

Huile essentielle Origan Moldavie

Origanum vulgare L.



Agreste
Phénolique



Famille botanique : Lamiaceae
Mode de culture : Conventionnel
Partie récoltée : Parties aériennes

CAS TSCA : 8007-11-2
INCI : Origanum vulgare oil

Caractéristiques techniques

Procédé d'obtention : Hydrodistillation
Apparence : Liquide jaune pâle à brun rouge
Constituants : Carvacrol, para-cymène, gamma-terpinène

Période de récolte

J F M A M J **J A** S O N D



L'origan vulgaire est une plante vivace, de la même famille que les menthes et les serpolets. Les confusions vernaculaires sont courantes entre les origans et les marjolaines. Ainsi l'*Origanum vulgare*, aussi appelé « marjolaine sauvage » est différent de *Origanum majorana* « la marjolaine vraie ». Originaire du centre et du sud de l'Europe, l'origan est une plante aromatique très répandue à travers le monde. Velues et rougeâtres, les tiges dressées de l'origan portent des feuilles ovales pétiolées vert sombre. Au sommet des rameaux, de nombreux épis de petites fleurs roses s'épanouissent tout l'été. Les sommités de l'origan sont récoltées endébut de floraison. Les plants sauvages sont coupés à la faucille et distillés rapidement. La fragrance de l'huile essentielle d'origan est agreste et aromatique, avec une jolie note phénolique. Elle est souvent confondue avec l'huile essentielle de thym, assez voisine par son parfum et sa composition.

Le nom botanique *Origanum* dérive du grec *oros* qui signifie « montagne » et de *ganos* qui veut dire « ornement ». Connu depuis l'Antiquité, l'origan était dédié au culte d'Osiris dans l'Égypte ancienne. En Inde, il participait aux rituels célébrant Shiva et Vishnu. Il est longuement cité par Pline (1er siècle après J.C.) dans son œuvre « Histoire naturelle ». L'origan est alors une véritable panacée, ayant pour vertu de repousser les animaux venimeux et de cicatriser les blessures. Dans les contrées septentrionales et montagnardes, les feuilles étaient fumées en guise de tabac. Dans le Nord, les feuilles d'origan étaient consommées comme du thé, et la couleur pourpre de l'eau infusée lui valut le surnom de « thé rouge ». Son utilisation en tant que condiment s'est étendue au monde entier, après la seconde guerre mondiale, grâce à l'expansion de la consommation des pizzas, qu'il assaisonne à merveille.

Utilisations conseillées : Aromathérapie, Parfumerie, Cosmétique, Alimentaire



ALBERT VIEILLE

Ed. 20.05.2019