

BASILIC TROPICAL

Réf.:



Complément alimentaire

Le terme Basilic proviendrait du **grec ancien** *basilikón* signifiant « plante royale » et était considéré comme tel durant l'antiquité.

Dans la **tradition indienne**, c'est une plante sacrée dont les indiens font offrande à Krishna, un dieu sauveur du monde. Il est planté autour des temples et glissé entre les mains des défunts pour les **protéger dans leur passage vers l'au-delà**.

Dans certaines régions d'Afrique, le Basilic est utilisé pour conjurer le mauvais sort. En Europe au Moyen-Age, il faisait également partie des **plantes de la sorcellerie**.

Le Basilic est couramment appelé **pistou** » dans le sud de la France, du nom de la pâte onctueuse à base de basilic broyé *« pistar »* qui signifie « pilonner » en niçois.

Le basilic est une **plante aromatique** bien connue de nos marmites françaises et de nos jardins. Pourtant, les vertus de son huile essentielle ne se cantonnent pas au régal de nos papilles. Comme d'habitude, la nature fait bien les choses, et ce qui est bon dans nos plats est souvent bon pour notre organisme ! L'huile essentielle de Basilic est donc une petite trousse à pharmacie à elle toute seule, puisqu'elle s'utilise aussi bien pour les **problèmes du système digestif** que pour rebooster ses réserves d'**énergie**, soulager les **sportifs**, chasser les **insectes**, ou encore faire disparaître les **maux de crâne** carabinés.

Flacon de 10 ml

13.90€

PROPRIETES

Le terme Basilic proviendrait du grec ancien *basilikón* signifiant « plante royale » et était considéré comme tel durant l'antiquité.

Dans la tradition indienne, c'est une plante sacrée dont les indiens font offrande à Krishna, un dieu sauveur du monde. Il est planté autour des temples et glissé entre les mains des défunts pour les protéger dans leur passage vers l'au-delà.

Dans certaines régions d'Afrique, le Basilic est utilisé pour conjurer le mauvais sort. En Europe au Moyen-Age, il faisait également partie des plantes de la sorcellerie.

Le Basilic est couramment appelé « pistou » dans le sud de la France, du nom de la pâte onctueuse à base de basilic broyé «*pistar* » qui signifie « pilonner » en niçois.

Le basilic est une plante aromatique bien connue de nos marmites françaises et de nos jardins. Pourtant, les vertus de son huile essentielle ne se cantonnent pas au régal de nos papilles. Comme d'habitude, la nature fait bien les choses, et ce qui est bon dans nos plats est souvent bon pour notre organisme ! L'huile essentielle de Basilic est donc une petite trousse à pharmacie à elle toute seule, puisqu'elle s'utilise aussi bien pour les problèmes du système digestif que pour rebooster ses réserves d'énergie, soulager les sportifs, chasser les insectes, ou encore faire disparaître les maux de crâne carabinés.

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

Partie de la plante extraite : Feuilles et fleurs.

Nom botanique : *Ocimum basilicum* var. *basilicum*

Propriétés organoleptiques :

- Aspect : liquide huileux limpide
- Couleur : jaune clair
- Odeur : fraîche, herbacée, aux notes épicées et anisées.

Composition :

?Monoterpènes : (E)-béta-ocimène (0.17%)

Monoterpénols : linalol (19.03%)

Phénols méthyl-éthers : méthyl-chavicol (74.29%)

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.

Propriétés pour la santé :

Antispasmodique puissant.

Tonique digestif, carminatif, facilite l'élimination des gaz.

Antalgique et anti-inflammatoire.

Antivirale, antibactérienne?, anthelminthique.

Indications :

Problèmes digestifs : flatulences, colite, indigestion, ballonnements, gastro-entérites, nausées, mal des transports.

Douleurs spasmodiques : crampes intestinales, douleurs menstruelles, spasmes gastro-hépto-entériques, colite spasmodique, crampes musculaires, hoquet.

Douleurs inflammatoires : polyarthrite rhumatoïde, rhumatismes, élévation musculaire.

Maladies infectieuses tropicales, hépatite virale.

Troubles nerveux : stress, fatigue, dépression, insomnie, hystérie, épuisement intellectuel, spasmophilie, vertiges.

Indications :

Spasmes digestifs : en application, diluée à 1% dans de l'huile végétale, sur le ventre.

PRECAUTIONS D'EMPLOI

- Huile très puissante. Déconseillée pendant les 3 premiers mois de la grossesse et chez les enfants en bas âge. - Ne pas utiliser pure en application sur la peau, diluer fortement dans une huile végétale. En règle générale, faites toujours un test d'application de votre préparation, dans le pli du coude, au moins 48h avant de l'utiliser. - Eviter l'usage par voie orale. - Certains composés naturels contenus dans cette huile essentielle peuvent présenter un risque d'allergie chez certaines personnes sensibles lorsque l'huile essentielle est incorporée dans une composition cosmétique.

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 volatils. 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