



Origan (plant)

Origanum vulgare L.

- plein soleil
- floraison de juin à août

Fiche technique

FAMILLE	Lamiaceae
GENRE	Origanum
ESPÈCE	vulgare
NOM D'AUTEUR	L.
CYCLE DE VIE	vivace
HAUTEUR EN FLEUR	20 à 100 cm
MILIEU	terrain frais , terrain drainant , terrain sec
EXPOSITION	plein soleil
ZONE DE RUSTICITÉ	De 5a (de -28,9°C à -26,1°C) à 9b (de -3,9°C à -1,1°C)
COULEUR DES FLEURS	rose
FLORAISON	De juin à août

Description

Famille : Lamiaceae

Nom latin : Origanum vulgare L.

Noms communs : Origan, Origan commun, Origan sauvage, Marjolaine sauvage, Marjolaine bâtarde

Description sommaire : L'origan est une plante vivace aromatique qui pousse en touffes hautes de 40 à 80 cm. Feuilles opposées, ovoïdes comme couvertes d'un duvet. Fleurs rosées réunies en corymbes. au sommet d'une tige poilue et souvent violacée. Floraison à partir de juin jusqu'à la fin de l'été. Fruit (akènes) au fond du calice de couleur brune orangée. Toute la plante dégage un parfum fortement aromatique.

Présent dans les prés bien drainés, pentes ensoleillées, lisières de bois clairs, talus... jusqu'à 1 800 m, affiche une préférence pour les sols calcaires, secs et broussailleux.

Multipliation : Pour obtenir de nouveaux plants, on peut semer, diviser ou bouturer l'origan.

Culture : On plante les plants d'origan tous les 30 cm en sol drainé et en plein soleil. L'origan ne craint pas du tout le froid.

Usage médicinal : L'origan est une plante digestive, tonique, expectorante. Proche de l'hysope, du marrube et du thym, ses sommités fleuries sont utilisées en infusion, en sirop pour désencombrer les voies respiratoires.

Usage condimentaire : L'origan est connu pour aromatiser pizza, sauces, marinades, antipasti, etc.

Autres usages : L'origan est très mellifère. Feuilles fumables en succédané du tabac.