

# Origan

*Origanum vulgare* L.

Tonneaux

60 - 72 - 78  
84 - 122



## Catégorie

Famille des Lamiacées  
Plante vivace aromatique ligneuse à rhizome traçant

## Description

Feuillage : caduc, aromatique, vert foncé, sur des tiges velues et rougeâtres, feuilles presque glabres, ovales, pétiolées, opposées, pointues aux extrémités

Floraison : juillet-septembre, inflorescences terminales en fausse ombelle paniculée, petites fleurs (1cm) bilabiées à courte corolle tubulaire, calice à 5 dents et 4 étamines saillantes, bractées teintées de rouge

Fruit : 4 akènes lisses et brillants cachés par le calice

Hauteur : 0.3 à 0.7 m

Couleur : blanc, rose violacé à pourpre

## Entretien et culture

Sol : léger, neutre ou un peu alcalin de préférence et bien drainé, frais ou sec et un peu pauvre

Emplacement : soleil

Multiplication : par semis en place à l'automne ou mars-avril, au chaud, levée rapide en 5-6 jours, division des touffes au printemps ou en automne, plantation au printemps

Culture : l'origan aurait un effet bénéfique sur les plantes environnantes comme le brocoli, le chou, le chou de Bruxelles, le chou-fleur, le concombre, les courges, les haricots, le persil et le romarin

Récolte : récolter en août-septembre, alors que la fleur est épanouie, faire sécher la tête en bas dans un local sec et bien ventilé, stocker en sacs de toile de papier

## Utilisation

Plante mellifère et nectarifère (1 ha peut produire 170 kg de miel), l'origan est utilisé frais ou sec comme condiment dans la cuisine méditerranéenne pour aromatiser salades, ragoûts, poissons, potages, pâtes, tomates, pâtes et farces. En Italie, sur les pizzas, il est toujours employé séché.

On en extrait une huile essentielle aromatique (à l'odeur camphrée, sucrée, chaude, légèrement piquante) qui a des propriétés antibactériennes et antifongiques, anti-infectieuses, antispasmodiques et énergisantes. Les sommités fleuries et les graines sont employées en phytothérapie, en aromathérapie et en parfumerie.

L'huile essentielle d'origan sert dans la fabrication du savon et de l'eau de Cologne.

Les fleurs donnent une teinture rouge-orange pour teindre la laine, le reste de la plante donne une teinture noire.

## Anecdotes, citations

Le nom « origan » vient du grec *oros*, « montagne », et *ganos*, « joie ». Ses grandes étendues de fleurs violettes confèrent en effet un cachet particulier au paysage.

Considéré comme symbole de bonheur, les Grecs le plantaient sur les tombes afin de donner la paix de l'esprit à leurs disparus.

La mythologie grecque nous raconte comment l'origan est né. À Amarakos, domestique du roi de Chypre, échappa un jour des mains un flacon de parfum très onéreux servant à honorer les dieux. Pour le punir de sa maladresse, ceux-ci le transformèrent en origan.

Dans l'ancienne Egypte, l'origan était dédié à Osiris.

Originaire d'Asie Mineure, il a longtemps été fumé à la place du tabac.

L'origan est également appelé marjolaine sauvage.

