

# Origanum syriacum L., 1753 (Origan de Syrie)

Identifiants : 22433/orisy

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 26/04/2024

- **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 :** Majorana syriaca (L.) Rafin, Oregano maru L, Schizocalyx syriacus (L.) Scheele ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Biblical-hyssop, Lebanese oregano, Syrian oregano, Syrian marjoram, bible hyssop, zaatar (za`tar, zaatar) , syrisk oregano (sv), syrischer Ysop (de) ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** zone 7 ;



- **Note comestibilité :** \*\*

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

**Partie(s) comestible(s)**<sup>{{0(+x)}}</sup> : feuilles, tiges, sommités fleuries, épice<sup>{{0(+x)}}</sup>.

**Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)**<sup>{{0(+x)}}</sup> :

-les feuilles et les sommités fleuries sont utilisées pour aromatiser ; elles font penser à un mélange de thym, de marjolaine et d'origan ;

-les feuilles sont utilisées pour les tisanes ;

-elles sont mélangées avec le sumac pour faire un mélange d'épices appelé Za'tar, lequel est utilisé avec de l'huile d'olive comme garniture sur le pain ; les feuilles séchées mélangées avec du sel sont également utilisées sur le pain<sup>{{0(+x)}}</sup>.

Les feuilles et les pointes fleuries sont utilisées pour aromatiser. Ils sont comme un mélange de thym, de marjolaine et d'origan. Les feuilles sont utilisées pour les tisanes. Il est mélangé avec du sumac pour faire un mélange d'épices appelé za'tar. Ceci est utilisé avec l'huile d'olive comme garniture sur le pain. Les feuilles séchées mélangées avec du sel sont également utilisées sur le pain



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

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

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

*Il est couramment utilisé dans la cuisine libanaise*<sup>{{(0+X)}} (traduction automatique)</sup>.

*Original : It is commonly used in Lebanese food*<sup>{{(0+X)}}.</sup>

- **Distribution :**

*C'est une plante de climat méditerranéen. Il pousse dans des niches dans les murs et sur des sols rocheux. Il convient à la zone de rusticité 9*<sup>{{(0+X)}} (traduction automatique)</sup>.

*Original : It is a Mediterranean climate plant. It grows in niches in walls and on rocky soils. It suits hardiness zone 9*<sup>{{(0+X)}}.</sup>

- **Localisation :**

*Afrique, Egypte, Europe, Israël, Jordanie, Liban, Méditerranée, Afrique du Nord, Palestine, Sinaï, Syrie, Turquie*<sup>{{(0+X)}} (traduction automatique)</sup>.

*Original : Africa, Egypt, Europe, Israel, Jordan, Lebanon, Mediterranean, North Africa, Palestine, Sinai, Syria, Turkey*<sup>{{(0+X)}}.</sup>

- **Notes :**

*Probablement l'hysope mentionné dans la Bible*<sup>{{(0+X)}} (traduction automatique)</sup>.

*Original : Probably the hyssop mentioned in the Bible*<sup>{{(0+X)}}.</sup>

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

- **hortipedia** : [https://fr.hortipedia.com/wiki/Origanum\\_syriacum](https://fr.hortipedia.com/wiki/Origanum_syriacum) ;

- <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Origanum\\_syriacum](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Origanum_syriacum) ;

**dont classification :**

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-143930](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-143930) ;

- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=448310> ;

**dont livres et bases de données :** <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais) ;

**dont biographie/références de** <sup>0</sup>"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 (As Majorana syriaca) ; Al-Qura'n, S. A., 2010, Ethnobotanical and Ecological Studies of Wild Edible Plants in Jordan. Libyan Agriculture Research Center Journal International 1(4):231-243 ; Bailey, C. and Danin, A., 1981, Bedouin Plant Utilization in Sinai and the Negev. Economic Botany 35(2): 145-162 (As Majorana syriaca) ; Davis, S.D., Heywood, V.H., & Hamilton, A.C. (eds), 1994, Centres of plant Diversity. WWF. Vol 2. p 340 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 132 ; Hinnawi, N. S. A., 2010, An ethnobotanical study of wild edible plants in the Northern West Bank "Palestine". An-Najah National University. p 93 (As Majorana syriaca) ; Lawton, B.P., 2002, Mints. A Family of Herbs and Ornamentals. Timber Press, Portland, Oregon. p 19, 166 (As Origanum maru) ; Sp. pl. 2:590. 1753 ; Tukan, S. K., et al, 1998, The use of wild edible plants in the Jordanian diet. International Journal of Food Sciences and Nutrition. 49:225-235 ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 214, 269 ; Wild Edible Plants in Lebanon. Promoting dietary diversity in poor communities in Lebanon. <https://www.wildedibleplants.org/>*