

Huile essentielle Citron Italie

Citrus limon (L.) Burm. f.



Hespéridée



Famille botanique : Rutaceae
Mode de culture : Conventionnel
Partie récoltée : Péricarpes

CAS TSCA : 8008-56-8
INCI : Citrus limon peel oil

Caractéristiques techniques

Procédé d'obtention : Expression à froid du péricarpe frais
Apparence : Liquide (un trouble peut apparaître par abaissement de la température) jaune clair à jaune verdâtre
Constituants : Limonène, bêta-pinène, gamma-terpinène, citral

Période de récolte

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



Fruit à la robe jaune soleil, le citron est un agrume réputé pour sa saveur acide et fraîche. Il pousse abondamment toute l'année sur un arbuste semi-persistant : le citronnier. Le feuillage vert brillant du citronnier est porté par des branches épineuses. Les boutons floraux rose pâle à violet s'épanouissent en fleurs blanches odorantes. L'huile essentielle du citron est accumulée dans la multitude de petites poches sécrétrices enchâssées dans la peau du péricarpe. Une pression, même légère, libère un agréable parfum fruité et citronné. Le même principe est appliqué pour extraire l'huile essentielle : le péricarpe est pressé à froid. La fragrance qui en résulte est hespéridée et douce, caractéristique des citrus. Les fruits sont récoltés à maturité, manuellement, toute l'année.

Le mot « Limon » était utilisé autrefois pour désigner le citron. Dérivé du sanskrit nimbù, il s'est transformé en limùn en persan, laymûn en arabe, puis lima en espagnol et enfin limone en italien. En français subsiste le terme « lime » qui désigne le citron vert. Originaire d'Inde, le citron n'était pas connu dans l'Antiquité. Les Romains ne connaissaient ni l'orange, ni le citron, ni la bergamote. Alexandre le Grand fut le premier à introduire un membre des citrus, le cédrat, dans le bassin méditerranéen, au retour de ses expéditions en Asie. Il semble que le citron fut introduit en Palestine et en Perse au 12ème siècle, puis en Europe. En Italie, la Sicile et la Calabre deviennent des régions de production de citron car le climat leur est favorable. La tradition se poursuit de nos jours.

Utilisations conseillées : Aromathérapie, Parfumerie, Cosmétique, Alimentaire



ALBERT VIEILLE

Ed. 27.05.2019