

Ce produit aux puissantes vertus anti-infectieuses est à base d'huile essentielle d'origan (*Origanum minutiflorum*) diluée dans une huile végétale d'olive biologique, pour éviter toute irritation de la peau ou des muqueuses. Notre origan présente une teneur en carvacrol (91 à 95 % des arômes volatiles) sans doute parmi les plus élevées au monde. La plante est cueillie à la main, et la méthode de distillation excluant tout solvant, offre une huile essentielle très pure et de qualité supérieure.

L'origan est apprécié depuis longtemps pour ses effets contre les troubles respiratoires et gastro-intestinaux. De nombreuses études confirment les propriétés antioxydantes, antibactériennes, antiparasitaires et antifongiques de cette plante, suscitant de grandes attentes dans le domaine de la médecine naturelle. De plus en plus de spécialistes se basent sur les témoignages de ces études cliniques pour appuyer ses utilisations traditionnelles.

Ingrédients: Huile d'olive (*Olea europea*), huiled'origan (*Origanum minutiflorum*).

Déclaration nutritionnelle:	3 gouttes (0,087 ml)
------------------------------------	-----------------------------

Huile d'olive ⁽¹⁾	0,072 ml
------------------------------	----------

Huile d'origan	0,015 ml
----------------	----------

⁽¹⁾ Organic

Ne contient pas: agents de conservation, arôme ou colorant artificiels, sucre, lait ou produits laitiers, amidon, blé, maïs, soja ou levure.

Format: 15 ml

Dose journalière recommandée:

Prendre 3 gouttes dans un peu d'eau ou de jus (30 ml). Garder sous la langue pendant quelques minutes ou gargariser et avaler.

Indications et utilisations:

Plusieurs études ont montré que l'huile essentielle d'origan pouvait être utile dans les cas suivants: traitement des infections bactériennes et virales, stimulation immunitaire, prévention et traitement des infections respiratoires en général, du rhume et de la grippe.

Efficace même après l'apparition des premiers symptômes. En cas de maux de gorge, un gargarisme à l'huile essentielle d'origan diluée dans l'eau peut se révéler utile.

Agis efficacement contre les candidoses, les parasites, les verrues, le pied d'athlète, les piqûres d'insectes et l'herpès labial. Également efficace contre les troubles gastro-intestinaux. Stimule la sécrétion biliaire et enzymatique et favorise la digestion grâce à ses propriétés antiseptiques, antifongiques et antiparasitaires, qui évitent la prolifération d'organismes pathogènes dans le tube digestif.

Les autres applications pratiques sont notamment la lutte contre les pellicules et la séborrhée dues à une infection fongique du cuir chevelu (ajouter quelques gouttes au shampoing), ainsi que l'entretien ou l'amélioration de l'hygiène buccale, et la lutte contre les infections de la bouche.

Précautions d'utilisation:

Consulter un professionnel de santé avant utilisation en cas de grossesse ou d'allaitement, de suivi d'un traitement pharmaceutique, ou de problème médical particulier.

HUILE ESSENTIELLE D'ORIGAN: l'origan, bien connu pour son emploi en cuisine, est également utilisé depuis l'Antiquité pour ses vertus médicinales. Notre huile essentielle est extraite de la variété *Origanum minutiflorum*, qui ne peut être cultivée et qui ne pousse à l'état sauvage que sur les reliefs du pourtour méditerranéen, au-dessus de 1500 mètres.

On a identifié jusqu'à 56 composants différents dans l'huile essentielle d'origan, dont les deux principaux composés phénoliques, le carvacrol et le thymol sont responsables de ses puissantes propriétés antibactériennes. Toutes les espèces de la famille *Origanum* n'offrent pas la même teneur en carvacrol et en thymol. La composition de l'huile sera différente selon l'espèce botanique utilisée, le climat, l'altitude, ou encore le moment de la récolte^(1,2,10). *Origanum minutiflorum*, est une espèce méditerranéenne endémique en Turquie, et l'une des plus riches en carvacrol⁽¹¹⁻¹³⁾.

D'après des études comparatives entre différentes huiles essentielles, le carvacrol de l'huile essentielle d'origan est l'un des composés qui présentent la plus forte activité antibactérienne^(3,8,11). La recherche confirme le large spectre d'action de l'huile essentielle d'origan, dont l'activité antibactérienne est même supérieure à quelques-uns des antibiotiques les plus connus, tels

que la streptomycine ou la ciproflaxine. L'huile d'origan s'est montrée efficace contre de nombreuses espèces bactériennes potentiellement pathogènes pour l'organisme, qu'elles soient à Gram négatif (*Salmonella typhimurium*, *Escherichia coli*, *Klebsiella pneumoniae*, *Yersinia enterocolitica*, entre autres) ou positif (*Staphylococcus aureus*, *Staphylococcus epidermidis*, *Listeria monocytogenes*, etc.)⁽³⁻¹³⁾.

La concentration inhibitrice minimale (CIM) du carvacrol a été fixée entre 0,02 et 0,5 µg/ml, ce qui indique un pouvoir antibactérien maximal, puisqu'il présente la plus faible concentration nécessaire pour inhiber la croissance des bactéries concernées^(10,14).

L'huile essentielle d'origan a aussi un effet antifongique contre les champignons du type *Candida* et *Aspergillus* et contre les levures^(9,10,13).

Une revue portant sur plusieurs études s'est intéressée aux divers mécanismes de l'action antimicrobienne de l'huile d'origan. L'un d'entre eux repose sur les modifications de la membrane cellulaire de la bactérie qui surviennent au contact du carvacrol et du thymol. Ces derniers affaiblissent l'intégrité de la membrane cellulaire et entraînent un déséquilibre dans son environnement^(7,8,10). D'autres mécanismes sont liés à des facteurs pathogènes tels que la présence de flagelles ou la formation de biofilms: certaines bactéries (dont des souches d'*Escherichia coli*) ne développeraient pas de flagelle en présence de carvacrol et de thymol, et perdraient ainsi leur mobilité; d'autres n'auraient plus la capacité à former un biofilm (c'est le cas avec *Staphylococcus aureus* et *Staphylococcus epidermidis*), ce qui limiterait donc leur activité pathogène^(7,16).

Les résultats des études sur l'huile essentielle d'origan mettent en évidence son fort potentiel pour la prévention et le traitement des infections respiratoires, des infections parasitaires, des candidoses, des piqûres d'insectes, du pied d'athlète et d'autres infections dues à des microorganismes sensibles au carvacrol, ainsi que de certaines pathologies du tube digestif⁽¹⁷⁾.

Références:

- 1) Baser, K. H. C., Özek, T., Tümen, G., & Sezik, E. (1993). Composition of the essential oils of Turkish Origanum species with commercial importance. *Journal of Essential Oil Research*, 5(6), 619-623.
- 2) Dadalioğlu, I., & Evrendilek, G. A. (2004). Chemical compositions and antibacterial effects of essential oils of Turkish oregano (*Origanum minutiflorum*), bay laurel (*Laurus nobilis*), Spanish lavender (*Lavandula stoechas* L.), and fennel (*Foeniculum vulgare*) on common foodborne pathogens. *Journal of agricultural and food chemistry*, 52(26), 8255-8260.
- 3) Özkum, D., Kürkçüoğlu, M., Başer, K. H., & Tipirdamaz, R. (2010). Essential oils from wild and micropropagated plants of *Origanum minutiflorum* O. Schwarz et Davis. *Journal of Essential Oil Research*, 22(2), 135-137.
- 4) Dorman, H. D., Bachmayer, O., Kosar, M., & Hiltunen, R. (2004). Antioxidant properties of aqueous extracts from selected Lamiaceae species grown in Turkey. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 52(4), 762-770.
- 5) Can Baser, K. H. (2008). Biological and pharmacological activities of carvacrol and carvacrol bearing essential oils. *Current pharmaceutical design*, 14(29), 3106-3119.
- 6) Oke, F., & Aslim, B. (2010). Biological potentials and cytotoxicity of various extracts from endemic *Origanum minutiflorum* O. Schwarz & PH Davis. *Food and Chemical Toxicology*, 48(6), 1728-1733.
- 7) Burt, S. A., van der Zee, R., Koets, A. P., de Graaff, A. M., van Knapen, F., Gaastra, W., ... & Veldhuizen, E. J. (2007). Carvacrol induces heat shock protein 60 and inhibits synthesis of flagellin in *Escherichia coli* O157: H7. *Applied and environmental microbiology*, 73(14), 4484-4490.
- 8) Aslim, B., & Yucel, N. (2008). In vitro antimicrobial activity of essential oil from endemic *Origanum minutiflorum* on ciprofloxacin-resistant *Campylobacter* spp. *Food chemistry*, 107(2), 602-606.
- 9) Lambert, R. J. W., Skandamis, P. N., Coote, P. J., & Nychas, G. J. (2001). A study of the minimum inhibitory concentration and mode of action of oregano essential oil, thymol and carvacrol. *Journal of applied microbiology*, 91(3), 453-462.
- 10) Vardar-Ünlü, G., Ünlü, M., Dönmez, E., & Vural, N. (2007). Chemical composition and in vitro antimicrobial activity of the essential oil of *Origanum minutiflorum* O Schwarz & PH Davis. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 87(2), 255-259.
- 11) Arcila-Lozano, C. C., Loarca-Piña, G., Lecona-Urbe, S., & González de Mejía, E. (2004). El orégano: propiedades, composición y actividad biológica de sus componentes. *Archivos Latinoamericanos de Nutrición*, 54(1), 100-111.
- 12) Dadalioğlu, I., & Evrendilek, G. A. (2004). Chemical compositions and antibacterial effects of essential oils of Turkish oregano (*Origanum minutiflorum*), bay laurel (*Laurus nobilis*), Spanish lavender (*Lavandula stoechas* L.), and fennel (*Foeniculum vulgare*) on common foodborne pathogens. *Journal of agricultural and food chemistry*, 52(26), 8255-8260.
- 13) Goze, I., Cetin, A., & Goze, A. (2010). Investigation of effects of essential oils of *Origanum minutiflorum* O Schwarz PH Davis and *Cyclotrichium niveum* (Labiatae) plants on angiogenesis in shell-less chick embryo culture. *African Journal of Biotechnology*, 9(14), 2156-2160.
- 14) Lehtijärvi, H. T. D. (2006). Antifungal effect of essential oils from some Turkish herbs against *Rhizoctonia solani* Kühn. *Phytopathologia mediterranea*, 45(3), 261-265.
- 15) Sokovic, M., Marin, P. D., Brkic, D., & van Griensven, L. J. (2008). Chemical composition and antibacterial activity of essential oils against human pathogenic bacteria. *Food*, 1(2), 220-226.
- 16) Baydar, H., Sağdıç, O., Özkan, G., & Karadoğan, T. (2004). Antibacterial activity and composition of essential oils from *Origanum*, *Thymbra* and *Satureja* species with commercial importance in Turkey. *Food control*, 15(3), 169-172.
- 17) Nostro, A., Roccaro, A. S., Bisignano, G., Marino, A., Cannatelli, M. A., Pizzimenti, F. C., ... & Blanco, A. R. (2007). Effects of oregano, carvacrol and thymol on *Staphylococcus aureus* and *Staphylococcus epidermidis* biofilms. *Journal of medical microbiology*, 56(4), 519-523.