

# 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
<b>Milieux</b>	Ensoleillés: prairies sous-exploitées, friches, berges
<b>Fréquence</b>	Commun
<b>Apparence générale</b>	Grande plante aux feuilles très découpées et très aromatiques. Ses fleurs jaune d'or sont groupées en corymbes de capitules denses
<b>Herbacé / ligneux</b>	Herbacé
<b>Taille</b>	Entre 60cm et 1m20
<b>Port / Tige</b>	Tiges dressées et rigides, rameuses (qui possèdent des rameaux/ramifications) vers le haut
<b>Feuilles</b>	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.
<b>Fleurs</b>	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
<b>Fruits</b>	Petits akènes sans aigrette
<b>Racine</b>	Tiges souterraines (rhizomes) développées propageant la plante
<b>Pilosité générale</b>	Glabre
<b>Divers</b>	Forme des colonies de tailles variées. Est parfois cultivée comme plante ornementale ou médicinale
<b>Odeur</b>	Forte odeur balsamique, camphrée
<b>Saveur</b>	Amère, camphrée, très aromatique
<b>Cycle et floraison</b>	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

*Tanacetum vulgare* L. 1753

### Famille

Astéracées (*Asteraceae*)

### 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](#)