

# Origanum vulgare

Origan



*Origanum vulgare*

## Classification

<b>Règne</b>	Plantae
<b>Sous-règne</b>	Tracheobionta
<b>Division</b>	Magnoliophyta
<b>Classe</b>	Magnoliopsida
<b>Sous-classe</b>	Asteridae
<b>Ordre</b>	Lamiales
<b>Famille</b>	Lamiaceae
<b>Genre</b>	Origanum

Nom binominal

*Origanum vulgare*

L., 1753

<tr> <th scope="row" style="width:8em;">Ordre <td> Lamiales

<tr> <th scope="row" style="width:8em;">Famille <td> Lamiaceae

La **Marjolaine sauvage**, **Marjolaine vivace**, l'**Origan** ou l'**Origan commun** (*Origanum vulgare*) est une plante herbacée vivace de la famille des Lamiacées. L'Origan est parfois confondu avec la Marjolaine (*Origanum majorana*) l'« Origan des jardins », une annuelle dont il partage plusieurs caractéristiques, notamment ses vertus médicinales et aromatiques. La plante est parfois appelée **Marjolaine bâtarde**, **Thé rouge** et plus rarement **Origan vulgaire**.

## Etymologie

Le mot « origan » est issu du grec ὀρίγανον / *origanon*<sup>[1]</sup>, signifiant « qui se plaît sur la montagne », composé de ὄρος / *oros* « montagne » et γάνος / *ganos* « éclat, aspect riant »<sup>[2]</sup>.

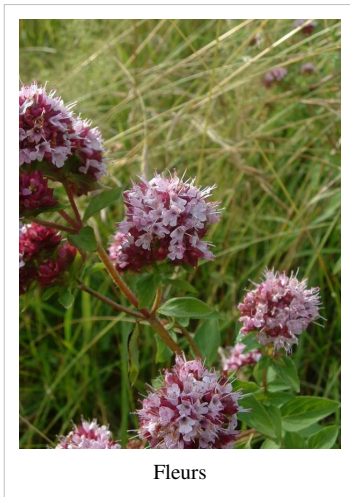
## Description

Les plantes atteignent généralement une taille variant entre 30 et 80 cm.

Les tiges rouges à section carrée sont velues avec des feuilles arrondies, vertes, légèrement dentées.

Les fleurs sont roses ou pourpres et sont regroupées en petits panicules.

## Culture



L'origan se multiplie par éclat de touffes au printemps ou éventuellement par semis. Les plants doivent être espacés de 30 cm. Il nécessite un sol léger et aéré. Associé aux herbes de Provence, un sol chaud, calcaire, à l'abri du vent et ensoleillé permet de cultiver cette plante aromatique poussant à l'état sauvage.

La récolte se fait en juillet à leur apparition. Les parties utilisées sont les fleurs, les tiges et les feuilles.

## Histoire

Issu d'Europe, l'origan s'est très bien exporté au Moyen-Orient. Connue et reconnue par les peuples de l'Antiquité pour son goût prononcé et ses vertus médicinales.

L'origan était reconnu pour deux propriétés, un rôle protecteur mais aussi un philtre d'amour : quelques feuilles dans le repas de l'élu de son cœur<sup>[3]</sup>.

## Cuisine

On retrouve l'origan dans la cuisine portugaise et la cuisine italienne.

Moins utilisé en France que la marjolaine, l'origan a les mêmes usages condimentaires et médicinaux et les deux plantes sont souvent confondues.

L'origan est très apprécié dans les sauces tomates et se marie très bien avec le basilic, le thym, etc.

## Propriétés principales

L'origan comme la marjolaine ou le thym a des propriétés antiseptiques.

Il est utilisé comme eux mais de façon plus anecdotique en infusion en cas de rhume, de grippe, et pour stimuler la digestion.

L'huile essentielle d'origan est réputée être un antiseptique très puissant, recommandée pour tout type de rhume ou grippe, mais c'est aussi un remède contre les douleurs spasmodiques, la fatigue et le stress<sup>[4]</sup>.

En agriculture biologique, une macération d'origan permet de lutter contre le balanin des noisettes et divers autres curculionidae.<sup>[réf. nécessaire]</sup>

## Notes et références

- [1] Jean Dubois, Henri Mitterand, Albert Dauzat, *Dictionnaire étymologique et historique du français*, Éditions Larousse, 2006
  - [2] Définitions lexicographiques (<http://www.cnrtl.fr/lexicographie/origan>) et étymologiques (<http://www.cnrtl.fr/etymologie/origan>) de « origan » du TLFi, sur le site du CNRTL.
  - [3] Viviane Carlier, *Herbier médicinal*
  - [4] aromathérapie huiles et sens (<http://www.huiles-et-sens.com/huile-essentielle-origan/>)
-

# Sources et contributeurs de l'article

**Origanum vulgare** *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=83875493> *Contributeurs:* 399man, Abrahami, CHEFALAIN, Callisto, Cellleclercq, Chouya500, Desirebeast, Djief, DocteurCosmos, Eden2004, Elvin, Givet, GI80, Iafss, JPS68, Jean.claude, Jeffdelongue, Letartean, Liné1, Liondrys, Malta, Manu335, Nadin123, Octave.H, Pixeltoo, Ploum's, Ptyx, Rhadamante, Rosier, Salsero35, Sardur, Spedona, Thérrouane, ZorglubAB, 35 modifications anonymes

## Source des images, licences et contributeurs

**Fichier:Illustration Origanum vulgare0.jpg** *Source:* [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Illustration\\_Origanum\\_vulgare0.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Illustration_Origanum_vulgare0.jpg) *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* Augiasstallputzer, Donarreiskoffer, Quadell, Rtc, Tmizuk, Umehlig, 1 modifications anonymes

**Fichier:Origanum\_vulgare1.jpg** *Source:* [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Origanum\\_vulgare1.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Origanum_vulgare1.jpg) *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* J.F. Gaffard Jeffdelongue at fr.wikipedia

## Licence

---

Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported  
[//creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/](http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)

---