

PAPAM | Denis Rontein a inventé le cristal de thym après avoir analysé l'huile essentielle produite par Anne-Julie Dixon. Une véritable révolution scientifique.

Quand la science se met **au service** de l'agriculture

« **J**e me suis aperçu que l'huile essentielle de thym qu'Anne-Julie Dixon (voir encadré) me donnait à analyser recevait 50 % de thujanol quand la moyenne des thyms cultivés ne dépasse pas les 25 %, révèle Denis Rontein, l'inventeur du cristal de Thym. On pouvait dès lors entreprendre la cristallisation du thujanol ». C'est en ces termes que le biochimiste raconte la véritable révolution scientifique dans le monde des saveurs et des senteurs qui a vu le jour dans le petit laboratoire installé dans la campagne de Gréoux-les-Bains.

Après sa thèse de doctorat en biochimie, le jeune Bordelais passe deux ans aux États-Unis, en Floride comme chercheur dans un laboratoire universitaire. En 2003 retour en France.

« J'ai travaillé cinq ans dans une start-up qui émanait du CEA de Cadarache puis en 2008 j'ai créé Anascan acronyme pour Analyses et scanner. J'analyse les huiles essentielles des producteurs des quatre coins de la région et même au-delà », précise Denis Rontein sous l'identité du Laboratoire d'analyse des huiles naturelles (LAHN).

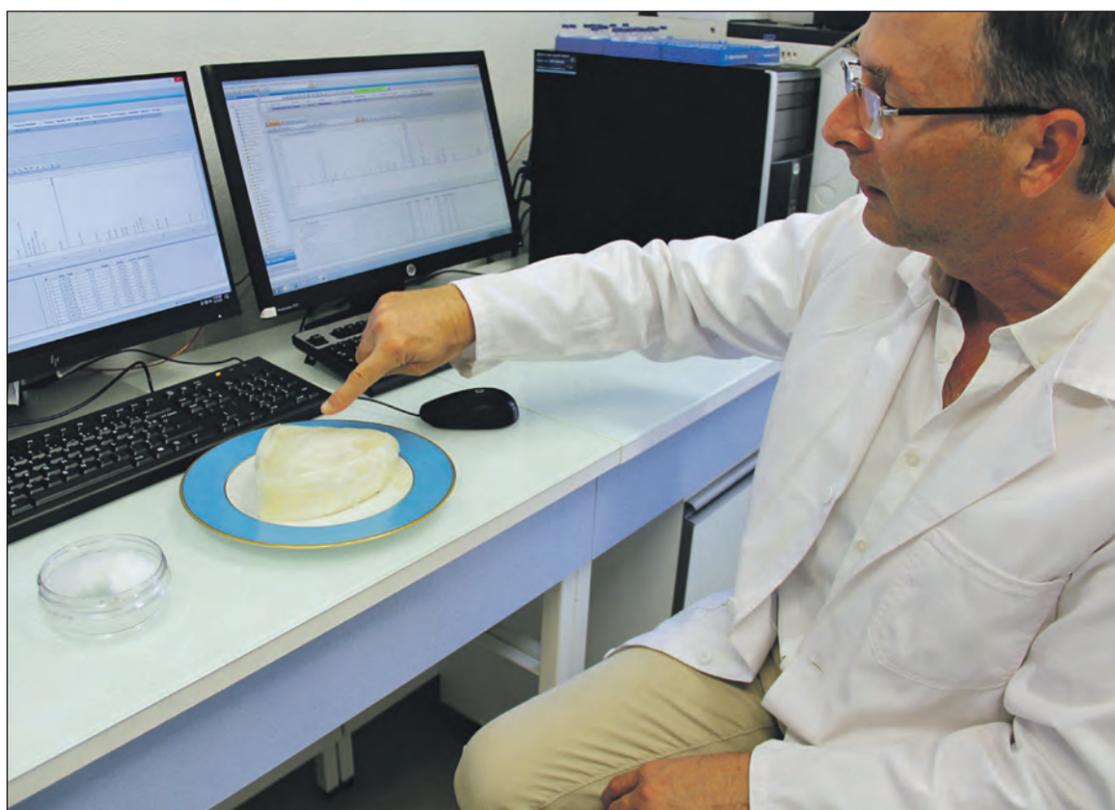
Depuis trois ans, le biochimiste s'est rapproché d'une agricultrice Anne-Julie Dixon qui travaille les plantes aromatiques et particulièrement le thym dont le composé clef s'appelle le thujanol (*). Le thym à thujanol est un écotype du thym vulgaire (*Thymus vulgaris*). Sa présence est

rare dans la nature. Il se trouve en général dans des zones de moyennes altitudes et plutôt dans les ubacs. Denis Rontein parvient à produire cet arôme de thym sous sa forme cristalline sans solvants et sans réactifs chimiques. Cette production est donc écologiquement vertueuse et les cristaux de LAHN sont d'ailleurs labellisés Écocert. Avec 100 kilos de thym, près de deux kilos de cristaux peuvent être obtenus !

De nouvelles perspectives

« Ce cristal a plusieurs intérêts, précise Denis Rontein. Il constitue un nouvel arôme sous sa forme pure susceptible d'intéresser l'industrie des saveurs et des senteurs. Mais il ouvre aussi de nouvelles perspectives pour soutenir la recherche agronomique dans les relations plantes à insectes (le thujanol est un attracteur des abeilles et un répulsif des scolytes femelles, ndlr) ».

Le thujanol était déjà connu et considéré comme alimentaire. Mais il n'existait pas sous forme pure naturelle. L'analogue chimique existe mais son coût de production très élevé le rend commercialement non viable. Il a aussi des propriétés similaires au menthol et pourrait le remplacer avantageusement grâce à sa structure cristalline, dans des usages du type pharmaceutique. L'inventeur n'est pas peu fier d'avoir aussi comme client un chef étoilé conquis par ses cristaux de thym et qui déjà concocté plusieurs recettes



Denis Rontein a réussi à cristalliser le thym sans solvants et sans réacteurs chimiques. Pour 100 kg de thym, deux kilos de cristaux sont obtenus.

et promis d'autres lendemains savoureux.

Enfin, cette découverte a été consacrée via une publication scientifique dans *Industrial Crops and Products* de la très prestigieuse maison de presse scientifique Elsevier (NL). Un magazine américain *Perfumer &*



C'est sur le plateau de Valensole qu'Anne-Julie Dixon cultive son thym à haute teneur en thujanol.

Flavorist, fondé par les grands acteurs des négociants en matières premières aromatiques, va également relayer le travail du biochimiste bas-alpin, dans son édition de décembre prochain.

Quelque part sur le plateau de Valensole avec la complicité d'un

exploitant, Denis Rontein et Anne-Julie Dixon font prospérer désormais quelques rangs de ce thym au destin particulièrement prometteur. ■

Bernard Fali

(*) Plus précisément, il s'agit du trans-4-thujanol.

Anne-Julie Dixon : saisonnière agricole au service du végétal

« Saisonnière agricole, cueilleuse, distillatrice, oléicultrice, au service du végétal », ainsi se présente Anne-Julie Dixon, l'indispensable partenaire de Denis Rontein, sans laquelle le miracle du cristal de thym à thujanol n'aurait pas eu lieu !

Native de Cannes, cette véritable baroudeuse des huiles essentielles, a grandi entre Grasse et la Haute-Provence. Avec un BEP comptabilité, un bac agricole et un diplôme d'accompagnateur de tourisme équestre à Carmejane, elle était censée pouvoir combler son besoin d'espace et sa passion des chevaux. La Lozère et la Haute-Savoie lui offrent leur lot de paysages et de rencontres mais nombres d'accidents de cheval l'obligent à changer de voie professionnelle.

Ainsi, de saisons en rencontres, depuis plus de dix ans elle navigue entre vignes et oliviers, lavandes et lavandins avec les agriculteurs de Jouques et des alentours.

Installée à Vauvenargues, Anne-Julie a su trouver un lieu lui permettant de vivre en autonomie, système solaire et citerne d'eau de pluie suffisent pour une consommation raisonnable. En quête d'éthique et d'idéal, paysanne sans terres, elle devient rapidement cueilleuse et collabore avec les propriétaires fonciers locaux. Elle restaure aussi une oliveraie de dix hectares près de l'étang de Berre. Dès 2016, toutes ses productions sont sous mention Nature et Progrès. Une relation de confiance avec la maison Laget à Buis-les-Baronnies et Nature AB à Gréoux-les-Bains lui permet d'écouler une partie de sa production.

Observer et respecter la nature

Trouver et extraire le meilleur de la Provence : thym, romarin, lavande et lavandin, aspic, carotte sauvage, sarriette, Anne-Julie distille et fait analyser ses huiles essentielles par LAHN à Gréoux-les-Bains. L'association avec Denis Rontein est très complémentaire. Ainsi, la cultivatrice a réussi à isoler un thym à thujanol à 50 %.

« J'ai fait un semis pour pérenniser ce thym, et les résultats d'analyse sont supérieurs à ceux de la population d'origine. J'ai découvert un peu par hasard que la cristallisation était possible », explique-t-elle.

À la suite de travaux encourageants sur le cristal effectués par l'équipe d'Erick Dufourc du CNRS/INSERM de Pessac (33) un agriculteur de Valensole lui accorde la surface nécessaire, pour installer en plein champ 18 000 plants en deux ans. « Je fais confiance aux abeilles pour polliniser, je laisse faire la nature. Cet été, nous



Anne-Julie Dixon a plusieurs casquettes et a eu plusieurs vies dans le monde agricole.

avons fait la première récolte à la faucille, les plants sont beaux, cette terre leur convient parfaitement et ils ont bien supporté la sécheresse de 2022 », poursuit-elle. Son prochain challenge ? Continuer à arpenter les collines à la recherche d'une autre rencontre avec un végétal exceptionnel... En attendant le printemps prochain, Anne-Julie espère que la production de cristal de thym de cette année autofinancera la suite de cette aventure. « Maintenant que nous avons le savoir-faire, nous attendons la réaction des marchés. Nous disposons d'une méthode de production naturelle exceptionnelle à partir du végétal », conclut-elle. ■