

Huile essentielle Cannelier feuille Biologique

(*Cinnamomum zeylanicum*)

Liquide huileux de couleur brun clair à brun foncé, odeur puissante s'approchant de la girofle feuille, aromatique chaude et épicée
Huile dermocaustique, à utiliser systématiquement diluée en usage externe au maximum à 20% dans une huile végétale Applications traditionnelles : Anti-infectieuse, antibactérienne, antivirale, antifongique. Stimulante, tonique. Fatigue, furoncles, bronches

Origine: Sri Lanka

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

Propriétés:

Anti-infectieuse, antibactérienne à large spectre, antivirale. Antifongique. Tonique général, neurotonique, stimulante du système immunitaire.

Indications:

Recommandée en cas d'infections intestinales (diarrhées, dysentries,...), urinaires (cystites) et maladies tropicales (amibiases, fièvre typhoïde) Tonique en cas d'asthénies, et de dépressions,...

Conseil d'application:

Usage externe : - en friction, toujours diluée dans de l'huile végétale ou dans trois volumes d'huile essentielle de lavande. Deux frictions par jour sur l'estomac et l'abdomen peuvent stopper en une heure environ douleurs et diarrhées. - en diffusion mélangée avec d'autres huiles plus douces

Composition

Ingrédients:

HE CANNELIER B225N (cinnamomum zeylanicum leaf oil)

Composition:

Eugenol

Principes Actifs

Principes actifs:

Eugenol

Propriétés: Les phénols sont dermocaustiques. Ils ont comme activité générale d'être toniques et stimulants, anti-infectieux très puissants à large spectre, bactéricides, viricides, fongicides, parasitocides L'eugénol a comme activité spécifique d'être antispasmodique

Fabrication

Aucune information disponible.

Botanique

Botanique:

Le cannellier est un arbre à feuilles persistantes originaire du Sri-Lanka de 10 à 15 mètres de hauteur.

Ses feuilles sont d'un vert brillant, de forme oblongue et mesurent de 7 à 18 cm de long, ses fleurs ont une couleur verdâtre et une odeur plutôt désagréable. Le fruit du cannellier est une baie de 1 cm de diamètre en forme de massue et de couleur pourpre. L'écorce est récoltée à la saison des pluies.

Culture

Aucune information disponible.

Histoire

Histoire:

"La cannelle est connue depuis l'antiquité, et elle était utilisée par les anciens Égyptiens dans le processus de l'embaumement. La Bible, Hérodote et d'autres auteurs classiques y font référence.

Elle apparaît dans un traité de botanique datant de 2700 ans avant Jésus Christ.

Elle a longtemps été associée aux sacrifices rituels, et elle entre dans le processus d'embaumement égyptien. On trouve dans un temple construit sous Thoutmosis des hiéroglyphes qui racontent que la cannelle arrivait par bateau de la Somalie en Egypte avec l'encens et la myrrhe.

Ayant tué sa femme dans un accès de colère, Néron, pris de remords, fit brûler, les réserves de cannelle de Rome - pour chaque anniversaire de sa mort.

On peut retrouver la cannelle dans de nombreuses préparations, allant du Moyen Âge (dans le fameux hypocras, une boisson médiévale) à nos jours. Cependant l'arrivée de celle-ci en France n'aurait eu lieu qu'en 1220 mais, à l'heure actuelle, les historiens sont encore divisés à ce sujet.

La cannelle commence à se démocratiser en Europe au XIIIe siècle.

Dès le XVIe siècle, les Portugais occupent l'île de Ceylan. Et elle devient le fer de lance du commerce portugais durant le siècle suivant. Puis les Hollandais prennent le monopole de 1636 à 1796 en brûlant les excès pour maintenir le cours, enfin les Anglais prennent le marché en main. A la fin du XVIIIème siècle, elle est introduite à Java et aux Seychelles grâce au travaux de Pierre Poivre.

Mythe gréco-romain, colporté par les marchands arabes (d'après Hérodote, Histoires)

Tradition

Tradition:

Elle a longtemps été associée aux sacrifices rituels, et elle entre dans le processus d'embaumement égyptien.

Étymologie

Étymologie:

Étymologiquement « cannelier » est formé sur cannelle, épice issue de la transformation de l'écorce de l'espèce *Cinnamomum verum* qui se présente sous forme de tubes enroulés (en latin *canna*). Le nom latin *cinnamomum*, ou *cinnamum*, est celui qu'utilisait Pline pour désigner la cannelle (mot emprunté au grec *kinnamomon*).

<http://www.cosmetique.org/huile-essentielle-cannelier-feuille-biologique-p-165.html>

