

# Table des matières

■ En guise de prologue : une tentative ... d'éclosion .....	V
■ Points de vue exprimés dans la préface de l'édition allemande .....	VII
■ Index des plantes aromatiques par famille .....	XIII
■ Liste des abréviations .....	XVII

## Généralités

<b>1 Plantes aromatiques, épices et ingrédients à base d'épices : quelques définitions de base .....</b>	<b>3</b>
<b>2 Quelques constituants caractéristiques des plantes aromatiques .....</b>	<b>5</b>
2.1 Paramètres importants influençant leur composition qualitative et quantitative .....	5
2.2 Huiles essentielles .....	6
2.3 Constituants soufrés .....	8
2.3.1 Substances piquantes du poireau, de l'ail et de l'oignon .....	8
2.3.2 Constituants soufrés de la moutarde .....	10
2.3.3 Huile essentielle de gingembre .....	11
2.3.4 Amides d'acides carboxyliques .....	11
2.3.5 Protoanémone .....	12
2.4 Constituants amers .....	12
2.5 Pigments .....	13
<b>3 Effets sensoriels des plantes aromatiques .....</b>	<b>14</b>
3.1 Influence subjective de l'odeur, de la saveur et de la présentation d'un mets .....	14

3.2 Physiologie de l'odorat .....	15
3.3 Physiologie du goût .....	16

<b>Plantes aromatiques : éléments de pharmacologie</b> .....	<b>18</b>
4.1 Évaluation des essais pharmacologiques ..	18
4.2 Propriétés appétentes et digestives .....	19
4.3 Activités antimicrobiennes .....	19
4.4 Propriétés carminatives .....	19
4.5 Propriétés antioxydantes et antiradicalaires ..	19
4.6 Propriétés anticarcinogènes et antitumorales .....	20
4.7 Propriétés hépatoprotectrices .....	21
4.8 Propriétés antihypercholestérolémiantes et réduisant les risques d'artériosclérose ..	21
4.9 Propriétés hormonales .....	21
4.10 Autres propriétés .....	21

<b>Usages pharmaceutiques des plantes aromatiques</b> .....	<b>23</b>
---	-----------

<b>6 Effets délétères de certaines plantes aromatiques et de leurs huiles essentielles .....</b>	<b>26</b>
6.1 Toxicité de certaines plantes aromatiques ..	26
6.2 Caractère allergisant de certaines plantes aromatiques .....	26
6.3 Cancérogénicité et hépatotoxicité de certains constituants aromatiques .....	27
6.4 Toxicité de certaines huiles essentielles ...	28
6.4.1 Principales causes de risques .....	28
6.4.2 Toxicité par voie orale .....	30
6.4.3 Toxicité en usage local .....	31
6.5 Conclusion .....	32

<b>7</b>	<b>Plantes aromatiques comme agents de conservation</b> .....	33	<b>13</b>	<b>Usages alimentaires des plantes aromatiques</b> ...	49
			13.1	Plantes et épices .....	49
			13.2	Huiles essentielles .....	50
<b>8</b>	<b>Production, culture et récolte des plantes aromatiques</b> .....	34	<b>14</b>	<b>Commercialisation des produits alimentaires et pharmaceutiques à base de plantes aromatiques : quelques aspects réglementaires européens</b> .....	53
8.1	Production .....	34	14.1	Exigences de qualité pour les épices .....	53
8.2	Culture .....	34	14.1.1	Caractéristiques physico-chimiques .....	54
8.3	Récolte .....	35	14.1.2	Caractéristiques microbiologiques/teneur en toxines .....	54
8.4	Plantes aromatiques du jardin .....	35	14.1.3	Contamination par des résidus de produits phytosanitaires .....	54
			14.1.4	Contamination par des métaux lourds résiduels .....	55
<b>9</b>	<b>Techniques de préparation des plantes aromatiques</b> .....	38	14.2	Exigences de qualité pharmaceutique des drogues aromatiques .....	55
9.1	Conservation .....	38	14.2.1	Qualité microbiologique et teneur en toxines .....	55
9.2	Décontamination et stérilisation .....	39	14.2.2	Contamination par les résidus phytosanitaires .....	55
9.3	Division .....	39	14.2.3	Contamination par des métaux lourds résiduels .....	55
9.4	Extraction, distillation .....	39	<b>15</b>	<b>Le long parcours des plantes aromatiques</b> .....	60
<b>10</b>	<b>Contamination des plantes aromatiques</b> .....	41		<b>Glossaire botanique</b> .....	63
10.1	Micro-organismes .....	41		<b>Bibliographie générale</b> .....	72
10.2	Métaux lourds .....	41			
10.3	Produits phytosanitaires .....	41			
10.4	Éléments radioactifs .....	42			
10.5	Éléments étrangers .....	42			
<b>11</b>	<b>Conservation et stabilité des plantes aromatiques</b> .....	43			
<b>12</b>	<b>Contrôles des plantes aromatiques</b> .....	45			
12.1	Tests d'identité .....	45			
12.2	Tests de pureté .....	46			
12.3	Détermination de la teneur en constituants aromatiques et pigmentants .....	47			
12.4	Test sensoriel .....	48			

## Monographies des plantes aromatiques

Agrumes	77	Échalote	224	Persil	366
■ Bigaradier	80	Estragon	227	Piments	373
■ Cédrat	83	Faux-poivres	231	Piment de la Jamaïque	383
■ Citron	85	■ Poivre rose du Brésil	231	Pimprenelle	387
Ail	90	■ Poivre rose du Pérou	233	Poireau	390
Ail des ours	99	Fenouil	236	Poivres	393
Ajowan	102	Fenugrec	243	■ Poivre du Sichuan	402
Aneth	105	Galanga	249	■ Poivre maniguette	405
Angélique	110	Genièvre	253	Raifort	407
Anis	115	Gingembre	258	Rocou	412
Armoise	121	Girofle	266	Romarin	416
Ase fétide	126	Houblon	273	Rue	423
Aspérule odorante	130	Hysope	280	Safran	429
Aurone	135	Laurier	285	Sarriette	436
Badiane	138	Livèche	290	Sassafras	441
Basilic	142	Marjolaine	295	Sauge	444
Bourrache	147	Mélicse	300	Sésame	450
Cannelle	151	Menthes	306	Soja	455
Câpre	158	■ Menthe bergamote	309	Sumac	464
Capucine	162	■ Menthe crépue	310	Tamarin	467
Cardamome	166	■ Menthe à feuilles rondes	313	Tanaisie	471
Carvi	171	■ Menthe poivrée	314	Thym	475
Céleri	176	■ Menthe pouliot	318	Vanille	481
Cerfeuil	182	Monarde	321	Verveine odorante	487
Cerfeuil musqué	185	Moutarde blanche	324	Mélanges aromatiques	
Ciboule	188	Moutarde brune	329	Aromates, condiments, sauces et mélanges d'épices	493
Ciboulette	191	Muscade	335	Références communes à plusieurs monographies	501
Citronnelle	195	Nigelle	343	Index	505
Coriandre	199	Oignon	348	Crédits photographiques	521
Cresson alénois	204	Olive	355		
Cresson de fontaine	208	Origan	361		
Cumin	212				
Curcuma	216				