

# Huile essentielle Noix muscade Indonésie

*Myristica fragrans* Houtt.



Épice  
Douce



Famille botanique : Myristicaceae

Mode de culture : Traditionnel

Partie récoltée : Graines

CAS TSCA : 8008-45-5

INCI : Myristica fragrans fruit oil (nutmeg)

## Caractéristiques techniques

Procédé d'obtention : Hydrodistillation

Apparence : Liquide incolore à jaune pâle

Constituants : Sabinène, pinènes, myristicine

## Période de récolte

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



Le muscadier est un arbre au port pyramidal pouvant atteindre 15 mètres de haut. Son fruit est une drupe charnue jaune clair ressemblant à un abricot. Une fois mûr, le péricarpe pulpeux du fruit s'entrouvre en deux parties, laissant apparaître une graine unique, protégée par une coque brune. C'est cette graine riche en huile essentielle qui est distillée. Elle est entourée d'un arille rouge-orangé brillant, striant la coque. Les fruits sont cueillis à maturité, à l'aide d'un « cueille fruit », outil permettant leur récolte sur l'arbre. Les graines dénudées sont séchées à l'ombre afin d'éviter que les lipides ne se dégradent (leur température de fusion étant de 38°C). Au bout de 6 à 8 semaines, l'amande interne a suffisamment séché et peut être débarrassée de sa coque rigide. Sept ans sont nécessaires au muscadier pour fournir une première récolte. Sa productivité augmente avec l'âge, avec un optimum de rendement entre 15 et 30 ans.

Endémique de l'archipel indonésien des Moluques, la noix de muscade est restée longtemps inconnue de nos contrées occidentales. Utilisée en Inde et en Egypte avant Jésus Christ, elle fut importée en Occident au Moyen-Age, par les arabes. Epice rare, comme le poivre, et extrêmement chère, son monopole fut disputé par les Portugais et les Hollandais pendant des siècles. Ces derniers avaient même développé un procédé de stérilisation des graines à la chaux pour maîtriser la propagation de l'espèce. Ce n'est que grâce à l'initiative de Pierre Poivre - missionnaire français - que des plants clandestins de muscadiers furent introduits et cultivés dans les îles tropicales françaises, mettant fin à l'exclusivité hollandaise.

Utilisations conseillées : Aromathérapie, Parfumerie, Cosmétique, Alimentaire



ALBERT VIEILLE

Ed. 23.05.2019