

## **L'Origan : une herbe pour la pizza et pour le bien-être de la vigne!**

Le terme «origan» dérive par ailleurs du grec «origanon», qui signifie «aime la montagne», à cause de la prédilection de cette herbe aromatique pour les régions montagneuses.

L'origan doit sa notoriété au fait qu'elle est l'assaisonnement privilégié de la pizza.

L'origan est une bonne plante compagne de la **vigne**. C'est également une plante mellifère qui attire les insectes pollinisateurs.

L'huile essentielle d'origan serait également une « médecine douce » contre le mildiou (maladie de la vigne) selon une étude récente. L'huile essentielle d'origan semble une alternative intéressante pour des viticulteurs soucieux d'éviter des produits néfastes, pour l'humain, la faune et le sol et ce en remplacement de la « bouille bordelaise ».

Il n'y a pas beaucoup de produits alternatifs aux produits chimiques pour combattre les maladies fongiques. Les vignes doivent être traitées de manière systématique pour des pathologies causées par certains champignons ainsi que certaines affections bactériennes des plantes (comme par exemple le mildiou).

La totalité ou presque des viticulteurs qui ne veulent pas utiliser des traitements chimiques fongiques pour leurs vignes (et pour ceux qui veulent obtenir la certification « bio ») doivent se rabattre sur un produit qui est appelé communément la « bouillie bordelaise ». Ce produit est conçu notamment à base de chaux et de sulfate de cuivre. On vaporise le produit sur les vignes, arbres fruitiers et certains légumes (par exemple le plant de tomate).

Même si le traitement à la « bouillie bordelaise » est efficace contre les maladies végétales, la présence de cuivre dans le mélange est toxique. La « bouillie bordelaise » peut provoquer chez les humains, sans protection efficace, des dermatites, des eczéma, la conjonctivite des yeux, des troubles respiratoires, des irritations nasales ou encore des problèmes au niveau du foie et du rein.

Il y a également un danger pour les écosystèmes. Les contenus de sulfate de cuivre dans la « bouillie bordelaise » sont toxiques pour le sol. La vaporisation de ce produit détruit le champignon nuisible et ainsi que le champignon bénéfique au développement de la plante sans parler des champignons microscopiques et des vers de terre qui collaborent à la fertilité du sol.

Il y a de l'espoir pour les viticulteurs soucieux de l'humain, la nature et le sol. Une expérience récente a été conduite sur un cépage particulièrement sensible au mildiou. Les chercheurs ont infecté des boutures de vignes par un parasite et exposé par la suite ces boutures à une fumigation continue de différentes huiles essentielles. Les chercheurs ont pu montrer que le traitement à la vapeur d'huile

essentielle **d'origan** au cours des premières 24 heures suivant l'infection est capable de réduire le développement du mildiou de 95%. Cette étude sérieuse a été préparée par des professeurs de la Haute école du paysage, d'ingénierie et d'architecture de Genève, (HEPIA) et ils ont publié les résultats de cette étude dans un article scientifique le 27 septembre 2019.

Au Domaine des Arômes nous débuterons des expériences avec l'huile essentielle de origan en 2021. À suivre!