

## LAVANDE AOC



*Nom commun* : Lavande fine ou lavande de population ou lavande vraie.

*Nom botanique* : *Lavandula angustifolia* P. Miller,

*Signes distinctifs* : La couleur des plants varie du blanc bleuté au bleu intense. Chaque plant est génétiquement différent de son voisin. La lavande fine pousse naturellement dans la montagne sèche méditerranéenne. Elle est cultivée entre 600 m et 1 200 m d'altitude.

*Produits* : 90 tonnes d'huile essentielle par an, fleurs et bouquets.

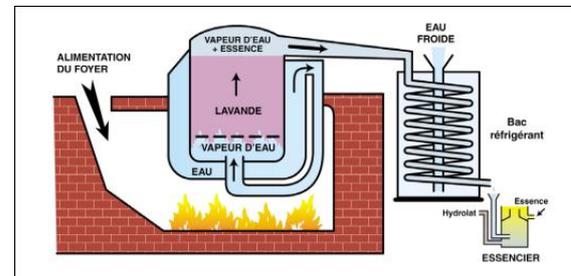
*Rendement* : 1 hectare de lavande produit environ 15 kg d'huile essentielle.

*Usages* : parfumerie fine, pharmacie, cosmétique et aromathérapie.

*Signe officiel de qualité* : AOC huile essentielle lavande de Haute Provence (garanties d'origine et de qualité).

## Obtention de l'huile

L'huile essentielle de lavande est obtenue par distillation de la plante à la vapeur d'eau, dans un alambic. Totalement naturel, le produit qui en résulte est composé par la multitude de molécules aromatiques de la plante. La production d'un litre d'huile essentielle nécessite jusqu'à 200 kg de fleurs fraîches.



## La lavande sur votre table

> Sucre de lavande : 1/3 de fleurs de lavande sèche mélangées à

2/3 de sucre de canne dans un bocal. Refermer et laisser le sucre s'imprégner pendant quelques jours. Déguster ce sucre, tamisé ou avec les fleurs, dans les tisanes, salades de fruits, crêpes ou crèmes

> Côtes d'agneau aux senteurs de Provence : pendant la cuisson de la

viande, ajouter une pincée de fleurs de lavande et de romarin

