substance antiseptique) aussi appelé eucalyptol.

Fiche technique	
Nom botanique	<i>Eucalyptus globules</i>
Famille	Myrtaceae
Partie utilisée	Feuille
Origine	Inde
Moyen d'extraction	Distillation
Principaux composants	Alphapinene, Betapinene, Cinéol et sesquiterpenes autres
Description	Liquide clair et transparent
Apparence	Couleur jaunâtre
Propriétés organoleptiques	Odeur épicée et gout herbacé
Indice de réfraction à 20°C	1.458-1.470
Densité à 20° C	0.905-0.925
Solubilité	Insoluble dans l'eau, Soluble dans de l'alcool et autres liquides chimiques



Utilisation: Utilisation alimentaire, en pharmacologie, en aromathérapie.

Conditionnement: Garder dans des contenants hermétiques de préférence dans des récipients en verre et de couleur ambre. Tenir à l'abri du soleil et de la chaleur.

❖ L'huile essentielle de Fenouil.

L'huile de Fenouil est obtenue à partir des fruits du *Foeniculum vulgare*. C'est un arbre aromatique d'1,5 à 1,8 mètre de hauteur. La graine de Fenouil est de forme oblongue et cylindrique ; de 6,8 millimètre de long, droit ou légèrement courbé, de couleur jaune verdâtre et ayant un arôme agréable. Cette essence a une odeur légèrement épicée, un peu comme l'anis et il est clair de la viscosité. Les principaux composants sont : chavicol-pinène, myrcène, fenchone, trans-anéthol, de méthyle, le limonène, le 1,8-cinéole et de l'aldéhyde anisique. C'est également un antiseptique ayant des propriétés tonifiantes et vermifuges.

Fiche Technique	
Nom botanique	<i>Foeniculum vulgare</i>
Famille	Umbelliferae
Partie utilisée	Graine
Origine	Inde
Moyen d'extraction	Distillation
Principaux composants	Anéthol, fenchone, pinène, limonène, le dipentène, phellandrène
Description	Liquide clair à transparent
Apparence	Couleur jaune pâle
Propriétés organoleptiques	Douce odeur boisée et odeur épicée
Indice de réfraction à 20°C	1.5280-1.5380
Densité à 20° C	0.953-0.973
Solubilité	Peu soluble dans l'eau ; soluble dans 1 volume d'alcool (90%); très soluble dans l'éther et le chloroforme



Utilisation: En arôme pour les aliments, en pharmacologie, dans les préparations à base de plantes ayurvédiques.

Conditionnement: Garder dans des contenants hermétiques de préférence dans des récipients en verre et de couleur ambre. Tenir à l'abri du soleil et de la chaleur.

❖ L'Huile d'Encens.

Elle est obtenue à partir de la résine de l'arbre appelé *Boswellia carteri*. L'encens est boisé, épicé, avec une délicieuse odeur similaire au camphre, mais très agréable. L'essence est de couleur jaune-vert pâle. Les principaux composants chimiques de l'huile d'encens sont : α -pinène, actanol, le linalol, l'acétate d'octyle, l'acétate de bornyle, l'acétate d'incensole et incensyl. Elle possède des vertus antiseptiques et désinfectantes, astringente, carminative, digestive.... Ainsi c'est un mélange de citron, orange, divers agrumes ainsi que le Benjoin, bergamote, lavande, et huile de santal.

Fiche Technique	
Nom botanique	<i>Boswellia carteri</i>
Famille	Burseraceae
Partie utilisée	Résine
Origine	Inde
Moyen d'extraction	Distillation
Principaux composants	Alpha-pinène, Betapinene, Limonene, Linalool, Alpha-terpeneol, paracymène, camphène, octanol, octyle Acétate, Cinéol
Description	Liquide clair à transparent
Apparence	Couleur jaunâtre
Propriétés organoleptiques	Goût et odeur épicés
Indice de réfraction à 20°C	0.859-0.924
Solubilité à 20° C	Insoluble dans l'eau; soluble dans 3 volumes (90%) d' alcool.



Utilisation: En arôme pour les aliments, en pharmacologie, dans les préparations à base de plantes ayurvédiques.

Conditionnement: Garder dans des contenants hermétiques de préférence dans des récipients en verre et de couleur ambre. Tenir à l'abri du soleil et de la chaleur.

❖ L'huile essentielle d'ail.

L'huile d'ail est obtenue à partir des bulbes de l'*Allium sativum*. L'ail est une plante composée bulbe et de racines. C'est une plante vivace possédante des petites feuilles étroites accompagné de petites fleurs blanches. L'ampoule est alors constituée de 6 à 34 bulbilles appelé «clou de girofle», qui sont entourés par une feuille commune, mince, blanches ou rosés similaire à du papier. L'ail a une forte saveur et un goût prononcé. Cette huile d'ail est utilisée comme agent aromatisant dans les soupes, les aliments en conserve, les sauces... Les autres propriétés de cette essence sont antibactériennes, fongicides et insecticides. Dans le domaine de la médecine, l'ail est utilisé pour soigner diverses maladies de l'estomac et de la peau. Il possède d'ailleurs une place plus large dans les médicaments.

Fiche Technique	
Nom botanique	<i>Allium sativum</i>
Famille	Liliaceae
Partie utilisée	Bulbe
Origine	Inde
Moyen d'extraction	Distillation
Principaux composants	Alpha-pinene, Betapinene, Limonene, Linalool, Alpha-terpeneol, Paracymene, Camphene, Octanol, Octyl Acetate, Cineol
Description	Liquide clair et transparent
Apparence	Couleur jaunâtre
Propriétés organoleptiques	Odeur herbacée et gout épicé
Indice de réfraction à 20°C	0.859-0.924
Solubilité à 20° C	Insoluble dans l'eau ; Soluble dans 3 volumes d'alcool (90%)



Utilisation: En arôme pour les aliments et en pharmacologie.

Conditionnement: Garder dans des contenants hermétiques de préférence dans des récipients en verre et de couleur ambre. Tenir à l'abri du soleil et de la chaleur.

❖ L'huile de Géranium.

L'Huile essentielle de Géranium est extraite de la plante nommée Géranium Pelargonium. C'est une huile avec une odeur imposante accompagné d'un arôme floral et un soupçon de menthe. L'huile est souvent incolore, mais il arrive qu'elle possède une légère couleur vert. Aussi, c'est un liquide légèrement visqueux. L'huile de Géranium est composée de constituants différents tels : α -pinène, myrcène, limonène, menthone, linalol, acétate de géranyle, le citronellol, le géraniol et le butyrate de géranyle. L'essence de géranium peut être utilisé dans le traitement contre l'acné, les brûlures, les coupures, la dermatite, l'eczéma, les hémorroïdes, les poux. A cela s'ajoute qu'elle est utilisée comme un répulsif contre les moustiques, contre la teigne, les ulcères, mauvaise circulation, maux de gorge, l'amygdalite, PMS, les problèmes liés à la ménopause, le stress et les névralgies.

Fiche Technique	
Nom botanique	<i>Pelargonium geranium</i>
Famille	Geraniaceae
Partie utilisée	Fleur, Racine , Feuille
Origine	Inde
Moyen d'extraction	Distillation
Principaux composants	Géraniol, citronellol, dipentène, le linalol, isomenthol, l'acétate de géranyle
Description	Liquide clair à transparent
Apparence	Liquide de couleur rouge clair
Propriétés organoleptiques	Odeur plaisante de rose
Indice de réfraction à 20°C	1.476-1.4085
Densité à 20° C	0.885-0.896
Solubilité	Insoluble dans l'eau; soluble dans d'autres solvants organiques et dans de l'alcool.



Utilisation: En cosmétologie (parfums, soins pour le visage), en aromathérapie (huiles spa, soins aromathérapeutiques) et les produits à base de plantes

Conditionnement: Garder dans des contenants hermétiques de préférence dans des récipients en verre et de couleur ambre. Tenir à l'abri du soleil et de la chaleur.

❖ L'huile de Gingembre.

L'essence est obtenue à partir des rhizomes du *Zinger*.. Le gingembre frais ou en poudre, sont utilisés dans la transformation des aliments. Le gingembre est indispensable à la fabrication de pain d'épices, de confiseries, soda, curry en poudre, certaines viandes, sauces de table, la fabrication de certains sirops, cocktail au gingembre, boissons carbonatées, liqueur... En médecine, l'huile est utilisée comme carminative et stimulant. Les bienfaits de l'huile de racine de gingembre peut être attribuée à ses vertus digestives, carminatives, expectorantes, antiseptiques, analgésiques, anti-inflammatoires, stimulantes et aphrodisiaques. Ces bienfaits incluent sa capacité à traiter les troubles gastriques, des nausées, l'indigestion, les inflammations, les problèmes respiratoires, des troubles menstruels...

Fiche technique	
Nom botanique	<i>Zingiber officinale</i>
Famille	Zingiberaceae
Partie utilisée	Rhizomes
Origine	Inde
Moyen d'extraction	Distillation
Principaux composants	1-zingibérène, d-camphène
Description	Liquide clair à transparent
Apparence	Aspect jaunâtre
Propriétés organoleptiques	Goût et odeur légèrement citronnée
Indice de réfraction à 20°C	1.4880-1.4950
Densité à 20° C	0.875-0.885
Solubilité	Soluble dans les solvants organiques



Utilisation: En cosmétologie (parfums, soins pour le visage), en aromathérapie (huiles spa, soins aromathérapiques) et les produits à base de plantes.

Conditionnement: Garder dans des contenants hermétiques de préférence dans des récipients en verre et de couleur ambre. Tenir à l'abri du soleil et de la chaleur.

❖ L'huile essentielle de Jasmin.

L'huile de jasmin est obtenue à partir du *Jasminum grandiflorum*. Le Jasmin est un genre d'arbuste faisant partie des espèces indigènes tropicales dans les régions tempérées chaudes. Les feuilles peuvent être persistantes ou caduques (tombant à l'automne). Ainsi, cette huile essentielle a une odeur sucrée, exotique et richement fleuri. Les principaux composants sont : l'acétate de benzyle, linalol, alcool benzylique, l'indole, le benzoate de benzyle, cis-jasmone, géraniol, de méthyle anthranilate montants et des traces de p. crésol, farnesol, le benzoate de cis-3-hexényle, l'eugénol, nérol, ceosol, l'acide benzoïque, benzaldéhyde, γ -terpinéol, nérolidol, isohytol... Le Jasmin possède des propriétés telles l'anti-dépresseur, antiseptique, aphrodisiaque, anti-spasmodiques, cicatrisantes, expectorantes, galactogènes, parturientes, sédatives ...

Fiche technique	
Nom botanique	<i>Jasminum grandiflorum</i>
Famille	Oleaceae
Partie utilisée	Fleurs
Origine	Inde
Moyen d'extraction	Extraction avec solvant
Principaux composants	acétate de benzyle, alcool benzylique, benzyl Benzate, indol, Linalool, anthranilate de méthyle, jasmone
Description	Liquide Clair à transparent
Apparence	Couleur brune à l'œil nu
Propriétés organoleptiques	Douce, agréable odeur de jasmin
Solubilité	Insoluble dans l'eau, miscible avec d'autres huiles ainsi que des solvants organiques.



Utilisation: En cosmétologie (parfums, soins pour le visage), en aromathérapie (huiles spa, soins aromathérapeutiques) et les produits à base de plantes.

Conditionnement: Garder dans des contenants hermétiques de préférence dans des récipients en verre et de couleur ambre. Tenir à l'abri du soleil et de la chaleur.

❖ L'huile de Jojoba.

L'huile de jojoba est issue de la cire liquide produit dans la semence de la plante (*Simmondsia chinensis*). C'est un arbuste originaire du sud de l'Arizona, en Californie. L'huile représente environ 50% du poids de la graine de jojoba . L'huile de jojoba est un mélange d'esters de cire, de 36 à 46 atomes de carbone de longueur. Chaque molécule se compose d'un des acides gras. Il y a au total 98% de molécules d'acides gras insaturés. L'huile de jojoba est utilisée comme un remplacement pour l'huile de baleine et de ses dérivés, comme l'alcool cétylique. En effet, l'interdiction d'importer de l'huile de baleine aux États-Unis en 1971 a amené à la découverte des bienfaits similaires de l'huile de jojoba. En effet, elle est "à bien des égards supérieure que huile de baleine pour des applications en cosmétologie et autres... L'huile de jojoba est un fongicide, et peut être utilisé pour contrôler le « mildiou ».

Fiche Technique	
Nom botanique	<i>Simmondsia chinensis</i>
Famille	Simmondsiaceae
Partie utilisée	Graines
Origine	Inde
Moyen d'extraction	Pression à froid
Principaux composants	Mixture of different fatty acids
Description	Liquide clair à transparent
Apparence	Liquide de couleur jaunâtre
Propriétés organoleptiques	Douce odeur et gout herbacé
Indice de réfraction à 20°C	1.460-1468
Densité à 20° C	0.900-0.925
Solubilité	Insoluble dans l'eau, miscible avec d'autres huiles et solvants organiques.



Utilisation: En cosmétologie (parfums, soins pour le visage), en aromathérapie (huiles spa, soins aromathérapeutiques) et les produits à base de plantes.

Conditionnement: Garder dans des contenants hermétiques de préférence dans des récipients en verre et de couleur ambre. Tenir à l'abri du soleil et de la chaleur.

❖ Huile de Juniperberry

L'huile de juniperberry est obtenue à partir de baies de *Juniperus communis*. Un arbuste ou arbre faisant jusqu'à 6m de haut avec des aiguilles bleu-vert raide. Il a de petites fleurs et des fruits qui sont verts dans la première année, noir dans les deuxième et troisième. L'huile essentielle est extraite par distillation à la vapeur des baies. Il est utilisé en médecine pour les infections urinaires, des problèmes respiratoires ainsi que les infections gastro-intestinales et les vers. Il contribue à expulser l'accumulation d'acide urique dans les articulations et est employée dans la goutte, les rhumatismes et l'arthrite. Il est également utilisé dans la rétention des fluides, les ulcères, l'obésité, l'acné eczéma, fatigue mentale, abus de nourriture, de ballonnement prémenstruel, la fièvre sciatique et de foin. Il se marie bien avec le vétiver, bois de santal, bois de cèdre, mousse de chêne, galbanum, élémi, cyprès, sauge sclarée, le pin, lavande, aiguille de sapin, de romarin, de benjoin, de géranium, et les huiles d'agrumes.

Fiche technique	
Nom botanique	<i>Juniperus communis</i>
Famille	Cupressaceae
Partie utilisée	Les baies
Origine	Inde
Mode d'extraction	Distillée à la vapeur
Principaux composants	Mélange de pinène, eucalyptol, di-pentène, le camphre
Description	Liquide clair transparent
Apparence	Incolore à jaune pâle verâtre liquide
Propriétés organoleptiques	Odeur et gout frais
Indice de réfraction à 20°C	1,4780 à 1,4840
Densité à 20°C	0,854 à 0, 879
Solubilité	Insoluble dans l'eau, miscible avec d'autres huile et solvants organiques



Utilisation: Dans la fabrication de liqueurs, les huiles d'aromathérapie et de spa, de la parfumerie, ou comme substance aromatique alimentaire, etc

Conditionnement: Garder dans des contenants hermétiques de préférence dans des récipients en verre et de couleur ambre. Tenir à l'abri du soleil et de la chaleur.

❖ Huile de Lavande

L'huile de lavande est obtenue à partir des épis de fleurs de l'espèce de lavande. Il est disponible sous deux formes, l'huile de fleur de lavande qui est une huile incolore, insoluble dans l'eau, ayant une densité de 0,885 g / mL d'huile pointe et de la lavande, un distillat de l'herbe *Lavandula latifolia*, dont la densité 0,905 g / mL. Il est composé d'un mélange de phytoconstituents comme le linalol et l'acétate de linalyle. Les autres composantes comprennent α -pinène, limonène, le 1,8-cinéole, cis-et trans-ocimène, 3-octanose, le camphre, caryophyllène, terpinène-4-ol et l'acétate de lavendulyl. L'huile de lavande est largement utilisée dans la production de parfum et en aromathérapie. L'essence de l'huile a pour effet de calmer et d'aider à la relaxation et peut réduire l'anxiété. Il peut aussi aider à soulager la douleur de la céphalée de tension lorsque respiré sous forme de vapeur ou dilué et frotté sur la peau. L'huile de lavande peut être utilisée pour le traitement de la toux et les infections respiratoires sous forme de vaporisateur. Il peut également être utilisé comme répulsif pour les insectes.

Fiche technique	
Nom botanique	<i>Lavandula officinalis</i>
Famille	Lamiaceae
Partie utilisée	Les fleurs
Origine	Inde
Mode d'extraction	Distillée à la vapeur
Principaux composants	L'acétate de linalyle, linalol, pinène, limonène, géraniol, cinéol
Description	Liquide clair transparent
Apparence	Incolore à légèrement jaunâtre liquide coloré
Propriétés organoleptiques	Odeur fleurie frais
Indice de réfraction à 20°C	1,459 à 1,470
Densité à 20°C	0,875 au 0,888
Solubilité	Insoluble dans l'eau mais soluble dans d'autres solvants organiques



Utilisation: comme ingrédient de parfum et la saveur, huiles pour aromathérapie, huiles de spa, comme un ingrédient à base de plantes dans les produits cosmétiques et médicinales.

Conditionnement: Garder dans des contenants hermétiques de préférence dans des récipients en verre et de couleur ambre. Tenir à l'abri du soleil et de la chaleur.

❖ L'huile de Citron

L'huile de citron est obtenue à partir des fruits de *Citrus limonum*. Le citron est un petit arbre à feuilles persistantes originaire d'Asie. Le fruit est utilisé pour cuisiner et à travers le monde - principalement pour ses jus de fruits, si la pulpe et la peau sont également utilisés, principalement dans la cuisine et la pâtisserie. Il est généralement jaunâtre ou vert pâle, et l'odeur de citron fraîchement tranché. L'huile de citron est utilisée dans les produits de soins, des produits de nettoyage, polissage et de meubles. Il a ses applications en aromathérapie pour soulager l'anxiété, des maux de corps, pour améliorer la circulation, le traitement de la cellulite ou les mains et les pieds réchauffement. Il a des propriétés anti-anémiques, antimicrobien, anti-rhumatismale, anti-sclérotique, antiseptique, bactéricide, carminatif, cicatrisant, dépuratif, sudorifique, diurétique, fébrifuge, hémostatique, hypotensive, insecticides, rubéfiant, propriétés toniques et vermifuge.

Fiche technique	
Nom botanique	<i>Citrus limonum</i>
Famille	Rutacées
Partie utilisée	Fruit et écorce
Origine	Inde
Mode d'extraction	Distillée à la vapeur
Principaux composants	Limonène, terpene, phellandrène, pinène, le citral, le citronellal, géranyle
Description	Liquide transparent
Apparence	Jaune pâle ou jaune verdâtre liquide
Propriétés organoleptiques	Citron frais
Indice de réfraction à 20°C	1,474 à 1,475
Densité à 20°C	0,850 à 0,870
Solubilité	Légèrement soluble dans l'eau, miscible avec d'autres solvants



Utilisation: Pour les arômes médicaments; comme arôme dans les liqueurs, de la pâtisserie, les aliments et les boissons et en parfumerie.

Conditionnement: Garder dans des contenants hermétiques de préférence dans des récipients en verre et de couleur ambre. Tenir à l'abri du soleil et de la chaleur.

❖ L'huile de Citronnelle

L'huile de citronnelle est extraite à partir de *Cymbopogon citratus* connue sous le nom de citronnelle. Il en existe environ 55 espèces indigènes issues des régions chaudes tempérées et tropicales. Il est une graminée vivace. Lemon Grass pétrole a été utilisé comme pesticide et un conservateur. Il a une odeur sucrée ressemblant au citron. Myrcène, citronellal, l'acétate de géranyle, nérol, géraniol, néral, limonène et le citral sont les constituants présents dans cette huile. Il a des propriétés analgésique, anti-dépresseurs, aux antimicrobiens. antipyrétique, antiseptique, astringent, bactéricide, carminatif, déodorant, diurétique, fébrifuge, fongicide, galactogènes, insecticides, nervine, sédatif du système nerveux et des propriétés toniques.

Fiche technique	
Nom botanique	<i>Cymbopogon citratus</i>
Famille	Poaceae
Partie utilisée	Tige et les feuilles
Origine	Inde
Mode d'extraction	Distillée à la vapeur
Principaux composants	Alpha-pinène, limonène, bêta pinène, le citral, le géraniol, néral et d'autres
Description	Liquide clair transparent
Apparence	Incolore à jaune pâle liquide
Propriétés organoleptiques	Agrume odeur de citron et le goût
Indice de réfraction à 20°C	1,483 à 1,489
Densité à 20°C	0,895 à 0,910
Solubilité	Pratiquement insoluble dans l'eau, miscible avec d'autres solvants



Utilisation: En aromatiser les aliments, les aides pharmaceutiques, toniques, comme insecticide naturel, ayurvédique et préparations à base de plantes.

Conditionnement: Garder dans des contenants hermétiques de préférence dans des récipients en verre et de couleur ambre. Tenir à l'abri du soleil et de la chaleur.

❖ L'huile de Mandarine

L'huile de la mandarine est obtenue à partir du mandarinier un membre de la famille des oranges. Il est un petit arbre à feuillage persistant brillant atteindre six mètres de hauteur avec des fleurs parfumées et des fruits charnus. L'huile essentielle est extraite de l'écorce extérieure de la mandarine. Le pétrole ont fleuri, doux parfum. Cette huile est censé améliorer l'humeur et soulager l'anxiété. L'odeur de l'huile donne le sentiment de propreté et a été jugée sûre. Il a la capacité de soulager le stress, la dépression et la tristesse et peut agir comme un sédatif doux. Il a des propriétés antiseptiques, anti spasmodique, carminative, digestive, diurétique, laxatif, sédatif, stimulant, digestif et tonique. L'huile de mandarine est sûre à utiliser pendant la grossesse, un mélange de lavande, de mandarine et de Néroli dans 10 ml d'huile d'amande douce et 2 ml d'huile de germe de blé peut être utilisé pour la prévention des vergetures. Il est également utile pour traiter l'acné, peau grasse et les taches et ont également indiqué pour le traitement de la rétention d'eau et de l'obésité. Il aussi utilisé dans les savons, les cosmétiques et parfums, eau de Cologne en particulier. Il est également utilisé comme agent aromatisant dans les bonbons liqueurs et des boissons. L'huile de mandarine a été trouvé non-toxique, non irritant, non sensibilisant.

Fiche technique	
Nom botanique	<i>Citrus reticulata</i>
Famille	Rutacées
Partie utilisée	Peel
Origine	Inde
Mode d'extraction	Distillée à la vapeur
Principaux composants	Limonène, anthranilate de méthyle, le géraniol, le citral, le citronellal
Description	Liquide clair transparent
Apparence	Incolore à jaune pâle liquide
Propriétés organoleptiques	Sucrées
Indice de réfraction à 20°C	1,469 à 1,478
Densité à 20°C	0,846 à 0,853
Solubilité	Insoluble dans l'eau Soluble dans 2 volumes avec 80% d'alcool et soluble dans d'autres solvants organiques



Utilisation: Comme les parfums et les saveurs des ingrédients; huiles pour aromathérapie

Conditionnement: Garder dans des contenants hermétiques de préférence dans des récipients en verre et de couleur ambre. Tenir à l'abri du soleil et de la chaleur.

❖ L'huile de Marjolaine

L'huile de marjolaine est obtenu à partir Marjorana Origanum. Il s'agit d'un arbuste sensible au froid, buissonnante herbacée vivace, atteignant jusqu'à environ 60 cm de hauteur, à tige velue, feuilles ovales vert foncé et de petites fleurs blanches ou roses. Il est peu sucré et la saveur d'agrumes. Les terpénoïdes majeurs présents sont sabinène, α -terpinène, γ -terpinène, p-cymène, terpinolène, le linalol, l'hydrate de cis-sabinène, acétate de linalyle, terpinène-4-ol et γ -terpinéol. Il a des vertus analgésiques, antispasmodiques, anaphrodisiaque, antiseptique, antiviral, bactéricide, carminatif, céphalique, cordiale, diaphorétique, digestif, diurétique, emménagogue, expectorant, fongicides, hypotensive, laxative, nervine, sédatif, stomachique, vasodilatateur et vulnéraires propriétés. Dégage une chaleur après l'application, soulage l'anxiété et le stress. Il a de bonnes propriétés de relaxant musculaire et soulage la douleur avec des propriétés qui sont utiles pour les rhumatismes, les entorses, les foulures et les spasmes, ainsi que des articulations enflées et douloureuses des muscles.

Fiche technique	
Nom botanique	<i>Origanum Marjorana</i>
Famille	Labiataeae
Partie utilisée	Les feuilles et les sommités fleuries
Origine	Inde
Mode d'extraction	Distillée à la vapeur
Principaux composants	Terpene, d-terpeniol
Description	Liquide clair transparent
Apparence	Jaune au jaunâtre liquide
Propriétés organoleptiques	Sucrées
Indice de réfraction à 20°C	1,470 à 1,475
Densité à 20°C	0,888 à 0,912
Solubilité	Insoluble dans l'eau Soluble dans 2 volumes avec 80% d'alcool et soluble dans d'autres solvants organiques



Utilisation: Dans les parfums, arômes, huiles pour aromathérapie, huiles spa, cosmétiques ANSD médicaments.

Conditionnement: Garder dans des contenants hermétiques de préférence dans des récipients en verre et de couleur ambre. Tenir à l'abri du soleil et de la chaleur.

❖ L'huile de Menthe de Piperita

L'huile de menthe poivrée est extraite de *Mentha piperita* un hybride de la aquatica *Mentha mentholé* et la menthe verte *Mentha spicata*. Il est indigène à l'Europe et est cultivé dans le monde entier. La menthe poivrée est largement utilisé comme agent aromatisant dans le dentifrice, les confiseries, les gommes à mâcher, crème glacée et également utilisé comme le thé. Il a une forte teneur en menthol et contient également des esters de menthyle menthane et, en particulier l'acétate de méthyle. C'est la saveur ancienne et la plus populaire de la confiserie à la menthe. La menthe poivrée peut également être présente dans certains shampooings et savons, qui donnent aux cheveux une odeur de menthe et produit un effet de refroidissement. D'autres composants sont le 1,8-cinéole l'acétate de méthyle... L'huile de menthe poivrée possèdent des propriétés analgésiques, anesthésiques, antiseptiques, antigalactagogue, antiphlogistique, antispasmodique, astringent, carminative, céphalique, propriétés cholagogue, cordial....

Fiche technique	
Nom botanique	<i>Mentha piperita</i>
Famille	Labiataeae
Partie utilisée	Plante entière avant floraison
Origine	Inde
Mode d'extraction	Distillée à la vapeur
Principaux composants	Monoterpènes, alphapinenes, limonen, menthone, le menthol ; menthyl
Description	Liquide clair transparent
Apparence	Incolore à jaune pâle liquide
Propriétés organoleptiques	Goût de menthe fraîche et sensation de refroidissement
Indice de réfraction à 20°C	1,460 à 1,471
Densité à 20°C	0,899 au 0,910
Solubilité	Très légèrement soluble dans l'eau



Utilisation: aide Pharmacie (saveur), dans les liqueurs aromatiques, dentifrice, rince-bouche et différents produits cosmétiques

Conditionnement: Garder dans des contenants hermétiques de préférence dans des récipients en verre et de couleur ambre. Tenir à l'abri du soleil et de la chaleur.

❖ L'huile de Neem

L'huile de neem est extraite des fruits et des graines d'*Azadirachta indica*, communément appelé neem. Il s'agit d'un arbre à feuilles. Il a de larges applications commerciales dans l'agriculture biologique et la médecine. Il est clair au brun foncé en couleur avec un goût amer et une odeur forte. Les principaux composants de l'huile de neem sont les triglycérides et triterpénoïdes qui confèrent le goût amer. Il contient également des stéroïdes campesterol, le bêta-sitostérol, le stigmastérol et azadirachtine. Il est largement utilisé dans des préparations cosmétiques comme les savons, produits pour les cheveux, crèmes hygiène corporelle, crèmes pour les mains. Les indications les plus fréquemment rapportés dans les anciens écrits ayurvédiques sont les maladies de peau, des inflammations, fièvres, maladies rhumatismales, insectifuge et insecticide. L'huile des graines a également été trouvé pour empêcher la nidation et peut même avoir un effet abortif.

Fiche technique	
Nom botanique	<i>Azadirachta indica</i>
Famille	Meliaceae
Partie utilisée	Les graines, les fruits
Origine	Inde
Mode d'extraction	Pressée à froid
Principaux composants	Glycérides, steardioleïn, palmitodioleïn, oleopalmitostearin, oleodepalmeïn
Description	Liquide clair transparent
Apparence	Brun clair à brun foncé liquide coloré
Propriétés organoleptiques	Acre odeur amère à base de plantes et le goût
Indice de réfraction à 20°C	1,468 à 1,472
Densité à 20°C	0,910 à 0,940
Solubilité	Pratiquement insoluble dans l'eau, soluble dans d'autres solvants organiques



Utilisation: Dans l'assistance pharmaceutique, toniques, purifie le sang, les préparations à base de plantes ayurvédiques et, comme insecticide naturel.

Conditionnement: Garder dans des contenants hermétiques de préférence dans des récipients en verre et de couleur ambre. Tenir à l'abri du soleil et de la chaleur.

❖ L'huile de Muscade

L'huile essentielle est obtenue à partir des graines de muscade. Il s'agit d'un arbre à feuilles persistantes indigènes des îles Banda dans les Moluques en Indonésie. Deux importantes épices sont dérivées à partir du fruit, noix de muscade et le macis. L'huile est très utilisée en parfumerie et les industries pharmaceutiques. L'huile est incolore ou jaune pâle et les odeurs et les goûts de noix de muscade. Il est utilisé comme un aliment naturel arôme dans les produits de boulangerie, sirops, boissons et bonbons. Dans les industries cosmétiques et pharmaceutiques, il est utilisé dans les dentifrices et, dans certains sirops contre la toux. En médecine traditionnelle, la muscade et huile de noix de muscade ont été utilisés pour des maladies liées aux systèmes nerveux et digestif. Le composant actif, Myristicine est considéré comme ayant un effet hallucinogène. Ils ont aussi des applications dans les dents et les douleurs rhumatismales.

Fiche technique	
Nom botanique	<i>Myristica fragans</i>
Famille	Myristicaceae
Partie utilisée	Semoirs
Origine	Inde
Mode d'extraction	Distillation à vapeur
Principaux composants	Alphapinène, bétapinène, limonène, linaool, sabinène, terpène-4-ol, terpeneol,
Description	Liquide clair transparent
Apparence	Incolore à jaune pâle liquide transparent
Propriétés organoleptiques	Epicée et l'odeur caractéristiques aromatiques et gustatives
Indice de réfraction à 20°C	1,474 à 1,488
Densité à 20°C	0,860 à 0,920
Solubilité	Insoluble dans l'eau 1 volume soluble dans 3 volumes d'alcool 90%



Utilisation: En parfumerie, le goût des matières premières, toniques, produits ayurvédiques, produits cosmétiques à base de plantes.

Conditionnement: Garder dans des contenants hermétiques de préférence dans des récipients en verre et de couleur ambre. Tenir à l'abri du soleil et de la chaleur.

❖ L'huile d'Orange

L'huile essentielle d'orange est obtenu à partir des glandes à l'intérieur de l'écorce de l'orange. Il est principalement composé de la plupart d-limonène. L'orange est un hybride d'origine, entre pomelo (*Citrus maxima*) et Mandarin (*Citrus reticulata*). Il mesure environ 3 m de haut à feuilles persistantes, qui sont disposés en alternance, de forme ovale avec des marges crénelées et 4-10 cm de long. Le fruit orange est un hesperidium, un type d'huile d'orange berry. Sweet a une odeur douce, fraîche et piquante, est de couleur jaune à orange. L'huile d'orange a des propriétés antiseptiques, anti-dépresseur, antispasmodiques, anti-inflammatoires, carminatives, diurétiques, cholagogues, sédatives et toniques.

Fiche technique	
Nom botanique	<i>Citrus aurantium</i>
Famille	Rutacées
Partie utilisée	Fruit
Origine	Inde
Mode d'extraction	Pressée à froid
Principaux composants	D-limonène, citral, aldéhyde décyle, anthranilate de méthyle, le linalol, terpeniol
Description	Liquide transparent
Apparence	Jaune à orange foncé liquide
Propriétés organoleptiques	Odeur caractéristique zeste d'orange
Indice de réfraction à 20°C	1,472 à 1,473
Densité à 20°C	0,842 à 0,846
Solubilité	Insoluble dans l'eau, miscible avec d'autres huiles et les solvants organiques.



Utilisation: Comme un complément alimentaire à base de plantes, des parfums et des saveurs des ingrédients, comme un ingrédient à base de plantes dans les produits cosmétiques et médicinales.

Conditionnement: Garder dans des contenants hermétiques de préférence dans des récipients en verre et de couleur ambre. Tenir à l'abri du soleil et de la chaleur.

❖ L'huile de Menthe Poivrée

L'huile de menthe poivrée est obtenue à partir *Mentha arvensis*. C'est une espèce de menthe avec une distribution circumboréale. Il est originaire des régions tempérées d'Europe et Asie occidentale et centrale, à l'est de la Himalaya et la Sibérie orientale et l'Amérique du Nord. C'est une plante herbacée vivace atteignant 10-60 cm de hauteur. Les feuilles sont en paires opposées, simples, de 2 à 6,5 cm de long et 1-2 cm de large, velu, avec une marge grossièrement dentée. Les fleurs sont violet pâle (parfois blanc ou rose), en grappes sur la tige, chaque fleur 3-4 mm de long. La principale composante est le menthol et ont locales qualités anesthésiques et révulsif. C'est la composante des produits vise à soulager le mal de gorge et la bouche mineur ou irritation de la gorge, douleurs musculaires, les entorses et des conditions similaires. Il a été prouvé comme agent antifongique et antibactérien. Il est largement utilisé dans la confiserie, de la parfumerie, désodorisants bouche, pastilles contre la toux, produits de tabac, des huiles médicinales Dentifrices baumes analgésiques, lotions, shampoings, gommes à mâcher, bonbons.

Fiche technique	
Nom botanique	<i>Mentha arvensis</i>
Famille	Labiées
Partie utilisée	Parties aériennes
Origine	Inde
Mode d'extraction	Distillation à vapeur
Principaux composants	Alpha-pinène, limonène, bêta-pinène, le citral, le géraniol, néral et d'autres ...
Description	Liquide clair transparent
Apparence	Incolore à jaune pâle liquide
Propriétés organoleptiques	Forte odeur pénétrante et poivrée goût piquant
Indice de réfraction à 20°C	1,460 à 1,471
Densité à 20°C	0,896 à 0,908
Solubilité	Insoluble dans l'eau et soluble dans d'autres solvants organiques



Utilisation: comme ingrédient de parfum et la saveur, comme un ingrédient à base de plantes dans les produits cosmétiques et médicinales

Conditionnement: Garder dans des contenants hermétiques de préférence dans des récipients en verre et de couleur ambre. Tenir à l'abri du soleil et de la chaleur.

❖ L'huile de Graine de Citrouille

L'huile de graines de citrouille est obtenue à partir des graines de *Cucurbita pepo*. Il est préparé avec les coques grillées des graines de citrouille. Il est utilisée dans le sud de la Styrie au moins depuis le 18e siècle. L'huile visqueuse est vert clair à vert très foncé au rouge foncé en couleur, en fonction de l'épaisseur de l'échantillon observé. L'huile apparaît en vert en couche mince et rouge en couche épaisse. L'huile de graines de courge a un goût de noisette intense et riche en acides gras polyinsaturés. L'huile de Noisette a un goût amer. Il a été jugé utile dans le traitement de l'hyperplasie prostatique bénigne. L'huile de graines de citrouille est le plus couramment utilisé pour traiter le syndrome du côlon irritable. Il a également trouvé à prévenir l'athérosclérose et de réguler le taux de cholestérol. Dans la médecine traditionnelle allemande, il a été un remède pour les infestations de parasites de l'intestin telles que le ver. Il est composé d'acides gras insaturés comme les acides myristique, palmitique, stéarique, oléique, linoélique et linoléique.

Fiche technique	
Nom botanique	<i>Cucurbita pepo</i>
Famille	Cucurbitacées
Partie utilisée	Fruit et graines
Origine	Inde
Mode d'extraction	Pressée à froid
Principaux composants	Mélange de poly-acides gras insaturés
Description	Liquide clair transparent
Apparence	Jaune verdâtre liquide coloré
Propriétés organoleptiques	Agréable saveur délicate avec un goût fade
Indice de réfraction à 20°C	
Densité à 20°C	0,910 à 0,920
Solubilité	Insoluble dans l'eau, miscible avec d'autres huiles et les solvants organiques



Utilisation: comme ingrédient de parfum et la saveur, huiles pour aromathérapie, huiles spa, comme un ingrédient à base de plantes dans les produits cosmétiques et médicinales.

Conditionnement: Garder dans des contenants hermétiques de préférence dans des récipients en verre et de couleur ambre. Tenir à l'abri du soleil et de la chaleur.

❖ L'huile de Rose

L'huile de rose est extraite à partir des pétales de différentes espèces de rose. C'est une plante herbacée vivace et forment une érection arbustes, et de l'escalade ou plantes grimpantes, dont les tiges de piquants coupants. L'huile est très utilisée en parfumerie. Il est également utilisé en médecine ayurvédique en tant que médicament. Les roses sont cultivées pour leurs fleurs dans les jardins comme plantes ornementales. Les composants volatils présents dans l'huile de rose sont citronellal, le géraniol, nérol, linalol, alcool phényethyl, fernalol, α -pinène, β -pinène, α -terpinène, limonène, p-cymène, camphène, β -caryophyllène, néral, l'acétate de citronellyle, l'acétate de néryle, l'eugénol, α -damascénone, benzaldéhyde β -damascénone,, l'alcool benzylique. L'huile de rose a été trouvé bénéfique en améliorant la circulation, renforcement du système immunitaire et la guérison du corps. L'huile de rose est originaire de Perse et cultivé commercialement en Bulgarie, Italie, Espagne, France, etc En Inde, il est largement cultivé au Cachemire, au Bihar, l'Uttar Pradesh et les États du Pendjab.

Fiche technique	
Nom botanique	<i>Rosa Damacenia</i>
Famille	Rosacées
Partie utilisée	Fleur, boutons fleurs, pétales et tiges
Origine	Inde
Mode d'extraction	Distillation à vapeur
Principaux composants	Citronelol, gémol, l'acétate de citronelyl, formate citronelyl
Description	Liquide clair transparent
Apparence	Incolore à jaune pâle liquide
Propriétés organoleptiques	Très parfumé douce odeur de rose, fleur
Indice de réfraction à 20°C	1,457 à 1,463
Densité à 20°C	0,848 à 0,863
Solubilité	Légèrement soluble dans l'eau, peu soluble dans l'alcool et d'autres solvants organiques



Utilisation: Parfum et saveur des ingrédients, huiles pour aromathérapie, in fine les produits cosmétiques.

Conditionnement: Garder dans des contenants hermétiques de préférence dans des récipients en verre et de couleur ambre. Tenir à l'abri du soleil et de la chaleur.

❖ L'huile de Romarin

L'huile de romarin est obtenue à partir des feuilles de *Rosmarinus officinalis*. Il est une plante ligneuse, herbacée vivace à feuilles persistantes parfumées en forme d'aiguilles. Les feuilles originaires de la région méditerranéenne. Il est utilisé en aromathérapie et est bénéfique pour la santé, y compris diverses stimuler la croissance des cheveux, de stimuler l'activité mentale, soulager les problèmes respiratoires et réduire la douleur. Les constituants volatils présents sont importants cinéole, pinène, bornéol, linalol, alpha terpinéol, terpinène-4-ol, acétate de bornyle, camphre, thuyone, camphène, limonène, bêta-caryophyllène. Les flavonoïdes (apigénine, diosmine), tanins, l'acide rosmarinique, diterpènes (picrosalvin), Rosmaricine sont des autres constituants présents dans cette huile. Rosmaricine a été décrite comme un stimulant et analgésique. L'effet anti-inflammatoire du romarin est principalement due aux flavonoïdes et de l'acide rosmarinique sont responsables de l'effet anti-inflammatoire. Il peut être utilisé pour les douleurs musculaires, l'arthrite, les pellicules, la peau mate, l'épuisement, la goutte, le soin des cheveux, des crampes musculaires, névralgies, mauvaise circulation, les rhumatismes.

Fiche technique	
Nom botanique	<i>Rosmarinus officinalis</i>
Famille	Lamiaceae
Partie utilisée	Les feuilles
Origine	Inde
Mode d'extraction	Distillée à la vapeur
Principaux composants	Cinéole, camphre, pinène et acétate de bornyle
Description	Liquide clair transparent
Apparence	Incolore à jaune pâle liquide
Propriétés organoleptiques	Caractéristique odeur de romarin
Indice de réfraction à 20°C	1,464 à 1,476
Densité à 20°C	0,890 à 0,920
Solubilité	Insoluble dans l'eau, soluble dans les solvants organiques



Utilisation: Comme un parfum et la saveur des matières premières; huiles pour aromathérapie

Conditionnement: Garder dans des contenants hermétiques de préférence dans des récipients en verre et de couleur ambre. Tenir à l'abri du soleil et de la chaleur.

❖ Huile de Menthe Verte

L'huile de menthe verte est obtenue à partir des sommités fleuries de *Mentha spicata*. Il est originaire des régions méditerranéennes du monde. C'est une plante vivace dure, d'environ 1 mètre de hauteur et a un vert vif en forme de lance, les feuilles fortement dentelées et des fleurs roses ou lilas. Les composantes les plus volatiles de l'huile de menthe verte sont a-pinène, b-pinène, carvone, le 1,8-cinéole, linalol, limonène, myrcène, caryophyllène et de menthol. La teneur en menthol est inférieure à celle de la menthe poivrée. L'huile de menthe verte a des vertus antiseptique, antispasmodique, carminative, céphalique, emménagogue, insecticide, de restauration et des propriétés stimulantes. Il a des usages culinaires et est également utilisés dans la médecine alternative.

Fiche technique	
Nom botanique	<i>Mentha spicata</i>
Famille	Labiées
Partie utilisée	Sommités fleuries
Origine	Inde
Mode d'extraction	Distillée à la vapeur
Principaux composants	Carvone, le L-limonène, pinène
Description	Liquide clair transparent
Apparence	Incolore, jaune ou jaune verdâtre liquide
Propriétés organoleptiques	L'odeur et le goût de la menthe verte
Indice de réfraction à 20°C	1,4820 à 1,4900
Densité à 20°C	0,917 à 0,934
Solubilité	Très légèrement soluble dans l'eau, soluble dans l'alcool en volume égal à 80%



Utilisation: Comme un parfum et saveur matières premières.

Conditionnement: Garder dans des contenants hermétiques de préférence dans des récipients en verre et de couleur ambre. Tenir à l'abri du soleil et de la chaleur.

❖ Huile d'Amande Douce

Huile d'amande douce est extraite des graines de *Prunus amygdalus* connue sous le nom d'amande. C'est un arbre originaire du Moyen-Orient et de l'Asie du Sud. Cette huile est considérée comme une médecine alternative et largement utilisée pour ses propriétés curatives et agent hydratant. Il est couramment utilisé pour traiter la peau sèche et gercée et contient mono et polyinsaturés, vitamines A, B1, B2, B6, D, et E. L'huile d'amande est clair, jaune pâle, inodore, insipide avec un goût de noisette. Il se compose principalement de l'oléine, avec une faible proportion de glycéride d'acide linoléique et d'autres glycérides. L'huile d'amande douce est utilisée comme un transporteur de pétrole en aromathérapie avec d'autres huiles essentielles. Il est à l'extérieur utilisé dans les soins de massage et de la peau associée à l'eczéma, dermatite, psoriasis et les coups de soleil.

Fiche technique	
Nom botanique	<i>Prunus amygdalus</i>
Famille	Rosacées
Partie utilisée	Semences
Origine	Inde
Mode d'extraction	Pressée à froid
Principaux composants	Mélange de différents acides gras
Description	Liquide clair transparent
Apparence	Incolore à jaune pâle liquide
Propriétés organoleptiques	Goût Bland
Indice de réfraction à 20°C	1,4593 à 1,4646
Densité à 20°C	0,910 à 0,915
Solubilité	Insoluble dans l'eau légèrement soluble dans l'alcool ; miscible dans d'autres solvants organiques



Utilisation: En parfumerie, convient à la fabrication des savons ou comme lubrifiant pour mécanismes délicats, tels que montres, armes à feu, etc

Conditionnement: Garder dans des contenants hermétiques de préférence dans des récipients en verre et de couleur ambre. Tenir à l'abri du soleil et de la chaleur.

❖ L'huile de Thym

Huile de thym est extraite des feuilles et des sommités fleuries de *Thymus vulgaris*. Le thym est une herbe culinaire et médicinale. Les constituants volatils sont thuyone-, α -pinène, camphène, β -pinène, le p -cymène, un terpinène-, le linalol, bornéol, β -caryophyllène, le thymol et carvacrol. Il a des vertus antirhumatismales, antiseptique, antispasmodique, bactéricide, béchic, cardiaques, carminatif, cicatrisant, diurétique, emménagogue, expectorant, hypertendus, insecticide, stimulante, tonique et vermifuge propriétés. Le principal composant thymol est un antiseptique puissant. Le thymol a été signalé pour son action antibactérienne, antivirale et anti-fongique, tue le bacille de l'anthrax, le bacille de la typhoïde, le méningocoque, et l'agent responsable de la tuberculose et il est actif contre les bactéries salmonelles et les staphylocoques. Il a également été étudié pour ses effets sur la gingivite et la plaque-organismes causé dans la bouche et est utilisé dans les bains de bouche (Listerine) pour ses actions antiseptiques.

Fiche technique	
Nom botanique	<i>Thymus vulgaris</i>
Famille	Labiées
Partie utilisée	Sommités fleuries
Origine	Inde
Mode d'extraction	Distillée à la vapeur
Principaux composants	Le thymol, le carvacrol, le cymène, pinène, linalol, acétate de bornyle
Description	Liquide clair transparent
Apparence	Incolore à brun rougeâtre liquide
Propriétés organoleptiques	Odeur agréable thymol
Indice de réfraction à 20°C	1,4830 à 1,5100
Densité à 20°C	0,894 à 0,930
Solubilité	Très légèrement soluble dans l'eau, soluble dans 2 volumes d'alcool 80%



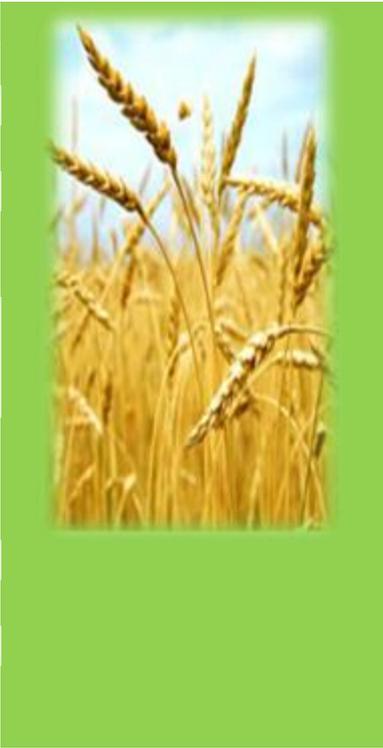
Utilisation: comme ingrédient de parfum et la saveur, huiles pour aromathérapie, huiles spa, comme un ingrédient à base de plantes dans les produits cosmétiques et médicinales.

Conditionnement: Garder dans des contenants hermétiques de préférence dans des récipients en verre et de couleur ambre. Tenir à l'abri du soleil et de la chaleur.

❖ L'huile de Germe de Blé

L'huile de germe de blé est obtenue à partir du germe de blé de l'embryon ou du noyau. Le germe de blé constitue 2,5% du grain de blé. Il est riche en octacosanol, 28 de carbone à longue chaîne saturée alcool primaire et a été étudié comme un exercice et la performance physique agent améliorant. Il est également riche en vitamine E. Les acides gras sont l'acide Linoélic, l'acide palmitique, acide Oélic et l'acide linoléique. D'autres utilisations de l'huile de germe de blé ont également été trouvés à augmenter le flux sanguin, le temps de réaction, ainsi que pour le traitement de certaines affections cutanées. Il a également une teneur élevée en vitamine A, vitamine D, de protéines et de la lécithine. Il est très populaire pour les applications externes en raison de ses effets bénéfiques sur la peau et a donc de plus en plus trouver sa place dans la fabrication de produits de soins de la peau. Il a également des propriétés anti oxydantes, le renforcement du système immunitaire et le rétablissement de la santé globale.

Fiche technique	
Nom botanique	<i>Triticum aestivum</i>
Famille	Graminées
Partie utilisée	Germe de blé
Origine	Inde
Mode d'extraction	Pressée à froid
Principaux composants	L'acide linoléique, l'acide oléique, vitamine E
Description	Liquide clair transparent
Apparence	Incolore à jaune pâle liquide
Propriétés organoleptiques	Goût fade et inodore
Indice de réfraction à 20°C	1,460 à 1,480
Densité à 20°C	0,925 à 0,933
Solubilité	Insoluble dans l'eau, soluble dans les solvants organiques



Utilisation : Comme un parfum et une matière première de saveur. Huile d'aromathérapie. Des ingrédients à base de plantes dans les produits de soins de la peau et source naturelle de vitamine.

Conditionnement: Garder dans des contenants hermétiques de préférence dans des récipients en verre et de couleur ambre. Tenir à l'abri du soleil et de la chaleur.

❖ L'huile Wintergreen

L'huile de Wintergreen est obtenue à partir d'un groupe de plantes communément appelées car elles restent vertes pendant l'hiver. Il est généralement extrait de l'espèce de Gaultheria. La principale composante est un méthyle d'ester Salicylate (environ 98%), qui protège les plantes contre les insectes. D'autres composants comprennent α -pinène, myrcène, le delta-3-carène, limonène, 3,7 - guaiadiène et delta-cadinène. Le salicylate de méthyle est utilisé comme un rubéfiant (révulsif) dans les liniments, le chauffage profond, l'agent aromatisant et le parfum en petite quantité. Il peut causer des problèmes d'estomac et des reins en quantités plus importantes. L'huile est utilisée par voie topique (diluée) ou en aromathérapie pour les muscles et douleurs aux articulations, l'arthrite, la cellulite, l'obésité, l'œdème, la mauvaise circulation, les maladies cardiaques, l'hypertension, les rhumatismes, les tendons, des crampes, de l'inflammation, l'eczéma, le soin des cheveux, le psoriasis, la goutte, des ulcères, des os cassés ou abîmés. Il est également utilisé dans certaines applications de parfumerie et comme aromatisant, pâte dentifrice, de chewing-gum et de boissons gazeuses.

Fiche technique	
Nom botanique	Gaultheria procumbens
Famille	Ericaceae
Partie utilisée	Parties aériennes
Origine	Inde
Mode d'extraction	Distillation à vapeur
Principaux composants	L'alpha-pinène, beta-pinène, le salicylate de méthyle
Description	Liquide clair transparent
Apparence	Incolore à jaune pâle liquide
Propriétés organoleptiques	Odeur caractéristique Wintergreen
Densité à 20°C	1,120 à 1,280
Solubilité	Insoluble dans l'eau, miscible avec d'autres huiles et les solvants organiques



Utilisation : Comme un ingrédient dans la composition du parfum. Peut être utilisée comme une huile pour aromathérapie, huile de SPA, comme un composant à base de plantes dans les produits cosmétiques et médicinales.

Conditionnement: Garder dans des contenants hermétiques de préférence dans des récipients en verre et de couleur ambre. Tenir à l'abri du soleil et de la chaleur.

❖ L'huile Ylang Ylang

L'huile Ylang Ylang est obtenue à partir des fleurs de la plante *Cananga odorata* et est utilisée en aromathérapie. Elle comprend Linalool, acétate de géranyle, caryophyllène, p-crésyl, l'éther de méthyle, le benzoate de méthyle, d'autres, sesquiterpènes. Celles-ci ont des vertus d'antidépresseur, antiseptique, aphrodisiaque, hypotenseur, sédatif du pétrole et leurs propriétés essentielles est utilisée en aromathérapie. On pense à soulager la pression artérielle normaliser la sécrétion de sébum pour des problèmes de peau, et est considéré comme un aphrodisiaque. L'huile ylang-ylang est largement utilisée en parfumerie orientales ou florales ou parfums à thème. Ylang-ylang se marie bien avec la plupart des fleurs, de fruits et de bois odeurs.

Fiche technique

Nom botanique	Cananga odorata
Famille	Annonaceae
Partie utilisée	Fleur
Origine	Inde
Mode d'extraction	
Principaux composants	Géraniol, linalol, l'éther méthylique de , l'acétate de linalyle
Description	Liquide clair transparent
Apparence	Incolore à jaune pâle liquide
Propriétés organoleptiques	Huile parfumée
Densité à 20°C	de 0,930 à 0,950
Solubilité	Insoluble dans l'eau, soluble dans les différents solvants



Utilisation : Comme un parfum aux saveurs des matières premières.

Huile pour aromathérapie, ingrédient à base de plantes dans les produits de soins de la peau.

Conditionnement: Garder dans des contenants hermétiques de préférence dans des récipients en verre et de couleur ambre. Tenir à l'abri du soleil et de la chaleur.