

# Huile essentielle Basilic Biologique

(*Ocimum Basilicum*)

Liquide huileux limpide de couleur jaune pâle. Odeur d'herbe verte, fraîche, épicée, anisée. Applications traditionnelles : Digestion, crampes d'estomac, tonique mais zen dans les périodes de stress. Utilisé comme aromatique alimentaire notamment pour les sauces

**Origine:** Egypte

**Type de culture:** Agriculture biologique

**Obtention:** Distillation par vapeur d'eau

**Element de la plante:** Feuille

Ingrédients issus de l'agriculture biologique

100%

Ingrédients d'origine naturelle

100%

Principes actifs végétaux

100%



## Applications

### Utilisation:

Cosmétique et diététique

### Propriétés:

Antispasmodique, anti-inflammatoire, antalgique.

### Indications:

L'huile essentielle de Basilic est surtout utilisée dans le traitement des troubles digestifs (spasmes gastriques, aérophagie, mal des transports...), mais aussi pour lutter contre les allergies. Elle est un tonique du système nerveux et un antispasmodique puissant, ce qui la rend incontournable pour lutter contre la fatigue ou l'épuisement intellectuel, l'anxiété ou encore la dépression. C'est également un antalgique et un anti-inflammatoire. Elle est aussi désinfectante, anti-asthénique, cicatrisante au niveau de la peau et des muqueuses. Mélangée aux huiles essentielles de romarin ou de lavande et à l'huile de Jojoba, elle fera un excellent fortifiant capillaire.

### Conseil d'application:

Usage externe : Pour les contractures musculaires, arthrite, rhumatismes en massage et applications locales pour tous les soins de la peau (acné, couperose). Usage interne (apaise également les migraines) : 1 à 2 gouttes d'huiles essentielles avant ou après les principaux repas. En cuisine, 1 goutte de basilic suffit à parfumer volailles (poulet) poissons (calamar) sauces (tomate, ail) salades (tomate-oignon) pâtes (ail-huile d'olive, tomate) légumes (tomate, courgette, haricots coco) fromages (chèvre, mozzarella) huiles (olive)

### Précautions:

Ne pas avaler.  
Ne pas avaler.

## Composition

### Ingrédients:

HE BASILIC GRAND VERT B098 (ocimum basilicum oil)

### Composition:

Linalol  
Eugenol méthyl-éther  
Chavicol méthyl ether (estragole)

## Principes Actifs

### Principes actifs:

#### Linalol

**Propriétés:** Anti-infectieux : bactéricide, viricide et fongicide à utiliser parallèlement aux phénols selon les cas lors d'infections qui sont également d'excellents immunostimulants. Moins violents que les phénols, les alcools sont en effet de remarquables toniques généraux, plus spécifiquement neurotoniques. Moins hyperthermisants et hypertensifs, ils n'ont pas la toxicité des phénols : non dermocaustiques, non hépatotoxiques.

#### Eugenol méthyl-éther

**Propriétés:** Antispasmodique. Anti-infectieux, loi du tout ou rien. A faible dose, les phénols méthyl-éther possèdent des propriétés antispasmodique et antalgiques doublées d'un effet de recharge et de tonification à la différence des esters qui sont apaisants. Les phénols méthyl-éther fortement anti-infectieux et immuno-stimulants agissent en hyper : hyperthermisants, hypertensifs. Toniques à faible dose ils deviennent excitants à dose plus élevée.

#### Chavicol méthyl ether (estragole)

**Propriétés:** Anti-inflammatoire. Antiallergique. Pouvoir anti-infectieux, loi du tout ou rien. Antispasmodique. Particulièrement efficace dans tous les troubles spastiques, en particulier en cas de dysménorrhée. L'huile essentielle d'estragon qui en contient de 60 à 75 % s'avère irremplaçable. L'huile essentielle d'estragon agit également à titre préventif ou curatif dans le mal des transports. Fortement anti-infectieux et immuno-stimulants. Ils agissent en hyper : hyperthermisants, hypertensifs. Toniques à faible dose ils deviennent excitants à dose plus élevée.

## Fabrication

Aucune information disponible.

## Botanique

### Botanique:

Le basilic commun est une plante annuelle de 20 à 60 cm de haut (vivace en climat tropical), à feuilles ovales-lancéolées, atteignant 2 à 3 cm.

Les feuilles sont vert pâle à vert foncé, parfois pourpre violet chez certaines variétés.

Les tiges dressées, ramifiées, ont une section carrée comme beaucoup de labiées, elles ont tendance à devenir ligneuses et touffues.

Les fleurs, bilabiées, petites et blanches, ont la lèvre supérieure découpée en quatre lobes. Elles sont de petite taille et groupées en longs épis tubulaires, en forme de grappes allongées.

Les graines fines, oblongues, sont noires.

#### Culture

##### **Culture:**

La culture du basilic nécessite un climat chaud et ensoleillé, méditerranéen ou tropical. Il peut aussi se cultiver en pays tempérés, soit en pots ou jardinières, ou en pleine terre moyennant quelques précautions.

La culture du basilic nécessite cinq heures d'ensoleillement quotidien juillet-août est la période propice pour la récolte de ses feuilles à des fins de congélation.

Attention : le basilic craint le froid et ne résiste pas si la température descend en dessous de 10 °C.

Le basilic préfère un sol frais et bien drainé et une exposition abritée.

Il faut l'empêcher de monter en fleurs, donc pincer les extrémités des tiges quand les fleurs se forment.

La multiplication se fait par semis au printemps, vers mars-avril. En climat tempéré, il faut le faire en serre ou dans des pots maintenus à une température de l'ordre de 20 °C. Le repiquage en pleine terre peut se faire lorsque le sol s'est suffisamment réchauffé et que les gelées ne sont plus à craindre, soit vers la fin mai.

#### Histoire

##### **Histoire:**

Cette plante, probablement originaire d'Iran ou d'Inde, est arrivée en Europe via le Moyen-Orient : en Italie et dans le sud de la France au XVe siècle, en Angleterre au XVIIe siècle, puis en Amérique avec les premiers émigrants.

L'*Ocimum tenuiflorum*, le basilic sacré, est une espèce cultivée près des temples bouddhistes, notamment en Thaïlande.

En Gaule, les habitants cueillaient le basilic en juillet-août lorsqu'il est en fleur, les cueilleurs de cette plante sacrée devaient se livrer à des rituels stricts de purification : se laver la main qui cueillait dans l'eau de trois sources différentes, revêtir des vêtements propres, se tenir à l'écart de personnes impures (femmes en période de menstruation) et ne pas utiliser d'outils en métal pour couper les tiges. Elle était considérée comme une plante sacrée.

Élisabeth, héroïne de Boccace, enterra la tête de son amant dans un pot de basilic arrosé de ses larmes

#### Tradition

##### **Tradition:**

En Inde, le basilic est une plante sacrée déposée en offrande à Vishnou, protecteur du monde, et à Krishna, un dieu sauveur du monde. Durant l'Antiquité, il est considéré comme une plante royale.

Dans certaines régions d'Afrique, le basilic est utilisé pour conjurer le mauvais sort.

En Gaule, on lui prêtait le pouvoir de guérir les coups et blessures, surtout les plaies d'arquebuse. Elle entrait donc dans la composition de l'eau rouge vulnéraire.

Mais c'est aussi une plante ambiguë : utilisé contre l'épilepsie (d'après Pline), contre les obsessions, les idées noires, le mal de vivre. Pendant longtemps le basilic est passé des plantes comestibles aux plantes toxiques. En Europe occidentale, c'était aussi bien l'herbe du diable qu'une plante pour lutter contre les sorcières...

Pline le juge capable de provoquer la léthargie et même d'engendrer un scorpion s'il est pilé et recouvert d'une pierre

#### Etymologie

##### **Etymologie:**

Le terme basilic dériverait du grec ancien βασιλικόν / basilikón (« plante royale »), lui-même dérivé de βασιλεύς / basileús, roi, par le bas-latin basilicum, royal, en référence à la grande estime portée à cette herbe.

