

# LEMON GRASS CYMBOPOGON CITRATUS

100% naturelle, l'huile essentielle est obtenue par une simple extraction à la vapeur d'eau.

Réf.: 28



Issue d'une plante médicinale tropicale, l'huile essentielle de Lemongrass fait partie des huiles essentielles à l'action sédatrice et calmante, et possède de fortes propriétés vasodilatatrices, elle a une action calmante, sédatrice sur l'organisme..

A l'odeur fraîche et légère, elle est aussi un antiseptique et désodorisant agréable à diffuser.

L'huile essentielle est obtenue de la distillation complète par entraînement à la vapeur d'eau des parties aériennes de la plante.

Flacon de 10 ml

12.60€

## CONSEIL DE VOTRE PHARMACIEN Cellulite, "culotte de cheval", "peau d'orange" (Dr J. P Willem)

- HE Lemongrass : 30 gouttes
- HE Romarin à cinéole : 30 gouttes
- HE Géranium rosat : 30 gouttes
- HV Macadamia : 20 ml

Utilisation: *Quelques gouttes en massages appuyés sur les zones concernées.*

## Détente du système nerveux (Grosjean)

- HE Lavande vraie : 20 ml
- HE Marjolaine à coquilles : 10 ml
- HE Lemongrass : 10 ml

Utilisation: *En friction ou en massage décontractant.*



























---

## PROPRIETES

Cultivé communément dans les régions tropicales, le Lemongrass forme des touffes aux très nombreuses feuilles. A peine froissées, celles-ci dégagent la forte odeur citronnée à laquelle il doit son nom, plus juste que son autre appellation de " verveine des Indes ", car il n'a rien à voir avec la verveine.

Le Lemongrass entre dans la composition de nombreux produits cosmétiques et agrmente de son arôme les cuisines thaïlandaises et malaises.

Issue d'une plante médicinale tropicale, l'huile essentielle de Lemongrass fait partie des huiles essentielles à l'action sédative et calmante, et possède de fortes propriétés vasodilatatrices. A l'odeur fraîche et légère, elle est aussi un antiseptique et désodorisant agréable à diffuser.

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

Partie de la plante extraite : Parties aériennes.

Nom botanique :Cymbopogon flexuosus

Propriétés organoleptiques :

- Aspect : liquide limpide mobile
- Couleur : jaune pâle à vert pâle
- Odeur : fraîche, herbacée, citronnée, fruitée, légèrement terreuse.

Composition chimique :

Monoterpènes : limonène (0.35%)

Monoterpénols : géraniol (4.44%)

Aldéhydes terpéniques : géraniol (46.29%), néral (33.61%)

Esters terpéniques : acétate de géranyle (2.74%)

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 :

Vasodilatatrice, elle augmente le calibre des vaisseaux et améliore la circulation sanguine

Tonique des tissus

Anti-inflammatoire

Stimulante digestive.

Indications pour la santé :

Dystonie neurovégétative (rigidité anormale des fonctions automatiques de l'organisme), faiblesse musculaire

**Troubles digestifs** :coliques, flatulences, dyspepsie

Insuffisance hépatique

Cellulite

Maladie des artères (artérite)

Gale, maladies infectieuses (choléra, fièvres tropicales)

Désinfection, poux

Transpiration excessive.

Synergies :

**Elimination des mauvaises odeurs** : en diffusion avec l'huile essentielle de Menthe poivrée.

**Sinusite** :huiles essentielles de Camomille romaine ou de Lavande.

**En inhalation** :2 gouttes de Lemongrass, Camomille romaine et Lavande ou 3 à 5 gouttes dans un bol d'eau bouillante de Lemongrass, Pin, Lavande et Eucalyptus.

En pratique pour la santé :

En onction huileuse locale. Détente du système nerveux : en massage ou en friction, en synergie avec d'autres huiles essentielles 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**

Dermocaustique, survenue possible de réaction allergique et irritante cutanée en usage externe. En règle générale, faites toujours un test d'application de votre préparation, dans le pli du coude, au moins 48h avant de l'utiliser.

Tenir hors de portée des enfants.

Certains composés naturels contenus dans cette huile essentielle peuvent présenter un risque d'allergie chez certaines personnes sensibles.

---

## **AVERTISSEMENT**

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.

Les Huile Essentielle Botaniquement et Biochimiquement Définie (HEBBD) 100% pure (exempte d'autres huiles essentielles proches), 100% intégrale (non décolorée, non déterpénée, non rectifiée...), 100 % naturelle (non dénaturée avec des molécules de synthèse) Dans ce mélange sont présentes les huiles essentielles issues d'une distillation à la vapeur d'eau de la partie de la plante prédéfinie.

Les huiles végétales sont obtenues par première pression à froid, ou pour un macérât végétal par macération solaire des parties utilisées dans de l'huile de tournesol biologique. Aucunes autres substances (stabilisants, conservateurs, colorant...) n'est rajouté au mélange.

Les huiles essentielles et les huiles végétales utilisées proviennent de laboratoires connus et reconnus (laboratoires Pranarom, Arkopharma, Phytosun Arome et la Cooper) Ils sont réputés pour le sérieux et les compétences. Ils assurent la traçabilité des produits utilisés.

Ces propriétés, indications et modes d'utilisation sont tirés des ouvrages ou sites Internet de référence en aromathérapie. On les y retrouve de façon régulière et pour beaucoup confirmés par des observations en milieu scientifique.