



Notre huile de Coriandre Biologique est issue de la trituration des fruits de cette plante aromatique de la famille des Apiacées (Aneth, Fenouil, Persil...), cultivée dans le sud-ouest de la France.

La Coriandre, probablement originaire du Proche-Orient ou du sud de l'Europe, est une plante utilisée depuis l'antiquité, en Egypte ancienne, Grèce antique et empire Romain. Dès cette époque, des preuves archéologiques datant de 6000 avant J-C en attestent, ses feuilles et ses fruits étaient utilisées en cuisine mais aussi comme plante médicinale notamment pour ses propriétés digestives.

Espèce Botanique

Coriandrum Sativum

Lieu de Culture

France Sud-Ouest

Type de Sourcing

Agriculture

Catégorie

Biologique

Sourcing Local

Lieu de transformation final

France Sud-Ouest (Perles de Gascogne)

Partie Utilisée

Fruit

Mode d'obtention

Première Pression à Froid et léger raffinage éventuel (selon récoltes)

Additifs

Non

La coriandre est peu produite actuellement en France. Pourtant, sa culture est parfaitement adaptée à nos climats, et elle peut s'insérer positivement dans les rotations de culture, offrant ainsi une diversification possible. En effet peu de difficultés notables, cette plante apprécie les sols bien drainés, le semis est direct et si les conditions de levée sont bonnes elle prend bien l'espace et ne souffre pas des adventices. Cette plante aime l'ensoleillement et n'est pas très demandeuse en eau pendant la période estivale. Peu de ravageurs la concerne, elle peut être sensible aux pucerons et maladies fongiques. La récolte des fruits se fait avec du matériel classique dès que les premiers fruits commencent à tomber en été, avec un battage traditionnel, pas besoin de fanage. A noter que si on la cultive pour la feuille, le cycle beaucoup plus court peut être intéressant pour l'implantation d'une autre culture.

Diversification Agricole

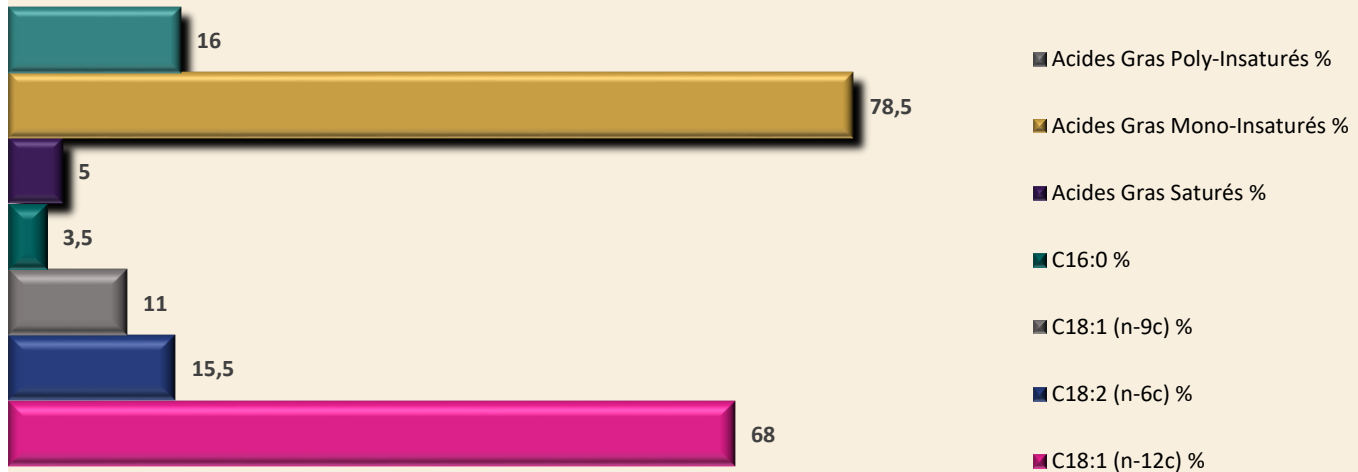
Les petits fruits sont ensuite pressés à froid afin d'en extraire l'huile. Selon les millésimes, et les conditions météo à la récolte, l'huile vierge ainsi produite peut être parfois légèrement acide. Un léger raffinage (opération facultative) est alors nécessaire afin de neutraliser les acides gras libres responsables. (les acides gras sont liés par leur fonction acide et par groupe de trois à un glycerol. Si cette liaison est cassée, alors ils sont dits libres et leur fonction acide peut imprimer cette légère acidité à l'huile vierge).



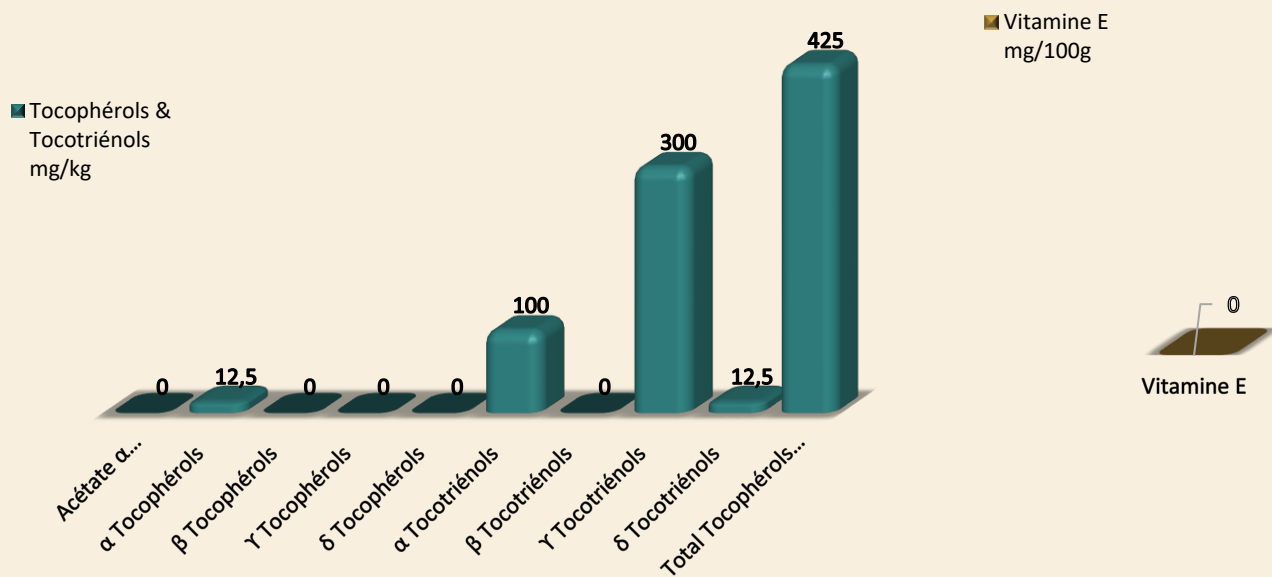
Critères de Qualité

Indice de peroxyde	<15	meqO ₂ /Kg
Indice d'acide	<4	mg KOH/Kg
Indice de saponification	179-200	sans

COMPOSITION ACIDES GRAS



INSAPONIFIABLES



Riche en divers insaponifiables, phytostérols, polyphénols mais aussi tocotriénols, puissants anti oxydants, qui ne concourent pas au calcul académique de la vitamine E, mais sont des molécules très proches des tocophérols.

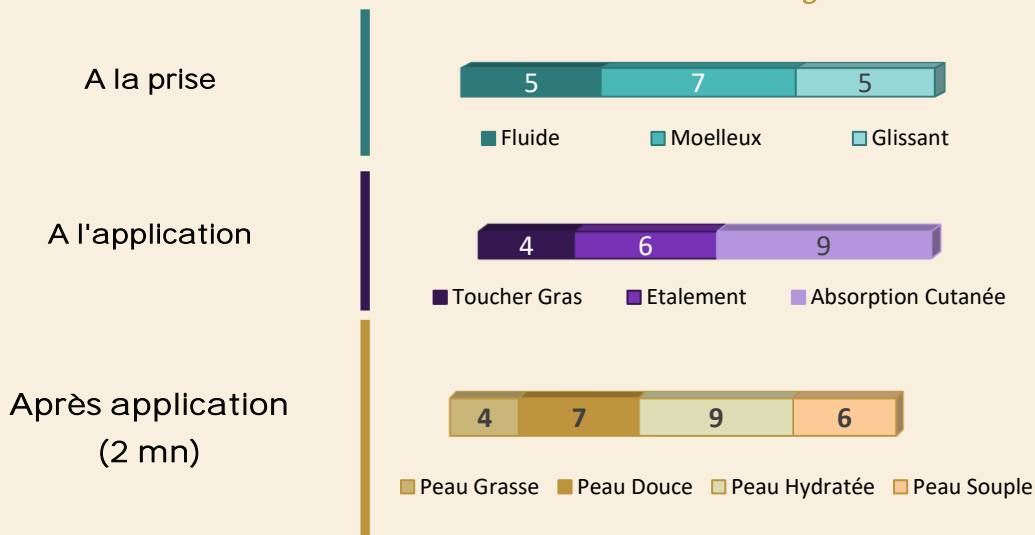
L'huile de coriandre BIO contient également une variété de terpènes qui lui confèrent ses propriétés aromatiques uniques, mais qui en outre ont des propriétés thérapeutiques reconnues. Ainsi par ordre décroissant de concentration nous trouvons : le linalol (parfum floral et propriétés apaisantes, anti-stress et anxiolytiques), l'α-pinène (parfum de résine de pins et propriétés antiseptiques, répulsif à insectes), le camphre (action stimulante et tonifiante), le géraniol (parfum floral et rosé, propriétés antibactériennes, antifongiques et antioxydantes), et le limonène (parfum d'agrumes et propriétés cicatrisantes, anti-stress, répulsif à insectes) entre autres.

Nom INCI
Coriandrum Sativum Seed Oil

Indices de Naturalité Selon ISO 16128			
In	Ino	lo	loo
1	1	1	1

ANALYSE SENSORIELLE TOUCHER

Du fait de la température de fusion (env 30°C) de l'acide pétrosélinique, le toucher est plutôt moelleux à la prise, mais l'exceptionnelle capacité de pénétration ne procure aucune sensation de toucher gras, et son affinité sébo-régulatrice laisse une peau hydratée et adoucie.



Echelle de 0 à 9

PROPRIÉTÉS DERMO COSMÉTIQUES

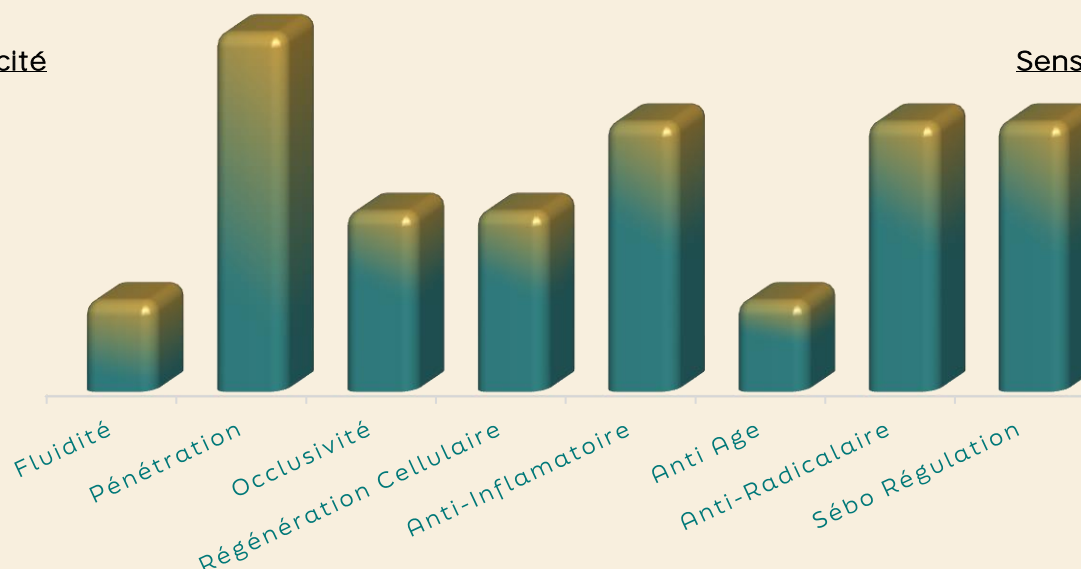
Non comédogène, la composition de l'hulle de coriandre BIO, en acide pétrosélinique, conjuguée à sa richesse en terpènes, phytostérols et tocotriénols, lui confère de remarquables propriétés de pénétration, anti-inflammatoires, anti-radicalaires, mais aussi anti-bactériennes. L'acide pétrosélinique et l'acide oléique ont aussi de remarquables propriétés sébo-régulatrices.

Comédogénicité

0/5

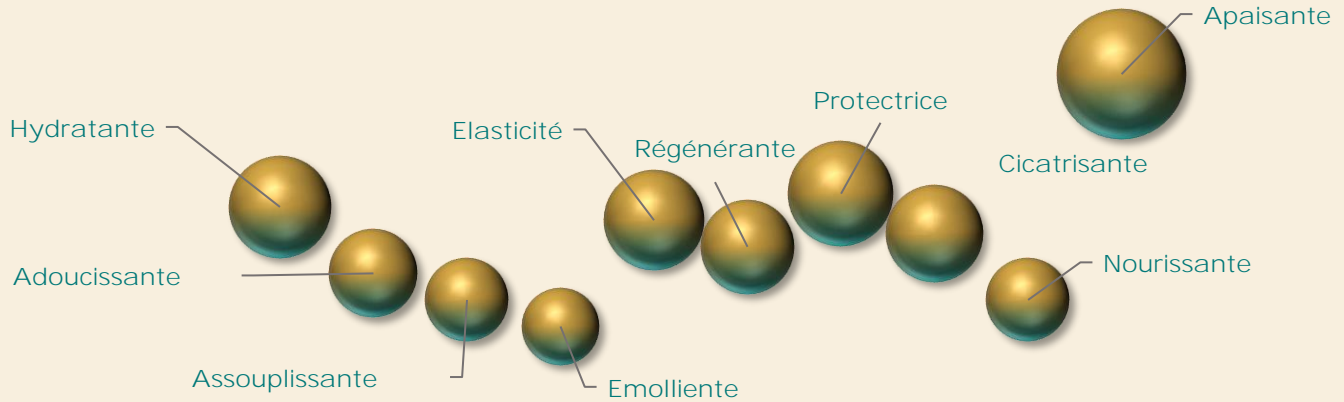
Sensibilité Oxydative

1/4



BÉNÉFICES DERMO COSMÉTIQUES

Cet ensemble de propriétés dessinent une huile très hydratantes, apaisantes voire cicatrisante, et protectrice.



L'huile de Coriandre BIO est adaptée à tous types de peaux, elle pourra hydrater et nourrir en profondeur, apaiser les rougeurs ou irritations, purifier et assainir la peau. Elle est aussi remarquablement tonique pour les traitements des cheveux grâce à l'acide pétrosélinique.

INDICATIONS TYPES
DE PEAUX

INDICATIONS
PHANÈRES

Peaux Sèches

Peaux Grasses

Peaux Matures

Cheveux Secs, cassants

Peaux sujettes à Rougeurs

Peaux Acnéiques

Cheveux Ternes

L'HUILE DE CORIANDRE POURRA ÊTRE UTILISÉE DANS LES PRODUITS DE SOINS DU VISAGE, SOINS DU CORPS, SOINS CAPILLAIRES

Hydratante &
Protectrice

Apaisante

www.perles-gascogne.com

