

# ORIGAN

Origanum vulgare

 CUISINE SAUVAGE



## Description rapide

- > Odeur agréable typique
- > Fleurs roses
- > Petites feuilles ovales, opposées
- > Plante velue
- > Tige rougeâtre

## Description

Éléments clefs	Identification
<b>Milieux</b>	Lisières forestières, taillis, talus herbeux, friches, berges des rivières. Aime les sols calcaires.
<b>Fréquence</b>	De très commun à très rare, selon les endroits.
<b>Herbacé / ligneux</b>	herbacé
<b>Taille</b>	De 30 à 80 cm
<b>Port / Tige</b>	Tige rougeâtre, dressée et rameuse.
<b>Feuilles</b>	Feuilles ovales, vaguement denticulées ou entières, pétiolées et opposées.
<b>Fleurs</b>	Fleurs roses, boutons et bractées pourprés, agglomérées au sommet des rameaux.
<b>Fruits</b>	formé de 4 akènes
<b>Pilosité générale</b>	plante velue
<b>Divers</b>	Mellifère
<b>Odeur</b>	Feuilles et fleurs dégagent une odeur agréable et typique de cet arôme
<b>Cycle et floraison</b>	Floraison de juillet à septembre Vivace
<b>Distribution</b>	Europe tempérée, Asie médiane
<b>Statut</b>	Aucun statut de protection connu
<b>Ecologie</b>	<a href="http://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-46407-ecologie">http://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-46407-ecologie</a>

## Dénomination & classification

Éléments clefs	Identification
<b>Nom scientifique</b>	<i>Origanum vulgare L.</i>
<b>Famille</b>	Lamiacées ( <i>Lamiaceae</i> )
<b>Noms vernaculaires</b>	Marjolaine vivace, marjolaine sauvage, marjolaine bâtarde, thé rouge, origan vulgaire
<b>Etymologie</b>	<i>Origanum</i> : « qui se plaît sur la montagne », en grec <i>vulgare</i> : commun, en latin
<b>Classification</b>	<a href="#">Voir la classification APGIII</a>

## Utilisations alimentaires

Éléments clefs	Identification
<b>Appréciation générale</b>	Aromate au goût subtil.
<b>Mise en garde</b>	En fleur, il faut prendre la précaution de ne pas épuiser les stations. Car même s'il s'agit d'une plante commune elle est aussi mellifère. Pour conserver la saveur, <b>utiliser en fin de cuisson</b> .
<b>Parties utilisées</b>	
<b>Feuilles</b>	Fraîches ou séchées, utilisées comme aromate pour pizzas, viandes, salades, pâtes, ... Peuvent remplacer le basilic pour la préparation d'un pesto qu'il faudra veiller à rapidement couvrir d'huile pour prévenir l'oxydation. Utilisé encore pour parfumer huiles et vinaigres, ainsi qu'en infusion.
<b>Fleurs</b>	Utilisées en décoration ou jointes aux feuilles pour toutes les usages repris ci-dessus

## Récolte & conservation

### Récolte:

La récolte des parties aériennes de l'origan se fait idéalement par temps ensoleillé en plein été. Cependant, l'origan peut déjà être récolté plus tôt lorsque les feuilles apparaissent, même si les fleurs ne sont pas encore présentes.

### Conservation:

En bouquet suspendu, à l'abri de la lumière, l'origan **sèche** facilement. Une fois séché, on le conservera dans une boîte ou un sachet en papier bien à l'abri de la lumière. Il peut alors être utilisé toute l'année dans de nombreux plats qu'il aromatisera agréablement.

## Composition

Contient une huile essentielle (principalement composée de thymol et de carvacrol)

## Plus d'infos, images & vidéos

- [Fiche botanique du site Tela Botanica](#)
- [Origanum vulgare sur Google images](#)
- [Origanum vulgare sur Wikipedia](#)