



CONSEIL SPÉCIALISÉ PPAM

Séance du 2 mars 2017

FOCUS IMMORTELLE (HELICHRYSE)

L'HELICHRYSSE

Production, utilisations, marchés



La sommité fleurie est récoltée durant la période de floraison en juin, juillet.

SOMMAIRE



- 1/ Histoire et étymologie
 - 2/ Caractéristiques botaniques
 - 3/ Pays producteurs
 - 3.1 - Aire de répartition
 - 3.2 - Cueillette
 - 3.3 - Culture
 - 4/ Production
 - 5/ Distillation
 - 6/ Composition chimique de l'huile essentielle
 - 7/ Destinations et formes de commercialisation
 - 7.1 - Aromathérapie
 - 7.2 - Phytothérapie
 - 7.3 - Cosmétique
 - 7.4 - Parfumerie
 - 7.5 - Agro-alimentaire
 - 8/ Marchés
 - 9/ Modes commercialisation
 - 10/ Réglementation
- Conclusion

1/ Histoire et étymologie

L'interprétation la plus courante viendrait du grec helios (soleil) et de chrysos (or) couleur de ses capitules jaunes et brillants.

Ainsi l'immortelle est connue depuis l'époque gréco-romaine. Selon l'Odyssée (Homère), Ulysse, héros de la mythologie grecque, fit naufrage sur une île et rencontra une femme du nom de Nausicaa qui était aussi belle qu'une déesse. Son secret de beauté tenait alors à l'usage d'huile d'immortelle. Une fleur qui ne se fane jamais, même après avoir été cueillie !

Il est dit aussi qu'Apollon, dieu grec des guérisons, des purifications et des arts avait l'habitude de rendre ses oracles à Delphes en arborant une tiare d'hélichryse pour rappeler au monde son immortalité.

Elle fait partie des espèces aromatiques qui donnent au maquis corse une odeur rappelant le curry, faisant dire à Napoléon « *qu'il sentait son pays avant même d'y avoir posé le pied* ».

Autrefois, l'immortelle appelée en Corse *murza* ou *marella* considérée comme envahissante, était utilisée pour brûler les soies des porcs abattus mais également comme bactéricide ou encore comme assainisseur d'air lors de l'épidémie de grippe espagnole.

L'appellation « *italicum* » se rapporte à l'Italie, pays où la plante a été décrite pour la première fois par G. DON en 1830.

2/ Caractéristiques botaniques

Dans la famille des Astéracées l'immortelle regroupe quelques centaines d'espèces du genre *Helichrysum* dont ***Helichrysum italicum*** qui est composée de 6 sous-espèces :

- *italicum*
- *microphyllum* (Corse, Sardaigne, Baléares, Crête)
- *serotinum* (Sud de la France, Nord-Ouest de l'Afrique)
- *pseudolitoreum* (Sardaigne, Sicile, Côte Ouest de l'Italie)
- *siculum* (Italie, Tunisie)
- *picardii* (Espagne, Portugal)

et pour *Helichrysum italicum italicum* il existe d'autres noms communs : hélichryse italienne, immortelle d'Italie, hélichryse de Corse, murza ou marella en Corse.

Helichrysum italicum italicum se présente sous la forme d'un sous-arbrisseau de 30 à 60 cm de hauteur, fleurissant jaune pâle de mai à fin juillet. Plante ornementale au feuillage argenté, l'hélichryse est rustique mais craint les teneurs élevées en calcaire actif.

La fleur est composée de petits capitules ne fanant pas, qui dégage un parfum puissant rappelant le curry et la camomille. Seules les sommités fleuries sont utilisées pour extraire l'huile essentielle.

Sensible au gel, c'est une plante « héliophile » qui a besoin d'une luminosité importante et « xérophile » qui affectionne les endroits secs ; de fait elle s'adapte aux sols pauvres et secs tels que les garrigues et pelouses rocheuses méditerranéennes.

3/ Pays producteurs

Les immortelles sont très présentes en Europe du Sud, mais aussi en Asie, en Afrique du Sud et en Australie où elles profitent des climats secs et ensoleillés.

3.1 - Aires de répartition

L'hélichryse est présente de façon spontanée sur le pourtour méditerranéen.

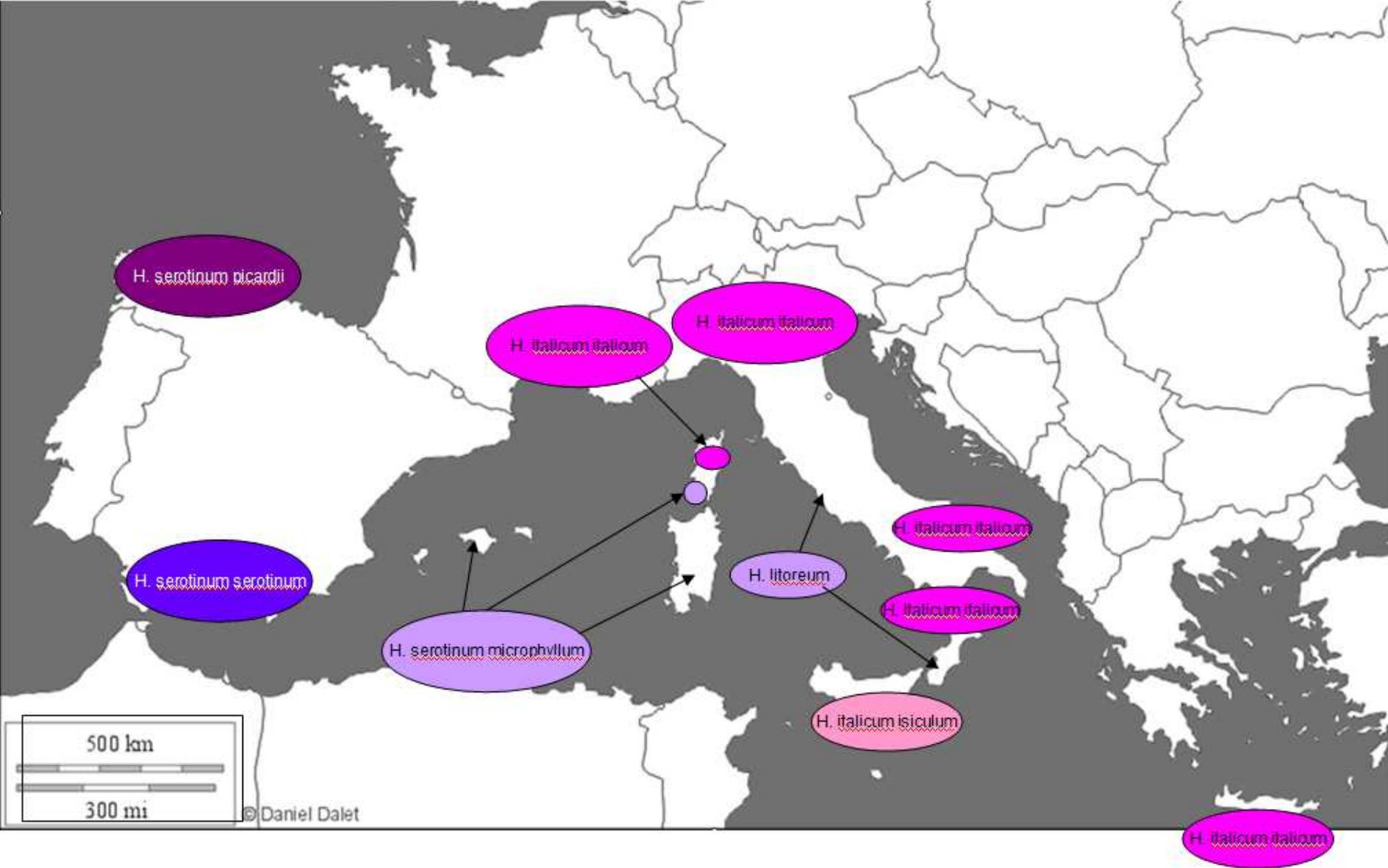
Plusieurs sous-espèces sont présentes en Europe du Sud mais aussi sur les continents asiatique et américain.

- Algérie
- Maroc
- Chypre
- Grèce
- Albanie
- Slovénie
- Croatie
- Monténégro
- Portugal
- Espagne
- Italie
- France

La production d'*Helichrysum italicum* est obtenue de la cueillette et de la culture.



Implantation géographique



3.2 - Cueillette

En France

Il semblerait que les superficies consacrées à la cueillette en Corse soient en diminution régulière ces dernières années. En raison d'une cueillette excessive, la ressource a diminué ce qui contraint les cueilleurs à investir des zones moins accessibles. (Source : Chambre agriculture Corse-du-Sud).

La part de la cueillette est estimée à environ 35 % de la production d'hélichryse en Corse.

☞ Statut de protection – réglementation sur la cueillette

L'hélichryse est protégée en région PACA. Pour les départements de Haute-Corse et Corse du Sud, la cueillette en milieu naturel est réglementée par des **arrêtés préfectoraux** portant sur la réglementation permanente de la cueillette en milieu naturel d'espèces végétales utilisées dans la filière des PPAM.

- Corse du Sud (arrêté n° 2009-0556 du 11 juin 2009)
- Haute-Corse (arrêté n° 2008-177-2 du 25 juin 2008)

Zone géographique	Règle appliquée	Texte	Nom
France métropolitaine	Dans les départements où les végétaux ci-après énumérés ne sont pas protégés au titre des articles 3 et 4 de la loi n° 76-629 du 10 juillet 1976 susvisée, le ramassage ou la récolte et la cession à titre gratuit ou onéreux de ces végétaux, ainsi que de leurs parties ou produits, peuvent être interdits ou autorisés dans certaines conditions par un arrêté préfectoral. L'arrêté fixe de manière permanente ou temporaire la liste des espèces concernées, la période d'application de la réglementation ou de l'interdiction, l'étendue du territoire concerné, les conditions d'exercice de la récolte et de la cession, les parties ou produits éventuellement concernés ainsi que la qualité des bénéficiaires de l'autorisation.	Arrêté ministériel du 13 octobre 1989 relatif à la liste des espèces végétales sauvages pouvant faire l'objet d'une réglementation préfectorale permanente ou temporaire, modifié par les arrêtés ministériels du 5 octobre 1992 (JORF du 28 octobre 1992, p. 14960) et du 9 mars 2009 (JORF du 13 mai 2009, p. 7974) (Article 1er)	- <i>Helichrysum italicum</i>
Provence-Alpes-Côte d'Azur	Afin de prévenir la disparition d'espèces végétales menacées et de permettre la conservation des biotopes correspondants, sont interdits, en tout temps, sur le territoire de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, la destruction, la coupe, la mutilation, l'arrachage, la cueillette ou l'enlèvement, le colportage, l'utilisation, la mise en vente, la vente ou l'achat de tout ou partie des spécimens sauvages des espèces ci-après énumérées. Toutefois, les interdictions de destruction, de coupe, de mutilation et d'arrachage ne sont pas applicables aux opérations d'exploitation courante des fonds ruraux sur les parcelles habituellement cultivées.	Arrêté interministériel du 9 mai 1994 relatif à la liste des espèces végétales protégées en région Provence-Alpes-Côte-d'Azur (Article 1)	- <i>Helichrysum italicum</i>

Arrêté du 13 octobre 1989 : *Helichrysum stoechas* (L.) DC. Immortelles du groupe *stoechas*. s.l.

http://www.paca.developpement-durable.gouv.fr/IMG/pdf/1995_2807_AP_cueillette_04_cle1c27f8.pdf

Arrêté du 9 mai 1994 relatif à la liste des espèces végétales protégées en région Provence-Alpes-Côte d'Azur (*Helichrysum italicum* (Roth) G. Don fil. s.l, Immortelle d'Italie).

Au niveau européen, il existe une production d'hélichryse obtenue de la cueillette notamment dans les Balkans (Croatie).

3.3 - Culture

En France, les surfaces cultivées sont en augmentation ces dernières années aussi bien en Corse que sur le continent. Pour la Corse, (*Source : Chambre agriculture Corse-du-Sud et Inter Bio Corse*) on estime un minimum de 200 ha principalement en bio.

On remarque le même phénomène mais plus récent (3-4 ans) pour le continent où des surfaces ont été implantées en hélichryse dans un certain nombre de départements (principalement Ardèche, Drôme, Tarn, Alpes-de-Haute-Provence, Vaucluse), sans que l'on puisse précisément chiffrer le total des surfaces que l'on estime à minima à 100 ha.

En termes de matériel végétal, des recherches ont été effectuées par le CNPMAI pour obtenir la sélection de deux variétés :

- la variété Hélimily 1 pour laquelle le Conservatoire a effectué un travail de sélection de plantes résistantes au froid et d'un bon niveau qualitatif (teneur en acétate de néryle d'environ 30 %),
- la variété Hélimily 2, même travail de tri mais sur des populations d'altitude.

Les rendements sont très variables et dans la littérature ils se situent dans une fourchette de 3 à 12 kg/ha ; cependant dans des conditions moyennes on peut retenir une fourchette plus étroite de 5 à 8 kg/ha.

Le CRIEPPAM a élaboré et publié des fiches décrivant les itinéraires techniques de culture, avec comme principaux chiffres clés :

- plantation : 11 000 à 20 000 pieds à l'hectare (15 à 30 centimes le plant),
- en moyenne 1 hectare produit 3 à 6 tonnes de sommités fleuries fraîches,
- 1 ha produit entre 3 et 12 kg d'huile essentielle,
- 1 tonne de végétal frais produit environ 1 à 3 kg d'huile essentielle,
- 1 tonne de végétal frais produit environ 15 l d'hydrolat (eau florale) avec un pH de 3,4.

En Albanie, selon AgroWeb (novembre 2015), les superficies représentent 54 ha avec une prévision de 100 ha à court terme. La production serait estimée à 2 t.

Pour la Croatie la production serait évaluée à 3 t.

Selon l'Ambassade de France en Bosnie-Herzégovine, la culture d'immortelle s'est intensifiée depuis 2 ans et pour l'institut agro-méditerranée de Mostar, elle occuperait entre 1 000 et 1 500 ha avec une production de l'ordre de 5 t.

Localement l'opérateur américain USAID soutient ce secteur dans le cadre du projet Farma II. Ce programme met l'accent sur :

- les capacités des distilleries insuffisantes actuellement,
- sur l'amélioration des processus de distillation,
- sur la formation des producteurs (plantations, irrigation, fertilisation...).

4/ Production

« *Voou mies la dessouta que de la laissa troou madura* » (Il vaut mieux la cueillir trop tôt que de la laisser trop mûrir) dit un proverbe provençal.

La récolte intervient la deuxième voire la troisième année de mise en culture sachant que la 1^{ère} année est consacrée à la croissance des plants.

En Corse, on peut estimer la durée de vie d'une plantation de l'ordre de 5 à 7 ans selon la Chambre d'agriculture. En Provence, sachant que les parcelles les plus anciennes ont 3 à 4 ans à ce jour, nous ne disposons de peu de recul.

Suivant le mode de récolte, on observe que le végétal récolté mécaniquement contrairement à une récolte manuelle possède plus de bois ce qui a une incidence non seulement sur le rendement d'HE (- 10 à - 15 %) mais semble-t-il aussi sur la pérennité de la plante.

Les différents itinéraires techniques pratiqués ainsi que la zone géographique impactent fortement les rendements, soit 3 à 5 t de végétal frais à l'ha.

Compte tenu des informations recueillies, la production française d'huile essentielle d'hélichryse issue de la culture serait de l'ordre de 2 t.

A cette estimation, il faut ajouter la production issue de la cueillette corse que l'on estime à 0,5 t.

L'estimation de FranceAgriMer basée sur les données PAC 2015 à savoir 300 ha ferait état :

- d'une production issue de la culture à 2 t
- d'une production issue de la cueillette à 0,5 t



5/ Distillation

Pour avoir une bonne concentration en acétate de néryle et propionate de néryle, composants essentiels de l'huile essentielle d'hélichryse, il est important de distiller à la floraison (période entre juin et juillet, mais parfois repoussée à fin août selon la localisation des parcelles et les conditions climatiques).

Afin d'obtenir un rendement optimal, il est impératif de distiller la sommité fleurie (la tige présente autant d'huile essentielle que la fleur) et récolter à maturité pour obtenir le taux optimal : 1 t de végétal produit en moyenne 2 kg d'HE.

Il est important de distiller au plus près de la récolte car les sommités fleuries sont fragiles et périssables rapidement.

Si plusieurs méthodes de distillation existent, c'est la distillation par entraînement par la vapeur d'eau qui est très majoritairement utilisée (le temps de distillation estimé entre 1 h 30 et 4 h 30) en fonction des capacités de l'alambic.

6/ Composition chimique

La composition de l'huile essentielle d'hélichryse *italicum italicum* est complexe : NHRorganicoils référence près de 200 éléments entrant dans la composition de l'HE

- esters terpéniques dont en particulier l'acétate de néryl (entre 25 % et 45 %),
- cétones (15 à 20 %) dont italidiones I, II et III et diones,
- terpènes,
- sesquiterpènes,
- alcool (nérol, linalol...),
- oxydes et aldéhydes.

De nombreuses analyses effectuées par chromatographie en phase gazeuse et spectrométrie de masse (CPG-SM) démontrent que la composition de l'huile essentielle d'immortelle en provenance de Corse est beaucoup plus riche en terpènes, en acétate de néryle et en diones que celle provenant d'autres zones du pourtour méditerranéen.

En ce qui concerne la nomenclature de *l'Helichrysum italicum italicum*, il est important de préciser que l'immortelle de Corse et l'immortelle des Balkans sont 2 écotypes* distincts dont les huiles essentielles sont de composition chimique différente.

* *Ecotype : variété d'une espèce généralement végétale génétiquement adaptée à un milieu particulier qu'elle occupe naturellement, mais conservant ses adaptations héréditaires lorsqu'elle se développe dans un milieu différent.*

Quand la plante est originaire de Corse, la concentration en acétate de néryle dépasse systématiquement les 30 %. Plus on se dirige vers l'est, plus cette concentration diminue, moins de la moitié en Italie pour atteindre moins de 10 % dans les Balkans.

Le phénomène se répète avec un autre ester important : le propionate de néryle, présent en quantités non négligeables dans les HE corses, il disparaît quasiment dans les HE italiennes et des Balkans.

A contrario, plus on se dirige vers l'est et plus la présence d' α -pinène est importante.

Pour les italdiones (cétones), on constate des différences notables, de 4 % à près du double, mais sans qu'une explication géographique, botanique ou écologique ne ressorte.



Composants chimiques et propriétés des huiles essentielles d'hélichryse

(Source : thèse 2015 – DEGRELLE MARGAUX)

Composant :	Propriétés:	Toxicité :
Oxydes		
1,8-cinéole	- Expectorante - Stimulante des glandes exocrines	Epileptogène à dose élevée CI -3ans
Caryophyllène époxyde	- Anti-virale - Immuno-stimulante	
Monoterpènes		
limonène		+ Risque d'allergie
p-cymène	- Anti-infectieuse	Dermocaustiques si usage prolongé
α/β -pinène	- Antalgique percutanée	
α -fenchène	- Tonique digestive et rénale	
camphène	- Lymphotonique et	
γ -terpinène	décongestionnante veineuse	
sabinène	- Effet hormon-like	
α -thuyène		
terpinolène	+ Activité anti-cancéreuse [42]	
Sesquiterpènes		
italicène		Dermocaustiques et néphrotoxiques possibles
γ -curcumène	- Calmante, légèrement hypotensive	
α -(cis/trans)-bergamotène	- Anti-inflammatoire	
α -humulène	- Anti-allergique	
bicyclogermacrene		
$\delta/\gamma/\epsilon$ -cadinène		
β -caryophyllène		
α/γ -muurolène		
β -bisabolène		
$\alpha/\beta/\gamma$ -selinène	+ Activité anti-cancéreuse contre les cellules MCF-7 (cancer du sein) [42]	
aromadendrene		

Esters		
Acétate de néryle	- Spasmolytique (sphère respiratoire et métabolique haute C ₁₂ et C ₁₃) - Anti-inflammatoire - Hypotensive	Très faible
Propionate de néryle		
Cétones		
Italidiones I	- Régénérante et cicatrisante du tissu cutané - Anti-hématome - Mucolytique et lipolytique - Anti-infectieuse et anti-parasitaire - Cholérétique et cholagogue	Neurologique (stimulante à faible dose, stupéfiante à haute dose) Abortives Chronique : insuffisance hépato-rénale, hémorragies gastriques
Italidiones II		
Italidiones III		
3,5- dimethyloctane- 4,6-dione		
Aldéhydes		
Géranial	- Anti-inflammatoire - Calmante du SN - Anti-infectieuse puissante - Digestives : stimulation de la digestion, des sécrétions	Agressivité sur la peau et les muqueuses
Nonanal		
Alcools monoterpénols		
Linalool	- Anti-infectieuse - Tonifiante général, physique et nerveuse	+ Risque d'allergie
Nérol		Très faible
Terpinèn-4-ol		
α/δ-terpinéol		
Géraniol	+ Elevation de la capacité de certains médicaments à retrouver une activité antibiotique contre des bactéries Gram – mulirésistantes, par inhibition de pompes à efflux [43]	
Alcools sesquiterpénols		
Guaiol	- Anti-infectieuse faible - Tonifiante générale - Décongestionnante veineuse et lymphatique	Très faible
Eudesmol		
β-eudesmol		
Eudesma-5-en-11-a-ol		
Rosifoliol		

Comme pour toutes les huiles essentielles issues de produits naturels, tous ces constituants varient selon la sous-espèce, la variété, le stade de floraison de la plante, le « terroir », les modes de culture et de distillation.

7/ Destinations et formes de commercialisation

L'hélichryse italienne est largement citée pour ses propriétés en phytothérapie, aromathérapie et cosmétique.

Utilisée principalement sous forme d'huile essentielle, c'est le développement de l'aromathérapie qui a permis de mettre en lumière ses propriétés, entre autres anti-ecchymose, anti-inflammatoire, circulatoire, cicatrisante... (surnommée « l'huile du boxeur ») ; mais elle est aussi très convoitée en cosmétologie pour ses propriétés « anti-âge ».

7.1 - Aromathérapie (animale et humaine)

L'utilisation de l'huile essentielle d'immortelle *italicum italicum* est privilégiée en aromathérapie car elle est une des plus riches en molécules tels l'acétate de néryle (environ 5 et 35 %) et les β -dicétones.

Grâce à ses nombreuses propriétés, celle-ci est utilisée avec succès dans de nombreuses spécialités médicales (dermatologie, ORL, hépatologie, phlébologie...).

Elle est reconnue comme étant un anti hématome puissant, mais aussi pour ses vertus anti inflammatoire, anti bactérienne, anti spasmodique...

7.2 - Phytothérapie

L'Immortelle d'Italie est le plus fréquemment utilisée sous forme d'huile essentielle que sous forme de plante en l'état ou partie de plante. On relève également l'existence de teinture mère ou encore de tisane contenant des mélanges de plantes dont l'Immortelle.

7.3 - Cosmétique

Depuis ces dernières années, de nombreux fabricants ont lancé des gammes de cosmétiques faisant entrer l'immortelle, ingrédient de choix pour les soins de la peau, dans leurs compositions.

L'huile essentielle d'immortelle est utilisée dans des crèmes pour son activité antioxydante et anti-âge.

Il existe également des fabrications artisanales utilisant des macérats huileux d'immortelle.

7.4 - Parfumerie

L'utilisation d'huile essentielle d'hélichryse en parfumerie est limitée par l'IFRA (Association Internationale des Fabricants de Parfum) à 5 % dans le produit fini à cause de la présence de méthyl-eugénol. Elle contient des allergènes cutanés.

L'huile essentielle rassemble de nombreuses notes olfactives : épicées, herbacées et fruitées alors que l'absolue à une suave odeur de miel.

Cependant, cette variété de notes est difficile à utiliser dans les compositions courantes des parfumeurs ; on retrouvera l'Immortelle dans des parfums tels que *Cuir Beluga* de Guerlain ou encore *Magie Noire* de Lancôme.

Par traitement avec des solvants volatils, on obtient de l'immortelle une concrète* puis une absolue**, matière première entrant dans l'éventail du parfumeur.

* *Concrète* : pâte obtenue après extraction d'une matière première d'origine végétale par solvants volatils (non aqueux).

** *Absolute* : produit obtenu à partir d'une concrète, d'une pommade florale ou d'un résinoïde, par extraction à l'éthanol à température ambiante.

7.5 - Agro-alimentaire

L'Huile Essentielle d'immortelle est autorisée comme ingrédient dans les arômes par le règlement européen 1882/2003.

Elle est cependant limitée dans certaines denrées alimentaires du fait de la présence de méthyl-eugénol (principe actif biologique).

Les feuilles peuvent être utilisées pour aromatiser des plats. Selon les sources, les feuilles donneraient « un goût plus délicat que celui du romarin » ou un goût de curry comme le laisse supposer son appellation anglophone de *Curry-plant*.

Dans l'alimentaire, il existe également quelques fabrications artisanales corses incorporant l'immortelle comme aromatisant dans des boissons.

8/ Marchés

Les quantités produites d'HE ont été relativement stables jusqu'en 2005, assez limitées en volume pour ne provenir que d'un territoire délimité en Corse et provenant exclusivement de la cueillette. La ressource naturelle était largement suffisante pour satisfaire le marché.

Depuis une dizaine d'années il en est autrement : l'explosion de son utilisation en cosmétique et le développement de l'aromathérapie ont généré un réel engouement pour l'hélichryse. Il est très vite apparu que la ressource naturelle ne serait pas suffisante pour assurer les perspectives de croissance.

La collecte des données sur ce marché très concurrentiel est difficile. On peut toutefois préciser que les prix d'HE ont « flambé » ces dernières années et les données recueillies font état d'une fourchette de prix en 2016 à la production de l'ordre de 1 300 € à 2 000 €/kg (bio et conventionnel) alors qu'en 2005 elle se situait entre 700€ et 1 100€ le kg.

Sur internet, certains sites proposent de l'huile essentielle d'hélichryse conditionnée en flacon de 5 ml entre 20 € et 33 € soit au litre de 4 000 à 6 600 €

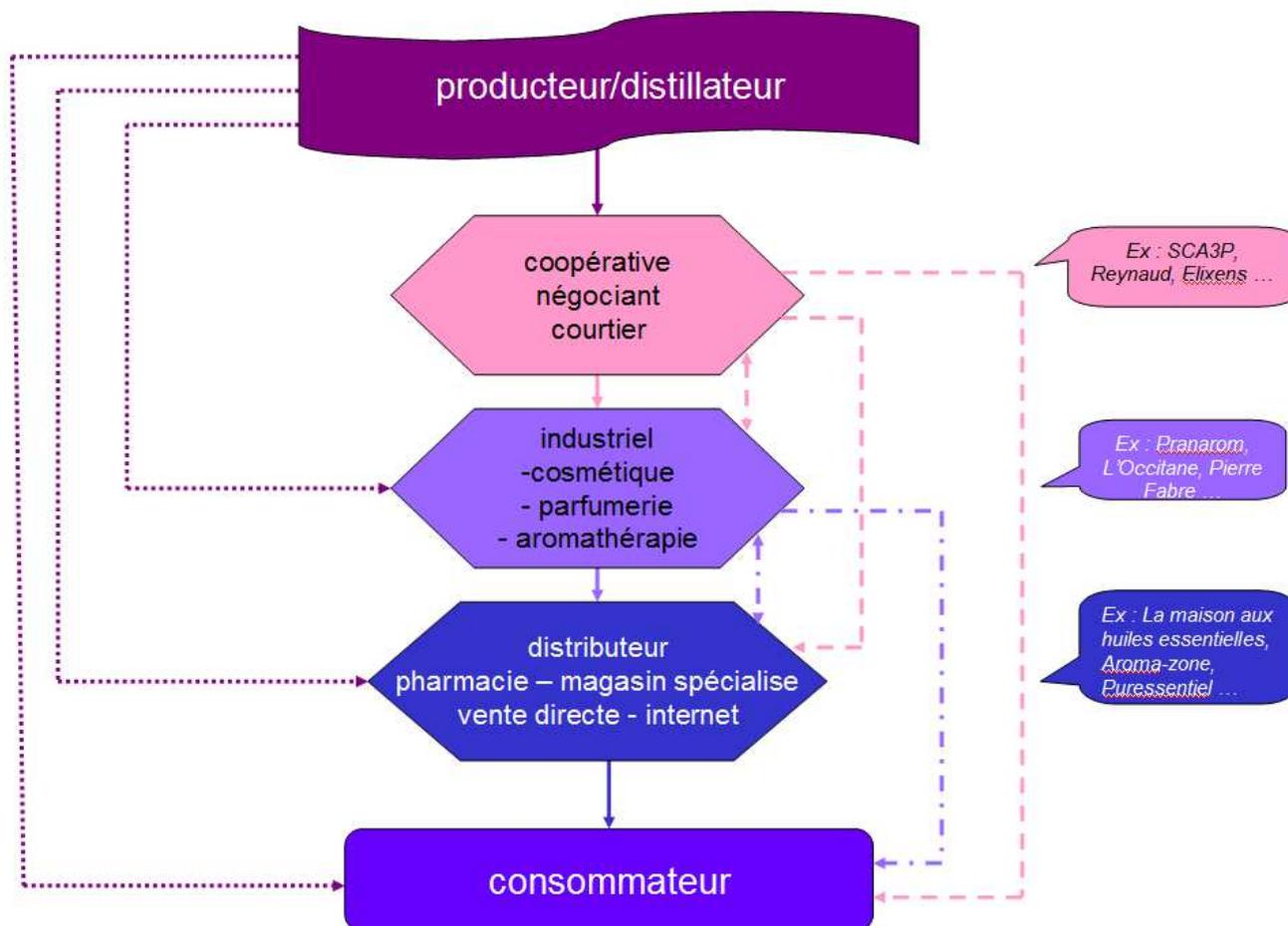
Cette forte demande a engendré plusieurs projets de développement dans divers pays.

En fin d'année 2016, plusieurs opérateurs estiment ce développement trop important au regard des possibilités d'extension du marché, certes en pleine évolution mais certainement pas illimité ; ils pensent que les retours sur investissement de certains projets ambitieux ne seront pas au rendez vous.

Déjà il semble que pour certaines origines les prix sont orientés à la baisse et des offres de vente semblent se multiplier (par exemple de producteurs de Bosnie-Herzégovine proposent 1 000 l d'HE sur Internet. (Source : Espace Agro vente septembre 2016).

9/ Modes de commercialisation

Il existe une diversité des circuits de commercialisation reproduits dans le tableau ci-dessous :



10/ Réglementation

Les plantes et les huiles essentielles comme l'hélichryse ont des usages alimentaires, médicinaux, cosmétiques, parfumerie...

À la croisée de ces univers, les plantes sont ainsi soumises à des réglementations diverses, selon leur présentation et leur utilisation.

☞ Alimentaire

- Le règlement d'exécution (UE) n° 872/2012 contient une nouvelle liste de substances aromatisantes pouvant être utilisées dans les denrées alimentaires applicable à compter du 22 avril 2013. Les substances aromatisantes ne figurant pas sur la liste seront interdites après une période transitoire de dix-huit mois.

- La norme ISO 9235/2013 concerne les matières premières aromatiques naturelles.

- Règlement (CE) n° 1334/2008 relatif aux arômes destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires modifié par le règlement 872/2012.

Il fixe les exigences générales en matière d'utilisation sur des arômes dans les denrées alimentaires.

Il établit dans une annexe la liste des substances autorisées et définit également les obligations à respecter en matière d'étiquetage.

☞ Compléments alimentaires

Les compléments alimentaires sont des denrées alimentaires et sont donc soumis aux obligations générales du droit alimentaire et aux règles qui en découlent. Cela signifie que les règles en matière de sécurité alimentaire (règlement 178/2002, paquet hygiène...), de composition (nouveaux aliments, paquets améliorants, règlement 1925/2006...) et d'information (règlement 1169/2011, règlement 1924/2006...) s'appliquent à ces produits.

☞ Médicinal

L'intérêt pour les thérapies naturelles a considérablement augmenté. S'agissant de l'utilisation d'huile essentielle à des fins thérapeutiques, le code de la santé publique stipule que les médicaments à base de plantes sont soumis à une réglementation (art. L 5121-14-1 du code de la santé publique).

☞ Cosmétique

Les entreprises du secteur cosmétique, et notamment celles responsables de la mise sur le marché de produits cosmétiques en France ou en Europe, ont de nouvelles obligations depuis le 11 juillet 2013 (règlement CE 1223/2009 modifié successivement ...).



Conclusion

L'huile essentielle d'hélichryse fait l'objet d'un certain engouement depuis une dizaine d'années lié notamment à ses vertus en cosmétique et aromathérapie. Par conséquent la culture de cette plante connaît un essor important.

Si l'hélichryse est présente sur l'ensemble du pourtour méditerranéen, le grand nombre de sous-espèces et d'écotypes différents correspond à des compositions de l'huile essentielle très différentes selon les cas, et donc à des activités variées.

L'hélichryse fait partie du patrimoine culturel corse, mais elle est aussi cueillie et cultivée dans plusieurs pays méditerranéens. Alors que cette petite filière était essentiellement basée sur la cueillette, aujourd'hui la culture s'est développée notamment pour faire face au risque lié à la disparition progressive des sites de cueillette.

Certains opérateurs estiment ce développement trop important au regard des possibilités d'extension du marché, certes en pleine évolution mais certainement pas illimité ; ils pensent que les retours sur investissement de certains projets ambitieux ne seront pas au rendez vous.

Dans ce cadre, les producteurs corses s'engagent dans une démarche de qualité dans le but de promouvoir l'hélichryse corse et d'obtenir une IGP.

BIBLIOGRAPHIE - SOURCES

Thèses :

- Solène JOUHAULT « De la qualité des huiles essentielles et de son influence sur leur efficacité et sur leur toxicité – avril 2012
- Ange BIANCHINI « Contribution à la valorisation d'une plante aromatique de Corse : *hélichrysum italicum italicum* » - décembre 2001
- Mylène COMBALOT « Immortelle d'Italie (*hélichrysum italicum italicum*) et son huile essentielle » – juin 2013
- Margaux DEGRELLE « Les hélichryses ou immortelles en aromathérapie. Zoom sur l'hélichryse italienne corse » - avril 2015

Sites internet :

- [ww.aroma-zone.com](http://www.aroma-zone.com)
- [ww.gerbeaud.com](http://www.gerbeaud.com)
- [ww.plantearomatique.com](http://www.plantearomatique.com)
- [ww.fleursdemaquis.com](http://www.fleursdemaquis.com)
- [ww.immortelle.pro](http://www.immortelle.pro)
- [ww.odarc.fr](http://www.odarc.fr)
- <http://paris-sur-la-corse.com>

L'immortelle et le Ciste – Edition un jour, une plante

Charte de la cueillette des plantes aromatiques, médicinales et à parfum de Corse

DGCCRF « Comment utiliser les huiles essentielles en toute sécurité »

Remerciements :

Madame Catherine PALPANT – Ambassade de France en Bosnie-Herzégovine

Monsieur Bert CANDAELE - CRIEPPAM

Madame Sarah MARTINEAU - CNPMAI – Milly-La-Forêt

Monsieur Olivier BAGARRI - UESS

Monsieur Pierre-Yves MATHONNET – Chambre agriculture Drôme

Monsieur Michaël VERSINI – Chambre agriculture Corse

Monsieur Valentin MARIE – Inter bio Corse

Monsieur Jean-Pierre CAUX – Président du syndicat des PPAM Corse

Monsieur Jean-Charles LHOMMET – L'Occitane

Monsieur Alexandre PANEL – Naturactive Pierre FABRE

Monsieur Jean-Patrick DIDIER – Naturacelt

Madame Claire CHASTAN – SICA Bioplantes

Monsieur Michel KRAUSZ – SCA 3P

Monsieur Benoît CASSAN – Distillerie du Défend

Madame Eve GARCIN (productrice)

Monsieur Bernard GAUTIER (producteur)

Messieurs Thierry et Thomas RAOUX (producteurs)

Crédit photos :

Madame Annie VERNOINE – FranceAgriMer