

Angélique semences Belgique

Angelica archangelica

HUILE ESSENTIELLE

PLUS-VALUES ALBERT VIEILLE

Nous collaborons avec notre partenaire agriculteur-transformateur depuis plus de 10 ans. Nos équipes se rendent régulièrement sur place pour partager et échanger sur des questions agronomiques et ainsi maintenir ce lien de confiance important.

À PROPOS DE L'ANGÉLIQUE

L'angélique est originaire d'Europe du Nord. Cultivée dans nos jardins dès le Moyen-Âge, elle pousse spontanément dans les régions montagneuses et humides. L'angélique est une plante herbacée aromatique culminant à plus de 2 mètres de hauteur. Éphémère, elle ne fleurit qu'une seule fois et puis meurt. Ses grandes tiges creuses sont cannelées et rougeâtres. Elles portent de grandes feuilles ailées et dentelées. Les inflorescences sont composées d'une douzaine de fleurs jaune-vert disposées en larges ombelles. Elles s'épanouissent au mois de juillet, puis donnent des fruits longs et aplatis. La plante entière est aromatique et dégage une agréable odeur, pénétrante et caractéristique.

Deux cultures différentes d'angélique sont effectuées : une pour la récolte des racines, et une autre pour la cueillette des graines. Les graines d'angélique sont récoltées comme celle de l'aneth. Les tiges portant les ombelles sont coupées puis séchées en plein air lorsque les fruits deviennent bruns. La cueillette est répétée plusieurs fois, au fur et à mesure que les semences mûrissent. Les rhizomes sont arrachés à l'automne, sur des plants âgés d'un an.



Les applications vous sont données à titre indicatif.



ÉPICÉE
Poivrée

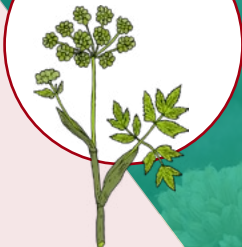
CÔTÉ FRAGRANCE

L'huile essentielle d'angélique semences se déploie parfaitement à travers les accords liqueurs pour leur apporter naturalité et fraîcheur. Ses facettes terreuses, irisées et vertes se marient parfaitement avec les cœurs floraux ou les fonds boisés.

100 kg
de semences
d'angélique

Distillation à la
vapeur d'eau
 $\eta = 0,1\%$

1 kg
d'huile essentielle



Calendrier de récolte

J F M A M **J** J A S O N D

Traçabilité

Pays

Région

Parcelles
de culture

DESCRIPTEURS OLFACTIFS

Épicé, poivré, zesté, vert, carotte.

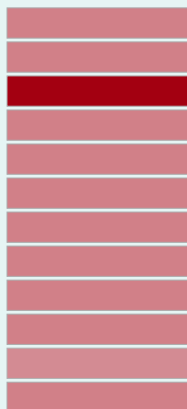
Tête

Cœur

Fond

TÉNACITÉ

1 heure
2 heures
3 heures
6 heures
1 jour
2 jours
3 jours
4 jours
1 semaine
2 semaines
3 semaines
1 mois



* Tenacité des notes caractéristiques

DONNÉES GÉNÉRALES

CAS TSCA : 8015-64-3

CAS EINECS : 84775-41-7

EINECS : 283-871-1

FEMA : 2090

FDA : 182.200

CoE : 56n

INCI : Angelica archangelica seed oil

Ressource : Matière cultivée

Partie végétale transformée : Graines

Procédé de transformation : Distillation à la
vapeur d'eau

Apparence : Liquide incolore à jaune

Constituants principaux : Alpha-pinène, bêta-
phellandrène



ALBERT VIEILLE