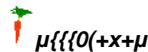


# Origanum majorana L., 1753 (Marjolaine)

Identifiants : 4918/orimaj

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))  
Dernière modification le 01/10/2020

- **Classification/taxinomie :**
  - **Famille :** Lamiaceae ;
- **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 et/ou international(aux) :** pot marjoram, sweet marjoram, marjoram, sweet basil, marzanjush (ar translittéré), marjolein (nl), Majoran (de), wurstkraut (de), einjähriger Majoran (de), maggiorana (it), manjerona (pt), mayoran sadovyj (ru translittéré), mejorana (es), mejram (sv) ;



- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Partie(s) comestible(s) μ{{{0(+x)μ}} : racine, tubercules μ{{{0(+x)μ}}.  
**Utilisation(s)/usage(s) comestible(s) μ{{{0(+x)μ}} :**
  - 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 μ{{{0(+x)μ}}.



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

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

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- ["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche, en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "*Origanum majorana*" : [pages](#), [images](#) | "*Marjolaine*" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (*Origanum marjorana* L.), en anglais) ;

dont biographie/références de "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*. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; *Plants of Haiti Smithsonian Institute* [http://botany.si.edu/antilles/West Indies](http://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, Istituto Geografico de Agostini, Cecoslovacchia*. p 196 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 268