



Origanum vulgare

DESCRIPTION

Cette plante aromatique, connue depuis l'Antiquité et dont le nom signifie en grec "joie des montagnes", est très répandue à l'état sauvage en Europe. Elle est également appelée marjolaine sauvage ou thé rouge.

Conseil Vilmorin :

L'origan aime la proximité de toutes les potagères, dont il favorise la croissance et augmente la saveur.

Semer en pots ou jardinières, ou en pleine terre, à exposition ensoleillée et récolter 3 mois après le semis, au fur et à mesure des besoins.

Déguster les feuilles, comme condiment dans les sauces tomates ou les pizzas.

Bénéfice :

- Pour relever la sauce tomate.

Nos secrets pour réussir votre récolte :

- D'abord une question de moment**

SEMIS	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
RÉCOLTE				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Température mini du sol 15°C
Levée en 10 jours
- Ensuite choisir sa technique**
 - Semer en pots ou jardinières, à exposition ensoleillée. Tasser le sol.
 - Semer en pleine terre, à la volée, à exposition ensoleillée. Tasser le sol.
- Et surtout les bons gestes !**
 - 1 Au stade 6-7 feuilles, arracher les plus petits plants, pour ne conserver que les 2-3 plus vigoureux par pot, et un plant tous les 40 cm en pleine terre.
 - 2 Récolter de juin à septembre, au fur et à mesure des besoins.

- Semis : Avril à Juin
- Récolte : Juin à Septembre
- Levée : 10 jours
- Température minimum du sol : 15°C
- Rendement : 1 m²

CARACTERISTIQUES PRODUITS

- Référence : 5876442
- Série : 2
- Famille : Aromatique
- Gencod : 3182670264627
- PCB : 5
- Poids brut : 4.5 gr
- Poids net : 0.5 gr
- Taille emballage : 90x160 mm
- Pays de conditionnement : France

