

Artemisia dracunculus L., 1753 (Estragon)

Identifiants : 3228/artdra

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 : Campanulidées ;
- Ordre : Asterales ;
- Famille : Asteraceae ;

• Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Asterales ;
- Famille : Asteraceae ;
- Tribu : Anthemideae ;
- Genre : Artemisia ;
- 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, local(aux) 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) ;



• Note comestibilité : ****

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

Feuille (feuilles crues^{{{{5(+),27(+x)}}} (fraîches^(dp*) ou séchées⁵⁽⁺⁾) [assaisonnement^(dp*) : aromate (condiment^{{{{27(+x)}}} aromatique^(dp*)μ/aromatisantμ2(+)(dp*),5(+)) {pour soupes⁵⁽⁺⁾, sauces27(+), vinaigres, etc...^{{{{5(+),{{{27(+x)}}}}}} ; jeunes pousses cuites [nourriture/aliment : herbe/plante potagère (légume feuille/vert)]^{{{{5(+)}}} comestible.

Détails :

Feuilles séchées^{{{{0(+x)}}} ; condiment important^{{{{27(+x)}}} ; 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'estrageon 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^{{{{5(+)}}}.

ATTENTION: L'huile est toxique. L'huile peut être extraite par distillation d'huile et utilisée en aromatisation. Les feuilles sont utilisées pour leur aromatisation. Ils sont utilisés dans les salades, les plats de légumes et pour aromatiser la mayonnaise, les gelées, le vinaigre et les liqueurs. Ils sont utilisés pour faire des boissons alcoolisées. (Attention: l'alcool est une cause de cancer

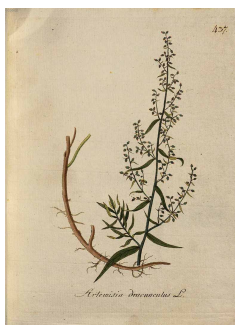
Partie testée : feuilles - séchées^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)
Original : Leaves - dried^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
7.7	1236	296	22.8	420	50.0	32.3	3.9



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. **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^{{{5(+)}}}.

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



Par Kerner, J.S., Abbildungen aller ökonomischen Pflanzen (1786-1798) Abbild. Oekon. Pfl., via plantillustrations

- Petite histoire-géo :
- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

C'est un légume cultivé commercialement^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is a commercially cultivated vegetable^{{{0(+x)}}}.

- Distribution :

C'est une plante tempérée. Il fait mieux dans un sol bien drainé et une position ensoleillée. Il ne supporte pas le gel. Dans l'Himalaya, il pousse entre 2700 et 4700 m d'altitude. C'est souvent dans des endroits pierreux. Il convient aux zones de rusticité 5-9. C'est sous les tropiques qu'il est cultivé dans les régions montagneuses^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It does best in well drained soil and a sunny position. It cannot tolerate frost. In the Himalayas it grows between 2,700-4,700 m altitude. It is often in stony places. It suits hardiness zones 5-9. In the tropics it is grown in mountainous regions^{{{0(+x)}}}.

- Localisation :

Afghanistan, Afrique, Alaska, Asie, Australie, Grande-Bretagne, Canada, Caucase, Asie centrale, Chine, Cuba, Égypte, Europe, France, Géorgie, Hawaï, *Himalaya, Inde, Indonésie, Iran, Italie, Kazakhstan, Méditerranée, Mongolie, Nouvelle-Zélande, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Pakistan, Philippines, Russie *, Asie du Sud-Est, Serbie, Sibérie, Slovaquie, Afrique du Sud, Afrique australe, Suisse, Tadjikistan, Tasmanie, Tibet, Turquie, États-Unis^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Afghanistan, Africa, Alaska, Asia, Australia, Britain, Canada, Caucasus, Central Asia, China, Cuba, Egypt, Europe, France, Georgia, Hawaii, *Himalayas, India, Indonesia, Iran, Italy, Kazakhstan, Mediterranean, Mongolia, New Zealand, North Africa, North America, Pakistan, Philippines, Russia*, SE Asia, Serbia, Siberia,

Slovenia, South Africa, Southern Africa, Switzerland, Tajikistan, Tasmania, Tibet, Turkey, USA^{{{0(+x)}}}.

◦ Notes :

Il existe environ 300 espèces d'*Artemisia*^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : There are about 300 *Artemisia* species^{{{0(+x)}}}.

• Liens, sources et/ou références :

◦ PASSEPORTSANTÉ.NET :

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> ;

◦ 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)) ;

◦ ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : <https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Artemisia+dracunculoides> ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/qcc-35490 ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=4282> ;

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

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Abbet, C., et al, 2014, Ethnobotanical survey on wild alpine food plants in Lower and Central Valais (Switzerland). *Journal of Ethnopharmacology* 151 (2014) 624-634 ; Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 55 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 42 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 104 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 151 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 140 ; Brouk, B., 1975, *Plants Consumed by Man*. Academic Press, London. p 329 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 133 ; Burnie, G & Fenton-Smith, J., 1999, *A Grower's Guide to Herbs*. Murdoch Books. p 68 ; Bussman, R. W. et al, 2017, *Ethnobotany of Samtskhe-Javakheti, Sakartvelo (Republic of Georgia), Caucasus*. *Indian Journal of Traditional Knowledge* Vol. 16(1) pp 7-24 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 118 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 190 ; Ertug, F, Yenen Bitkiler. *Resimli TAArkiye Floras - Flora of Turkey - Ethnobotany supplement* ; Esperanca, M. J., 1988, *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 2. p 270 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 33 ; Hadfield, J., 2001, *The A-Z of Vegetable Gardening in South Africa*. Struik p 135 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 74 ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes*. Macmillan. p 387 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 33 ; Jackes, D. A., *Edible Forest Gardens* ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, *Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages*. *Economic Botany*, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 (As var. sativa) ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 434, 1866 ; Kybal, J., 1980, *Herbs and Spices*, A Hamlyn Colour Guide, Hamlyn Sydney p 48 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 370 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 105, 184 ; Miguel, E., et al, 1989, *A checklist of the cultivated plants of Cuba*. *Kulturpflanze* 37. 1989, 211-357 ; Mulherin, J., 1994, *Spices and natural flavourings*. Tiger Books, London. p 100 ; Obolskiy, D., Pischel, I., Feistel, B., Glotov, N., & Heinrich, M., 2011, *Artemisia dracunculus L. (Tarragon): A critical review of its traditional use, chemical composition, pharmacology, and safety*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 59, pp. 11369-11380. ; Petkova, N., et al, 2019, *Fructans and antioxidants in leaves of culinary herbs from Asteraceae and Amaryllidaceae families*. *Food Research* 3 (5) : 407 - 415 ; *Plants for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Polunin, O., & Stainton, A., 2006, *Flowers of the Himalaya*, Oxford India Paperbacks. p 194 ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 53 ; Sharma, L. et al, 2018, *Diversity, distribution pattern, endemism and indigenous uses of wild edible plants in Cold Desert Biosphere Reserve of Indian Trans Himalaya*. *Indian Journal of Traditional Knowledge*. Vol 17(1) January 2018 pp 122-131 ; Sp. pl. 2:849. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 154 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 25 ; Urgamal, M., Oyuntsetseg, B., Nyambayar, D. & Dulamsuren, Ch. 2014. *Conspectus of the vascular plants of Mongolia*. (Editors: Sanchir, Ch. & Jamsran, Ts.). Ulaanbaatar, Mongolia. Admon Press. 334pp. (p. 199-230). ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 74 ; Wilson, S., 1997, *Some Plants are Poisonous*. Reed. p 23

