

GERANIUM ODORANT

Réf.:



Complément alimentaire

Originaire d'Afrique australe, le pélargonium - ou géranium des fleuristes - appartient à la famille des Geraniaceae. L'**origine grecque** de cette plante « **geranos** » qui signifie **grue par comparaison du fruit** de la plante avec le **bec de cet oiseau**.

Il a été importé en Europe à la fin du XVIème siècle. Ses jolies fleurs odorantes, roses, blanches, ou rouges, y ont rencontré un vif succès et il est rapidement devenu très à la mode à la cour et dans les jardins des châteaux de France. Les jardiniers se sont essayés à de nombreuses hybridations au cours des siècles et il aujourd'hui existe **plus de 600 espèces de géranium** ! Elles sont cultivées partout dans le monde, particulièrement en Chine, dans les pays du Maghreb, et à La Réunion d'où lui vient le nom de l'espèce « Bourbon » (de l'ancien nom de l'île). Bien que le Géranium Bourbon présente les **mêmes propriétés** que son **homologue d'Egypte**, la **qualité olfactive du Géranium « Bourbon »** est **nettement plus fine, fleurie et sucrée** que le Géranium en provenance d'Egypte. C'est d'ailleurs le « Bourbon » qui est traditionnellement utilisé en parfumerie.

Contrairement à ce qu'on pourrait croire, on extrait l'huile essentielle de géranium de ses feuilles et tiges, et non de ses fleurs.

Le géranium est **très présent en parfumerie**, avec son **odeur suave proche de la rose**, où il entre en particulier dans la composition des **parfums pour... homme**.

Flacon de 10 ml

9.10€

PROPRIETES

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

Partie de la plante extraite : Feuilles.

Nom botanique : Pelargonium graveolens cv Bourbon

Propriétés organoleptiques :

- Aspect : liquide limpide, mobile
- Couleur : pâle, jaune à verdâtre
- Odeur : fine, rosée, fleurie, légèrement sucrée

Propriétés pour la santé :

Antispasmodique, relaxante

Tonique, astringente, hémostatique

Anti-inflammatoire

Anti-infectieuse, antibactérienne, antifongique

Lymphotonique, phlébotonique, elle stimule la circulation veineuse et lymphatique.

Antalgique

Hépto-stimulante, pancréatostimulante (stimule les fonctions du foie et du pancréas)

Anti-diabétique

Répulsif pour les moustiques.

Indications pour la santé :

Ulcération, vergetures (préventif)

Hémorroïdes, prurit hémorroïdaire

Mycoses cutanées, vaginales, digestives

Colites d'origines nerveuses, insuffisances hépatopancréatiques

Rhumatismes ostéoarticulaires

Impétigo.

En pratique :

Eloigner efficacement les moustiques : en diffusion atmosphérique.

Propriétés pour la beauté :

Antiseptique

Calmante

Indications

Plaies, coupures

Peaux grasses, acné surinfectée

Peaux sèches

Cheveux gras, pellicules.

En pratique :

Problèmes de peau : en application locale, diluée dans une huile végétale.

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. ?

PRECAUTIONS D'EMPLOI

- Déconseillée lors des 3 premiers mois de grossesse. - Eviter le contact avec les yeux et la peau. - Tenir hors de portée des enfants. - 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. - En règle générale, faites toujours un test d'application de votre préparation, dans le pli du coude, au moins 48h avant de l'utiliser.

AVERTISSEMENT

Ces propriétés, indications et modes d'utilisation sont tirés des ouvrages ou sites Internet de référence en aromathérapie, hydrolathérapie et 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.