

Camphre



Le camphre, *Cinnamomum Camphora*, famille des lauracées originaire du sud de la Chine, Taïwan, Japon...

Arbre de vie, millénaire, il est dit dans la mythologie chinoise que ses fruits confèrent l'immortalité en entrant au Paradis. L'emploi du camphre s'est généralisé à partir du XVIIe siècle. Le camphrier est un arbre aromatique, vigoureux, qui peut atteindre une hauteur de 45 mètres, une taille importante et sa longévité peut être de centaines d'années. Il commence à produire du camphre à partir de 25 ans, mais c'est à partir de 40 ans que sa production est la plus importante. Son tronc est noueux avec un feuillage abondant. Ses feuilles, persistantes, lisses, ovales, rougeâtres, elles deviennent vertes, brillantes en



vieillissant.

Au printemps, on voit fleurir, de petites fleurs, de couleur crème. Son fruit à un seul noyau, de couleur foncée, bleu-noir, de la taille d'un pois, non comestible.

Son odeur est très forte et sa saveur amère et aromatique.

Comment produit-on du camphre ?

Pour extraire l'huile du camphrier, il faut distiller son bois coupé en petits morceaux. Volatil et plus léger que l'eau, il s'utilise pour de nombreux usages industriels (vernis, encre de chine, savons). Les huiles essentielles comme celles de lavande, romarin, marjolaine, etc. renferment du camphre en petite quantité.



Astuce...

Pour désinfecter les atmosphères contaminées, utiliser le camphre, de plus c'est un bon antimite naturel.



Santé, régime...

propriétés : antiseptique, cardio-stimulante, insecticide, révulsif.

Le camphre s'utilise en usage externe comme révulsif.

En usage interne comme stimulant cardiaque. Il fait partie dans la composition de baumes pour les muscles endoloris, dans les frictions pour les affections rhumatismales.

Cette fiche ne constitue en aucun cas un manuel d'exécution ni une référence et ne peut remplacer l'expérience et le savoir-faire d'un professionnel.

