

TANAISIE

Tanacetum vulgare



Description rapide

- > Grande plante vivace (de 60cm à 1m20)
- > Feuilles découpées très odorantes/aromatiques
- > Corymbes de capitules jaune d'or en « boutons »
- > Pousse dans les milieux ensoleillés

Description

Éléments clefs	Identification
Milieux	Ensoleillés: prairies sous-exploitées, friches, berges
Fréquence	Commun
Apparence générale	Grande plante aux feuilles très découpées et très aromatiques. Ses fleurs jaune d'or sont groupées en corymbes de capitules denses
Herbacé / ligneux	Herbacé
Taille	Entre 60cm et 1m20
Port / Tige	Tiges dressées et rigides, rameuses (qui possèdent des rameaux/ramifications) vers le haut
Feuilles	Assez grandes (entre 15 et 25cm de long), en touffes à la base, alternes le long de la tige. Elles sont de forme oblongues, pennées (composées de folioles disposées de part et d'autre d'un axe médian, à la manière des barbes d'une plume), avec un bord incisé-denté.
Fleurs	Très petites et toutes tubulées (avec une structure en forme de petit tube), elles sont regroupées en capitules aplatis/discoïdes jaune d'or (7 à 12mm de diamètre) formant des corymbes terminaux denses
Fruits	Petits akènes sans aigrette
Racine	Tiges souterraines (rhizomes) développées propageant la plante
Pilosité générale	Glabre
Divers	Forme des colonies de tailles variées. Est parfois cultivée comme plante ornementale ou médicinale
Odeur	Forte odeur balsamique, camphrée
Saveur	Amère, camphrée, très aromatique
Cycle et floraison	Plante vivace, floraison de juin à octobre

Éléments clefs	Identification
Distribution	Presque toute l'Europe (13 espèces du genre)
Statut	Préoccupation mineure
Ecologie	Fiche écologie E-Flore

Dénomination & classification

Éléments clefs	Identification
Nom scientifique	<i>Tanacetum vulgare</i> L. 1753
Famille	Astéracées (<i>Asteraceae</i>)
Noms vernaculaires	Tanaisie commune, tanaisie vulgaire, herbe aux vers, barbotine
Étymologie	Origine inconnue
Classification	Classification APG III

Utilisations alimentaires

Éléments clefs	Identification
Appréciation générale	Arôme très puissant, à utiliser avec parcimonie. La tanaisie est une tonique amère.
Mise en garde	Contient de la thujone (=thuyone), qui est abortive à haute dose
Parties utilisées	
Feuilles	En petites quantités et hâchées finement, délicieuses dans les omelettes, les flans, les cakes ou moëlleux au chocolat noir. Egalement en infusions ou sirops.
Confusions possibles	
	Pas de confusion possible: son odeur très caractéristique permet de l'identifier sans erreur

Récolte & conservation

Les fleurs se récoltent dès le début de la floraison (juin-juillet). Elles se conservent en forme de bouquets, mais il est possible de les hacher pour les utiliser comme aromates. Pour faire sécher les feuilles, les entreposer dans un lieu sombre et aéré.

Composition

Principe amer, essence aromatique riche en thujone, acides, composés insectifuges (dont le camphre). La tanaïse est d'ailleurs utilisée comme vermifuge et insectifuge.

Plus d'infos, images & vidéos

[La tanaïse sur Wikipedia](#)

[La tanaïse sur Tela Botanica](#)

[La tanaïse sur Google Images](#)