

Huile essentielle Angélique semences Belgique

Angelica archangelica L.



Herbacée
Epicée



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

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

Caractéristiques techniques

Procédé d'obtention : Hydrodistillation
Apparence : Liquide jaune pâle à jaune
Constituants : Bêta-phellandrène, alpha-pinène

Période de récolte

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



L'angélique ou archangélique est une plante herbacée aromatique culminant à plus de deux mètres de hauteur. Ephémère, 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. 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. L'huile essentielle obtenue à partir des graines d'angélique est herbacée et épicée avec une facette terreuse. Les racines produisent également une huile essentielle à l'odeur différente.

L'angélique est originaire d'Europe du Nord. Cultivée dans nos jardins dès le Moyen-Age, elle pousse spontanément dans les régions montagneuses et humides. Surnommée « Herbe du Saint Esprit » et « Herbe aux anges », ses vertus thérapeutiques sont multiples. Paracelse raconte qu'elle fut un « médicament merveilleux » lors de l'épidémie de peste à Milan en 1510. Sa réputation est telle qu'on lui prête - au même titre que le ginseng - les vertus de prolonger la vie.

Utilisations conseillées : Aromathérapie, Parfumerie, Cosmétique, Alimentaire



ALBERT VIEILLE

Ed. 27.05.2019