

HORIZONS

RÉCOLTE ET DISTILLATION DE LA LAVANDE EN VUE DE L'OBTENTION DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

L'obtention de l'AOC lavande demande d'importantes précautions depuis la récolte jusqu'au stockage, en passant par la distillation afin de garantir au produit la meilleure qualité, d'un point de vue analytique mais aussi et surtout olfactif. Aussi, cette fiche permet de rappeler quelques précautions nécessaires sur ce qu'il faut faire, ce qu'il faut éviter de faire, et aussi ce sur quoi on ne peut agir directement, l'objectif étant que chacun puisse produire la meilleure qualité possible, dans les meilleures conditions.

LES ÉLÉMENTS MAÎTRISABLES

Le motif de refus analytique le plus fréquent est la teneur en alpha terpinéol trop élevée.

Ce constituant est appelé produit de dégradation car, il n'est pratiquement pas présent à l'origine dans la plante, mais il est fabriqué pendant la distillation, lorsque la réaction d'hydrolyse transforme l'acétate de linalyle en linalol. L'alpha terpinéol est donc utilisé comme marqueur de l'hydrolyse, un indicateur du taux de dégradation qu'il y a eu pendant la distillation.

Ce phénomène d'hydrolyse est aggravé par deux facteurs :

L'humidité

Plusieurs paramètres vont agir sur l'humidité, aussi, il convient de les limiter le plus possible. Le taux d'humidité dans la plante est la principale source d'eau dans le végétal. En dessous d'un taux d'humidité de 55% dans la plante, il est possible d'obtenir un taux d'alpha terpinéol conforme aux normes de l'AOC. Par conséquent si le taux d'humidité est supérieur à ce seuil au moment de la récolte, un préfanage de quelques heures est nécessaire.

La rosée ou la pluie vont aussi agir sur l'humidité, il faut donc éviter ces facteurs aggravants.

Le primage de la chaudière (gouttelettes d'eau dans la vapeur) est aussi une source d'eau supplémentaire, qu'il faudra éviter en surveillant la qualité de l'eau de la chaudière. La présence d'eau en fond de cuve ou de caisson en fin de distillation doit vous alerter sur un problème de primage qu'il faut éviter absolument.

La durée de distillation peut aussi aggraver l'hydrolyse, car c'est une réaction chimique qui se produit à une certaine vitesse, et plus la durée est longue, plus elle est importante.

Cela signifie donc qu'il faut pouvoir distiller en totalité sur un temps court, ce qui nécessite un débit de vapeur bien adapté à la taille du contenant. Si la distillation n'excède pas 45 minutes, l'hydrolyse est maîtrisée.

Attention : il ne faut surtout pas raccourcir la distillation pour entrer dans ce délai, car alors il manquerait les composés de queue de distillation, qui sont très importants pour l'aspect olfactif. **Il faut donc tout distiller, mais suffisamment rapidement.**

Le stade de maturité au moment de la récolte va agir à la fois sur le taux d'humidité (en diminution avec l'avancement de la maturité) et

sur la composition de l'huile essentielle dans la plante. Les essais en cours, sur ce sujet, font apparaître que des constituants comme le linalol ou le terpinène 1-ol-4 augmentent avec la maturité, tandis que le cis beta ocimène ou l'acétate de lavandulyle ont tendance à diminuer.

Toutefois, ces résultats demandent à être confirmés. L'idéal est donc de centrer la récolte autour du stade optimal, se situant quelques jours après le maximum de floraison.

QUELQUES PRÉCAUTIONS IMPORTANTES À RESPECTER

Les pollutions sont une cause fréquente de refus. Les **pollutions végétales** sont dues à la présence d'adventices dans la parcelle, qui même en très faible quantité peuvent dégrader le lot sur le plan olfactif. Les cas les plus courants sont la pollution par de l'hysope, du millepertuis, de la sarriette, de la menthe sauvage, ... La **pollution par l'alambic** est également fréquente, et notamment la pollution de la lavande par du lavandin, provenant d'un nettoyage insuffisant ou de l'absence d'essenciers distincts. Enfin, **le fût de stockage** peut aussi être source de pollution s'il est en mauvais état, ou non nettoyé.

Lorsque vous avez un **lot douteux**, pour lequel un incident a eu lieu, **mettez le à part** car vous risquez de polluer tout le fût.

Ne tirez l'huile essentielle de l'essencier que lorsque la **distillation est totalement terminée**,

ainsi, le produit que vous mettez dans le fût est représentatif de la totalité de la passée.

En cas de **préfanage**, **ne stockez pas le végétal sur des épaisseurs trop importantes et trop tassé**, car sinon il peut se mettre à fermenter, dégradant ainsi l'huile essentielle et lui donnant une mauvaise odeur.

La durée de préfanage doit être adaptée pour arriver au taux d'humidité recherché, mais ne devrait pas durer plus longtemps, car les pertes en huile essentielle par évaporation deviennent alors trop importantes.

Le stockage est une étape importante. En plus de la propreté et de l'état des fûts, il est préférable d'avoir **des fûts pleins, fermés, entreposés dans un local avec de faibles variations de température**.

LES ÉLÉMENTS DIFFICILEMENT MAÎTRISABLES

Malgré toutes les précautions que l'on peut prendre, certains lots sont parfois refusés pour des raisons sur lesquelles on ne peut agir.

Les effets année : en fonction des conditions climatiques de l'année, la qualité du produit peut être différente, et d'autre part, selon les années, le taux d'humidité moyen est plus ou moins élevé. Par exemple, en 2003, les teneurs en camphre et en cinéole étaient beaucoup plus élevées que d'habitude, de même que l'indice d'acide, mais c'était aussi une année où le végétal était très sec, ce qui s'est traduit par des teneurs en alpha terpinéol plus faibles que d'habitude.

Les effets terroir : l'incidence du micro climat, associé à un type de sol et à la sélection naturelle qui se produit dans les populations de lavande, et éventuellement la sélection réalisée par l'homme, conduisent à des typicités sur certains secteurs géographiques. Par exemple, sur certains secteurs de la Drôme, on rencontre systématiquement des teneurs faibles en terpinène 1-ol-4, cis beta ocimène, trans beta ocimène.

Rédaction : Bert CANDAELE (CRIEPPAM), en collaboration avec Jean-François DEVAUX (Chambre d'Agriculture 84)

Mise en forme : Eric CHAISSE (CRIEPPAM)

Secrétariat : CRIEPPAM : Z.I. St Joseph – 04 100 MANOSQUE – Tél : 04 92 87 70 52

Horizons Bleus est une publication de CRIEPPAM

Réalisé avec le concours financier de l'ONIPPAM, les **Conseils Régionaux PACA et Rhône-Alpes** et l'ADAR.