

# ANOTHER HERB HERBERT FAVOURITE HERBS

FACT SHEET

## Origan Grec *Origanum vulgare Alba*

Il y a 36 espèces de vivaces et de sous-arbustes dans ce genre, qui sont distribuées en Eurasie. Approximativement une vingtaine sont cultivées pour la décoration, pour leur feuillage attrayant et aromatique et leurs fleurs blanches à violettes tirant sur le rose, qui dans certains cas sont entourées de bractées bien visibles.

peut cueillir l'origan grec et l'utiliser frais ou sec.

Le nom *Origanum* vient de origanon ("herbe amère"), le nom grec original utilisé par Hippocrate pour ces plantes.

### DESCRIPTION

L'origan grec est une vivace avec des tiges feuillues et droites et des feuilles ovales, dentelées et duveteuses. Des touffes de fleurs blanches apparaissent en été et au début de l'automne.

### PARTIES UTILISÉES

Les feuilles et les fleurs

### PROPRIÉTÉS

Une herbe un peu plus amère et épicée que l'origan avec un arôme ressemblant au thym.

### UTILISATION DE L'HERBE

Culinaire

Un substitut culinaire de la marjolaine et de l'origan, avec un goût plus fort.

Aromatique

Les feuilles et les brindilles fleuries sont ajoutées aux pots-pourris.

### CULTURE

Sol bien drainé voire sec au soleil. Multiplication par graines semées du printemps jusqu'à l'automne ou en coupant les pousses non fleuries au début de l'été. Les mottes peuvent être séparées en hiver.

### RÉCOLTE

Les plantes sont coupées lorsque la floraison débute. On peut cueillir les feuilles à tout moment lors de la période de pousse. On



Any enquiries can be directed to:  
HERB HERBERT P/L  
PO Box 24 Monbulk  
Victoria 3793 AUSTRALIA  
E-mail: herb@herbherbert.com



© HERB HERBERT P/L



Height and Spread 60cm/24in