



L'huile d'Hibiscus Rouge

Hibiscus Saddariffa - Malvaceae



La plante

L'Hibiscus sabdariffa (encore appelée Oseille de Guinée, Karkadé ou Bissap en wolof) est une plante herbacée, vivace, localisée dans les zones tropicales et subtropicales. C'est une espèce très répandue par culture dans tout le Sénégal (6).

C'est une plante de grande taille, vigoureuse, peu ramifiée et très fibreuse. Cette variété est exploitée pour sa fibre et principalement pour ses calices qui sont comestibles. Il existe deux variétés, l'une à calice rouge, l'autre à calice vert. Les calices de type rouge sont les plus utilisés et se caractérisent par leur concentration élevée en anthocyanes.

Les utilisations des différentes parties de la plante sont nombreuses et variées aussi bien dans l'alimentation que dans la médecine traditionnelle (6,7)

Les calices riches en vitamine C et en anthocyanes sont utilisés pour la production de boissons désaltérantes (6). Les feuilles constituent une bonne source de nutriments et sont utilisées en Afrique pour la préparation de sauces. Les graines de par leur richesse en protéines (26%), en lipides (20%) et en sucres totaux (40%) sont très utilisées dans l'alimentation de nombreux pays africains. On en extrait une huile brute de couleur jaune foncé qui se compose à plus de 70% d'acides gras insaturés. (1, 6)

Vertus et usages traditionnels



Dans une revue sur la pharmacologie d'Hibiscus sabdariffa réalisée par Sharaf en 1962, différentes propriétés pharmacologiques ont été reconnues à la plante avec un usage en médecine traditionnelle (6, 7, 8,9).

Les calices charnus constituent un « thé de santé » encore appelé thé rose d'Abyssinie. Le thé rose se prépare soit par infusion, soit par macération avec 1 cuillerée à soupe de calices pour ½ à 1 litre d'eau. La boisson obtenue a un goût légèrement acidulé.

Les graines d'Hibiscus sabdariffa riches en protéines sont utilisées dans les différents pays africains pour la fabrication de condiments traditionnels par cuisson et fermentation. (1)

L'huile d'Hibiscus encore appelée huile de Bissap est utilisée traditionnellement en Afrique autant en cuisine que pour la fabrication de savons ou de produits cosmétiques (1).

L'huile est également utilisée traditionnellement pour la beauté des cheveux.

L'extraction de l'huile

C'est à partir des graines de la plante que l'on obtient l'huile végétale.

La teneur moyenne de la graine en huile est de 20%.

C'est une huile végétale de couleur jaune foncé, stable, avec une faible odeur et un goût caractéristique.

L'extraction s'effectue par pression à froid ce qui permet d'obtenir une huile pure et naturelle sans aucun traitement chimique. Les qualités naturelles de cette huile d'exception sont ainsi préservées au mieux.



Avertissement : ces propriétés, indications et modes d'utilisation sont tirés des ouvrages, des références bibliographiques ou sites internet de référence en aromathérapie, hydrothérapie et phytothérapie. On les y retrouve de façon régulière et pour beaucoup confirmés par des observations en milieu scientifique. Toutefois, ces informations sont données à titre informatif, elles ne sauraient en aucun cas constituer une information médicale, ni engager notre responsabilité



Composition

L'huile de Bissap est constituée essentiellement d'acides gras insaturés (environ 70%).

L'acide linoléique est le plus abondant (39%), il est suivi de l'acide oléique (31%).

Son profil acide linoléique/acide oléique est caractéristique.

Elle contient 0,57% d'acide gamma-linolénique.

C'est une huile riche en vitamine E (environ 2g/kg), ce qui explique sa stabilité à l'oxydation très élevée. Cette concentration est 6 fois plus élevée que celle de l'huile d'olive et 20 fois plus que celle de l'huile de pépins de raisin (1, 3....).

Le tocophérol le plus abondant est le gamma-tocophérol. Les teneurs en alpha, gamma, et delta – tocophérols sont respectivement de 25% - 74,5% et 0,5%. (1).

Acides gras : composition moyenne (1, 2, 3, 4)

Acide palmitique	C16 :0	15 -22,6 %
Acide palmitoléique	C16 :1	0,44 %
Acide stéarique	C18 :0	3,9 – 5,2 %
Acide oléique	C18 :1	29 – 39,8%
Acide linoléique	C18 :2 w6	30.1 – 49 %
Acide linolénique	C 18 :3 w3	0,57%
Acide arachique	C20 :0	0,72%

Le pourcentage d'insaponifiables se situe aux environs de 1%

Le Beta-sitostérol représente 71.9% de la fraction stérolique et le campesterol 13,6% (3)



Usage cosmétique

L'huile d'HIBISCUS est riche en tocophérols (Vitamine E) connus pour leurs effets anti-oxydants et anti-radicalaires (3).

La vitamine E est un anti-oxydant puissant qui protège les cellules des dégâts causés par les radicaux libre, substances instables impliquées notamment dans le vieillissement cutané.

L'huile d'HIBISCUS est riche en phytostérols connus pour favoriser le maintien de la membrane cellulaire, améliorer la fonction barrière de la peau et freiner le vieillissement cutané (5).

De ce fait l'huile d'HIBISCUS est recommandée pour son action adoucissante et apaisante.

Exceptionnellement riche en tocophérols, cette huile allie stabilité et apport en acide linoléique, élément constitutif de la bi-couche lipidique de la peau. Elle peut tout autant être intégrée dans des soins quotidiens de la peau que dans des soins anti-âge.

Grâce à sa grande facilité de pénétration et à ses vertus émollientes et adoucissantes, l'huile d'HIBISCUS convient pour tous les types de peau et particulièrement les peaux sèches et matures ainsi que pour les mains gercées et abimées.

Références bibliographiques

1. M CISSE et coll. Le bissap (Hibiscus sabdariffa L.) : composition et principales utilisations
2. E UCCIANI Nouveau Dictionnaire des Huiles Végétales, Lavoisier TEC DOC. 1995, 265
3. MOHAMED R, FERNANDEZ J, PINEDA M, AGUILAR M. Roselle (Hibiscus sabdariffa) seed oil is a rich source of gamma-tocopherol. J. Food Sci. 72 (3) 2007, 207 – 211
4. WANG ML, MORRIS B, TONNIS B, DAVIS J, PEDERSON GA. Assessment of oil content and fatty acid composition variability in two economically important Hibiscus species. J Agric Food Chem. 2012,60 (26), 6620-
5. NUTRA NEWS. Le bêta-sitostérol, un phytostérol prometteur, 2012
6. J KERHARO. La Pharmacopée Sénégalaise Traditionnelle. Plantes Médicinales et Toxiques. 1974, Tome 2, 528 - 531,
7. JL POUSSET. Plantes médicinales d'Afrique. Edisud. 2004, 145-146
8. D FORTIN, M LÔ, G MAYNART. Plantes Médicinales du sahel. ENDA –Editions. 2000,164 - 166
9. J. BRUNETON. Pharmacognosie, Phytochimie Plantes médicinales. Editions TEC&DOC. 3è édition 1999, 24-25
10. M. WICHTL, R. ANTON Plantes thérapeutiques. Tradition, pratique officinale, science et thérapeutique. Editions TEC&DOC. 2è édition 2003, 292 – 293