

# ORIGAN Commun



*ORIGANUM Vulgare*



## DESCRIPTION

On l'utilise frais ou séché, surtout avec les plats à base de tomates cuites : pizza, sauces tomates, tomates farcies mais aussi dans les omelettes, salade de pommes de terre, soupe de lentilles, plats à base de chou...

Cette plante médicinale est un puissant antiseptique.

## L'ASTUCE DU PÉPINIÉRISTE













Conseils de plantation:

Pour garantir une bonne santé de vos plantes jusqu'aux gelées, nous vous conseillons de faire un apport de terreau et d'engrais à la plantation.

Conseil d'entretien:

Taillez juste après la floraison.

## CRITÈRES

-  Ciboulette, Bouquet Garni, Herbe De Provence, Pomme De Terre, Taboulé, Tomates
-  Bleu
-  2 Au M<sup>2</sup>
-  Plein Soleil
-  Caduc
-  Moins De 1m
-  Douce, Digeste
-  Moins De 50cm
-  Été
-  Tapissant
-  Printemps, Été
-  Taboulé, Viande, Salade, Omelette, Tisane, Soupe, Sauce

### Conditionnement

### Taille

### Tarif

Pot 11cm	Néant	2,70 €
C3 litres	Néant	7,40 €



[www.pepinieres-follin.com](http://www.pepinieres-follin.com)