

Huiles essentielles - Tagète

La tagète a été introduite assez récemment à Madagascar. Elle pousse sur les hautes terres centrales entre 1 000 et 2 000 mètres. On la rencontre sur des terrains de culture abandonnés. Elle pousse spontanément et en abondance.

C'est une plante annuelle de 40 à 50 cm de hauteur. Elle est en période de fructification de février à mai. La taille des fleurs varie de 5 à 8 cm de diamètre.

L'huile est extraite des parties aériennes fleuries récoltées par cueillette et collecte auprès des paysans.

Tagète

Nom latin	Tageta bipinata
Nom anglais	Tegete, Mexican mint, Mexican marigold
Famille	Astéracées
Origine	Madagascar, hauts plateaux, centre et centre sud.
Principaux constituants	Limonène, tagétone, ocimène
Organe sécréteur	Parties aériennes fleuries
Procédé d'extraction	Distillation par entraînement à la vapeur d'eau.
Propriétés organiques	• Aspect : liquide limpide • Couleur : orange, vers le rouge en vieillissant • Arômes : intense fraîche, légèrement fruitée, odeur de pomme verte
Propriétés en aromathérapie	Antispasmodique, digestif, diurétique, stomatique
Usage traditionnel	Problèmes de digestion, maux d'estomac, acné, hémorroïdes.
Conseils d'utilisation	Huile de massage, diffuseur d'arôme en mélange avec d'autres huiles
Précautions particulières	Aucune