

SARRIETTE VIVACE

100% naturelle, sans adjuvant....que les essences de la plante.

Réf.:



Complément alimentaire

Distillation entière des sommités fleuries par la vapeur d'eau.

L'huile essentielle de Sarriette vivace est un anti-infectieuse majeure très connue en aromathérapie, cette huile s'utilise contre bon nombre d'infections.

Elle est aussi connue pour ses propriétés dynamisantes très utiles en cas de fatigue.

Elle s'emploie toujours diluée.

Flacon de 5 ml

9.10€

CONSEIL DE VOTRE PHARMACIEN Verrue (D. Baudoux)

1 goutte d'HE de Cannelle de Chine
1 goutte d'HE de Sarriette des montagnes
1 goutte d'HE de Mandarine
2 gouttes d'HE de Citron

Utilisation : 1 goutte du mélange sur la verrue matin et soir pendant 8 semaines si nécessaire.

Bronchite chroniquechez l'adulte (D. Baudoux)

HE Ravintsara : 3 ml
HE Sarriette des montagnes : 2 ml
HE Eucalyptus mentholé : 2 ml
HE Inule odorante : 1 ml
HE Romarin à verbénone : 1ml

Utilisation: 6 gouttes du mélange sur le thorax et 6 gouttes du mélange sur le haut du dos en massage pénétrant 4 fois par jour pendant 10 jours.

PROPRIETES

Le nom latin de la Sarriette des montagnes *Satureja* signifie "herbe à satyres ", désignant des créatures connues pour leur ardeur sexuelle.

Dédiée à Dionysos par les Grecs, elle a toujours été considérée comme aphrodisiaque et entrainé dans la préparation des philtres d'amour, sa culture était de ce fait interdite dans les monastères.

Pendant la seconde guerre mondiale, elle aurait également servi de **condiment** en remplacement du poivre qui se faisait rare.

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

Partie de la plante extraite : Sommités fleuries.

Nom botanique : *Satureia montana*

Propriétés organoleptiques :

- Aspect : liquide mobile
- Couleur : jaune clair à jaune
- Odeur : intense et herbacée.

Composition :

Phénols : carvacrol (44.46%), thymol (6.96%)

Monoterpènes : gamma-terpinène (14.42%), para-cymène (11.78%)

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 :

Anti-infectieuse majeure : antibactérienne, antifongique, antiparasitaire, antivirale

Stimule les défenses immunitaires

Tonique et stimulante générale : circulatoire, digestive

Antalgique percutanée.

Indications pour la santé :

Infections intestinales bactériennes ou parasitaires : entérite, entérocolite, amibiase, dysentérie

Infections pulmonaires virales ou bactériennes

Infections parasitaires et fongiques cutanées

Cystite, urétrite, prostatite

Hypotension

Adénites

Arthrite, rhumatismes, polyarthrite rhumatoïde.

En pratique :

Infections intestinales : en frictions, en regard de l'organe concerné, fortement diluée (max 20%) dans une huile végétale.

Propriétés pour le bien être :

Tonique et stimulante générale, nerveuse, sexuelle.

Indications :

Fatigue nerveuse

Fatigue physique

Fatigue sexuelle, impuissance, frigidité.

En pratique :

Fatigue physique ou nerveuse : en frictions, le long de la colonne vertébrale, fortement diluée (max 20%) dans

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 : l'huile essentielle peut se révéler irritante en application pure sur la peau. En règle générale, faites toujours un test d'application de votre préparation, dans le pli du coude, au moins 48h avant de l'utiliser.

Déconseillée aux enfants de moins de 6 ans, et pendant la grossesse.

Voie interne réservée au thérapeute, utiliser sur une période courte.

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. Aucune 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.