

CANNELLE



Nom botanique : *Cinnamomum zeylanicum*

Famille : Lauracées (*Lauraceae*)

Partie utilisée : écorce

La cannelle *Cinnamomum zeylanicum*, également connue sous le nom de *Cinnamomum verum*, est un petit arbre à feuillage persistant de 10 à 15 m de haut appartenant à la famille des Lauracées. Les feuilles sont opposées, de forme ovale et allongée, et peuvent atteindre 18 cm de long et 5 cm de large. Les fleurs, blanches, **sont réunies en inflorescences.**

PRÉPARATIONS PHARMACEUTIQUES CONSEILLÉES :

La littérature attribue un rôle important à l'**huile essentielle** de cannelle en ce qui concerne l'activité carminative et le contrôle de la diarrhée ainsi que de l'acidité gastrique. C'est pourquoi elle est utilisée dans la dyspepsie, la nausée, les flatulences, les coliques intestinales, les diarrhées et les troubles digestifs en général. Son action antioxydante est à l'étude. ⁽¹⁾

COMPOSITION CHIMIQUE : L'huile essentielle de

cannelle contient de nombreuses molécules biologiquement actives, parmi lesquelles : cinnamaldéhyde (60-75 %), acétate de cinnamyle, eugénol, β -caryophyllène, linalol, eucalyptol (1,8-cinéol), procyanidines, polysaccharides, acide cinnamique, acides phénoliques.

PROPRIÉTÉS THÉRAPEUTIQUES : Fonction digestive. Élimination des gaz intestinaux. Régularisation du transit intestinal. Antioxydant. Métabolisme des glucides.

CONTRÔLE DE L'ACIDITÉ GASTRIQUE

L'action de la cannelle est liée au contrôle de la pompe à protons H^+/K^+ -ATPase ⁽²⁾.

La pompe à protons H^+/K^+ -ATPase est le principal responsable de l'acidité du milieu gastrique. Une réduction de l'activité de cette pompe protège l'estomac contre les dommages structuraux liés à l'hyperacidité gastrique, toujours observée plus fréquemment chez les sujets présentant des altérations fonctionnelles gastro-intestinales.

ACTION ANTI-INFLAMMATOIRE

L'action anti-inflammatoire (inhibition de l'expression du facteur NF- κ B et réduction de la production de COX-2) de la cannelle (et en particulier de ses huiles essentielles) a été rapportée dans plusieurs études ⁽³⁾.

ACTION ANTIMICROBIENNE

L'action antimicrobienne de l'huile essentielle de cannelle vis-à-vis :

- des bactéries Gram+ (*Listeria monocytogenes*, *Enterococcus faecalis*, *Staphylococcus aureus* et *Bacillus cereus*)
- des bactéries Gram- (*Salmonella choleraesuis*, *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa* et *Yersinia enterocolitica*) est largement démontrée dans de nombreuses études ⁽⁴⁾.

ACTION ANTIDIABÉTIQUE / INSULINO-SIMILAIRE

L'action antidiabétique est liée aux polyphénols ; parmi les plus importants : la rutine (90%), la catéchine (1,9 %), la quercétine (0,172 %), le kaempférol (0,016 %) et l'isorhamnétine.

ACTION ANTIOXYDANTE

Les huiles essentielles et autres composants (comme le trans-cinnamaldéhyde, l'eugénol et le linalol) sont étudiées par rapport à leur action sur la peroxydation lipidique. Dans une étude comparative sur 26 espèces, il a été démontré que l'huile essentielle de cannelle est celle qui a la meilleure activité antioxydante. Son mécanisme d'action passe par le piégeage des radicaux libres ⁽⁵⁾.

PROFIL DE TOLÉRANCE ET DE SÉCURITÉ D'EMPLOI

L'allergie à l'huile essentielle de cannelle est reconnue dans la littérature. Des événements indésirables de type irritations cutanées ont été rapportés dans des modèles animaux.

Bibliographie:

1. Escop Monograph. 2003 – Cinnamomi Cortex
2. Wu KL et al. Effects of ginger on gastric emptying and mobility in healthy humans. Eur J Gastroenterol Hepatol. 2008
3. Escop Monograph. 2003 – Cinnamomi Cortex
4. Escop Monograph. 2003 – Cinnamomi Cortex
5. Escop Monograph. 2003 – Cinnamomi Cortex