

# ESTRAGON

Réf.: 11



Cette huile est connue pour ses propriétés antivirales, antispasmodiques, et anti-allergiques par friction et en diffusion. Elle est réputée efficace contre le hoquet. Sa senteur anisée caractéristique est très agréable.

Son **origine latine Dracunculus** signifiant **petit dragon** viendrait du fait que l'Estragon aurait la capacité de **guérir des morsures de serpent**. Il est originaire des steppes de Sibérie et de Chine où on l'utilise encore.

Cette huile essentielle rend de grands services dans les **pathologies douloureuses spasmodiques**.

**Procédé d'obtention** : Distillation complète par entraînement à la vapeur d'eau.

Partie de la plante extraite : Parties aériennes fleuries

Nom botanique : *Artemisia dracunculus*

Famille botanique : Astéracées

Antispasmodique, antiallergique et digestive, elle sera mise à profit pour lutter contre les allergies, la constipation et contre tous les types de spasmes. L'Estragon, cette plante **aromatique** qui parfume délicatement nos bons petits plats ! Mais son huile essentielle est aussi idéale pour apaiser ou stimuler un **système digestif** mis à mal, soulager les **règles douloureuses**, mais aussi pour calmer un **hoquet** interminable ou une **toux** persistante ! Bref, c'est une huile incontournable qu'on adore.

Antispasmodique neuromusculaire (phénol monométhyl-éther) : l'huile essentielle d'Estragon est antispasmodique grâce à sa forte concentration de méthylchavicol (estragol). Ce dernier agit sur les muscles et le système nerveux pour réguler leurs mouvements et éviter les spasmes.

Stomachique, apéritive et carminative : (phénol monométhyl-éther) : l'huile essentielle d'Estragon stimule les sécrétions digestives, transformant les aliments en molécules pour faciliter la digestion et éviter une accumulation des aliments dans le système digestif.

Antiallergique : (phénol monométhyl-éther) : l'huile essentielle d'Estragon possède des propriétés antihistaminiques grâce au méthylchavicol (parfois appelé estragol), fortement concentré.

Flacon de 5 ml

8.60€

---

## **PROPRIETES**

### **Propriétés organoleptiques :**

- Aspect : liquide mobile limpide
- Couleur : incolore à jaune clair
- Odeur : anisée, caractéristique de l'estragon

### **Composition chimique :**

Phénols méthyl éther : méthyl-chavicol (77.32%), méthyl-eugénoï (0.18%)

Monoterpènes : (Z)-bêta-ocimène (6.82%), (E)-bêta-ocimène (8.39%), limonène (4.72%)

Les huiles essentielles sont sensibles aux rayonnements UV ainsi qu'à l'évaporation progressive de leurs constituants. Il est donc impératif de conserver vos huiles essentielles dans un flacon en verre coloré ou en aluminium à fermeture étanche à une température comprise entre 5°C et 40°C.

### **Propriétés et indications :**

#### Propriétés :

Tonique digestif général : stomachique, apéritive, carminative  
Antispasmodique puissant, action particulière contre le hoquet  
Antiviral  
Antiallergique  
Anti-inflammatoire  
Anti-fermentaire  
Tonique mental  
Positivant.

#### Indications :

Aérophagie, digestions lentes, gastrites et colites, hoquet  
Spasmophilie  
Mal des transports  
Douleurs prémenstruelles, dysménorrhées (règles douloureuses)  
Crampes et contractures musculaires  
Névrites, sciatiques  
Toux spastiques, asthme allergique.

#### En pratique :

En frictions sur l'abdomen ou les zones enflammées (quelques gouttes diluées dans une huile végétale).

---

## **PRECAUTIONS D'EMPLOI**

Les femmes enceintes et allaitantes ainsi que les bébés de moins de 3 ans ne peuvent pas utiliser l'huile essentielle d'Estragon excepté en diffusion atmosphérique. Toutes les voies d'administration sont en revanche autorisées pour les adultes, adolescents et enfants de plus de 3 ans. A noter toutefois que par inhalation, elle peut être irritante pour certaines personnes plus sensibles. Enfin, elle contient deux composants biochimiques allergènes mais faiblement dosés.

---

## LE PROCEDE D'EXTRACTION DES HUILES ESSENTIELLES

La majorité des huiles essentielles est obtenue par distillation à la vapeur d'eau, sans détartrant chimique et sous basse pression. Le procédé consiste à faire traverser une cuve remplie de plantes aromatiques par de la vapeur d'eau. La vapeur d'eau extrait l'essence de la plante et forme avec elle un mélange gazeux homogène. A la sortie de la cuve et sous pression contrôlée, la vapeur d'eau enrichie d'huile essentielle traverse un serpentin et se condense. Le liquide aboutit dans l'essencier (vase florentin) où l'huile essentielle de densité inférieure à celle de l'eau. Critères d'une bonne distillation : La distillation est un procédé délicat, exigeant de l'expérience et une surveillance constante. Pour obtenir une huile essentielle de première qualité, les critères suivants doivent être respectés : L'alambic : il doit être en acier inoxydable, le cuivre et le fer pouvant former des oxydes. Basse pression : la distillation doit s'effectuer à basse pression, entre 0,05 et 0,10 bars, des suroxydations se produisant sous haute pression. Ainsi, la couleur de l'huile essentielle de thym vulgaire en pleine floraison varie du rouge clair au rouge brun en élevant la pression. La pyrogénéation des bois avec des écorces, consécutive à la distillation sous haute pression et haute température donne des huiles essentielles souillées de goudrons cancérigènes. Durée de la distillation : elle doit être prolongée pour permettre de recueillir le "totum" des molécules aromatiques, c'est-à-dire l'ensemble des fractions dites de "tête", de "cœur" ou de "queue". Par exemple, les trois quarts de l'huile essentielle de thym vulgaire sont extraits durant les trente premières minutes, mais il faut de soixante à quatre-vingt minutes supplémentaires pour extraire la totalité des phénols longs à passer. Les distillateurs sont payés au kilogramme d'huile essentielle, et c'est pourquoi certains producteurs distillent à haute pression et cessent la distillation après les 25 ou 30 minutes rentables. Très souvent, ces huiles essentielles sont ensuite "rectifiées", c'est-à-dire re-distillées pour les purifier des composants indésirables (points d'ébullition plus élevés) et pour concentrer les composants les plus volatiles. Ce procédé produit des huiles essentielles décolorées avec une odeur moins fine, des propriétés différentes et des effets indésirables accrus. Ainsi, une huile essentielle d'eucalyptus rectifiée pourra contenir jusqu'à 80% d'eucalyptol, mais elle sera plus irritante pour les bronches qu'une huile essentielle d'eucalyptus "complète" n'en contenant que 60%. L'eau : l'eau employée sera une eau de source peu ou non calcaire pour éviter de recourir aux détartrants chimiques. Stockage et conservation : après distillation, les huiles essentielles doivent être filtrées, puis stockées dans des cuves hermétiques inaltérables entreposées dans une cave fraîche. Leur mise en bouteille doit se faire uniquement dans des flacons en verre opaque brun ou bleu pour assurer leur conservation à l'abri de la lumière et de l'oxygène. Le contrôle de qualité La chromatographie en phase gazeuse est réalisée grâce à un appareil sophistiqué qui permet d'identifier les molécules aromatiques présentes dans une huile essentielle (jusqu'à 450 molécules aromatiques). Le graphique fourni par le chromatographe comporte une série de pics. Chaque pic représente une molécule aromatique bien spécifique qui est identifiée par logiciel. Le spectromètre de masse détermine la proportion relative de chacune des molécules aromatiques d'une huile essentielle (composition quantitative). L'aromatogramme est une méthode de mesure in vitro du pouvoir antibactérien des huiles essentielles. La technique est identique à celle utilisée pour mesurer l'activité bactéricide des antibiotiques.

---

## AVERTISSEMENT

Ces propriétés, indications et modes d'utilisation sont tirés des ouvrages ou sites Internet de référence en aromathérapie, de phytothérapie. On les y retrouve de façon régulière et pour beaucoup confirmés par des observations en milieu scientifique. Toutefois, ces informations sont données à titre informatif, elles ne sauraient en aucun cas constituer une information médicale, ni engager notre responsabilité. Pour tout usage des huiles essentielles, des hydrolats et des plantes ou poudres de plantes dans un but thérapeutique, consultez un médecin. Conditions de conservation : Les huiles essentielles sont sensibles aux rayonnements UV ainsi qu'à l'évaporation progressive de leurs constituants. Il est donc impératif de conserver vos huiles essentielles dans un flacon en verre coloré ou en aluminium à fermeture étanche à une température comprise entre 5°C et 40°C. En aucun cas vous devez mettre les huiles essentielles dans les yeux. Les huiles essentielles sont corrosives pour la cornée. Si par accident une huile essentielle pénètre dans l'œil, rincez immédiatement avec une huile végétale puis abondamment avec de l'eau. Et enfin vous devez consulter rapidement un professionnel de la santé pour un examen ophtalmique.