

LA PARFUMERIE MODERNE

Les graminées aromatiques — L'huile de citronnelle.

Parmi les plantes aromatiques très nombreuses, actuellement utilisées pour l'extraction des huiles essentielles, il est un assez grand nombre de graminées intéressantes pour la parfumerie. Le fait est très généralement ignoré du public et nous devons bien reconnaître qu'elles sont encore mal connues des spécialistes. Mises en oeuvre à peu près uniquement par les indigènes des pays exotiques où on les rencontre, il en résulte une certaine confusion dans l'origine botanique, confusion que complique encore singulièrement la co-existence d'une foule de variétés et sous-variétés d'un même genre, présentant entre elles des différences de détail qu'est venue aggraver la culture. Une même plante présente, en effet, des différences morphologiques assez grandes, suivant qu'elle a cru spontanément, sous la seule dépendance du milieu, ou, au contraire, que l'intervention de l'homme s'est fait sentir par des façons culturales et des fumures plus ou moins rationnelles, extrêmement variables dans leurs effets. Aussi, suivant les auteurs qui ont eu à s'occuper de la question, telle huile est indiquée comme provenant de plantes classées dans des genres différents. C'est le cas, notamment de la "citronnelle". Pour les uns, c'est un "andropogon"; pour les autres un "cymbopogon". Il est vraisemblable d'admettre que ces deux genres sont très voisins, mais leur étude botanique étant encore fort imparfaite, il reste malaisé d'affecter une origine précise à chacune des diverses huiles aromatiques issues de graminées. Avec le genre *Vetiveria*, qui a déjà fait l'objet d'une étude dans ces colonnes, il semble bien que les deux genres précédents englobent la majeure partie des graminées intéressant le parfumeur.

Sous le bénéfice des réserves qui précèdent, nous pouvons aborder l'étude de l'"huile de citronnelle", "citronella oil" des Anglais. La citronnelle est une plante herbacée dont l'aire géographique, extrêmement vaste, comprend Ceylan, Java, Hong-Kong, Singapour, la Jamaïque, les Antilles, la Guadeloupe, les Comores, Madagascar, le Brésil, le versant Pacifique du Mexique, certaines régions de l'Afrique orientale, la Côte-d'Or, etc. Ceylan et Java sont les deux seuls centres producteurs dignes de retenir l'attention. D'après les plus récents travaux publiés par le "Bulletin de l'Institut Impérial de Londres," l'huile de citronnelle présenterait des qualités très différentes suivant qu'on a affaire à l'une des trois variétés productrices Maba-pengiri, Lena-batu et Mana, au moins en ce qui concerne l'huile de Ceylan. La dernière croît uniquement à l'état spontané, tandis que les deux autres sont l'objet de cultures régulières. On incline aujourd'hui à penser que Lena-batu et Mana seraient une même et seule plante, le *Cymbopogon Nardus*, dont la première représente la forme cultivée et l'autre la forme sauvage. Ces deux formes sont nettement départagées par le rendement qui, tant en quantité qu'en qualité, se montre en faveur de la plante cultivée. Aussi, pour le parfumeur, les "Mana", ne présentent-elles aucun intérêt pratique. Encore que bien supérieures, les huiles de "Lena-tabu" ne sauraient prétendre à concurrencer les "Maha-pengiri", tirées du *Cymbopogon Winterianus*, qui ont valu leur renommée aux huiles de citronnelle de Ceylan, de Java et de la Côte d'Or. Par contre, cette variété se montre beaucoup plus exigeante au point de vue de la qualité du sol, de l'humidité, des soins culturaux et des fumures.

En altitude, les citronnelles se répartissent entre 2.000 et 7.000 pieds. La reproduction se fait par semences ou par fragments de collets munis de racines, qu'on sème ou repique, un peu en toutes saisons, mais de préférence quelque temps avant la période des pluies. On débroussaille et trace des

lignes, de façon à laisser entre les touffes l'espace optimum de 3 pieds $\frac{1}{2}$. Très souvent, à Ceylan, les plantations sont beaucoup plus serrées et la végétation s'en ressent fâcheusement. Il est des champs qui présentent jusqu'à 100.000 plantes à l'hectare (2 acres $\frac{1}{2}$) alors que les meilleurs planteurs estiment suffisamment garni un terrain couvert de 30.000 à 40.000 citronnelles à l'hectare. Les circonstances les plus favorables à la végétation sont une forte humidité atmosphérique, mais une faible humidité souterraine. Il faut, par suite, des sols bien perméables, se ressuyant bien, car les racines s'accommodent mal du contact de l'eau stagnante et le drainage s'est imposé en bien des situations, surtout pour le *C. Winterianus*, qui se montre, à beaucoup près, le plus délicat. On se contente, en général, de deux binages annuels pour assurer la destruction des plantes adventives, et, au début de la floraison, on répand un mélange de fumier et de cendres végétales, celles-ci apportant les sels minéraux insuffisamment représentés dans celui-là.

Un an après la plantation, on procède à la récolte qui va en augmentant les trois premières années, pour décroître ensuite assez rapidement. C'est d'ailleurs sur les buissons de trois ans, à l'apogée de leur vigueur, qu'on prélève les rhizomes destinés aux plantations. Le rendement est extrêmement variable d'un point à l'autre, car il est sous la dépendance de nombreux facteurs: terrain, climat local, circonstances atmosphériques de l'année, qualité des rhizomes plantes, façons culturales, engrais, moment de la récolte, etc. Il est incontestable que de grands progrès restent à réaliser par des expériences méthodiques sur cette culture. L'attention des planteurs doit se porter surtout sur la sélection, à peu près inexistante encore, des rhizomes destinés à la reproduction, sur les propriétés physiques du sol, les engrais et le stade de la végétation qui convient le mieux à la récolte. Il importerait aussi de ne pas laisser aussi longtemps le sol occupé par les mêmes plantes, qu'on laisse parfois 20 et 25 ans sans renouveler la plantation, alors que, depuis des années, les rendements ne sont plus économiques. Dans la période active, les rendements moyens, traduits en chiffres sont de 12 à 14 dollars de bénéfice net à l'hectare (2 acres $\frac{1}{2}$). Mais il n'est pas douteux que par des méthodes rationnelles, on parviendrait à augmenter considérablement ces bénéfices.

Les feuilles fraîches sont distillées à la vapeur et Ceylan compte aujourd'hui des centaines d'appareils perfectionnés. On n'y constate pas moins de très grandes différences dans la composition des huiles obtenues et les explications qui précèdent nous en montrent clairement la cause. Il est à présumer que, peu à peu, en dehors de toute autre amélioration agronomique, on abandonnera les "mana" pour se livrer exclusivement à la production de l'essence de "Maha-pengiri". Dans la moyenne, l'huile de Ceylan est un peu inférieure à l'huile de la Jamaïque, laquelle est un peu moins estimée que celle de Java. La Réunion nous offre aussi un champ appréciable pour la culture de ces intéressantes graminées, mais il est encore de grands progrès à réaliser dans cette île, car le rendement y est seulement de 2 livres d'essence pour 1.600 livres de feuilles. Ajoutons, enfin, que les feuilles épuisées constituent un sous-produit qui n'est pas sans valeur puisque, depuis des années déjà, on les utilise à Ceylan comme matière première d'une bonne pâte à papier.

L'huile de citronnelle sert à parfumer les savons et de nombreuses pommades; mais, plus encore, on l'emploie aujourd'hui dans la fabrication du géraniole, par simple traitement au bisulfite de soude, saponification à la potasse alcoolique, puis distillation dans un courant de vapeur d'eau. On en extrait aussi du citral en vue de la fabrication de la violette artificielle. Comme la plupart des essences, l'huile de