

MODE OPERATOIRE DE FABRICATION	<u>Date de rédaction :</u> 7 mai 2022
Macération huileuse au Calendula	<u>Version :</u> 001

Plante : identification / approvisionnement

Nom latin (genre, espèce, variété, chémotype) :	<i>Calendula officinalis</i> L.
Nom français :	Calendula officinal
Noms vernaculaires :	Souci des jardins
Famille :	Astéracées
Parties utilisées :	Fleurs
Description plante fraîche : Source « La Flore d'Europe Occidentale» Marjorie Blamey, Christopher Grey-Wilson	Plante annuelle ou vivace à vie brève, assez petite, aux poils rugueux, tiges ramifiées et étalées, feuillues jusqu'au sommet. Grands capitules solitaires, en forme de marguerite, 4/7 cm, orange ou jaune doré foncé ; ligules larges, lancéolés. Akènes courbés, en forme de bateau, avec un bec.
Habitat naturel :	Terrains vagues, labourés et cultivés, jardins. Plutôt sur sols calcaires.
Région d'origine :	Nombreuses régions Ouest et Nord-Ouest de l'Europe.
Mode d'obtention :	Culture
Confusion botanique possible :	Avec <i>Calendula arvensis</i> L., Souci des champs ; mais sa feuille et toute la plante est plus petite, les fleurs plus jaunes.
Mode de récolte :	
Si culture :	
* Annuelle, vivace	Annuelle, parfois brièvement vivace.
* Semis, bouturage	Semis.
* Cahier des charges	Bio
* Intrants de culture	Compost, fumier de cheval bien décomposé.
* Récolte manuelle	Oui, à la main.
Stade végétatif, moment optimal pour la récolte :	Fleurs épanouies. De mai à octobre.
Facteurs environnement favorables (météo, calendrier lunaire) :	Temps ensoleillé et sec - soit le matin, après évaporation de la rosée. - soit en plein soleil Jour fleur, lune montante.

Conditions pour la récolte (Hygiène, précautions particulières) :	Mains bien lavées. Panier lavé, séché au soleil, secoué.
Traitement (fragmentation, etc.) :	Fleur entière ou grossièrement hachée au couteau.
Traitement (séchage, préfanage) :	Préfanage 24h
Autres informations utiles comme critères de qualité :	Eviter de cueillir les fleurs jaunes, cueillir seulement celles de couleur orange.
Risques d'impuretés :	Nettoyer les fleurs à la récolte (poils d'animaux, pontes d'insectes, toiles d'araignées, coquilles de bébés escargots). Il peut rester des poussières.
Types de contenants utilisés pour la récolte :	Paniers en osier lavés, dépoussiérés, secoués, séchés au soleil.
Conservation et stockage de la plante	Lors du préfanage (24h) poser les fleurs une par une en évitant qu'elles se touchent.
Conditions de stockage	Sur claie, dans le séchoir, lieu aéré et à l'abri de la lumière.

Matières premières mises en œuvre (MP)

MP	Identification botanique	Partie utilisée	Origine / fournisseur	Quantités mises en œuvre
PLANTE	Calendula officinalis L.	Fleurs	Autoproduction Cahier des charges SIMPLES France	Poids fleurs préfanées de 200 à 250g
HUILE	H.V. Olive	Fruit	Huile d'olive biologique de première pression à froid Probabio/Espagne	1 kg

Mode opératoire

Type de macération :	Solaire mais pas lunaire
Conditions de macération :	Extérieure
Durée :	4 à 6 semaines
Température :	Sans objet
Type de récipient :	Bocal en verre de 1 à 5 litres - recouvert d'un voile fin de coton le jour pour que l'eau de la plante s'évapore au soleil - recouvert de son couvercle en verre sans caoutchouc la nuit.
Conditions d'hygiène :	Nettoyage des mains au savon avant chaque opération. Passer le bocal à l'alcool à 65° et sécher au soleil.
Mode opératoire :	Les fleurs sont grossièrement hachées au couteau. Peser l'huile. Peser les plantes. Remplir le bocal avec les fleurs, en tassant un peu, puis ajouter l'huile, bien mélanger pour faire sortir l'air. Les fleurs doivent être complètement recouvertes. Ajuster le voile en coton avec un élastique et mettre au soleil.
Pesée :	Poids fleurs préfanées de 200 à 250g Huile d'olive : 1 kg
Précautions au remplissage :	Les fleurs doivent être complètement recouvertes d'huile. Mélanger fréquemment les premiers jours pour faire sortir l'air et défaire les poches ou peut se cacher l'humidité. Passer tous les ustensiles à l'alcool à 65° et faire sécher au soleil.
Filtration :	- Par gravité ; laisser 12h avec un poids dessus (passoire en grès émaillé) - Filtrer avec le voile de coton - Laisser décanter 24 heures. - Filtrer avec un filtre à café (bio, non chloré). Cela prend plusieurs jours. Ne jamais mettre le fond si humidité.
Ajout Huile Essentielle	Non
Récipient de stockage :	Bouteilles en verre blanc ou coloré avec bouchon étanche préalablement passés à l'alcool à 65° et séchés au soleil. Bien remplir (surface d'oxydation minimum).
DDM	24 mois
Conditions de stockage :	Bonne stabilité : 2 à 3 ans au frais et à l'abri de la lumière.
Commentaires spécifiques (données organoleptiques) :	Odeur non acide, caractéristique. Huile jaune doré à orange soutenu. Aspect transparent, limpide.
Autres informations utiles :	Autre filtration en cours de conservation si dépôt au fond des bouteilles. Mais grâce à la méthode de filtrage très complète, cela n'arrive presque jamais