



Teco Finance Export

Internet France/Europe <http://www.huile.com>
Internet USA/Canada <http://www.sheabutter.org>
Email info@sheabutter.com

mise à jour le 27/09/05

INFORMATION PRODUIT L'HUILE A LA BUSSESOLE

Nomenclature

INCI : ARCTOSTAPHYLOS UVA URSI
N°CAS : 84776-10-3
N°EINECS/ELINCS : 283-934-3

Généralités

Nom courant : BUSSESOLE

Nom latin : Arctostaphylos uva ursi

Autres Noms : Raisin d'ours, arbousier

Famille : Ericacées

La busserole est répertorié pour la première fois dans un herbier gallois au XVIIIème.

Son nom, « Busserole » vient du provençal bouisserolo, qui veut dire « buis », par analogie de forme entre les deux arbrisseaux.

Arctostaphylos signifie « raisin d'ours », parce que, on s'en doute un peu, les baies sont très appréciées de ces plantigrades. D'ailleurs, en français comme en anglais (bearberry), c'est le principal nom vernaculaire de la plante.

Historique

C'est sous le nom de kinnikinnick que les Amérindiens connaissaient la busserole, qu'ils cueillaient depuis la fin de l'été jusqu'au printemps, les baies restant souvent sur le plant pendant tout l'hiver. On les mangeait fraîches et crues ou cuites. On les conservait fraîches, dans des contenants faits d'écorce de bouleau ou bien dans la graisse ou encore séchées.

Comme c'est le cas pour de nombreuses variétés de baies, on les employait en abondance dans les bouillons et les soupes, en les faisant cuire avec de la viande, ou on les cuisait dans de la graisse animale, puis on les mélangeait avec des oeufs de poisson et on édulcorait le tout au sirop d'érable ou de bouleau. Dans les années où les bleuets étaient rares, on faisait de grandes provisions de baies de busserole. Et, bien entendu, on en faisait du pemmican...

Par ailleurs, on sait que les Amérindiens employaient les feuilles séchées, avec du tabac et d'autres plantes à fumer, dans leur calumet de paix. On disait que, de par leur pouvoir de calmer les esprits et de clarifier les idées, les feuilles de busserole favorisaient l'entente entre les peuples.

Botanique

Description : Arbrisseau vivace et ligneux à longues tiges rampantes et souterraines. Les feuilles sont persistantes, coriaces, épaisses et d'un vert luisant. Les fleurs sont rosées et en petits grelots. Les fruits sont des baies rouges. On les trouve sur les rochers de montagne, dans les Alpes, les Pyrénées et les Cévennes. Il existe en grand nombre au Etats-Unis.

Son rôle dans l'équilibre écologique : Souvent présente sur les bancs de sable escarpés, les

saillies montagneuses et les falaises, la busserole retient le sol et freine l'érosion causée par le vent. Pour ces raisons, les paysagistes aiment à la planter dans les endroits sablonneux, sensibles à l'érosion, où elle constituera un couvre-sol efficace et agréable à l'oeil.

Localisation : Originaires d'Asie et d'Amérique. Générale dans le Québec, elle est tout de même plutôt rare. On la trouvera dans les mêmes habitats que le bleuet, sur les rochers de nature siliceuse ou dans les clairières des forêts de conifères.

Parties utilisées : Les feuilles et les fruits

Composition

Constituants :

Arbutine (un glucoside de l'hydroquinone), Tanins, Glucosides, Terpènes, Flavonoïdes, Acides organiques, Sels minéraux (Ca, K.), Allanthoïne

Propriétés

La busserole est beaucoup utilisée en médecine traditionnelle.

Elle soigne les inflammations des voies urinaires :

- cystite,
- inflammation du bassin et de l'urètre,
- blennorragie,
- colibacillose.

Les feuilles sont utilisées en décoction

La décoction se prépare à raison de 10 à 15 g par litre d'eau. On amène à ébullition puis on laisse cuire à petits bouillons pendant une demi-heure, ce qui permet d'extraire des feuilles plutôt coriaces l'arbutine, principe actif de la busserole. On prend 2 ou 3 tasses par jour. Comme la plante est riche en tanin, elle peut causer de l'irritation gastrique, auquel cas on pourra ajouter des feuilles de menthe à la décoction ou encore mélanger la décoction à parts égales avec une infusion de camomille.

Les feuilles de la busserole sont riches en arbutoside qui est un puissant antiseptique urinaire et intestinal, actif sur les colibacilles, principaux germes responsables des infections urinaires (cystites). L'action spécifique sur les germes intestinaux est intéressante car bien souvent les intestins constituent un réservoir de germes potentiellement pathogènes.

Il semble que l'arbutine ne soit métabolisée que dans les voies urinaires, où elle se dégrade en glucose et en hydroquinone, substance très proche du phénol, un puissant antiseptique.

Effets : diurétique antiseptique et antiputride, sédatif des voies urinaires, astringent.

Utilisation

L'hydroquinone a longtemps été le principal agent dépigmentant utilisé en cosmétique pour les taches et l'éclaircissement de la peau. L'arbutine figure dans les produits de substitution : c'est en effet un inhibiteur de la tyrosinase autorisé à une concentration à une concentration très faible (0.04%) dans le produit fini. Elle agit, selon la littérature seulement sur les mélanocytes qui effectuent une synthèse excessive de la mélanine (taches de grossesse, vieillissement de la peau, etc...). L'arbutine inhibe donc l'activité de la tyrosinase à des concentrations non cycotoxiques et donc diminue la production de mélanine. Une particularité de cette substance est non seulement d'éclaircir la peau mais aussi de l'éclaircir uniformément.

Utilisation en cosmétique:

Tâches de vieillissement et "teint clair"...

Le principal produit utilisé pour les tâches et l'éclaircissement de la peau est l'hydroquinone. L'hydroquinone à dosage élevé (plus de 5 %) provoque souvent des phénomènes d'irritation sous forme d'érythèmes et de manifestations plus ou moins dangereuses. Même à dosage inférieure à 5 %, les effets indésirables sont fréquents. Les méthodes d'obtention de cette substance sont souvent mal indiquées.

L'Arbutine est différent de l'hydroquinone, c'est un dérivé naturel, un bêta-D-glucopyranoside de l'hydroquinone. Il est efficace dans le traitement de certaines hyperpigmentations cutanées (lorsque que la fonction des mélanocytes est trop productrice).

L'utilisation d'une huile à base d'arbutine à la place d'hydroquinone est intéressante en raison de son potentiel toxicologique réduit et à sa plus grande efficacité. Ceci a été démontrée par des études sur l'inhibition enzymatique. Le mécanisme de l'action dépigmentante a été élucidé dans des cultures de mélanocytes humains. L'arbutine inhibe l'activité de la tyrosinase des mélanocytes humains cultivés à des concentrations non cytotoxiques et donc diminue la production de mélanine. La quantité d'hydroquinone libre est très faible.

L'huile à la busserole commercialisée par CODINA

Dans l'huile à la busserole de Codina, l'activité de l'Arbutine est accrue par la pénétration accélérée de l'huile de chanvre. De plus l'oléine de karité empêche toute éventuelle réaction irritante qui ne peut pas être complètement exclue avec la forme libre de l'hydroquinone.

L'huile à la busserole de Codina est utilisée depuis 5 années et ne posent pas de problèmes d'utilisation.

Enfin, les échantillons témoins des débuts de la fabrication montrent une étonnante stabilité à l'oxydation, laissant entrevoir des qualités anti-radicalaires.