

# Valorisation De Plantes Aromatiques Et Ma C Dicin

Diversité et valorisation des principales plantes aromatiques et médicinales  
 Plantes aromatiques et médicinales du jardin  
 Etude de la filière des épices, plantes aromatiques et médicinales, et les huiles essentielles  
 Plantes aromatiques et médicinales  
 Valorisation de la Biomasse Vegetale Par Les Produits Naturels  
 Des Plantes Aromatiques et Médicinales (PAM). Valorisation dans la Cosmétologie  
 Valorisation des plantes médicinales et aromatiques de la région de El Heri (province de Khénifra)  
 Contribution à l'étude chimique des constituants volatils extraits des plantes aromatiques de l'Afrique subéquatoriale  
 Plantes aromatiques  
 Petit guide panoramique des plantes aromatiques et condiments  
 Etude chimique des huiles essentielles de plantes aromatiques introduites en Afrique subsaharienne  
 Plantes aromatiques  
 Valorisation de quelques plantes aromatiques et médicinales  
 Les plantes aromatiques et médicinales  
 Possibilités de valorisation économique de plantes médicinales et aromatiques en Guyane  
 Les plantes aromatiques et huiles essentielles à Grasse  
 Les plantes aromatiques  
 Petit guide panoramique des plantes aromatiques et condiments  
 Utilisation des plantes aromatiques et médicinales en agriculture  
 Eléments de la réglementation relative à l'utilisation des plantes aromatiques et médicinales et des huiles essentielles  
 Plantes aromatiques & médicinales  
 Analyse chimique, activités biostatistiques et antioxydantes d'extraits de plantes aromatiques sélectionnées  
 La Culture des Plantes Aromatiques et Médicinales en Bio  
 Les plantes aromatiques et médicinales  
 Mon carré de plantes aromatiques & médicinales  
 Valorisation écotouristique des ressources naturelles  
 Valorisation des plantes médicinales et aromatiques de la région de El Heri (province de Khénifra)  
 Contribution à la caractérisation de plantes aromatiques de Côte d'Ivoire et de Corse  
 Contribution à la valorisation d'une plante aromatique de Corse, *Helichrysum italicum* (Roth) G. Don subsp. *italicum*  
 Valorisation des Plantes Aromatiques et Médicinales Marocaines PAM-MA  
 Plantes aromatiques et médicinales  
 Plantes aromatiques pour votre santé  
 Plantes aromatiques et condimentaires  
 Valorisation du potentiel aromatique de quatre plantes tropicales  
 Réunion scientifique internationale sur la valorisation des productions végétales: cas des produits aromatiques et des huiles essentielles  
 Valorisation chimique des plantes aromatiques du Congo  
 Plantes aromatiques et médicinales  
 Plantes Aromatiques et Médicinales au Maroc  
 Valorisation de Plantes Aromatiques Et Médicinales Du Maroc  
 La culture des plantes aromatiques

*Valorisation De Plantes Aromatiques Et Ma C Dicin* Downloaded from <ftp.bonide.com> by guest

## JAX RILEY

### Diversité et valorisation des principales plantes aromatiques et médicinales

Rebierre  
 Alliaire, aneth, anis vert, aspérule odorante, basilic, bourrache, cerfeuil, citronnelle, coriandre, germandrée petit-chêne, hysop officinale, menthe verte, monarde, oseille, pimprenelle, plantain corne de cerf, poivrier de Chine, romarin officinal, roquette cultivée, sarriette des montagnes, sauge officinale, thym vert, verveine odorante... Découvrez comment semer et cultiver plus de 30 plantes aromatiques et médicinales. De la réalisation pas à pas de votre carré (les matériaux, le lieu, les engrais...) à la récolte de vos plantes, vous passerez par toutes les étapes de leur plantation et de leur taille. Vous trouverez aussi dans ce livre les vertus et points forts de chaque variété, ainsi que des idées d'associations, d'utilisation ou de conservation des plantes, pour terminer par d'astucieuses recettes (tisanes, savon, confitures, beurre, pesto...).

**Plantes aromatiques et médicinales du jardin** FenixX  
 CE TRAVAIL PRESENTE LES RESULTATS DES ETUDES CHIMIQUES MENEES SUR LES HUILES ESSENTIELLES DE PLANTES AROMATIQUES INTRODUITES EN AFRIQUE SUBSAHARIENNE, EN VUE DE LEUR VALORISATION. NOUS AVONS AINSI EFFECTUE: - L'ETUDE SAISONNIERE DES COMPOSANTS VOLATILS DE FEUILLES ET DE RACINES DE ACANTHOSPERMUM HISPIDUM (COMPOSEE) UNE HERBE SPONTANEE RECOLTEE AU CONGO - L'EVALUATION DE L'INFLUENCE DE L'APPORT D'ENGRAIS CHIMIQUE ET ORGANIQUE SUR LA QUALITE DE L'HUILE ESSENTIELLE DE FEUILLES DE CYMBOGON CITRATUS (GRAMINEE) CULTIVE AU BENIN - L'ETUDE DE LA VARIATION INTERSPECIFIQUE DE LA COMPOSITION CHIMIQUE ET DU RENDEMENT EN HUILE ESSENTIELLE DES FEUILLES DE 12 ESPECES DU GENRE EUCALYPTUS (MYRTACEES) ACCLIMATEES AU RWANDA: E. ANCEPS, E. CALOPHYLLA, E. CORNUTA, E. DIVES, E. DIVERSICOLOR, E. FASTIGATA, E. GONIOCALYX E. GUMMIFERA, E. OREADES, E. PATENS, E. PILULARIS ET E. PIPERITA - L'ETUDE DE LA VARIATION INTRASPECIFIQUE DE LA COMPOSITION CHIMIQUE ET DU RENDEMENT EN HUILE ESSENTIELLE DES FEUILLES DE 19 INDIVIDUS DE E. CITRIODORA IMPLANTES AU CONGO  
**Etude de la filière des épices, plantes aromatiques et médicinales, et les huiles essentielles** GRIN Verlag  
 Le travail réalisé est une contribution à la valorisation des plantes aromatiques qui sont une source de produits à forte valeur ajoutée (Huiles essentielles, extraits, résines). Ces produits sont des mélanges complexes dont la valorisation passe par l'étape d'analyse. Avec cet objectif, différentes techniques d'analyse,

CPG-Ir, CPG/SM et RMN-13C ont été utilisées pour déterminer les compositions chimiques des huiles essentielles de *Cymbopogon giganteus*, de *Isolona campanulata* et de *Isolona cooperi* de Côte d'Ivoire, et de *Juniperus oxycedrus* ssp *oxycedrus* de Corse. La RMN-13C utilisée selon la méthode développée par l'équipe Chimie et Biomasse, associée à la CPG-Ir ou à la CPG-Ir et à la CPG/SM a permis l'étude détaillée de la composition chimique de divers échantillons d'huile essentielle et l'étude de la variabilité chimique. Les huiles essentielles sont dominées soit par des monoterpènes : (feuilles de *C. giganteus*), (feuilles et baies de *J. oxycedrus* ssp *oxycedrus*), soit par des monoterpènes et des lactones (feuilles et tiges de *I. cooperi*), soit par des sesquiterpènes (feuilles et tiges de *I. campanulata*), soit par des sesquiterpènes et des isopenténylindoles (racines de *I. cooperi*). Une variabilité chimique a été mise en évidence pour les huiles essentielles de feuilles de *I. campanulata* et de *I. cooperi* et pour les baies et feuilles de *J. oxycedrus* ssp *oxycedrus*. Les potentialités de la RMN du carbone-13 ont été utilisées pour identifier certains constituants des huiles essentielles, absents de nos bibliothèques de spectres, par comparaison des signaux avec les données de la littérature : 5-[(Z et E)-hexylidène]-5H-furan-2-ones, 5- et 7-isopenténylindoles dans les huiles essentielles de *I. cooperi*, (Z)-pentadéc-6-èn-2-one dans celles de *J. oxycedrus* ssp *oxycedrus*. Un extrait au solvant des feuilles de *C. giganteus* a été également étudié et plusieurs composés appartenant à différentes familles ont été identifiés : alcools et méthylcétones à longue chaîne linéaire, le méthoxyparkéol, des stérols en mélange et un dipeptide. Les résultats obtenus témoignent de la bonne adaptabilité de la méthode d'analyse basée sur la RMN-13C à l'étude des mélanges complexes.

**Plantes aromatiques et médicinales** Editions L'Harmattan  
 Plantes aromatiques pour votre santéVous aimez la nature, les plantes et les fleurs?Vous aimeriez savoir comment mieux les connaître pour les utiliser et améliorer votre santé?La vie est aussi faite de plaisirs simples qui peuvent se transformer en pur bonheur facilement Notre collection de livrets pratiques "eGuide Nature" va vous le prouver!Découvrez des petits livres faciles et pas chers qui vont vous aider à faire entrer la Nature dans votre quotidien! Nous adorons cuisiner sainement et préparer toutes sortes de petits plats ou boissons naturelles pour se faire du bien Nous souhaitons partager avec vous nos connaissances utiles et nos astuces pour "apprivoiser" simplement cette Nature dont quelques fois la vie moderne nous éloigne... Vous allez découvrir des petits livres pratiques utiles, toujours à portée de main dans votre smartphone N°8 - La santé dans l'assiette Dans ce huitième numéro nous allons étudier les plantes et faire un petit retour au Moyen-Âge. Je vous décrirai d'abord les propriétés de quelques plantes des plus courantes avec des photos pour les reconnaître

dans la nature au cas où vous auriez envie, comme moi, de les cueillir directement ;-). Il y a certains herbes aromatiques que vous pouvez facilement cultiver dans votre appartement, sur votre terrasse ou dans votre jardin si vous avez la chance d'en avoir un. J'en ai cultivé moi-même pas mal, aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur. Cela vous permettra de profiter non seulement de leur fraîcheur et leurs odeurs envoûtantes, mais ces herbes vont donner encore plus de goût à vos plats, salades ou tisanes. Qu'allez vous trouver dans cet "eGuide Nature"?Un petit retour sur le Moyen-Âge et nos conseils sur les plantesLes vitamines, leur rôle dans l'organisme et les aliments dans lesquels vous pouvez les trouverL'usage culinaire et vertus médicinales des principales plantes+ de 60 photos+ de 20 recettes "santé" Alors, êtes vous prêt(e) à faire entrer la Nature dans votre quotidien?! Oui? On y va! Amicalement, Cristina & Olivier Rebierre  
*Valorisation de la Biomasse Vegetale Par Les Produits Naturels*  
 Guy Trédaniel Editeur

Au cours de cette étude, nous nous sommes intéressés, dans une première étape, à la caractérisation de cinq espèces de plantes aromatiques et médicinales marocaines (*Satureja calamintha*, *Satureja alpina*, *Ammi visnaga* (L.), *Mentha rotundifolia* et *Tetraclinis articulata*) par l'analyse qualitative et quantitative des compositions chimiques de leurs huiles essentielles et la détermination de leurs propriétés antimicrobiennes. Dans la seconde étape, nous avons passé en revue quelques facteurs influençant la composition chimique et la bioactivité des huiles essentielles. Enfin, au cours de la troisième étape, nous avons valorisé les huiles essentielles de deux espèces de plantes aromatiques et médicinales marocaines par la distillation fractionnée et l'étude de leur bioactivité.

**Des Plantes Aromatiques et Médicinales (PAM). Valorisation dans la Cosmétologie** Omn.Univ.Europ.  
 Le sourire d'un jardin, c'est bien cet heureux fouillis de formes et de couleurs, de parfums et d'arômes qui s'envolent jusqu'à votre table. Trop souvent, les herbes culinaires et les condiments ne sont connus que de nom, sans que l'on sache vraiment les reconnaître ni les intégrer à l'art culinaire. 41 plantes, reproduites en couleurs, décrites d'une façon simple et vivante, avec leurs applications culinaires et la manière de les acclimater dans votre jardin, font de cet ouvrage un petit guide très pratique pour tout amateur de jardinage et de bonne cuisine.  
**Valorisation des plantes médicinales et aromatiques de la région de El Heri (province de Khénifra)** Omniscriptum  
 The present work deals with the valorization of the medicinal and aromatic herbs of the region of El Heri (province of Khénifra), especially wild species used in the traditional therapy. Monographs of 30 medicinal and aromatic herbs found in the site are presented with a literature review concerning the chemical

composition, active principles, biologic activities and therapeutic uses. In these monographs are included the medicinal uses in the region by the local population. These plants have a large spectrum of use with predominance the gastric and respiratory pathology. The chemical analysis was permitted to extract by alkalisation followed by acidification and identification, by thin layer chromatography (TLC), of alkaloids in *Borago officinalis*, *Retama sphaerocarpa*, *Rhamnus alaternus*, *Teucrium polium* and *Vitex agnus-castus*. Specific coloration reactions carried out on the decoct of 23 plants allowed us to determine the presence of saponins in 10 plants and tannins in 19 plants. Concerning saponins: 26% of plants contain triterpénic génines and 17% contain stéroïdiques génines. For tannins: 4% of plants tested contain gallic tannins, 43% contain catéchic tannins and 34% contain both gallic and catéchic tannins. The flavonoides screening has been achieved on the water extract of 23 plants, by reactions of colorations and UV detection using TLC. The presence of flavones colorations, flavonols or flavonones were detected in 19 plants using color reaction. Flavonoides were detected by their fluorescent spots under UV light in 23 plants. Tests of anti-microbial activities were run using ethanolic extracts of 17 plants on Gram (+) bacteria: *Staphylococcus aureus*, *Bacillus subtilis*, *Bacillus megaterium* and Gram (-) bacteria: *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Pseudomonas cecapsila* and yeasts: *Candida albicans*, *Saccharomyces cerevisiae*. Among the 17 plants species tested, by the method of wells, 14 presented an activity on at least one microbial strain. Among these plants, *Arbutus unedus*, *Herniaria hirsuta*, *Cistus ladaniferus*, *Cistus laurifolius*, *Pistacia lentiscus* and *Rhamnus alaternus* showed an activity on all bacteria and yeasts tested. For this reason, the ethanolic extracts of *Rhamnus alaternus* was fractionated by column chromatography on silica gel. Five fractions were tested to show that the fraction I3 was the most active on all tested micorbial strains.

#### **Contribution à l'étude chimique des constituants volatils extraits des plantes aromatiques de l'Afrique subéquatoriale** Fleurus

Ce travail a pour objectif de déterminer les spécificités de l'huile essentielle d' *Helichrysum italicum* subsp. *italicum* de Corse et de mettre en évidence les différents paramètres susceptibles d'optimiser son rendement et la qualité de sa composition chimique. Il doit également contribuer à acquérir une meilleure connaissance des besoins nutritifs et des conditions de développement de la plante en étudiant, d'une part, sa composition chimique inorganique et d'autre part, les composantes physiques et chimiques des sols sur lesquels ce végétal se développe dans le milieu naturel. L'analyse de la composition chimique des huiles essentielles a été réalisée par CPG et CPG-SM. Il a été établi des comparaisons entre les compositions chimiques des huiles essentielles d' *Helichrysum italicum* subsp. *italicum* de Corse et de Toscane et celles des huiles essentielles de la sous-espèce *microphyllum* de Corse et de Sardaigne. De même, pour l'immortelle de Corse, ont été mises en évidence les variations de la composition chimique en fonction du cycle végétatif, des paramètres biotiques et abiotiques et des modes d'obtention de l'huile essentielle. La composition chimique inorganique de l'immortelle a été étudiée par ICP-MS, ICP-AES, SAAF/SEAF et colorimétrie en flux continu. De même, la nature chimique des sols sur lesquels se développe la plante a été déterminée. Une étude par partition de variance a permis de mettre en évidence certaines relations triangulaires entre les composantes physico-chimiques du sol, la composition inorganique du végétal et la composition chimique de l'huile essentielle.

*Plantes aromatiques* Editions Artemis

Travail d'étude de l'année 2020 dans le domaine Chimie - Chimie Organique, note: 14.00, , cours: Faculté des Sciences Semlalia, langue: Français, résumé: Ce travail a pour objectif la valorisation de quelques plantes aromatiques et médicinales dans le domaine de la cosmétologie, cette valorisation va permettre à la fin d'élaborer des produits cosmétiques de très bonne qualité, et qui sont présentés dans ce livre. Le Maroc, de par sa situation géographique, constitue un cadre naturel tout à fait original, offrant une gamme complète de bioclimats méditerranéens, favorisant une flore riche et variée avec un endémisme très marquée. Les plantes aromatiques et médicinales connues par leurs propriétés biologiques intéressantes sont utilisées dans divers domaines à savoir en médecine, en pharmacie, en cosmétologie et en agriculture. Les activités biologiques des plantes aromatiques et médicinales sont connues depuis

l'antiquité. Toutefois, il aura fallu attendre le début du 20ème siècle pour que les scientifiques commencent à s'y intéresser. Il existe aujourd'hui approximativement 3000 huiles, dont environ 300 sont réellement commercialisées, destinées principalement à l'industrie des arômes et des parfums. Pour ces raisons, l'étude de ces plantes en vue de leurs applications à la santé humaine demeure une tâche intéressante et utile.

Petit guide panoramique des plantes aromatiques et condiments Fraysse

Nos chemins, nos champs, nos jardins ont pour hôtes des plantes délicieuses. Mais sauriez-vous reconnaître à coup sûr l'aneth ou le cresson de jardin ? Que savez-vous des vertus de la capucine? Quels sont les bienfaits du persil et du cerfeuil, qui parfument si souvent nos petits plats ? D'où vient la noix de muscade ? Peu d'entre nous pourraient répondre à ces questions. Ce petit guide a été conçu pour mieux vous faire découvrir ces plantes qu'on appelle "aromatiques et condimentaires", rencontrées lors de nos promenades ou... dans les rayons des épiceries. Plus de 70 articles complets, précis et illustrés satisferont votre curiosité et vous mettront en présence de ces plantes, certaines familières, d'autres inconnues, pour le plus grand plaisir de vos papilles...

**Etude chimique des huiles essentielles de plantes aromatiques introduites en Afrique subsaharienne** Centre de recherches pour le développement international SUITE A LA PRESENTATION DE LA VEGETATION MARTINIQUE, QUATRE PLANTES TROPICALES SONT CHOISIES AFIN DE VALORISER LEURS EXTRAITS AROMATIQUES. LA COMPOSITION CHIMIQUE DES FRACTIONS VOLATILES DE L'ATOUMAU (*ALPINIA SPECIOSA*), DU GROS THYM (*COLEUS AROMATICUS*), DE LA PETITE CITRONELLE (*PECTIS ELONGATA*) ET DU BOIS DE GAIAC D'AMERIQUE DU SUD (*BULNESIA SARMIENTI*) EST ANALYSEE PAR GC/MS. L'ACTIVITE BACTERIOSTATIQUE ET FONGISTATIQUE DE CES EXTRAITS EST QUANTIFIEE. DIFFERENTES TECHNIQUES D'EXTRACTION ONT ETE EXPERIMENTEES NOTAMMENT UNE TECHNIQUE NOUVELLE MISE AU POINT EN LABORATOIRE D'HYDRODISTILLATION PAR MICRO-ONDES

#### **Plantes aromatiques**

Les plantes aromatiques et huiles essentielles représentent tout un marché de la parfumerie, de la gastronomie, de l'agroalimentaire, et, le précieux produit de la cueillette conduit à bien des questions: quels végétaux cultiver, quel mode de culture adopter, quel type d'extraction, à quel prix et pour quel marché? Inventorier, identifier, observer ces plantes en serres à Antibes, en plein air au jardin d'essai de Grasse a été l'une des préoccupations de l'auteur. Il s'est aussi intéressé à des espèces du monde américain, et de l'antiquité méditerranéenne.

#### **Valorisation de quelques plantes aromatiques et médicinales**

Notre travail s'inscrit dans le cadre de la valorisation, du potentiel aromatique et médicinal des plantes marocaines. Notre choix s'est porté sur le genre *Nepeta* poussant au Maroc sur divers étages bioclimatiques. Les différentes espèces qui composent ce genre ont été étudiées par diverses voies, aussi bien chimique et phytochimique, que pharmacologique et biologique. Les deux parties qui composent ce travail sont distinctes mais complémentaires. La première traite de la phytochimie de quatre espèces choisies du genre *Nepeta*, ainsi qu'une première ébauche d'évaluation par synthèse organique. Une deuxième partie est consacrée aux propriétés biologiques et pharmacologiques des quatre espèces *Nepeta* étudiées. L'ensemble des résultats, suite à des tests pharmacologiques, semble indiquer que les huiles essentielles et les extraits globaux testés, ne sont pas toxiques à dose thérapeutique sans exclure un effet sédatif sur le système nerveux central, avec un pouvoir analgésique périphérique du type acide acétylsalicylique et une action analgésique centrale de type morphinique. Parmi les propriétés biologiques retenues est celle de leur activité antiproliférative

#### *Les plantes aromatiques et médicinales*

Ce travail présente la sélection de 24 plantes aromatiques avec pour objectif leur valorisation. Cette sélection est basée sur des critères économiques, agro-climatiques, botaniques. Les utilisations prévues sont de type traditionnelles dans des secteurs comme le domaine phytosanitaire, le domaine alimentaire en tant que conservateur, et les produits cosmétiques en tant que stabilisants. Nous avons testé, d'une part les 24 huiles essentielles vis-à-vis de microorganismes pathogènes des animaux et végétaux (levures, bactéries, moisissures) d'importance reconnue. D'autre part, l'activité inhibitrice de la peroxydation de l'acide linoléique des labiées et quelques composées a été mesurée. Au préalable, une analyse par

chromatographie en phase gazeuse couplée à un spectrographe de masse de chaque huile essentielle a été effectuée afin de caractériser les molécules responsables à activités considérées. Un rapprochement entre les propriétés physico-chimiques, leur comportement vis-à-vis des compartiments biologiques (fongiques ou bactériens) avec les activités est envisagé et discuté.

#### **Possibilités de valorisation économique de plantes médicinales et aromatiques en Guyane**

CE TRAVAIL, RÉALISE DANS L'OBJECTIF D'UNE VALORISATION CHIMIQUE DES PLANTES AROMATIQUES DU CONGO, PEUT ÊTRE DIVISÉ EN DEUX PARTIES: - LA RÉACTION D'OXIMATION DES BENZALDEHYDES ET DES ALDEHYDES NATURELS EST ÉTUDIÉE (MECHANISME, EFFETS DE STRUCTURE SUR LA CINÉTIQUE DE LA RÉACTION) DANS LA PERSPECTIVE D'UNE MISE AU POINT D'UNE MÉTHODE D'EXTRACTION SELECTIVE DES COMPOSES CARBONYLES À PARTIR DE MÉLANGES NATURELS, ET PLUS PRÉCISEMENT D'HUILES ESSENTIELLES. - LES HUILES ESSENTIELLES OBTENUES À PARTIR D'ÉCHANTILLONS VÉGÉTAUX COURAMMENT UTILISÉS AU CONGO COMME ÉPICES OU AROMATES ONT ÉTÉ ANALYSÉES PAR CHROMATOGRAPHIE EN PHASE GAZEUSE. 12 ESPÈCES, RÉPARTIES DANS 5 FAMILLES DE PLANTES (*CHENOPODIACEAE*, *PERILOPACACEAE*, *PIPERACEAE*, *POACEAE*, *ZINGIBERACEAE*) ONT ÉTÉ EXAMINÉES; LES RESULTATS OBTENUS RÉFLECTENT UNE GRANDE DIVERSITÉ INTER ET INTRASPECIFIQUE DANS LA COMPOSITION CHIMIQUE DES ESSENCES ÉTUDIÉES. LES POSSIBILITÉS D'UNE EXPLOITATION ÉVENTUELLE DE CERTAINS EXTRAITS COMME AROMES ALIMENTAIRES OU COMME CONSTITUANTS DE COMPOSITIONS PARFUMANTES SONT DISCUTÉES

**Les plantes aromatiques et huiles essentielles à Grasse** DANS LA PERSPECTIVE D'UNE VALORISATION DES RESSOURCES VÉGÉTALES AU GABON, UN CRIBLAGE CHIMIQUE A ÉTÉ MÈNE SUR LES HUILES ESSENTIELLES OBTENUES À PARTIR DE TRENTE TROIS (33) ESPÈCES AROMATIQUES APPARTENANT À VINGT CINQ (25) GENRES RÉPARTIS ENTRE LES DIX (10) FAMILLES SUIVANTES : ANNONACEES, BIXACEES, CYPERACEES, EUPHORBIACEES, LAMIACEES, MELIACEES, MYRTACEES, OMBELLIFÈRES, PIPERACEES ET VERBENACEES. TOUS LES ÉCHANTILLONS ÉTUDIÉS ONT ÉTÉ PRÉPARÉS PAR HYDRODISTILLATION DE CERTAINS ORGANES DE LA PLANTE OU DE LA PLANTE ENTIÈRE, ET LES RENDEMENTS EN HUILES ESSENTIELLES OBTENUES VARIENT ENTRE 0,01 ET 5,00%. 200 COMPOSES ENVIRON ONT ÉTÉ IDENTIFIÉS PAR CHROMATOGRAPHIE EN PHASE GAZEUSE (CPG) ET PAR CHROMATOGRAPHIE EN PHASE GAZEUSE COUPLÉE À LA SPECTROMÉTRIE DE MASSE (CPG/SM), AINSI QUE PAR ANALYSE SPECTROSCOPIQUE (RESONANCE MAGNÉTIQUE NUCLEAIRE MULTI-NOYAU) APRES PURIFICATION DES CONSTITUANTS. QUELQUES SIMILITUDES ET CARACTÈRES INTER OU INTRASPECIFIQUES ONT ÉTÉ RELEVÉS EN DÉPIT D'UNE PLUS OU MOINS GRANDE VARIABILITÉ DANS LA COMPOSITION CHIMIQUE DES HUILES ESSENTIELLES ÉTUDIÉES. SUR LA BASE DES RESULTATS OBTENUS, CES ESSENCES ONT PU ÊTRE REGROUPÉES EN TROIS CATEGORIES : - CELLES POUVANT PRÉSENTER UN INTÉRÊT DANS LE DOMAINE MÉDICAL - CELLES POUVANT ÊTRE UTILISÉES EN PARFUMERIE ET EN AGROALIMENTAIRE - CELLES, INTÉRESSANTES SUR LE PLAN ACADEMIQUE.

#### *Les plantes aromatiques*

Wicki Gerbranda cultive et récolte depuis près de 30 ans des plantes médicinales en agrobiologie. Elle effectue des recherches au sein de l'association La Pensée sauvage, où elle lutte pour la légalisation de cette profession traditionnelle. Le respect de la vie de la terre, des plantes et des animaux s'est toujours retrouvé au fil de ses activités : remise en état d'une ferme familiale, éditions techniques et expositions diverses, partage de son savoir avec d'autres peuples. Elle nous invite ici, à comprendre et à acquérir tout le savoir faire nécessaire à l'obtention de plantes vigoureuses et saines : stimuler la vie de la terre et de la plante, apporter des soins, irriguer, protéger et récolter, trier et sécher, puis stocker les plantes obtenues. De lecture facile, ce guide vous servira d'outil de travail, alliant la rigueur scientifique à la clarté de la présentation.

#### *Petit guide panoramique des plantes aromatiques et condiments*

Un petit guide clair pour répondre à toutes les questions sur les plantes aromatiques : les modes de culture, les maladies et les parasites, la récolte, les différentes variétés, etc. De nombreux dessins pas à pas pour les techniques de culture, et des photos de chaque espèce.

Utilisation des plantes aromatiques et médicinales en agriculture  
Éléments de la réglementation relative à l'utilisation des plantes aromatiques et médicinales et des huiles essentielles