

sommaire

■ Introduction	6
■ Histoire de la lavande	8
Antiquité	9
Moyen Âge	9
Du XVII ^e au XVIII ^e siècles	10
XX ^e siècle : lavanderaies naturelles et cultivées	13
■ Botanique	16
Variétés de lavandes et lavandins	18
Floraison et cueillette	25
■ Techniques de récolte	30
Culture manuelle traditionnelle	31
Mécanisation de la coupe	35
Récolte pour la production de fleurs mondées ou de bouquets de fleurs séchées	38
Valorisation des déchets de la lavandiculture	40
■ Techniques d'extraction des arômes	42
L'enfleurage	43
La distillation	44
Distillation à feu nu	49
Distillation à la vapeur	51
Distilleries privées	52
Coopératives	53
L'extraction par solvants	58
La concrète	59
L'absolue	59
Le head space	59
■ Les huiles essentielles de lavande et lavandin	60
Les critères analytiques	61
L'huile essentielle de lavande AOP de Haute-Provence	63
Caractéristiques de quelques huiles essentielles	64
L'huile essentielle de lavande synthétique	66
Les communes d'huile essentielle	66

■ Commercialisation des huiles essentielles	68
Essences falsifiées et méthodes pour les détecter	69
Commercialisation des essences au début du XX ^e siècle	70
Marché des essences aujourd'hui	72
Succès commercial des essences : tradition, naturel, santé	73
■ Usages aromatiques, cosmétiques, médicaux et industriels des huiles essentielles	74
Les fleurs de lavande : préparation et utilisation	76
Infusion, décoction, macération	76
Odeurs et fumées pour parfumer et désinfecter l'air	76
Sachets de lavande, pots-pourris et pommes de senteur	78
Utilisation des huiles essentielles de lavande	89
Gouttes d'Angleterre céphaliques ou de Goddard	90
Embaumements	91
Eaux de toilette et parfums	92
Usages industriels	94
Dorure ou argenture des verres et des porcelaines	94
Dissolvant pour vernis	95
Préparation du phosphore luminescent	95
■ Production de la lavande française aujourd'hui	96
La principale zone de production	97
Zones secondaires de production	97
Dépérissement des lavandes	100
État de la production	101
Diminution des surfaces cultivées	102
Plans de relance	102
Labels AOP et BIO	103
■ Médiatisation de la lavande	106
Développement du tourisme : fêtes et foires	107
Routes de la lavande	109
Commanderie de la lavande	110
Lavande et gastronomie : une innovation	110
■ Petit lexique	114
■ Recettes de cuisine	115
■ Conclusion	120
■ Bibliographie	121
■ Adresses utiles	124
■ Remerciements	127