

 <p>LABORATOIRE D'ANALYSE DES HUILES NATURELLES</p>	<p>ALIMENTARITE DES HUILES ESSENTIELLES</p>	<p>LAHN AnaScan 170 chemin des vanes, 04800 Gréoux-les-Bains, tél : 09 81 45 07 00. contact@lahn.bio</p>
---	--	---

Newsletter n° 13, octobre 2023.

AVANT PROPOS

Une question récurrente posée par les utilisateurs est: **cette huile essentielle est-elle alimentaire?** Bien évidemment, c'est une mauvaise question, car il n'existe pas de façon de produire une huile essentielle qui serait alimentaire, d'une autre façon qui ne le serait pas.

En fait, de nombreuses huiles essentielles courantes peuvent être utilisées comme arômes alimentaires et la bonne question à se poser est:

à quelle dose une huile essentielle peut-elle être utilisée comme arôme alimentaire, sans risque pour la santé humaine?

Il y a une réponse à cette question pour chaque huile essentielle. C'est le FEMA qui la fournit.

FEMA

Le FEMA est l'acronyme de *Flavor & Extract Manufacturers Association*. Il s'agit d'une association internationale d'entreprise qui travaille dans les arômes alimentaires et qui a pour ambition de tester la toxicité des arômes et des huiles essentielles, afin de définir quelle dose est sans danger pour la santé humaine. Cette démarche a conduit à générer la notion d'huiles essentielles dite GRAS.



GRAS

GRAS signifie *Generally Recognized As Safe for Their Intended Use*. En français: *généralement reconnu sans danger pour un usage habituel*. La question demeure de savoir ce qui est « habituel ». Ici le FEMA renvoie aux doses qu'il publie sur les huiles essentielles qui sont sans danger pour la santé. Les doses sont aussi reliées aux types d'aliments. Par exemple, il existe des doses recommandées pour les crèmes glacées, les plats cuisinés, etc. Enfin les doses du FEMA sont autorisées auprès de la CE et de la FDA.

HUILES ESSENTIELLES ALIMENTAIRES

Voici quelques exemples d'huiles essentielles régulièrement analysées à notre laboratoire pouvant faire l'objet d'un certificat d'alimentarité:

le lavandin	le romarin	la menthe verte	l'angélique
la lavande	la sauge (off., sclérée)	la menthe poivrée	le bois de rose
la marjolaine	l'immortelle	La matricaire	la coriandre
l'origan	l'estragon	le thym	l'estragon

et bien d'autres...

CONCLUSION

Un des services de mon laboratoire est de vous proposer la rédaction de certificat d'alimentarité sur vos huiles essentielles.

Le prix du certificat seul est de 22,00 € HT (TVA 20%, 26,40€ TTC) si vous avez déjà fait les analyses chromatographiques et l'indice de peroxyde.

Contact: 06 65 02 62 27, contact@lahn.bio