

Origanum majorana L., 1753 (Marjolaine)

Identifiants : 22427/orimaj

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 03/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Lamiidées ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Lamiaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Lamiaceae ;
- Genre : Origanum ;

- Synonymes : *Origanum marjorana* L. (nom invalide [erreur = écriture/orthographe incorrecte/fausse/erronée] ou variante orthographique valide ? (qp*)), *Majorana hortensis* Moench 1794 ;

- Synonymes français : grand origan, marjolaine à coquille, marjolaine vraie ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : pot marjoram, sweet marjoram, marjoram, sweet basil, sweet basil , marzanjush (ar translittéré), marjolein (nl), Majoran (de), wurstkraut (de), einjähriger Majoran (de), maggiorana (it), manjerona (pt), mayoran sadovjy (ru translittéré), mejorana (es), mejram (sv) ;



- Note comestibilité : ***

- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :

Partie(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} : racine, tubercules^{{{0(+x)}}}.

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} :

-les feuilles épicées douces sont utilisées pour aromatiser les plats de viande ; elles sont utilisées dans les sirops, les ragoûts, sauces, soupes, saucisses, farces, etc... ; les feuilles sont utilisées pour le thé ;

-les graines aromatisent bonbons, boissons et produits à base de viande^{{{0(+x)}}}.

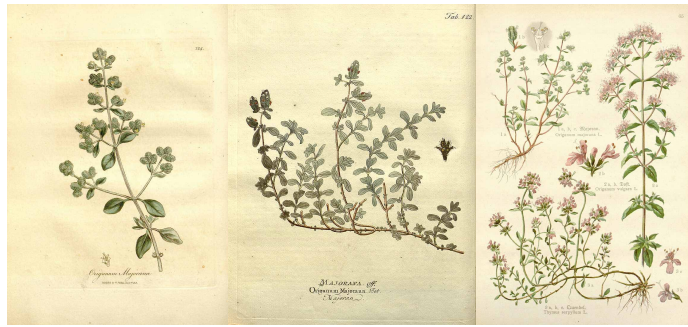
Les feuilles sucrées et épicées sont utilisées pour parfumer les plats de viande. Ils sont utilisés dans les sirops, les ragoûts, les sauces, les soupes, les saucisses, les farces, etc. Ils peuvent être utilisés frais ou séchés. Les graines aromatisent les bonbons, les boissons et les produits carnés. Leaves sont utilisés pour le thé



néant, inconnus ou indéterminés. néant, inconnus ou indéterminés.

- Note médicinale : ***

- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**



De gauche à droite :

Par Woodville, W., Hooker, W.J., Spratt, G., *Medical Botany*, 3th edition (1832) *Med. Bot.*, ed. 3 vol. 3 (1832) t. 124, via plantillustrations

Par Vietz, F.B., *Icones plantarum medico-oeconomico-technologicarum* (1800-1822) *Icones Pl. Med.-Oecon.* vol. 2 (1804) t. 122, via plantillustrations

Par Losch, F., *Krauterbuch, unsere Heilpflanzen in Wort und Bild*, Zweite Auflage (1905) *Krauterbuch*, ed. 2 (1905) t. 65 f. 1, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

Une plante de climat méditerranéen. Il convient aux régions montagneuses des tropiques. Il est sensible au gel. (?). Il a besoin d'une position ensoleillée. Dans les jardins botaniques de Hobart. Il convient aux zones de rusticité 7-10^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : A Mediterranean climate plant. It is suited to highland areas in the tropics. It is sensitive to frost. (?). It needs a sunny position. In Hobart Botanical gardens. It suits hardiness zones 7-10^{{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Asie, Australie, Grande-Bretagne, Croatie, Cuba, Chypre, République dominicaine, Afrique de l'Est, Égypte, Europe, France, Grèce, Haïti, Hawaï, Inde, Indonésie, Italie, Malaisie, Méditerranée, Mexique, Moyen-Orient, Maroc, Mozambique, Myanmar, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Pacifique, Palestine, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Arabie Saoudite, Asie du Sud-Est, Serbie, Slovénie, Afrique du Sud, Afrique australe, Espagne, Suède, Tasmanie, Turquie, USA, Antilles^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Asia, Australia, Britain, Croatia, Cuba, Cyprus, Dominican Republic, East Africa, Egypt, Europe, France, Greece, Haiti, Hawaii, India, Indonesia, Italy, Malaysia, Mediterranean, Mexico, Middle East, Morocco, Mozambique, Myanmar, North Africa, North America, Pacific, Palestine, Papua New Guinea, PNG, Saudi Arabia, SE Asia, Serbia, Slovenia, South Africa, Southern Africa, Spain, Sweden, Tasmania, Turkey, USA, West Indies^{{{{0(+x)}}}.

- **Notes :**

Il existe 20 espèces d'*Origanum*. Il a des propriétés anticancéreuses^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : There are 20 *Origanum* species. It has anticancer properties^{{{{0(+x)}}}.

- **Liens, sources et/ou références :**

- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Origanum_majorana ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-143853 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=25912> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" ([*Origanum marjorana* L.], en anglais) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ali-Shtayeh, M. S., et al, 2008, *Traditional knowledge of wild edible plants used in Palestine (Northern West Bank): A comparative study*. J Ethnobiol Ethnomed. 4: 13 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 350 (As *Marjorana hortensis*) ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 202 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 399 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 196 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 728 ; Brouk, B., 1975, *Plants Consumed by Man*. Academic Press, London. p 311 ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1449 (As *Marjorana hortensis*) ; Burnie, G & Fenton-Smith, J., 1999, *A Grower's Guide to Herbs*. Murdoch Books. p 48 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 144 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 956 ; Ertug, F., 2004, *Wild Edible Plants of the Bodrum Area*. (Mugla, Turkey). Turk. J. Bot. 28 (2004): 161-174 ; Esperanca, M. J., 1988, *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 2. p 71 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 131 ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium*. Asia Pacific Science Foundation p 370 ; Hadfield, J., 2001, *The A-Z of Vegetable Gardening in South Africa*. Struik p 134 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 215 ; Joyce, D., 1998, *The Garden Plant Selector*. Ryland, Peters and Small. p 251 ; Kintzios, S. E., 2006, *Terrestrial Plant-Derived Anticancer Agents and Plant Species Used in Anticancer research*. Critical Reviews in Plant Sciences. 25: pp 79-113 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 433 ; Kybal, J., 1980, *Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide*, Hamlyn Sydney p 124 ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, *Wild food plants of popular use in Sicily*. J Ethnobiol Ethnomedicine. 3: 15 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p , 196 ; *Plants For A Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; *Plants of Haiti* Smithsonian Institute [https://botany.si.edu/antilles/West Indies](https://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; Sinclair, V., 1992, *The Floral Charm of Cyprus*. Interworld Publications. p 114 ; Sp. pl. 2:590. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 365 ; Tronickova, E. & Krejcova, Z., 1987, *Ortaggi*, Instituto Geografico de Agostini, Cecoslovacchia. p 196 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 268