

# Artemisia dracunculus L., 1753 (Estragon)

Identifiants : 616/artdra

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))  
Dernière modification le 07/08/2020

- **Classification/taxinomie :**
  - **Ordre :** Asterales ;
  - **Famille :** Compositae ;
  - **Sous-famille :** Asteroideae ;
  - **Tribu :** Anthemideae ;
  - **Sous-tribu :** Artemisiinae ;
  - **Sous-genre :** x ;
  - **Section :** x ;
  - **Nom complet :** Artemisia dracunculus var. dracunculus L. ;
- **Synonymes :** Achillea dracunculus Hort. ex Steud. 1840 ;
- **Synonymes français :** dragon, dragonne, serpentine, tragon, estragon français, armoise âcre, herbe aux dragons, herbe dragon, petit dragon, petit serpent, fargon, gargon, arragone (Flandres), targon, tarragon, estragon de Russie [var. glauca], estragon russe [var. glauca], estragon vrai, armoise potagère, absinthe estragon ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** French tarragon, Russian tarragon, silky wormwood, tarragon, wild tarragon, estragon oil, , Estragon (de), Dragon (de), taragon (jp romaji), estragao (pt), polyn estragon (ru translittéré), dragoncillo (es), estragon (es), tarragon (es), dragon (sv), estragon (da), dragonkruid (nl), dragonello (it), estragone (it), serpentaria (it), Oleum dracunculi (officinal), estragon (pl), estragone (ru translittéré) ;



- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Feuille (feuilles crues $\mu\{\{5(+),27(+x)\}\mu$  (fraîches $\mu(dp^*)\mu$  ou séchées $\mu5(+)\mu$ ) [assaisonnement $\mu(dp^*)\mu$  : aromate (condiment $\mu\{\{27(+x)\}\mu$  aromatique $\mu(dp^*)\mu$ /aromatisant $\mu2(+)(dp^*),5(+)\mu$ ) {pour soupes $\mu5(+)\mu$ , sauces $27(+)\mu$ , vinaigres, etc... $\mu\{\{5(+),\{27(+x)\}\mu\}$  ; jeunes pousses cuites [nourriture/aliment : herbe/plante potagère (légume feuille/vert)] $\mu\{\{5(+)\}\mu$  comestible. ;

Condiment important $\mu\{\{27(+x)\}\mu$  ; couramment utilisé dans de nombreuses recettes traditionnelles. Sa saveur, très agréable, est assez proche de la réglisse, et son arôme est excellent dans les salades. L'estrragon est également particulièrement apprécié en raison de son effet bénéfique sur la digestion et est donc souvent utilisé avec des aliments gras. Une huile essentielle de feuilles est utilisée comme substance aromatisante $\mu\{\{5(+)\}\mu$  ;



Précautions à prendre :

**ATTENTION :** bien qu'aucun cas de toxicité n'ait été observé pour cette espèce, le contact cutané avec certains membres de ce genre peut causer une dermatite ou d'autres réactions allergiques chez certaines personnes $\mu5(+)\mu$ .

- **Petite géo :** Aire d'origine : Asie (tempérée et tropicale), Europe et Amérique du Nord $\mu2(+x)$ . :: Plus de détails et d'infos (dont zone(s) de naturalisation, parfois adventice, et/ou de culture) : voir GRIN ("2" ;
- **Catégories principales :** aromate, médecine ;
- **Catégories :** pscf ;
- **Liens, sources et/ou références :**
  - ["Plants For a Future" \(en anglais\)](#) et sa traduction [Plantes d'Avenir](#) ;

- **Wikipedia :**
  - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Estragon\\_\(en\\_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Estragon_(en_français)) ;
  - [https://de.wikipedia.org/wiki/Estragon\\_\(source\\_en\\_allemand\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Estragon_(source_en_allemand)) ;
  - [https://en.wikipedia.org/wiki/Tarragon\\_\(source\\_en\\_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Tarragon_(source_en_anglais)) ;
- **PASSEPORTSANTÉ.NET :**  
[https://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=estragon\\_nu](https://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=estragon_nu) ;
- **Tela Botanica :** <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-6851> ;
- **Jardin! L'Encyclopédie :** <https://nature.jardin.free.fr/1109/estragon.html> ;

**dont classification :**

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- <sup>2</sup>["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche, en anglais\)](#) ;

**dont Google (recherche de/pour) "Artemisia dracunculus" :** [pages](#), [images](#) / **"Estragon" :** [pages](#) ;

**dont livres et bases de données :** 27 *Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 35, par Louis Bubenicek)* ;