

Artemisia dracunculus L.

<https://www.grainedevie.net/plant-estragon-godet.html>



FICHE TECHNIQUE

Botanique

Famille : Asteraceae

Genre : Artemisia

Espèce : dracunculus

Nom d'auteur : L.

Details

Cycle de vie : vivace

Hauteur en fleur : de 20 à 50 cm , de 50 à 100 cm

Milieu : terrain frais , terrain drainant

Exposition : plein soleil

Difficulté : facile

Zone de rusticité : 5a (de -28,9°C à -26,1°C) , 5b (de -26,1°C à -23,3°C) , 6a (de -23,3°C à -20,6°C) , 6b (de -20,6°C à -17,8°C) , 7a (de -17,8°C à -15°C) , 7b (de -15°C à -12,2°C) , 8a (de -12,2°C à -9,4°C) , 8b (de -9,4°C à -6,7°C)

Couleur des fleurs : jaune

Floraison : septembre

DESCRIPTION

Famille : Asteraceae

Nom latin : *Artemisia dracunculus* L.

Noms communs : Estragon français, Estragon 'français'

Description sommaire : L'estragon français a beaucoup plus d'odeur et de saveur que l'estragon 'Russe'.

Il s'agit d'une plante herbacée d'environ 80 cm de hauteur, très ramifié et à souche ligneuse. Feuilles lancéolées-étroites, alternes d'un vert foncé et brillant. Petites fleurs jaunes vertes en capitules réunis en épis. Floraison en fin d'été.

Multiplication : L'estragon français ne se reproduit que par multiplication végétative (boutures et divisions), car il ne donne pas de graines fertiles, à la différence de l'estragon russe qui lui se multiplie par semis.

Culture : On espace les plants d'estragon tous les 30 cm en sol frais mais drainé et en plein soleil.

Usage condimentaire : L'estragon français s'utilise en frais pour ses notes épicées et anisées pour aromatiser plats à base de poissons, légumes au vinaigre (cornichons, concombres) ou lactofermentés, sauces, salades, etc. L'estragon fait partie des « fines herbes », celui-ci perd facilement de ses caractéristiques gustatives au séchage. Il sera sans doute préférable de le transformer en frais ou de congeler les feuilles.

Usage médicinal : Les feuilles de l'estragon français sont utilisées pour leurs propriétés antispasmodiques, antiseptiques, en cas de nausées, coliques, mal des transports..... en infusion, sous forme d'alcoolature ou en hydrolat (car riche en huile essentielle).