

SAUGE SCLARÉE

Réf.: REF : SAUGE SCLAREE EPS



La sauge sclarée est utilisée pour les troubles de la ménopause (bouffées de chaleur, sudation), en cas de dépression post-partum et d'acné de l'adolescente.

Flacon de 60 ml

13.80€

Flacon de 125 ml

24.60€

CONSEIL DE VOTRE PHARMACIEN

Une cuillère à café d'EPS SAUGE SCLARÉE, 1 à 2 fois/jour.

La durée de la complémentation est en générale de 3 semaines.

A renouveler en fonction des besoins.

A prendre en dehors des repas, à diluer dans un grand verre d'eau, ou un jus de fruit.

PRÉSENTATION:

La sauge sclarée est une plante herbacée bisannuelle ou vivace (de vie courte), très odorante, très velue, de 40-100 cm de hauteur dans la nature mais pouvant atteindre 1,60 m en culture. Les tiges quadrangulaires sont assez robustes, érigées, ramifiées. Elles portent dans la partie supérieure des poils glanduleux (contenant de l'huile essentielle) et sont pubescentes ailleurs.

Les feuilles sont grandes, opposées, de forme ovale, à base cordée, à marge serretée, crénelée, pubescentes-grisâtres. Le pétiole fait de 4 à 15 cm.

L'inflorescence terminale de la tige principale (et des rameaux secondaires) est une longue panicule de 30-60 cm de haut, visqueuse, portant sur ses rameaux des verticilles de 2 à 6 fleurs. Chaque verticille est sous-tendu par 2 bractées florales membraneuses, orbiculaires, d'abord d'un rose pâle veiné de mauve puis blanchâtre veiné de vert. La fleur de 3 cm de long comporte un calice pubescent à 13 nervures et dents épineuses et une corolle à lèvre inférieure blanche et lèvre supérieure falciforme (en forme de faux), bleu pâle à lilas. La floraison se fait en juin.

La plante est très décorative tant par son feuillage que par ses longues inflorescences aux couleurs rose et bleu pastel. C'est une plante typique de jardin de curé.

LES INDICATIONS:

Plante digestive par excellence, la sauge possède de multiples vertus médicinales, de la régulation de la transpiration à celle des cycles menstruels en passant par les maux de gorge, la gingivite et la désinfection des plaies.

Son usage autre que celui culinaire nécessite toutefois quelques précautions du fait de la forte présence de thuyone dans son huile essentielle.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI:Contre-indication:

- Femme enceinte,
- Cancer hormono-dépendant,
- Hyper estrogénie.

PRÉPARATION DES EPS:

La préparation des EPS se réalise par des techniques physiques naturelles (la congélation) le froid assure la conservation de l'intégrité des principes actifs des plantes, une technique mécanique (le cryo broyage) elle facilite l'extraction de ces mêmes substances actives et un procédé physico chimique d'extraction par de l'alcool (la lixiviation).

On effectue une évaporation à basse température sous vide de l'alcool, ainsi on n'a plus d'alcool dans le produit fini.

La qualité des produits suppose en amont une qualité irréprochable des matières premières, autant dire des plantes. Or leur composition peut être très variable d'une année à l'autre, selon les conditions climatiques, périodes de récolte, stade végétatif, nature du sol...

Face à ces inégalités et pour garantir une concentration constante dans le traceur sélectionné, le procédé d'extraction breveté repose sur une standardisation de nos produits.

L'ajout de glycérine végétale lors de l'étape ultime du procédé d'extraction permet d'ajuster la concentration finale en traceur.

La glycérine végétale est extraite à partir d'huile végétale après saponification, sans ionisation et sans OGM.

Choix minutieux et précis des plantes :

Elles sont sélectionnées selon des critères précis : période de récolte, stade végétatif...

Ces plantes sont cueillies en France (ex : aubépine dans la Drôme) et/ou à l'étranger en fonction de la période de récolte et de la partie prélevée (fleurs, fruits, feuilles, racines...) dans des champs de préférence de culture biologique ou des zones sauvages non polluées.

La congélation et le stockage des plantes fraîches :

Pour garder l'intégrité des principes actifs de la plante sans ajout de produits chimiques (conservateur, stabilisant...et autres) , les plantes fraîches sont ensuite congelées dans les heures qui suivent pour éviter qu'elles ne s'oxydent et perdent leurs propriétés puis elles sont stockées à -18° dans des chambres froides. Cette étape suppose ainsi une maîtrise parfaite de la chaîne du froid.

Cryo broyage :

L'étape suivante consiste à broyer mécaniquement les plantes encore congelées.

Le broyat recueilli dans la cuve est recouvert d'une eau faiblement alcoolisée.

Lixiviation :

La lixiviation ou percolation est en gros la technique que vous utilisez quand vous préparez votre café. Si vous avez une machine à expresso, vous effectuez une lixiviation forcée avec de l'eau chaude. C'est donc, de façon classique, le traitement d'une substance, d'un mélange par un liquide pour en extraire les constituants solubles. Mais dans cette technique on utilise de l'alcool à ce mélange, en augmentant progressivement le degré alcoolique.

Ajout de glycérine :

Après évaporation de l'alcool et dosage du traceur, la dernière opération consiste à ajouter de la glycérine d'origine végétale pour garantir une standardisation produit.