

Introduction

La civilisation arabo-musulmane développa le commerce des épices et des aromates, et donna une grande impulsion à l'art de la distillation. C'est Jabir-ibn-Hayan dit Geber (721-815), qui inventa l'alambic à des fins d'alchimie et d'extraction. La distillation est incontestablement associée à Ibn-Sina dit Avicenne (930-1037) qui inventa le réfrigérant et distilla pour la première fois l'éthanol dont le nom est tiré de l'arabe «elkohl», le vase florentin est associé à Giovanni Baptista della Porta (1540-1615) qui mentionna l'art de distiller les huiles essentielles et permis de récupérer les huiles essentielles par simple gravitation grâce au système de siphonage portant le nom de sa ville natale.

De nos jours, il est devenu difficile de trouver une analyse en recherche ou en industrie qui, directement ou indirectement, n'utilise pas l'extraction et la distillation.

De nombreux végétaux contiennent des substances odorantes, volatils et peu solubles dans l'eau appelées « huiles essentielles », celles-ci sont à l'origine de l'odeur parfumé des plantes. Très vite ces composés ont intéressé les diverses industries, tels que les cosmétiques, la parfumerie, la pharmacie, l'agroalimentaires etc.... . Ainsi plusieurs techniques ont été mises au point pour l'isolement de ces constituants selon les caractéristiques de la plante ou la partie de la plante (feuilles, bois, fruits ...).

Quel que soit le secteur d'activité, l'étude des huiles essentielles reste une étape importante qui, malgré les progrès constants des différentes techniques de séparation et d'identification, demeure toujours une opération délicate nécessitant la mise en œuvre simultanée ou successive de diverses étapes d'extraction.

Dans ce travail nous nous sommes intéressés aux résultats des études obtenus par extraction de l'huile essentielle de feuilles et de fruits de *rosmarinus officinalis* L par hydrodistillation en utilisant un appareil de « **Clevenger** ». La caractérisation de ces essences a été faite par la détermination du rendement et de leurs compositions chimique, aussi bien qualitative que quantitative en utilisant la technique de chromatographie en phase gazeuse en programmation de température sur deux colonnes de polarités différentes. Les résultats obtenus seront comparés.