

DOMAINE LA FOURMENTE

FAMILLE POUZIN DEPUIS 1922 À VISAN



Huile Essentielle de Lavandin Abrial

Culture traditionnelle en Enclave des Papes et en Drôme Provençale. Plantée en ligne, elle se trouve entre les vignes, les truffiers et les céréales c'est une plante qui participe à la rotation des cultures.

Cultivés en bio sur le Domaine, la récolte s'effectue à l'ancienne avec une machine élaborée par Pierre Pouzin dans les années 70. Cette machine coupe les fleurs avec les tiges et lie des gerbes, elles séchent ensuite 48 heures au pied des plantes. Le ramassage s'effectue à la main avec une fourche, les gerbes sont chargées sur une remorque afin de les acheminer à la distillerie.

La distillation de ces plantes séchées permet une extraction qualitative par la vapeur de l'huile essentielle contenue dans le végétal.

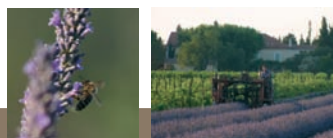
L'huile essentielle produite est d'une couleur translucide à reflets jaunes, l'odeur est puissante, camphrée, car elle en contient naturellement.

Les principales caractéristiques :

- Calmante, sédative, relaxante
- Décontractante musculaire
- Antalgique
- Antispasmodique puissante
- Anti-inflammatoire importante
- Microbicide, bactéricide
- Cicatrisante, vulnéraire
- insectifuge

Utilisation

Diffusion dans l'atmosphère avec un diffuseur.
Massage : quelques gouttes en dilution avec de l'huile d'amande douce.
Détente ou insomnies : 3 gouttes sur la face interne du poignet ou le plexus solaire.
Indications douloureuses (migraines, crampes), cutanées (brûlures, piqûres) : application locale de 2 à 3 gouttes 3 fois par jour.
Consulter un guide ou un naturopathe pour de multiples utilisations.



dans la Vallée du Rhône

Culture biologique