

Reine Raïssa Rolande Aworet Samseny, Line-Edwige Mengome, Sophie Aboughe Angone

LES HUILES ESSENTIELLES



contact@iphametra.com

PROCEDES D'EXTRACTION

La fabrication des huiles essentielles est une opération minutieuse qui doit rester le domaine des spécialistes et l'on choisira le type de fabrication selon l'usage destiné à chaque huile essentielle.

Ces essences sont fabriquées selon différents procédés :

- l'extraction par les corps gras,
- l'extraction aux solvants volatils,
- l'extraction à froid
- la distillation à la vapeur.



Institut de Pharmacopée et de
Médecine Traditionnelle
LIBREVILLE / GABON

OBJECTIF

La fiche suivante a pour objectif de décrire la procédure d'obtention des huiles essentielles au département de Phytochimie

L'EXTRACTION PAR LES CORPS GRAS

Ce procédé permet d'obtenir des essences dites absolues. Technique principalement utilisée dans le traitement des fleurs, elle consiste à plonger des pétales de fleurs dans un bain de graisse animale qui se sature d'essence. Le corps gras est ensuite « lavé » et « purifié » par de l'alcool absolu puis cet alcool est évaporé sous vide. Cette technique appelée enflourage, est surtout réservée au domaine cosmétique [8].

L'EXTRACTION AUX SOLVANTS VOLATILS

C'est un procédé qui consiste à recueillir tout ce qui se dissout dans la plante, lorsqu'elle est en contact avec un solvant particulier. Une fois que l'on enlève le solvant, on récolte l'huile essentielle ainsi que les résines, cires et autres substances éventuelles provenant de cette extraction. On utilise l'extraction aux solvants volatils sur le même principe que l'extraction par les corps gras, c'est-à-dire, en cosmétique, surtout pour la création de parfums [9].

L'EXTRACTION A FROID

Cette méthode s'applique particulièrement pour les essences des agrumes (orange, mandarine, citron, pamplemousse, etc.). Elle consiste à exercer sur les fruits une pression pour extraire les HE présentes dans leur écorce. De nos jours, cette opération se fait au moyen des centrifugeuses. Les produits obtenus sont appelés « essences » pour les distinguer des « huiles essentielles » extraites par distillation [8].

CONSERVATION

Après distillation, les huiles essentielles doivent être filtrées, puis stockées dans des cuves hermétiques inaltérables entreposées dans une cave fraîche. Leur mise en bouteille doit se faire uniquement dans des flacons en verre opaque brun ou bleu pour assurer leur conservation à l'abri de la lumière et de l'oxygène.

DISPOSITIF

Il existe des alambics en cuivre, en inox ou des montages en verre pour la distillation. Certains recommandent l'utilisation d'un alambic en acier inoxydable, le cuivre et le fer pouvant former des oxydes.



Figure 2 Alambic en cuivre



Figure 3 : Montage en verre



Figure 4 : Alambic en inox

Quelques propriétés des huiles essentielles issues de plantes et d'arbres du Gabon

Nom	Partie utilisée	Propriétés
Psidium guajava	Feuilles	Anti inflammatoires
Ocimum gratissimum	Feuilles	Antifongiques
Xylopia aethiopica	Feuilles	Anti inflammatoires
Aucoumea klaineana	Résine	Antioxydantes Antifongiques Antibactériennes



Références

1. Guenther E (1948) The essential oils: history, origin in plants, production and analysis, Vol 1, RE. Krieger publishing Co, Malabar
2. Alitonou GA, Tchobo FP, Sessou P, et al. (2013) Chemical composition, antiradical and anti-inflammatory activities of four annonaceae from Benin. IJPCBS 3:914–23
3. Dung NT, Kim JM, Kanga SC (2008) Chemical composition, antimicrobial and antioxidant activities of the essential oil and the ethanol extract of *Cleistocalyx operculatus* (Roxb.) Merr and Perry buds. Food Chem Toxicol 46:3632–9
4. Eyele Mve Mba C, Menut C, Lamaty G, et al. (1994) Aromatic plants of tropical central Africa. Part XIX. Volatile components from leaves of two lamiaceae from Cameroon: *leucas deflexa* hook and *Solenostemon monostachyus* (P. Beauv) Briq Flav Fragr J 9:315
5. Gachkar L, Yadegari D, Rezaei MB, et al. (2007) Chemical and biological characteristics of *Cuminum cyminum* and *Rosmarinus officinalis* essential oils. Food Chem 102:898–904
6. Obame LC, Bongui JB, Andzi BT, et al. (2014) Antifungal and antibacterial activities of *Aucoumea klaineana* Pierre Essential Oil From Gabon. VRI Phytomed 2:17–21
7. Rasooli I, Fakoor MH, Yadegarinia D, et al. (2008) Antimycotoxigenic characteristics of *Rosmarinus officinalis* and *Trachyspermum copticum* L. essential oils. Int J Food Microbiol 122:135–9
8. Aboughe Angone S, Aworet Samseny RRR, Eyele Mve Mba C (2014) Quelques propriétés des huiles essentielles des plantes médicinales du Gabon. Phytothérapie 13, 283–287



9. Franchomme P, Jollois R, Pénéol D (2001) L'aromathérapie exactement : encyclopédie de l'utilisation thérapeutique des extraits aromatiques. Roger Jollois Eds