



## Teco Finance Export

Internet France/Europe <http://www.huile.com>  
Internet USA/Canada <http://www.sheabutter.org>  
Email [info@sheabutter.com](mailto:info@sheabutter.com)

mise à jour le 16/11/05

### **INFORMATION PRODUIT HUILE VIERGE D'ARGAN**

#### **Nomenclature**

**INCI** : ARGANIA SPINOSA OIL  
**N°CAS** :  
**N°EINECS/ELINCS** :

#### **Généralités**

##### Origine

L'huile d'Argan provient de l'arganier (*Argania spinosa*), un arbre qui ne pousse que dans la partie sud-ouest du Maroc, dans l'arrière-pays d'Essaouira.

Utilisée par les femmes Berbères depuis des siècles pour ses nombreuses vertus, l'huile d'Argan suscite de plus en plus l'intérêt à l'extérieur du Maroc aussi bien pour ses propriétés cosmétiques que diététiques.

##### Botanique

Famille des Sapotacées, ses noms vernaculaires sont l'arbre de fer, " l'Olivier du Maroc ", Argân ( en berbère ) et l'Arganier.

L'Arganier, *Argania spinosa* L., est un arbre spécifiquement marocain. Son aire géographique couvre 800 000 hectares dans la grande région d'Essaouira-Agadir.

L'arganier, arbre épineux, toujours vert, atteignant une hauteur de 6 à 10 mètres est parfaitement adapté à l'aridité.

Les feuilles sont petites, lancéolées, persistantes et coriaces. La floraison a lieu en au printemps ou à l'automne en fonction des conditions climatiques. Les fleurs hermaphrodites ont une couleur jaune-verdâtre. Le fruit est une drupe ovoïde verte. La maturation a lieu de mai à septembre.

Grâce à son puissant système de racines, il maintient les sols en entretenant leur fertilité, en les protégeant des érosions hydrique et éolienne qui menacent de désertification une bonne partie du Maroc.

Toutes les parties sont utilisées, le bois pour le chauffage, les feuilles et les noix pour les chèvres.

L'arganier joue un rôle très important pour la lutte contre la désertification.

Malheureusement, l'arganier est une espèce menacée : on défriche pour l'agriculture intensive et la récupération du bois de chauffage. Un dahir (décret) daté de 1925, protège l'arganeraie en posant le principe du droit supérieur de l'Etat sur la forêt d'arganiers, mais l'usufruit (fruits, pâturages, bois) est laissé à la population locale. Suite à une surexploitation qui a mis la forêt en danger, l'arganeraie a été classée réserve de la biosphère par l'UNESCO. En 1999, l'UNESCO a reconnu et classé l'arganier comme patrimoine mondial.

##### Obtention de l'huile

Les fruits de l'arganier ressemblent à l'olive, mais sont plus gros et plus ronds. Ils contiennent une noix très dure, qui elle-même renferme jusqu'à trois amandons à partir desquels est extraite l'huile d'Argan.

Les principes de cueillette ressemblent à ceux de l'olive : 1 hectare d'arganiers peut produire 800 kg de noix mûres qui fournissent 40 kg d'amandons. Ces 40 kg d'amandons permettent d'extraire 18 litres d'huile d'Argane.

Un arbre adulte donne de 6 à 8 kg de noix.

Dans 100 kg de noix, on recueille 5 kg d'amandes avec lesquelles on fabrique environ 2 kg d'huile. Il faut donc la production de 6 à 7 arbres pour 1 litre d'huile !

Les fruits de l'arganier sont recueillis par battage à la perche et séchées au soleil.

Les fruits secs sont dépulpés et les noix sont cassées afin de retirer les amandons. Les fruits mûrs sont écrasés manuellement de manière à séparer la pulpe des noyaux et afin de se débarrasser de l'écorce verte et tendre, ceux-ci sont brisés en deux afin de retirer les amandes. L'huile d'argan alimentaire est produite à partir d'amandons légèrement torréfiés avant d'être pressés par une presse mécanique.

Au contraire, les amandons destinés à l'huile cosmétique ne sont pas torréfiés ce qui permet de ne pas dégrader par la chaleur les excellentes caractéristiques de cette huile. La torréfaction conduit à une huile plus odorante que l'huile cosmétique, non torréfiée.

Après décantation, l'huile est filtrée sur papier buvard.

#### Tradition et Gastronomie :

L'huile d'Argan alimentaire a un goût fort et sauvage. Dans la tradition Berbère, elle participe à la préparation des mets de choix : consommée au naturel sur du pain ou en assaisonnement.

Elle est utilisée dans les salades, tajines, couscous, tomates grillées, poivrons grillés et pour agrémenter les semoules. Elle entre aussi dans la préparation de l'amlou, friandise servie aux invités (mélange d'huile d'argan, d'amandes pilées, de miel) qui aurait des vertus aphrodisiaques.

Depuis peu, elle est entrée dans la cuisine européenne, introduite par de grands chefs inspirés par son originalité. On la trouve aussi bien comme base de toutes sortes d'assaisonnements, ou associée à des poissons, des viandes fortes ou des carpaccios. L'apprécier aussi sur un fromage fort plutôt demi-sec ou y faire mariner un fromage de chèvre tendre avec du coriandre frais.

#### Composition

Principaux acides gras 99 % de l'huile	Composition en %	Composition de l'insaponifiable 1 % de l'huile
Acide palmitique C 16:0	10.0 - 15.0	Stérols: 140 mg / 100 g
Acide stéarique C 18:0	5.0 - 6.5	Tocophérols (vitamine E): 620 mg / 100 g
Acide oléique C 18:1	45.0 - 55.0	
Acide linoléique C 18:2	28.0 - 36.0	

## L'insaponifiable

Composants	Pourcentage
Hydrocarbures et carotènes	37.5 %
Tocophérols (vitamine E)	7.5 %
Alcools triterpéniques	20 %
Méthyl-stérols et stérols	20 %
Xanthophylles	6.5 %

Les "insapos" sont importants par leur action anti-inflammatoire et leur capacité de restructuration

## Vitamine A

Comme indiqué dans le tableau ci-dessus, l'huile d'argan contient des caroténoïdes. 50% sont des beta-carotènes qui sont précurseurs de la vitamine A

## Vitamine E

L'huile d'argan est riche en tocophérols : 620 mg / kg (huile d'olive 320 mg / kg).

Composition

Composants	Pourcentage
alpha-tocophérol	69 %
beta-tocophérol	16 %
gama-tocophérol	13 %
delta-tocophérol	2 %

## Propriétés

L'huile d'argan comparée aux huiles d'olive et d'arachide présente un taux élevé en acide gras essentiel (acide linoléique).

L'intérêt de l'huile d'argan réside dans deux éléments très importants :

- sa richesse en vitamines E qui en fait une des principales huiles anti-oxydantes. Qui dit oxydation, dit vieillissement. L'huile d'argan est particulièrement conseillée pour les peaux très desséchées ou simplement qui prennent de l'âge.

- la présence d'insaponifiables équivalant à celle de l'huile d'avocat, les insaponifiables ont un rôle restructurant.

L'huile d'argan est la seule à offrir cette double action.

## **Caractéristiques**

Aspect : liquide

Odeur : inodore

Couleur : jaune

Densité à 20 °C : 0.906 - 0.917

Indice de saponification : 190 - 195

Indice d'iode : 83.8 - 99.0

Indice de réfraction : 1.4685 - 1.4707

## **Conditionnement**

Stockage : dans des containers fermés à moins de 30°C

Emballage : en fûts plastiques de 40 kg

## **Applications**

### **Intérêt cosmétique :**

Une combinaison rare entre de bonne concentration de vitamines E, de précurseurs de la vitamine A et d'insapos en font une huile très complète. Nous la recommandons pour préparer la période hivernale où la peau sera mise à rude épreuve.

En application sur la peau, grâce à sa haute teneur en vitamine E, elle lutte contre le vieillissement physiologique. Elle fortifie les cheveux.

Dans la pharmacopée marocaine, on la recommande contre l'acné, les gerçures, les brûlures. De nombreux laboratoires l'utilisent dans des gammes de soins.

En soin de nuit, pour tous types de peau, l'huile d'Argan régénère la peau durant le sommeil et lutte contre le vieillissement cutané.

Idéale pour les massages ou quelques gouttes dans l'eau du bain.

Extrêmement riche en acides gras insaturés, dotée d'une teneur élevée en acide linoléique, elle est un puissant correcteur des carences en acides gras essentiels, si précieux pour retarder le vieillissement de la peau.

De plus, l'huile d'Argan contient une proportion de Tocophérols trois fois supérieure à toute autre huile. Cette propriété est à l'origine de ses pouvoirs antioxydants et anti-radicaux libres, déterminants dans la prévention des rides et des ridules.

Enfin, en stimulant activement l'oxygénation intracellulaire, l'huile d'Argan favorise la restauration de la couche hydrolipique et des cellules cutanée, dont elle accroît la teneur en nutriments ( élasticité , douceur , éclat de la peau).

### **Intérêt diététique**

L'huile d'Argan a été officiellement agréée à la consommation en 2002.

De type oléique – linoléique, l'huile d'Argan renferme 80 % d'acides gras insaturés comme l'huile d'Olive. Elle possède une nette primauté sur celle-ci à cause de sa richesse en acide linoléique. Cet acide est dit essentiel car il ne peut pas être synthétisé par l'organisme et doit être apporté par l'alimentation.

L'acide oléique a un rôle régulateur dans le métabolisme des lipides et du cholestérol. Sa transformation conduit à des dérivés importants entrant par exemple, dans la constitution de la gaine de la myéline entourant les nerfs.

L'acide linoléique (Oméga 6) indispensable à la vie, joue un rôle important dans le maintien en bon état de la peau (élasticité, cicatrisation), l'intégrité des membranes des organites intracellulaires.

Des études en cours semblent montrer que 2 cuillérées à soupe par jour d'huile d'Argan pendant un mois pourraient considérablement réduire le taux de cholestérol sanguin

Cette huile est aussi riche en tocophérols ayant une activité vitaminique E (620 mg / kg pour l'huile d'Argan contre 320 mg / kg pour l'huile d'Olive) : le plus puissant agent antioxydant qui neutralise les radicaux libres et neutralise l'oxydation destructive.

### **Utilisation**

Régénératrice par excellence, elle est conseillée à des fins cosmétiques :

- Elle atténue les rides

Très riche en acides gras essentiels et en antioxydants, l'huile d'argan redynamise votre peau et active les fonctions vitales des cellules, contribuant ainsi à diminuer les rides. De plus, elle vous protège des agressions externes en neutralisant les radicaux libres. Votre peau est hydratée, lisse, et protégée

- Elle est recommandée pour l'équilibre des peaux sèches et déshydratées  
L'huile d'Argan, régénératrice par excellence, est réputée pour ses propriétés hydratantes, nutritives et protectrices. - lutter contre le vieillissement cutané naturel

- Elle fortifie les ongles cassants et dédoublés

L'huile d'Argan est recommandée pour les soins des ongles cassants et dédoublés qu'elle fortifie et protège contre les agressions extérieures

- Elle fortifie les cheveux secs, ternes et cassants. Nourrissant et revitalisant le cuir chevelu, elle apporte de la brillance aux cheveux tout en leur redonnant leur douceur naturelle et soyeuse.

- Elle assouplit la peau

Riche en vitamine E, l'huile d'argane est très utilisée en médecine traditionnelle comme cicatrisant de la peau (cas d'acné et de varicelle) ainsi qu'en soin apaisant dans les cas de rhumatismes.