



Origan Commun - Bio

Famille : Lamiacées

Nom latin : *Origanum vulgare*

Issue du même genre que la véritable marjolaine (*O. marjorana*), cette herbe aromatique a souvent été confondue avec cette dernière. Elle porte d'ailleurs des noms communs qui illustrent cette proche parenté : marjolaine bâtarde, marjolaine sauvage et marjolaine vivace.

Contrairement à la marjolaine, cette plante présente des feuilles ovales avec un pétiole distinct, de taille supérieure et à la saveur plus prononcée. Son goût piquant s'accorde particulièrement bien avec les plats à base de sauce tomate, de pâtes, d'œufs, de viandes, de poissons, d'aubergine, de piment et de courgette.

Conseils horticoles Culture

Planter au soleil ou à la mi-ombre dans un sol modérément fertile. Tailler régulièrement pour favoriser la croissance et récolter les feuilles avant la floraison pour un meilleur goût. Arroser modérément.

Récolte

Récolter au besoin et tôt le matin pour préserver l'arôme et la fraîcheur des feuilles. Elles gagnent en saveur une fois séchées.



Bon voisinage

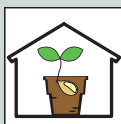
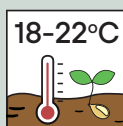
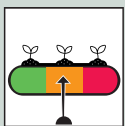
- Brocoli
- Chou
- Chou de Bruxelles
- Chou-fleur
- Concombre
- Courge
- Haricot
- Persil
- Piment fort
- Poivron
- Romarin



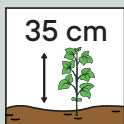
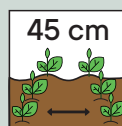
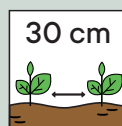
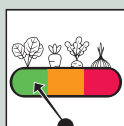
Mauvais voisinage

- Thym

Semis



Culture



Permaculture

