

LA XVII^e JOURNÉE DE L'AROMATIQUE LOURMARIN, 6 MAI 1972

R. HUET

Comme chaque année, au mois de mai, la Journée de l'Aromatique réunit au Château de Lourmarin, universitaires, chercheurs et industriels spécialisés dans les extraits aromatiques naturels.

Cette journée placée sous les auspices de la Fondation de Lourmarin Laurent Vibert, avec le patronage de M. le Ministre Délégué auprès du Premier Ministre chargé de la Protection de la Nature et de l'Environnement, est organisée par les Ets GATTEFOSSÉ et par les Ets F. VIBERT-PÉTROLE HAHN.

M. NETIEN, Professeur à la Faculté des Sciences de Médecine et de Pharmacie de Lyon, directeur du laboratoire de botanique et de cryptogamie, et M. GRANGER, Professeur à la Faculté de Pharmacie de Montpellier, ont assuré la présidence des exposés et des débats.

Exposés.

«Difficulté de l'identification et du contrôle analytique des essences végétales» par M.J. PASSET, assistant du laboratoire de Chimie organique de la Faculté de Pharmacie de Montpellier.

Les progrès considérables de l'analyse instrumentale permettent d'identifier qualitativement et quantitativement les très nombreux composants d'une essence végétale. Mais, prenant l'exemple du romarin, M. PASSET a montré que pour une même variété botanique, on constate des différences considérables de composition suivant l'origine géographique, la saison, le mode d'extraction de l'essence. Si bien, qu'à son avis il est souvent très difficile de détecter des adultérations éventuelles.

«Étude sur l'essence de Sariette de Perse» par le Professeur M. PARIS, de la Faculté des Sciences pharmaceutiques de Paris.

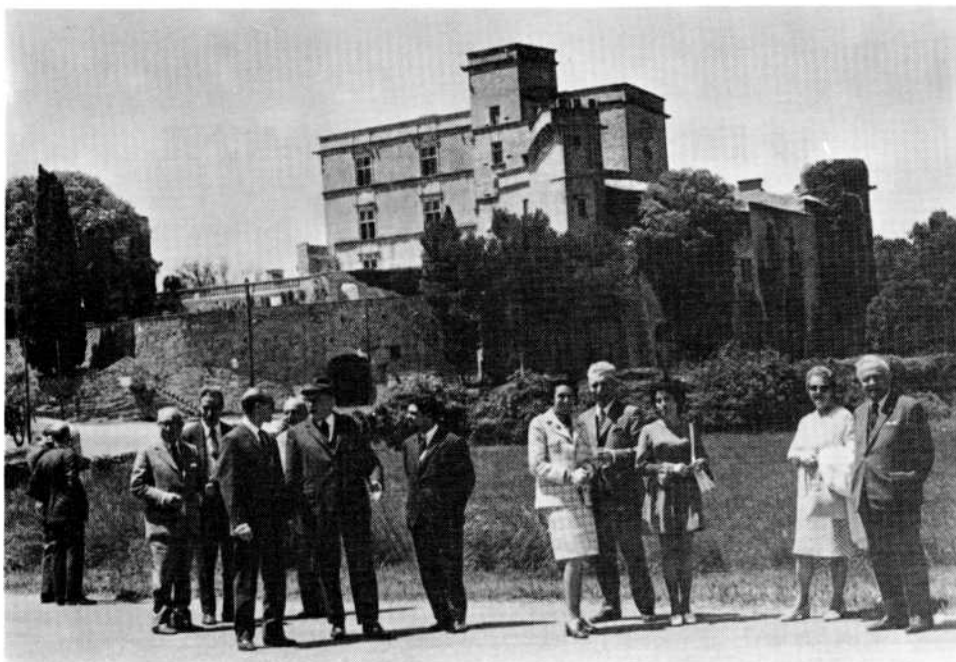
Dans un même ordre d'idée le Professeur PARIS a souligné les grandes différences que l'on rencontre entre variétés à Thymol et variétés à Carvacrol.

«Contribution à l'étude des essences de basilic d'Europe» par A. ZOLA, chef du laboratoire analyse-contrôle des Ets ROBERTET à Grasse.

Après avoir indiqué que le marché de ces essences tendait à se rétrécir, M. ZOLA a comparé des essences de basilic de Grasse avec des essences de basilic provenant des Comores mais extraites de plants de basilic issus de graines importées de Grasse. Malgré cette identité de provenance, l'essence de Grasse se différencie de l'essence des Comores par une teneur en linalol très importante.

«Contribution à l'étude de l'arôme de jus de passiflore» par R. HUET, chef du service des huiles essentielles et arômes de l'Institut français de Recherches fruitières Outre-Mer.

La concentration en composants volatils d'un jus de fruit se situe entre 1 et 30 parties par million. Ce simple fait donne une idée des difficultés d'extraction et d'analyse. L'auteur a comparé les données bibliographiques avec ses propres analyses sur jus frais, jus industriel pasteurisé et extrait aromatique aqueux industriel. Il a constaté que le constituant majeur dans le jus frais, l'hexanoate d'hexyle disparaît presque entièrement dans



Lourmarin, mai 1972.

le jus pasteurisé. Cependant l'arôme typique de la passiflore demeure. Il faut donc admettre que l'arôme typique d'un jus de fruit ne résulte pas uniquement d'un équilibre quantitatif entre les différents composants, mais provient aussi de constituants en quantité mineure, souvent à l'état de trace qu'il est encore très difficile d'isoler.

«Travaux réalisés au Centre technique du Syndicat national des Plantes médicinales, aromatiques, industrielles de Milly-la-Forêt» par P. MAGHAMI, directeur technique.

Ces travaux sont surtout axés sur la lutte contre les prédateurs et les mauvaises herbes, dans le but d'augmenter les rendements. Le centre technique poursuit également des travaux de sélection. L'exemple du fenouil est donné, dont une sélection permet de multiplier par 8 la teneur en anethol des graines.

«Itinéraire vers une forêt fossile» par M. LAFFERE.

L'orateur entraîne l'assemblée dans un magnifique voyage au coeur du Tassili grâce à la projection de diapositives. Il lui fait découvrir le reste d'une forêt de cyprès, témoin d'une ère climatique révolue. Ces arbres dont quelques uns de très grande taille, sont âgés de plusieurs centaines d'années. Mais les graines de leurs fruits ne peuvent plus germer. Leurs branchages sont utilisés par les nomades en décoction pour soigner les maux de gorge, fréquents sous ce climat. Cet itinéraire passionnant se situe à la limite d'une ancienne zone climatique méditerranéenne et de la zone soudanaise. M. LAFFERE donne également un trop rapide aperçu sur la flore et la faune du massif et effleure le domaine de l'ethnologie avec les gravures rupestres conservées dans quelques grottes.

«Souvenirs des Comores» par L.M. ZELLER.

L'orateur, qui a dirigé l'exploitation de plantes à parfum de la Sté COMORES BAMBAAO relate quelques souvenirs pittoresques d'une époque révolue. Il passe en revue les différents essais et succès de l'exploitation.

Cette réunion très agréablement organisée par H.M. GATTEFOSSÉ et par M. et Mme J. VARILLE, vice Président-Directeur général des Ets F. VIBERT-PÉTROLE HAHN s'est poursuivie le lendemain par une journée d'Herborisation dans le massif du Lubéron, sous la direction du Professeur RÉAL, de la Faculté des Sciences de Besançon, directeur du laboratoire de biologie et d'écologie animale de Besançon et de A. PONS, Professeur à la Faculté des Sciences de Marseille.

Mme J. LISLE, conservateur de la Fondation de Lourmarin a fait les honneurs du curieux château de Lourmarin.