



Les Normes Qualités Des Huiles Essentielles

Présenté par

Docteur BOUCHAREB Abdelmadjid

Expert senior en production durable d'huiles essentielles

Introduction

Définition

Les huiles essentielles sont utilisées dans de nombreux domaines et ont trouvé leur place dans notre quotidien : elles peuvent rentrer dans la composition de produits d'aromathérapie, de parfums d'ambiance, de cosmétiques, de compléments alimentaires ...

Au-delà des prérequis réglementaires et des obligations spécifiques à chaque marché d'applications visé, les huiles essentielles peuvent être couvertes par un large nombre de normes et de labels de qualité.

Introduction

Importance de la qualité

La qualité des huiles essentielles est essentielle pour garantir leur efficacité, leur sécurité et leurs bienfaits thérapeutiques. Voici pourquoi la qualité est si importante :

1. Efficacité thérapeutique

Les huiles essentielles de haute qualité contiennent les composés biochimiques actifs en concentration optimale. Si une huile est diluée ou altérée, son efficacité pour des usages tels que l'aromathérapie, les soins cutanés ou la gestion du stress est compromise.

Introduction

Importance de la qualité

2. Sécurité et toxicité

- Les huiles essentielles de mauvaise qualité peuvent contenir :
 - *Contaminants* : pesticides, métaux lourds ou solvants chimiques.
 - *Adjuvants ou diluants* : souvent ajoutés pour réduire les coûts, mais pouvant causer des irritations ou des réactions allergiques. Une huile pure et non altérée est beaucoup moins susceptible de provoquer des effets indésirables.

Facteurs Influant sur la Qualité des Huiles Essentielles

Origine botanique et géographique

- ***Espèce botanique précise*** : L'étiquette doit mentionner le nom latin de la plante (par exemple, *Lavandula angustifolia* pour la lavande fine). Cela évite toute confusion entre des plantes proches mais ayant des propriétés différentes (ex. *Lavandula angustifolia* vs *Lavandula latifolia*).
- ***Origine géographique*** : La qualité d'une huile essentielle peut dépendre du climat, du sol et de la méthode de culture de la plante.

Facteurs Influant sur la Qualité des Huiles Essentielles

Moment de la récolte

- La concentration des composés volatils varie selon les saisons et le moment de la journée.
- Les plantes doivent être récoltées à leur pic de maturité pour garantir une huile de qualité.
- Les huiles essentielles issues de plantes sauvages sont souvent prisées pour leur richesse chimique.

Facteurs Influant sur la Qualité des Huiles Essentielles

Méthode d'extraction

- ***Distillation à la vapeur d'eau*** : méthode la plus courante et adaptée pour la majorité des plantes , Cette méthode préserve les composés volatils et garantit une bonne qualité.
- ***Pression à froid*** : utilisée pour les agrumes. Permet d'obtenir des huiles essentielles riches en zestes.,
- ***Extraction au solvant*** : L'absence de solvants chimiques est indispensable pour les huiles dites "pures". Ces huiles sont parfois appelées "absolues" et ne sont pas toujours considérées comme des huiles essentielles à usage thérapeutique.
- ***Extraction au CO2 supercritique***: utilisée pour donner des huiles pures de très bonnes qualités et sans déchets

Facteurs Influant sur la Qualité des Huiles Essentielles

Conditionnement et Conservation

► **a. Emballage**

- Les huiles essentielles doivent être conditionnées dans des flacons en verre teinté (ambré ou bleu) pour protéger leur sensibilité à la lumière.
- Les bouchons doivent être hermétiques pour éviter l'oxydation.

► **b. Conservation**

- Stockage dans un endroit frais, sec, et à l'abri de l'air.
- Durée de conservation : Environ 2 à 5 ans selon l'huile (les agrumes sont plus fragiles et se conservent moins longtemps)

Critères de qualité

Pureté

- . Une huile essentielle de qualité doit être 100 % pure, c'est-à-dire qu'elle ne doit pas être diluée ou mélangée avec d'autres substances (huiles végétales, solvants, etc.).

Critères de qualité

Authenticité

- . Elle doit être 100 % naturelle, c'est-à-dire issue uniquement de la distillation ou de l'expression, sans ajouts synthétiques.

Critères de qualité

Propriétés organoleptiques

- . ***Odeur*** : Doit correspondre à celle de la plante d'origine.
- . ***Couleur*** : Peut varier selon l'huile, mais doit rester dans une fourchette typique.
- . ***Texture*** : Légèrement huileuse, mais non grasse (ne laisse pas de résidu gras).

Critères de qualité

Analyse chromatographique

- Pour garantir la pureté et l'authenticité d'une huile essentielle, les laboratoires procèdent à des analyses poussées :
 - Une analyse par chromatographie en phase gazeuse (CPG) et spectrométrie de masse permet de vérifier la composition chimique précise et l'absence de contaminants.

Qualité sanitaire

➤ *Absence de contaminants*

- Les huiles essentielles doivent être exemptes de métaux lourds, pesticides, solvants, ou autres substances nocives.

➤ *Traçabilité*

- Le producteur ou le distributeur doit fournir des informations complètes sur l'origine, la production, et les analyses effectuées.

➤ *Conservation*

- Une huile essentielle de qualité est conditionnée dans des flacons en verre ambré ou bleu pour la protéger de la lumière.
- Elle doit être stockée dans un endroit frais, à l'abri de l'air et de l'humidité.



Normes et réglementations

introduction

- . Les normes et réglementations encadrant les huiles essentielles varient selon les pays et les régions.
- . Ces règles garantissent la qualité, la sécurité et l'usage approprié de ces produits, notamment pour des applications thérapeutiques, cosmétiques ou alimentaires. Voici un aperçu des principaux éléments à considérer

Normes de référence internationales

Normes ISO spécifiques (Organisation internationale de normalisation)

- ➔ Les huiles essentielles sont soumises à des normes ISO qui établissent des critères de qualité, de pureté, et de composition chimique. Par exemple, les normes ISO 3515 pour la lavande ou ISO 4730 pour l'arbre à thé.
- **Les propriétés physiques** : incluent la densité, l'indice de réfraction, et la rotation optique.

Normes de référence internationales

Normes ISO spécifiques (Organisation internationale de normalisation)

- **Codex Alimentarius** : Il définit les standards pour les huiles essentielles utilisées dans l'alimentation, garantissant leur sécurité et leur pureté.
 - ➔ Ces normes garantissent que les huiles essentielles répondent à des exigences minimales de qualité.

Normes de référence internationales

Réglementations européennes

- **REACH (Registration, Evaluation, Authorisation and Restriction of Chemicals)** : Les huiles essentielles utilisées dans l'industrie (cosmétiques, produits chimiques) doivent être enregistrées et évaluées pour leur sécurité environnementale et sanitaire.
- **CLP (Classification, Labelling and Packaging)** : Les huiles essentielles doivent être étiquetées conformément à leurs dangers (toxicité, inflammabilité, sensibilisation cutanée, etc.).

Normes de référence internationales

Réglementations européennes

- **Règlement (CE) n° 1223/2009 sur les cosmétiques** : Lorsqu'une huile essentielle est utilisée dans un produit cosmétique, elle doit être évaluée pour son innocuité et respecter des limites strictes pour certains composants allergènes.
- **Règlement (CE) n° 1334/2008 sur les arômes alimentaires** : Les huiles essentielles destinées à l'alimentation doivent figurer dans la liste des substances autorisées.

Normes de référence internationales

Réglementations en France

- **Agence Nationale de Sécurité Sanitaire (ANSES)** : Elle veille à l'évaluation des risques des huiles essentielles pour la santé humaine et animale, notamment pour les usages thérapeutiques.
- **Pharmacopée française et européenne** : Les huiles essentielles utilisées en pharmacie doivent répondre à des critères stricts concernant leur qualité et leur pureté.

Normes de référence internationales

Réglementations en France

- **Encadrement des allégations** : Toute allégation thérapeutique doit être validée par l'ANSM (Agence Nationale de Sécurité du Médicament) et respecter les directives sur les médicaments à base de plantes.

Étiquetage

Nom et identification du produit

- Nom scientifique de la plante (en latin, par ex. *Lavandula angustifolia* pour la lavande).
- Nom commun de l'huile essentielle (ex. "Huile essentielle de lavande").
- Partie de la plante utilisée (ex. "fleurs", "feuilles", "écorce").
- Le mode d'extraction (ex. "distillation à la vapeur d'eau", "expression à froid").

Étiquetage

Origine et fabrication

- Origine botanique et géographique (ex. "Origine : France").
- Numéro de lot ou de série.
- Date limite d'utilisation optimale (DLUO) ou mention de la durabilité.

Étiquetage

Composition et pureté

100% pure : Indiqué sur l'étiquette sans mélange avec d'autres substances.

100% naturelle : Extraite sans transformation chimique.

100% intégrale : Contenant tous les composants aromatiques sans modification après extraction.

Chémotypée (HECT) : Indique le profil chimique précis (par exemple, thym à thymol ou linalol).

Étiquetage

Informations réglementaires

- **Pictogrammes de danger** conformément au règlement CLP (si nécessaire).
 - Exemples : corrosif, inflammable, nocif, irritant, etc.
- **Mentions de danger (H) et conseils de prudence (P)**, comme :
 - P102 : Tenir hors de portée des enfants.
- Informations sur les allergènes potentiels (ex. limonène, linalol).

Étiquetage

Coordonnées du fabricant ou distributeur

Nom, adresse complète et coordonnées (téléphone ou e-mail) du fabricant ou distributeur.

Les différents labels et certifications

Label BIO (Agriculture Biologique)

Indique que l'huile essentielle est issue de l'agriculture biologique, sans utilisation de pesticides ou d'engrais chimiques.

Les différents labels et certifications

H.E.B.B.D.

(Huile Essentielle Botaniquement et Biochimiquement Définie)

Ce label garantit que l'huile essentielle est 100 % pure, naturelle, intégrale et non modifiée.


Les différents labels et certifications

H.E.C.T. (Huile Essentielle ChémoTypée)

Similaire au label H.E.B.B.D., il met l'accent sur la précision du chémotype de l'huile essentielle, garantissant sa composition biochimique.

Conseils pour choisir des huiles essentielles de qualité

- Vérifiez le nom botanique
- Privilégiez des huiles 100% pures et naturelles
- Choisissez des huiles issues de l'agriculture biologique
- Observez la méthode d'extraction
- Faites attention à l'origine géographique
- Recherchez des flacons adaptés flacons en verre ambré ou bleu
- Faites confiance à des marques reconnues
- Évitez les prix anormalement bas



*Merci Pour Votre
Attention*