

## FICHE TECHNIQUE

# Huile de Nigelle 100ml

Calmante, nourrissante, régénérante, redonne souplesse et douceur, protège la peau du vieillissement cutané. Cicatrisante et anti-infectieuse cutanée. Embellisseur capillaire.

Origine : Inde

Pressurage des graines. Huile vierge

Cosmétique

Huile pour le corps

Soins du cuir chevelu et des cheveux (chute des cheveux).

#### GENERALITES:

Origine: Plante connue dans le monde entier, utilisée en Chine, en Inde et dans le monde arabe.

Connue en France sous le nom de niele ou nigelle ou poivrete (mot utilisé au 18ème siècle).

Autres appellations : "Love-in-a-mist" en Anglais, Niguilla en Espagnol, Schwarzkümmel en Allemand, "habat al-baraka" (la graine bénie) en Egypte, al-kamoun" en Libye, "al-qahta" au Yémen, "al-sânoudj" en Algérie, "al-shounîz" en Iran.

Histoire: Avec NIGELLA sativa, il faut partir de l'Egypte ancienne, à l'époque de Toutankhamon (v.-1353 à -1343) puisqu'on en trouve dans la tombede ce pharaon, et arriver vers l'an Mil jusqu'à Avicenne (980-1037) qui en traite dans son "Livre de la guérison" pour appréhender la réputation de cette huile. Mille années plus tard, c'est-à-dire aujourd'hui des chercheurs proposent une explication rationnelle des effets observés. En Inde, elle est depuis toujours appréciée dans la cuisine et en médecine. Elle fait aussi partie de la médecine traditionnelle coranique. Elle est connue et utilisée en Europe jusqu'au XVIIe, puis abandonnée petit à petit. Actuellement, les nigelles sont le plus souvent utilisées, en Europe, comme plantes d'ornement pour leurs fleurs. Néanmoins, grâce à leur arôme citronné et légèrement piquant, elles restent présentes dans de nombreuses cuisines, comme en Inde où elles agrémentent les pains traditionnels, les naans, ainsi que les salades, le riz, le poisson ... Elles entrent aussi dans la composition du Panch phoron, le 5 épices bengalais : mélange de quantités égales de cumin, fenouil, moutarde, fenugrec et nigelle. Botanique: Famille des renonculacées (comme les clématites, les anémones, les hellébore, les renoncules...) Plante herbacée, annuelle, de 60 cm de haut Feuilles très découpées, plumeuses Fleurs bleu clair veinées de vert (N. SATIVA), découpées Fruits : capsules globuleuses (plus petites chez N. sativa), de forme caractéristique, récoltées avant maturité complète pour conserver les graines dedans. Graines aromatiques, triangulaires, anguleuses, d'un noir intense, de 2 à 3 mm de long. Du latin nigellus (noirâtre), la nigelle nous offre ses petites graines aromatiques d'un noir intense. Elle a souvent été confondue avec les graines d'oignon (Allium cepa, alliacée) et celles du vrai cumin noir (Cuminum sp., opiacée).

PROPRIETES: Depuis une vingtaine d'années, les études portent sur le rôle de NIGELLA dans le renforcement du système immunitaire. On comprendrait mieux ainsi son spectre très large d'actions dans les pharmacopées traditionnelles. En agissant sur le système immunitaire, NIGELLA pourrait être utile dans de très nombreux cas. Elle serait aussi indiquée contre le diabète, les mycoses, les inflammations, Renforce les défenses immunitaires (études scientifiques américaines récentes) Calmante, nourrissante, régénérante, redonne souplesse et douceur, protège la peau du vieillissement cutané Favorise la Cicatrisation et anti-infectieuse cutanée Embellisseur capillaire

Indications : Soins anti-âge pour toutes les peaux, en particulier pour les peaux sèches et sensibles  
Soins du cuir chevelu et des cheveux, chute des cheveux



Votre Vendeur(se) :

① RÉF : HBC002