

Huile essentielle Mélisse France

Melissa officinalis L.



Herbacée
Citralée



Famille botanique : Lamiaceae
Mode de culture : Conventionnel
Partie récoltée : Parties aériennes

CAS TSCA : 8014-71-9
INCI : Melissa officinalis leaf oil

Caractéristiques techniques

Procédé d'obtention : Distillation à la vapeur d'eau
Apparence : Liquide mobile limpide incolore à jaune vert clair
Constituants : Citral, beta-caryophyllène, méthyl-heptenone, citronellal

Période de récolte

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



La mélisse officinale est une plante herbacée robuste. Ses feuilles ovales crénelées dégagent au froissement une agréable et rafraîchissante odeur citronnée. De cette caractéristique olfactive sont apparus plusieurs noms communs tels que « mélisse citronnée », « herbe à citron », « thé de France » ou encore « baume mélisse ». L'huile essentielle produite à partir des parties aériennes de la plante exhale une fraîche odeur herbacée, enveloppée par la note citron-citronnelle caractéristique. La récolte des sommités de mélisse s'effectue dès la deuxième année de plantation, avant la floraison. Elles sont ensuite séchées à l'abri du soleil avant distillation.

Les vertus des feuilles de mélisse sont connues depuis l'Antiquité. Présente dans nos traditions populaires mais également dans la médecine traditionnelle, la mélisse était notamment célèbre pour « l'eau de mélisse des Carmes ». Cet extrait contenant de la mélisse - fabriqué au couvent des Carmes Déchaussées - soulageait les dames de la cour du Roi Soleil ainsi que les migraines du Cardinal de Richelieu.

Utilisations conseillées : Aromathérapie, Parfumerie, Cosmétique, Alimentaire



ALBERT VIEILLE

Ed. 25.05.2019