

LA PRODUCTION D'HUILES ESSENTIELLES DE LIMES AUX ANTILLES ANGLAISES

La plupart de l'essence de lime est obtenue par distillation des jus après pressage des fruits.

Plusieurs variétés de limes sont utilisées: ce sont celles dites des Antilles Anglaises, la Mexicaine, la Tahitienne, la Persane ou lime Seedlees. La première variété est principalement cultivée en Jamaïque, Dominique, Trinité, Grenade, Guinée Britannique et le Mexique. C'est en Floride que les autres variétés sont principalement plantées. Dans cet état, la production s'est développée depuis la guerre en vue de la fabrication d'huiles essentielles.

Aux Antilles Anglaises, ce sont des fruits non exportés en frais que l'on utilise, soit pour la fabrication des jus, soit pour les huiles essentielles. On obtient un jus beaucoup plus fin et plus savoureux avec des limes vertes. Les meilleures essences sont obtenues au contraire avec des fruits jaunes. Avant de traiter, il faut laver les fruits, mais il est important d'éliminer tous les fruits légèrement tachés ou abimés et de les utiliser dès la récolte. Autrefois, on employait pour extraire les jus, les broyeurs servant pour la canne à sucre. Actuellement, on utilise un matériel spécialisé ressemblant un peu à un hachoir domestique.

Une fois les fruits broyés, le mélange d'huile essentielle et de jus est stocké dans des réservoirs pour décantation. L'huile essentielle et les fines particules de pulpe montent à la surface. Les impuretés se déposent au fond. Après un repos de 15 à 16 jours, le dessus est distillé pour obtenir des jus destinés à être exportés en barrique de bois enduites de paraffine. Pour éviter la fermentation, on ajoute un produit chimique au jus.

Suivant les conditions du marché, le jus exprimé peut-être entièrement distillé pour obtenir de l'huile essentielle sans procéder à la décantation. Suivant la qualité du fruit, la quantité de jus produit est variable. En moyenne, on considère qu'un baril de 70 kg de fruits donne 34 litres de jus, soit environ 62% du poids des fruits. Le même baril de limes fraîches donne approximativement 225 g d'huile essentielle distillée. On considère que s'il s'agit de limes vertes très fraîches et sélectionnées, on peut obtenir 312 g d'huile essentielle par baril, soit un rendement de

4%, alors qu'avec des limes jaunes, on n'obtient que 170 g, soit 2%. D'une façon générale on estime que 454 litres de jus donnent en moyenne 1,800 kg à 2,200 kg d'huiles essentielles. Au fur et à mesure que la saison avance, la quantité d'huile essentielle recueillie décroît. Ces huiles essentielles sont surtout utilisées pour la fabrication de boissons et de produits alimentaires. L'huile essentielle extraite à froid par la méthode de l'écuelle est employée pour la fabrication des eaux de toilette.

Depuis la dernière guerre, une tendance s'est développée au Mexique et aux Etats-Unis pour traiter les limes de la même façon que les autres agrumes, à savoir que la majorité de l'huile essentielle est obtenue par extraction à froid de l'écorce après que le jus a été extrait des fruits coupés en deux. La qualité de cette huile essentielle est inférieure à celle de l'huile essentielle extraite par la méthode à l'écuelle. Elle a une odeur et une saveur tout à fait différentes. Après extraction, les écorces sont émincées et distillées à la vapeur, ce qui donne une quantité substantielle d'huile essentielle distillée. Toutefois, elle diffère profondément des huiles essentielles distillées des Antilles Anglaises. En effet, elles ont été obtenues dans un milieu pratiquement neutre et non un milieu de jus acide. Ce type d'huile n'est pas encore répandu sur le marché, mais il faut s'attendre à ce que des quantités importantes le soient dans l'avenir.

Voici des indications concernant les prix des huiles essentielles de limes au cours de ces dernières années :

Sur le marché allemand avant-guerre, les cours variaient de 12 Sh.6 à 20 Sh. la livre (au cours actuel de la livre, de 1.300 à 2.200 ₣ le kg). Sur le marché anglais pendant la guerre, les prix contrôlés par le Ministère de l'Approvisionnement étaient de 4.400 à 5.000 ₣ le kg. Les cours montèrent jusqu'à 14.000 ₣.

En ce qui concerne l'huile essentielle extraite à froid, les prix n'étant pas cotés, ceux-ci sont certainement supérieurs aux chiffres indiqués pour l'essence distillée.

Sur le marché anglais, en 1939, l'huile essentielle était cotée de 2,50 à 4,25 dollars

(2.200 à 3.800 Fr) et, pour l'huile essentielle extraite à la main, de 4.000 à 6.400 Fr. En 1942, les cours furent de 7 à 13 dollars pour l'huile essentielle extraite à la main, 11,25 à 15 dollars pour l'huile exprimée à froid (6.300 à 11.900 et 13.300 Fr). Les prix déclinerent ensuite jusqu'à 1948, mais depuis ils remontèrent sensiblement.

Pour de nombreuses raisons, gel, maladies tornades, au cours des dernières années, les quantités de jus de limes et d'huiles essentielles offertes sur le marché n'ont pas été suffisantes pour satisfaire la demande.

Cette conjoncture a incité l'établissement de nouvelles plantations dans l'Empire Britannique, plantations constituées de limes de variété Tahitienne ou du type Antilles. Les utilisateurs anglais estiment que l'huile en provenance des Antilles Anglaises est la meilleure.

Actuellement, où les prix semblent favorables pour les producteurs, il ne faut pas oublier que ce marché d'huiles essentielles est

spéculatif et incertain et si les territoires producteurs augmentent leur production, les prix risquent de tomber à un taux bien inférieur.

L'expérience a prouvé que l'industrie de la lime, basée en vue de n'obtenir qu'un seul produit, n'est pas rentable. On doit tirer le maximum des fruits. Il faut utiliser ceux-ci non seulement pour avoir des jus et de l'huile, mais les écorces également servent à obtenir un peu plus d'huile distillée et aussi des mélasses, de la pectine et autres substances, en deshydratant les résidus, des produits de l'alimentation du bétail et comme fertilisant.

Le tableau suivant donne un aperçu de la production d'huiles essentielles de limes dans l'Empire Britannique et également au Mexique et à Haïti, autres pays producteurs.

R.M. CADILLAT

Janvier 1954

d'après COLONIAL PLANT AND ANIMAL PRODUCTS (vol. 11, n° 3, 1951).

EXPORTATIONS D'HUILES DE LIME DISTILLEES ET EXPRIMEES PAR PAYS PRODUCTEURS

	1946		1947		1948		1949		1950	
	kgs	£	kgs	£	kgs	£	kgs	£	kgs	£
JAMAÏQUE :										
principalement										
huile distillée	9.814	30.752	5.568	11.995	12.780	27.620	-	64.001	9.571	39.578
TRINIDAD & TOBAGO :										
huile distillée	7.532	22.343	5.760	14.286	14.271	31.298	8.724	28.845	2.964	13.855
- exprimée	104	622	-	-	61	263	-	-	-	-
DOMINIQUE :										
huile distillée	14.200	32.023	12.197	30.067	10.846	21.515	8.167	19.671	6.508	24.780
- exprimée	1.336	6.061	682	3.015	447	1.655	252	1.003	286	940
GRENADE :										
huile distillée	3.937	10.802	3.487	10.131	4.821	10.024	2.432	5.935	2.177	10.091
SAINTE-LUCIE :										
huile distillée	996	3.146	-	-	1.348	2.382	113	343	-	-
MONTSERRAT :										
huile distillée	221	-	52	-	33	-	106	-	90	-
- exprimée	-	-	138	-	303	-	190	-	196	-
GUYANE BRITANNIQUE :										
huile distillée	3.808	10.492	1.253	2.730	4.853	9.656	3.464	8.173	4.061	18.200
GOLD COAST :										
principalement										
huile distillée	2.809	7.134	679	1.263	195	501	-	-	102	233
NIGERIA :										
probablement										
huile exprimée	-	-	-	2	-	-	23	40	-	-
MEXIQUE :										
principalement										
huile distillée	34.047	100.930	34.878	77.017	44.065	93.386	68.071	199.541	99.699	400.751
HAÏTI :										
huile distillée	3.553	-	2.299	-	2.705	-	-	-	-	-
(c) (d)										
TOTAUX :	82.357	224.305	66.993	150.506	96.729	198.300	91.542	327.552	125.654	508.428

- a) premier semestre
b) dix premiers mois
c) importations aux Etats-Unis
d) année se terminant au 30 Septembre