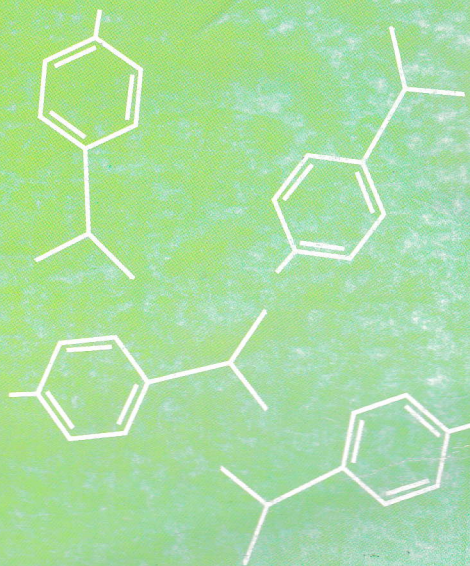
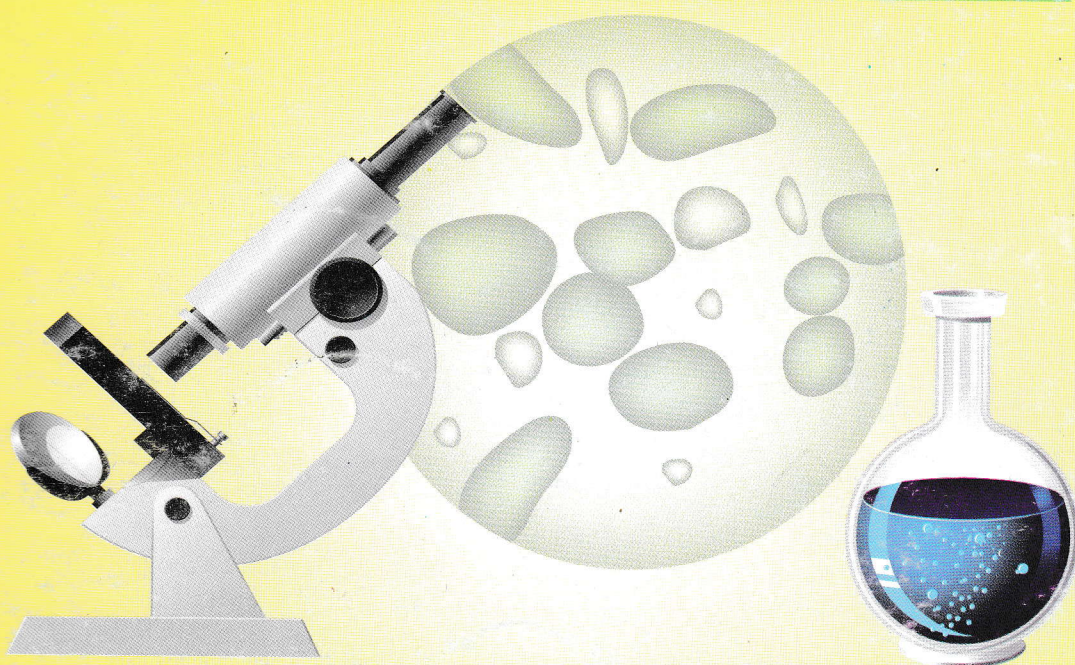


Mme BEKHECHI Chahrazed

M^r ABDELOUAHID Djamel

LES HUILES ESSENTIELLES



DCH
-
05
-
/01

OFFICE DES PUBLICATIONS UNIVERSITAIRES



SOMMAIRE

INTRODUCTION	07
I – DEFINITION DES HUILES ESSENTIELLES	09
II – GENERALITES SUR LES PLANTES MEDICINALES	10
II – 1 - INTRODUCTION	10
II – 1.1 – Les plantes spontanées	10
II – 1.2 – Les plantes cultivées	10
II – 2 – LE MOMENT DE RECOLTE	10
II – 3 – LA PROCEDURE DE LA CUEILLETTE	10
II – 4 – LE SECHAGE DES PLANTES	11
II – 5 – LA CONSERVATION ET LE STOCKAGE	11
II – 6 – LA PHYTOTHERAPIE	11
II – 7 – MODE D'EMPLOI DES PLANTES MEDICINALES	12
II – 7.1 – La décoction	12
II – 7.2 – L'infusion	12
II – 7.3 – La macération	12
II – 7.4 – L'extraction des sucs	13
II – 7.5 – Autres modes de préparation	13
II – 7.5.1 – Poudre	13
II – 7.5.2 – Cataplasme	13
II – 7.5.3 – Fumigation	13
III – REPARTITION ET LOCCISATION DES HUILES ESSENTIELLES	14
IV – FONCTION DES HUILES ESSENTIELLES	16
V – CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES DES HUILES ESSENTIELLES	17
V – 1 – Propriétés physiques	17
V – 2 – Composition chimique	17
V – 2.1 – Terpénoïdes	18
V – 2.1.1 – Les monoterpènes	18
V – 2.1.2 – Les sesquiterpènes	20
V – 2.2 – Les composés aromatiques	20
VI – BIOSYNTHESE DES HUILES ESSENTIELLES	22
VII – CHIMIOTAXONOMIE	27
VIII – FACTEURS DE VARIABILITE DES HUILES ESSENTIELLES	28
VIII - 1 - Origie botanique	28
VIII – 2 – Le cycle végétatif	28
VIII – 3 – Les facteurs génétiques	28
VIII – 3.1– Les hybridations	28
VIII -3.2– Les facteurs de mutation	28
VIII -3.3 -- Les races chimiques	28
VIII – 4 – Influence du procédé d'obtention des huiles essentielles	28
VIII – 5 – Influence des facteurs extrinsèques	29
VIII - 5.1 – La lumière et température	29

VIII – 5.2 – Les problèmes phytosanitaires	29
VIII -5.2.1 - Les maladies	29
VIII -5.2.2 – Les ennemis animaux	29
VIII – 5.3 – La nature du sol	29
IX – DOMAINES D'UTILISATION DES HUILES ESSENTIELLES	31
IX – 1 – En pharmacie	31
IX – 2 – En cosmétologie	32
IX – 3 – Dans les industries agroalimentaires	32
X – AROMATHERAPIE	33
XI – MODES D'EMPLOI DES HUILES ESSENTIELLES	35
XI – 1 – La prise par voie orale	35
XI – 2 – L'utilisation par voie externe	35
XI – 2.1 – Massage	35
XI – 2.2– Bain	35
XI – 2.3 – Compresse	36
XI – 2.4 – Evaporation	36
XI – 2.5 – Fumigations et inhalations	36
XI – 2.6 – Frictions	36
XI – 2.7 – Rinçages et gargarismes	36
XII – ACTION DES HUILES ESSENTIELLES	37
XIII – METHODES D'EXTRACTION DES HUILES ESSENTIELLES	38
XIII – 1 – La technique de la pression	38
XIII – 2 – Extraction par solvants	39
XIII – 2.1 – Extraction par solvants volatils	39
XIII – 2.2 – L'épuisement par solvants fixes	40
XIII – 2.2.1- L'effleurage ou extraction par la graisse froide	40
XIII – 2.2.2- Extraction par macération dans la graisse chaude	40
XIII – 3 - Distillation	40
XIII – 3.1 – L'hydrodistillation	40
XIII – 3.2 – Entraînement à la vapeur d'eau (ou Vapo-hydrodistillation)	41
XIII – 3.3 – Distillation à la vapeur directe: «générateur séparé» ou «vapodistillation»	42
XIII – 4 - Autres procédés d'extraction	43
XIII – 4.1 - Hydrodiffusion	43
XIII – 4.2 - Extraction assistée par micro-ondes	43
XIII – 4.3 - Extraction à l'eau surchauffée	43
XIII – 4.4 - Distillation par extraction simultanée (SDE)	44
XIV – PURIFICATION OU TRAITEMENTS ULTERIEURS DES ESSENCES	45
XV – FALSIFICATION DES HUILES ESSENTIELLES	46
XVI – QUALITE ET RENDEMENT DES HUILES ESSENTIELLES	47
XVII – CONSERVATION DES HUILES ESSENTIELLES	48
XVIII – CONTROLE DES HUILES ESSENTIELLES	49
XIX – TOXICITE DES HUILES ESSENTIELLES	51
Références Bibliographiques	55
Glossaire:	