

# Origan

Commun - Bio



Famille : Lamiacées  
Nom latin : *Origanum vulgare*

Issue du même genre que la véritable marjolaine (*O. marjorana*), cette herbe aromatique originaire d'Eurasie a été souvent confondue avec cette dernière et porte d'ailleurs des noms communs qui illustrent cette proche parenté : marjolaine bâtarde, marjolaine sauvage et marjolaine vivace. Contrairement à la marjolaine, ses feuilles ovales arborent un pétiole distinct. Leur taille est aussi supérieure à celles de leur parente et leur saveur, plus forte. Leur goût piquant relève merveilleusement bien les plats à base de sauce tomate, de pâtes, d'œufs, de viande, de poissons, d'aubergine, de piment et de zucchini.

## Jardinons

### Semis

Germination :	Demande une expérience utile
Profondeur :	Surface
Température :	18° - 22° C
Temps de germination :	7 - 20 jours
Type de semis :	Semis à l'intérieur
Technique de semis :	En poquet

### Culture

Culture :	Facile à cultiver
Température de culture :	15° - 20° C
Transplantation :	Facile
Distance entre les plants :	30 cm
Distance entre les rangs :	45 cm
Temps de maturation :	85 jours
Luminosité :	Plante de soleil, tolérant une ombre légère

## Suite

Commun - Bio

### Permaculture

Zone de rusticité :	3B
Luminosité :	Plante de soleil, tolérant une ombre légère
pH du sol :	pH peu acide
Texture du sol :	Sol léger (sableux)
Humidité du sol :	Sol frais et bien drainé
Fertilité du sol :	Plante exigeante en compost à dominance fongique

### Plante bon voisinage

Brocoli, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, concombre, courge, haricot, persil, romarin.

### Plante Mauvais Voisinage

Thym

### Conseil Horticole

**Culture :** La culture de l'origan nécessite un endroit bien drainé qui jouit d'une bonne circulation d'air.

**Récolte :** Récolter au besoin tôt le matin pour préserver l'arôme et la fraîcheur des feuilles, qui gagnent en saveur une fois séchées.