



Hennés et soins d'ailleurs



Hennés et soins d'ailleurs

# ROCOU

**NOM COMMUN** : Roucou, Bixa Americana

**NOM BOTANIQUE** : Bixa orellana

**INCI** : Bixa orellana seed

**FAMILLE** : Bixacée

**PROVENANCE** : Inde

## PROPRIETES PHYSICO-CHIMIQUE

**ASPECT** : Poudre pulvérulente

**COULEUR** : Rouge

**QUALITE** : 100 % Pure et naturelle

**CONSERVATION** : A l'abri de l'air et de la lumière

**SOLUBILITE** : Dispersible dans l'eau

## DESCRIPTION

Le roucouyer est un arbre de petite taille, originaire de l'Amérique tropicale et qui a été introduit dans de nombreux pays au climat tropico-équatorial, il n'est pas exigeant sur la qualité du sol mais nécessite une pluviosité abondante pendant quelques mois.

Le roucouyer est surtout cultivé en Inde et en Indonésie, mais il est très présent en Afrique, en Amérique du sud et en Amérique centrale, ainsi que dans toute la région antillaise.

Le fruit est une capsule rouge sombre couverte d'épines souples qui renferme environ 10 à 20 petites graines pyramidales enrobées d'une substance rouge orangée persistant après dessiccation.

En pratique on désigne la plante Bixa orellana comme le roucouyer mais aussi comme le roucou ou rocou (appellation impropre mais traditionnelle)

## PROPRIETES PHYSICO-CHIMIQUE

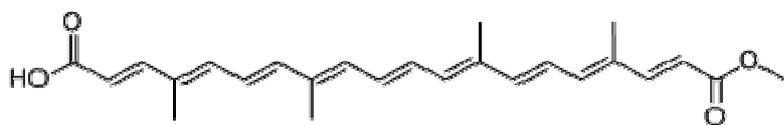
Les graines contiennent environ 45 à 50 % de glucides, 13 à 16 % de protéines, environ 3 % de lipides, très peu d'huile essentielle (0,2 à 0,8 %), de tanin et de saponines.

L'enveloppe des graines contient des pigments caroténoïdes qui correspondent à 3 à 6 % du poids des graines de roucouyer, cette substance colorée est le rocou.

Ces caroténoïdes sont essentiellement présents dans l'enveloppe cireuse des graines.

Ce sont des pigments jaune-oranger ou rouge selon la proportion des deux constituants principaux très voisins au niveau chimique :

- La bixine liposoluble (soluble dans les corps gras) et franchement rouge,



- La norbixine soluble dans l'eau et de couleur jaune orangée.



Les pigments du rocou, bien que caroténoïdes, ne sont pas des précurseurs de la vitamine A (à la différence du carotène des carottes par exemple qui est un provitamine A)

Le rocou possède une très forte teneur en vitamine A (environ 3,2g pour 100g), et contient beaucoup de sélénium, magnésium et calcium.

La coque du fruit contient une résine et des tanins.

L'écorce des graines serait vermifuge.

Les graines elles-mêmes renferment un composé toxique, purgatif drastique (saponine ou alcaloïde)

Le réseau pharmacologique TRAMIL (actif dans la région antillaise) a étudié Bixa orellana.

La plante est atoxique sauf la graine et encore peu (DL50 700 mg/kg chez la souris en intrapéritonéal) par action sur le pancréas et le foie.

## UTILISATIONS

Les populations amérindiennes qui ont isolé et cultivé le rocou (l'espèce sauvage n'est pas connue) s'en servaient comme parure et comme protection magique.

Chez les Indiens de la forêt amazonienne tout devenait rouge orangé par contact, leur hamac, leur pagne.

Les Indiens appliquaient le rocou mélangé à un corps gras animal ou végétal (comme l'huile de Carapa=Andiroba).

Sans sa parure corporelle rouge, l'indien d'Amazonie se trouvait tout "nu", fragilisé, il s'empressait, en général, de se reteindre de la tête aux pieds.

Le rocou ne semble pas avoir de qualités cosmétiques particulières hormis comme filtre solaire, c'est le diluant gras, l'huile végétale qui protège la peau.

Pour les Indiens d'Amazonie le rocou est une plante magique qui les protège et les habille.



L'extrait de rocou (le colorant) est un additif alimentaire (E 160b) non toxique (dose journalière acceptable 2mg/kg), il sert à donner une couleur agréable à certaines huiles végétales trop raffinées, au beurre ou à certains fromages de Hollande.

On l'incorpore dans la nourriture de la volaille pour obtenir des œufs ou une chair bien colorés.

De nombreuses populations, aussi bien aux Indes qu'en Afrique ou aux Antilles, utilisent le rocou pour colorer l'alimentation.

On attribue parfois au rocou un pouvoir conservateur pour les aliments. Il possède en-effet un pouvoir antibiotique sur certaines souches bactériennes mais cela ne semble pas suffisant pour le considérer comme un agent conservateur sûr.

On peut être ou devenir allergique au rocou, c'est même un des rares pigments d'origine naturelle qui présente un pouvoir allergisant du niveau des pigments obtenus par synthèse chimique. En cas d'allergie alimentaire on pense rarement au rocou. Il est assez difficile d'éliminer complètement le rocou dans l'alimentation moderne car il est de plus en plus employé comme colorant.

Fabrication artisanale du rocou

Quand les fruits sont murs on retire les graines colorées en rouge et on peut :

- mélanger les graines avec un peu d'eau et les manipuler en les pressant pour désolidariser l'enveloppe colorée des graines, le liquide obtenu n'est pas homogène car une partie des pigments est insoluble dans l'eau. Après évaporation par chauffage doux du liquide dont on a retiré les graines (qui sont noires), on obtient un résidu fortement coloré, le roucou. On peut l'incorporer dans la cuisine (pour colorer la nourriture) ou dans une huile cosmétique pour en faire un filtre solaire mais cela risque de tacher les vêtements.
- utiliser de l'huile à la place de l'eau et extraire le pigment rouge (la bixine), mais pas celui qui est jaune-orangé (la norbixine). Mêmes utilisations culinaires et cosmétiques que pour le pigment extrait à l'eau.

Le roucouyer plante médicinale

Le roucouyer n'est pas une plante très étudiée néanmoins :

- Des chercheurs Indiens, à la recherche de substances naturelles anti-diabétiques, ont découvert que l'extrait méthanolique de feuilles de roucouyer, *Bixa orellana*, bloquait en partie la sécrétion de l'amylase pancréatique, diminuant ainsi la digestion des glucides et donc finalement leur absorption digestive.
- Des chercheurs Péruviens ont confirmé les propriétés antiulcéreuses au niveau gastrique des feuilles de roucouyer. Ils ont testé un extrait hydroalcoolique de feuilles de roucou qui induit, par voie buccale chez l'animal, une diminution de l'acidité gastrique et une augmentation de la vitesse de cicatrisation de l'ulcère provoqué.
- En Colombie le roucou (roucouyer) fait partie des plantes utilisées par les guérisseurs pour soigner les infections. In vitro on a pu confirmer le pouvoir antibiotique de l'extrait éthanolique sur *Escherichia coli*, *Bacillus cereus*, et même *Candida albicans*. Son pouvoir est analogue à celui d'antibiotiques majeurs : gentamycine et nystatine.
- Au Brésil, les feuilles du roucouyer servent traditionnellement à combattre les effets du venin des serpents. L'extrait éthanolique, chez la souris, diminue en effet l'oedème et les troubles hémorragiques provoqués par le venin du *Bothrops asper*.



Les créoles guyanais se servent de la sève qui perle au bout des pétioles de feuilles qui viennent d'être coupées pour nettoyer les yeux englués de sécrétions purulentes : on trempe d'abord l'extrémité des pétioles coupés dans de l'eau bouillie additionnée de rhum avant d'instiller ce « collyre » végétal.

Les Indiens Wayapi de Guyane appliquent les bourgeons légèrement chauffés sur les abcès cutanés.

**Utilisation Cosmétique :**

- il peut servir de rouge à lèvres, fard à joue et même comme maquillage pour un effet "Terre de Soleil" aux nuances cuivrées.
- A utiliser pour des tons cuivrés pour coloration capillaire
- Le rocou sert aussi de crème solaire naturelle et permet d'éviter les piqûres d'insectes.

**PRECAUTION D'EMPLOI**

Le rocou est une poudre pulvérulente et irritante pour les yeux.

Il est conseillé de réaliser vos préparations dans un endroit fermé sans ventilation.

Le rocou est une poudre colorante, il est conseillé d'utiliser des gants lors de son utilisation.

En cas de projection dans les yeux, laver abondamment à l'eau potable pendant 15 minutes et consulter immédiatement un médecin.

En cas d'ingestion, ne pas vomir sauf sous avis médical, consulter immédiatement un médecin.