

# Huile essentielle Carvi Finlande

*Carum carvi* L.



Épice  
Fraîche



Famille botanique : Apiaceae  
Mode de culture : Conventionnel  
Partie récoltée : Fruits

CAS TSCA : 8000-42-8  
INCI : Carum carvi fruit oil

## Caractéristiques techniques

Procédé d'obtention : Hydrodistillation  
Apparence : Liquide incolore à jaune ambré  
Constituants : Carvone, limonène

## Période de récolte

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



Le carvi est une petite ombellifère qui ressemble à la carotte sauvage. Ses feuilles, portées par des tiges creuses et ramifiées, sont finement découpées en dentelle. Ses petites fleurs blanches sont assemblées en ombelles légères et aériennes. Plante bisannuelle, elle ne fleurit que la deuxième année, de mai à juillet. Les fruits apparaissent en suivant, et sont récoltés en août. Lorsque les tiges brunissent, les plants de carvi sont fauchés. Ils doivent être coupés avant la totale maturation du fruit pour éviter que les ombelles ne les libèrent avant. Dans l'ancien temps, la récolte était manuelle, à l'aide d'une faucille. De nos jours, elle est effectuée mécaniquement, ce qui diminue les pertes en matière première. Les jours ensoleillés sont préférés pour la récolte car les graines contiennent plus d'huile essentielle. L'huile essentielle de carvi obtenue par hydrodistillation des graines sèches est épice et fraîche.

Originaire d'Europe et d'Asie, le carvi est une plante abondante des prairies, des talus et des chemins, où il pousse spontanément. Cette petite ombellifère aromatique est communément appelée « Cumin des prés », « Cumin des montagnes », « Faux anis » ou encore « Anis des Vosges ». Le carvi fait partie des quatre semences chaudes des anciens avec l'anis vert, le fenouil et le cumin, auxquelles s'ajoute parfois la coriandre. Probablement l'une des épices les plus anciennes, elle a été retrouvée sur des sites préhistoriques du Néolithique. Le carvi a également eu l'honneur d'être enterré aux côtés du pharaon Toutankhamon 1336 ans avant Jésus Christ. Dans l'Égypte ancienne, il était connu pour chasser les mauvais esprits. Le carvi est également une épice de protection des hommes contre les femmes. Une légende amusante venant d'Allemagne raconte que la déesse de la Terre - Hertha - faisait disparaître ses amants. Les seuls survivants étaient ceux qui portaient sur eux des graines de carvi.

Utilisations conseillées : Aromathérapie, Parfumerie, Cosmétique, Alimentaire



ALBERT VIEILLE

Ed. 22.10.2019