https://maisondesprovinces.fr/spip.php?article319

La lavande

- Les Provinces - Midi -

Date de mise en ligne : lundi 26 mars 2018

Tous droits réservésMaison des Provinces - Tous droits réservés

Venue de l'ouest du bassin méditerranéen, la lavande était déjà utilisée par les Romains pour conserver le linge et parfumer les bains. En Provence, la lavande fut utilisée au Moyen Âge, pour la composition de parfums et de médicaments, mais c'est à partir du XIXe siècle que sa culture se développa.

L'essor de la production française d'huile essentielle de lavande fine est lié à l'implantation de parfumeries dans la région de Grasse. La mise en culture organisée systématique du lavandin, dans les années 1950, prit ensuite le relais.

Après plusieurs crises qui entraînèrent la chute de la production et une régression des cultures, les plantations furent relancées par la stabilisation des surfaces à cultiver et le développement des moyens de distillation.

Toutes les lavandes sont des plantes mellifères, très recherchées par les abeilles. La récolte de la lavande se fait avant l'ouverture de la fleur de fin juillet à fin août.

Il existe deux procédés principaux de production d’huile essentielle de lavande :

• La distillation traditionnelle, pour laquelle la récolte doit subir un temps de séchage, avant distillation, afin de perdre l’excès d’eau. Les huiles essentielles sont obtenues par entraînement à la vapeur d’eau des sommités fleuries. On fait circuler un courant de vapeur d’eau dans la lavande coupée et bien tassée (temps de distillation de 30 à 45 min).

• La distillation en « vert broyé » : qui s’est développée depuis 1990 pour améliorer la productivité de la récolte. Sitôt cueilli, le végétal est haché à l’aide d’une ensileuse et il est placé au fur et à mesure, sans séchage préalable, dans une benne ou caisson mobile de distillation qui sera directement monté sur chaudière. Le fait de distiller broyé modifiant la qualité, n’est pas adaptée pour obtenir une huile essentielle de lavande aux normes AOC.

La lavande est utilisée en parfumerie qui en fait le plus gros usage. On peut tout parfumer avec elle, des savonnettes jusqu'aux détergents. Dans les parfums proprement dits, la lavande est surtout réservée aux hommes, soit en soliflore dans les eaux de toilette, soit en note de cœur dans les eaux de Cologne.

La lavande sert aussi à parfumer les salles de la maison : on les cueille et on les met dans des sachets qu'on accroche dans les chambres et les armoires.

Tous droits réservésMaison des Provinces

Mais ses usages sont multiples : elle peut être utilisée comme antispasmodique, sédatif et diurétique.

L'huile essentielle de lavande serait recommandée pour la décontraction musculaire et pour favoriser la concentration. Elle sert également d’antiseptique et de bactéricide. Appliquée pure sur la peau elle soulagerait les brûlures et les piqûres d'insectes. Sur les tempes, elle soulagerait les douleurs migraineuses.

Depuis très longtemps aussi, on lui prête des vertus cicatrisantes et antiseptiques. On lui trouvait également des propriétés antivenimeuses en cas de morsure de vipère. La plaie était frottée avec une poignée de lavande. La plante a aussi été utilisée pour combattre les mites et les poux.

On peut faire infuser des fleurs de lavande dans du lait, utilisé ensuite pour la préparation de glace ou de crème à la lavande. Les brins sont utilisés dans les vallées (notamment celle de l'Estéron, près de Nice), afin de confectionner une liqueur particulièrement forte en bouche, dont on dit qu'elle a des vertus antiseptiques, digestives et calmantes.

https://www.maisondesprovinces.fr/spip.php?article319&lang=fr]" title="" />

Tous droits réservésMaison des Provinces