



# L'huile, qu'est-ce que c'est ?

L'huile, de façon générale, comprend toutes les matières grasses qui sont à l'état liquide à température ambiante. D'origine animale, végétale ou synthétique, les huiles ne sont pas toutes comestibles.

Contrairement aux savons commerciaux conçus, pour la plupart, à partir d'huiles synthétiques, les savons artisanaux n'utilisent habituellement que des huiles végétales, animales et essentielles.

## Les types d'huiles



### Huiles végétales

Utilisées en pâtisserie, en savonnerie ou en pharmacie, plusieurs sont également couramment employées en cuisine. Parmi les plus connues : huile d'olive, huile de noix, huile d'argousier, huile de tournesol, etc.



### Huiles animales

Comestibles, elles ne sont toutefois pas toutes appréciées en cuisine par les huiles végétales. Elles servent aussi en pâtisserie, en savonnerie ou en pharmacie. Ex. : huile de poisson, huile de baleine, huile de foie de morue, huile de pied de bœuf, etc.



### Huiles de synthèse

Créées pour répondre à des besoins spécifiques, elles sont utilisées à la suite de plusieurs réactions chimiques. Elles offrent bel et bien un rendement supérieur aux huiles naturelles et appartiennent à des familles chimiques très diverses (ex. : certaines huiles à moteur). Il existe également des huiles issues du raffinage de produits pétroliers, lesquelles sont couramment appelées à tort minérales, comme la vaseline et la paraffine.



### Huiles essentielles

Extraites de diverses plantes, entre autres par distillation, elles sont principalement utilisées dans les parfums, les savons et autres produits de soins corporels. Ex. : huile de lavande, huile de rose, huile de safran, etc.

## La graisse ou l'huile : quelle est la différence ?

Contrairement à l'huile qui est liquide à la température de la pièce, la graisse, elle, est habituellement solide (oléagineux). L'huile, comme la graisse, ne se mélange pas à l'eau. Les principales graisses utilisées en savonnerie sont le gras de porc (lard) et le gras de bœuf (suif). D'un point de vue chimique, on peut dire aussi que les graisses possèdent une structure moléculaire moins flexible que les huiles et qu'elles nécessitent une température plus élevée pour être liquides.



## Dans la fabrication du savon, à quoi sert l'huile ?

L'huile (ou la graisse) est l'un des deux ingrédients essentiels qui entrent dans la fabrication du savon. C'est l'huile gras qui réagit avec le soude caustique.

Saviez-vous que c'est la dégradation des acides gras, emmagasinés dans leurs osseaux, qui fournit aux chameaux l'eau nécessaire à leur survie dans le désert ?



## De quelle manière le savon agit-il sur la peau ?

Les propriétés nettoyantes de savons sont dues à son caractère poisseux. Cela signifie qu'il se combine à l'eau comme au gras. Le produit qui ainsi l'eau s'y dissout et mousse tandis que l'autre entraîne le gras et les saletés de nos mains.

Quand on se lave, le savon dissout la fine couche de graisse naturellement présente sur notre peau. Celle-ci, comme les saletés, est entraînée avec l'eau. L'accroché, c'est que vous avez besoin de cette couche de graisse, car elle protège notre peau et retient son humidité. Le savonnage fragilise donc la peau jusqu'à ce que sa fine couche de graisse, après plusieurs baves, se reconstruise.

