

HUILE ESSENTIELLE DE PETITGRAIN PARAGUAY

W. PECOUT*

La climatologie du Paraguay que le tropique du Capricorne partage en deux, est caractérisée par une saison sèche très longue et une saison des pluies courte à fortes précipitations. L'hiver et le printemps sont plutôt doux alors que l'été est très chaud et la température dépasse souvent 40°C. La sécheresse est d'autant plus marquée que l'on va vers l'ouest. Les précipitations sont de l'ordre de 2.000 mm dans la région du Rio Parana, 1.300 à 1.400 mm à Asuncion (capitale du Paraguay) et moins de 1.000 mm dans le Chaco.

La population est surtout composée d'Indiens et de Métis qui parlent l'espagnol et le guarani.

L'agriculture est plutôt de forme traditionnelle avec des cultures vivrières tropicales.

Lors d'un voyage effectué en octobre 1971 dans ce pays, j'ai eu l'occasion de voir exactement ce qu'était la distillation du Petitgrain Paraguay. J'ai notamment visité des installations dans la région de «ITACURUBI de la CORDILLERA» à l'est d'Asuncion.

Elles sont faites sans soins particuliers. On sème les graines de bigaradier et on laisse les sujets pendant un an environ en pépinière avant transplantation. Cette dernière se fait, sans trous de plantation, en simple repiquage à des intervalles de deux mètres sur un mètre, en lignes.

L'aspect des plantations, comme on peut le voir sur la photo 1, est assez décevant, bien qu'il s'agisse d'une plantation récemment coupée. On effectue trois récoltes tous les deux ans en coupant les branches sur un tronc assez court. Il s'agit évidemment de branches non aoûtées portant de jeunes feuilles.

Les planteurs font souvent des cultures intercalaires et les entretiens de ces plantations sont réduits au minimum.

Les branches sont apportées près du distilloir avec des charriots à boeufs. Là on effeuille toutes les branches. La plupart du temps la matière à distiller ne comporte plus du tout de bois ou parfois de très petites branchettes. Ce travail est en général effectué par des femmes.

Les bois servent à alimenter le feu sous la chaudière et les déchets de distillation retirés des alambics serviront à l'alimentation des boeufs de trait. Il paraîtrait que parfois les déchets de distillation sont transportés dans les champs et étalés en mulching, mais je n'ai pas vu de trace de cette restitution dans les champs visités.

Le procédé de distillation est des plus sommaires mais à mon avis très efficace. On obtient une essence parfaitement claire qui est très souvent blanche quand elle sort ; densité relative de 0,876 à 0,886 à 20°C. J'ai pu vérifier moi-même cette densité.

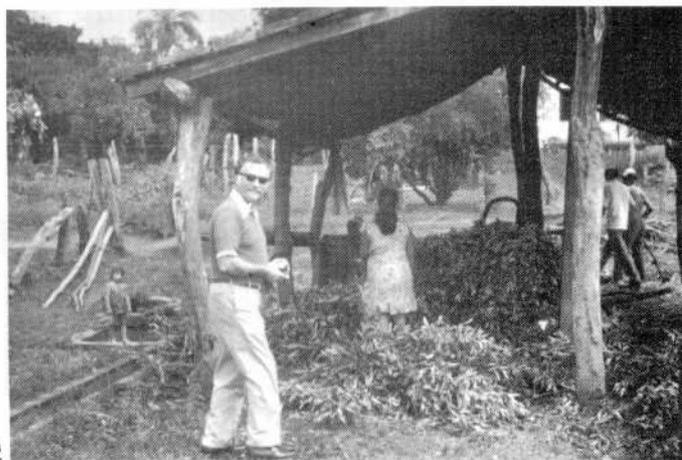
Les alambics sont en bois disposés à même le sol ; ils font environ 500 à 600 litres de capacité. On arrive à charger 300 kg de feuilles. Le couvercle de l'alambic est aussi en bois, il est très soigneusement joint avec de l'argile et maintenu en place par de grosses pierres.

La distillation a lieu en vapeur directe sans eau dans l'alambic et on s'attache à éliminer au fur et à mesure de la distillation le peu de vapeur qui se condense dans l'alambic par un petit trou pratiqué dans le bas de l'appareil, que l'on débouche et rebouche à volonté.

* - Société Comores Bambao, 178 bld Haussmann 75008 PARIS.



1



2



3

Photo 1 - Exploitation de bigaradiers.
 Photo 2 - Entreposage des feuilles.
 Photo 3 - Ensemble de distillation.
 Photo 4 - Alambic et chaudière.
 Photo 5 - Abri pour les opérations de distillation.

5



4



Le réfrigérant est constitué par un tuyau en galvanisé qui court dans un canal en ciment où l'on introduit sans arrêt de l'eau. Le mélange eau/essence est récupéré dans un essencier très simple en cuivre où la décantation se fait sans problème. La distillation étant très lente, l'écoulement doit être environ de 40 à 50 l/heure maximum, mais je n'ai pas eu l'occasion de le vérifier. Le distillat est quelquefois assez chaud. L'huile essentielle est récupérée dans des bouteilles puis transvasée dans des petites dames-jeannes qui seront livrées chez le collecteur.

La «chaudière» est très rudimentaire :

- c'est un fût de 200 litres avec une entrée d'eau bouchée, mais que l'on débouche pour ajouter de l'eau ;
- une sortie de vapeur qui va directement dans l'alambic. L'eau contenue dans le fût est chauffée avec les branches récupérées.

L'ensemble de l'installation est couvert d'un toit de briques ou de chaume et représente environ 30 à 50 m² au sol. Dans la région parcourue je n'ai pas vu d'installation groupant plusieurs alambics.

Les alambics, en pleine période fonctionnent toute la journée et on arrive à faire jusqu'à six passes par jour en distillant chaque passe pendant trois heures environ, une heure étant comptée pour chaque chargement et déchargement. On distille toute l'année mais la meilleure époque pour obtenir une bonne qualité est l'été.

Les rendements sont de l'ordre de 5 p. mille sur les feuilles et sont élevés du fait qu'il n'y a pour ainsi dire pas de bois dans la matière à distiller.

Les exploitations sont de type familial. En général un propriétaire d'alambic loue son appareil au planteur qui amène la matière première à distiller et s'occupe du chargement et déchargement ainsi que de la préparation de la matière première. Le prix de la location d'un ensemble alambic/chaudière était à l'époque de 2,50 F environ par passe.

C'est ainsi je pense, bien que n'ayant pas vu toutes les installations, que se font annuellement les quelques 400 tonnes de Petitgrain Paraguay.

