

Huile essentielle Angélique racines Belgique

Angelica archangelica L.



Herbacée
Epicée



Famille botanique : Apiaceae
Mode de culture : Conventionnel
Partie récoltée : Racines

CAS TSCA : 8015-64-3
INCI : Angelica archangelica root oil

Caractéristiques techniques

Procédé d'obtention : Hydrodistillation
Apparence : Liquide limpide incolore à jaune ambré
Constituants : Alpha-pinène, delta-3-carène, alpha et bêta-phellandrène

Période de récolte

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



L'angélique est une plante herbacée bisannuelle. Ses tiges robustes peuvent atteindre jusqu'à deux mètres de hauteur. Elles portent des feuilles dentelées d'un vert éclatant. Les fleurs jaune-vert sont disposées dans de grandes ombelles, formant des boules denses. La plante entière est aromatique. Elle dégage une agréable odeur, pénétrante et caractéristique de l'angélique. Ses racines fusiformes sont récoltées pour produire l'huile essentielle. Deux cultures différentes d'angélique sont effectuées : une pour la récolte des racines, et une autre pour la cueillette des graines produisant l'huile essentielle d'angélique semences. Les rhizomes sont arrachés à l'automne, sur des plants âgés d'un an. La fragrance extraite des racines est aromatique, épicée et musquée.

Appelée communément angélique des jardins, elle n'est pas spontanée dans nos contrées et doit être cultivée. Originaires du nord de l'Europe, elle pousse naturellement dans les régions montagneuses et humides en France, en Belgique, en Allemagne, au Pays-Bas et en Hongrie. Ses propriétés thérapeutiques lui ont valu les surnoms prophétiques d' « Herbe du Saint Esprit » et d' « Herbe aux anges ». On lui prête même les vertus divines de prolonger la vie, au même titre que le ginseng.

Utilisations conseillées : Alimentaire



ALBERT VIEILLE

Ed. 20.05.2019