

## ORIGAN – *ORIGANUM VULGARE* L. subsp. *VULGARE*

L'origan est très fréquent dans notre département, on connaît moins l'origan d'Héraclée (*Origanum vulgare* subsp. *viridulum*), espèce très rare de Corse, signalé jadis et occasionnel en Savoie.

### NOMENCLATURE

Son nom latin a été attribué par Carl von Linné, botaniste suédois, en 1753.

Synonymie : *Origanum latifolium* Mill., *Origanum purpurascens* Gilib., ...

Nom vernaculaire : origan, marjolaine sauvage, marjolaine vivace...

Étymologie : le genre *Origanum* viendrait de la juxtaposition des mots grecs *Oros*, montagne et *Ganos*, éclat, pour signifier son aspect ornemental des montagnes... *Vulgare* rappelle que cette plante est fréquente, au moins en zone méditerranéenne.

### DESCRIPTION BOTANIQUE

Plante herbacée annuelle de la famille des lamiacées dont la hauteur varie de 30 à 70 cm.

La tige subanguleuse porte des feuilles opposées, entières. Les bractées sont ovales, glabres, violacées. Les fleurs à corolle rose s'épanouissent de juillet à septembre.

L'origan est une plante très commune de l'étage collinéen à 1800 m. On l'observe dans les groupements des lisières, les talus en friche, sur terrains chauds avec, *Brachypodium rupestre*, *Clinopodium vulgare*, *Geranium sanguineum*, *Teucrium chamaedrys*, *Vincetoxicum hirundinaria*...



*Origanum vulgare*  
"Medical Botany" (1832)–WOODVILLE

### USAGE MÉDICINAL – TOXICITÉ

Les sommités fleuries de l'origan sont inscrites dans la pharmacopée française. On les utilise pour les troubles digestifs, les affections bronchiques bénignes et en usage local pour diverses affections dermatologiques (écorchures, piqûres d'insectes...). Les huiles essentielles de plusieurs autres origans sont indiquées comme puissants anti-infectieux pour diverses pathologies.

### USAGE ALIMENTAIRE

Les feuilles séchées de l'origan sont employées comme celles de la marjolaine cultivée comme condiment pour parfumer divers plats (grillades, pizzas, ratatouille...). Les feuilles fraîches et sommités fleuries ciselées, accompagnent les omelettes, fromages, charcuteries, et peuvent agrémenter des salades.