

# Estragon

*L'estragon fait partie des fines herbes indispensables dans nos jardins. Facile à cultiver, il s'adapte aussi en pot et trouve ainsi sa place sur les balcons ou terrasses. Son parfum très agréable aromatisé de nombreux plats en sauce et les salades.*



## Sommaire

- En résumé .....
- Espèces et variétés .....
- Semis et plantation .....
- Idées d'associations .....
- Culture et entretien .....
- Maladies, nuisibles et parasites .....
- Récolte .....
- Multiplication .....
- Conseils écologiques .....
- Un peu d'histoire .....

# Estragon en résumé

---

## Dénomination

Nom(s) commun(s) Estragon, Armoise âcre, Herbe au dragon

---

Nom(s) latin(s) *Artemisia dracunculus*

---

Famille Astéracées

---

Type de plante

## Esthétique

Couleur des feuilles 

---

Couleur des fleurs 

---

Végétation Vivace

---

Feuillage Semi-persistant

---

Forme 

---

Buissonnant

---

Hauteur à maturité 0,30 à 1 m

---

Largeur à maturité 0,3 à 0,60 m

---

## Jardinage

Entretien  Facile

---

Besoin en eau  Moyen

---

Croissance Normale

---

Multiplication Division | Bouturage

---

Résistance au froid  Moyenne (semi-rustique)

---

## Emplacement

Exposition  Soleil

---

Utilisation Balcon ou terrasse | Potager

Plantation	Pleine terre   Bac, pot ou jardinière
Type de sol	Sol argileux   Sol sableux   Humus ou terreau
PH du sol	Sol neutre
Humidité du sol	Sol drainé

Climat



### Plantation ou semis

mars	avril	mai
juin	juil.	août
sept.	oct.	nov.
déc.	janv.	fév.

### Floraison

mars	avril	mai
juin	juil.	août
sept.	oct.	nov.
déc.	janv.	fév.

### Taille

mars	avril	mai
juin	juil.	août
sept.	oct.	nov.
déc.	janv.	fév.

Cette vivace buissonnante possède des feuilles vert clair, plates, étroites, très aromatiques à la **saveur anisée**. L'estragon supporte difficilement les hivers du climat continental et nécessite alors d'être protégé des gelées.

Sa floraison a lieu de juillet à octobre. Toutefois, ces fleurs ont peu d'intérêt et sont stériles, ce qui veut dire que **l'estragon ne se ressème pas**. Toutefois, il se divise ou se bouture.

On l'utilise particulièrement en cuisine pour aromatiser de nombreux de plats et salades. Il sert aussi à préparer la

sauce béarnaise. Son arôme dominant permet de l'employer dans les régimes sans sel pour relever des mets non salés.

**Bon à savoir** : l'estragon est riche en antioxydants et en vitamine K. Il a des propriétés antiseptiques, antispasmodiques, apéritives et digestives. L'estragon possède une huile essentielle.

# Estragon, espèces / variétés

---

## La seule espèce cultivée

### Estragon dit « français » (*Artemisia dracunculus*)



- **Saveur et qualités nutritives** : Anisé (très parfumée). Vertus digestives. Riche en vitamine A.
- **Hauteur** : 0,40 à 0,90 m.
- **Qualités** : Feuillage semi-persistant selon le climat. Ne produit pas de graines.

---

## Autre variété

### Estragon de Russie (*Artemisia dracunculoides*)



- **Saveur et qualités nutritives** : Peu parfumé.
- **Hauteur** : 0,40 à 0,90 m.
- **Qualités** : Semis possible. Plus rustique que l'estragon « français ».

---

## Semis et plantation de l'estragon



### Où planter l'estragon ?

On peut planter l'estragon dans un sol léger<sup>1</sup>, frais, humifère<sup>2</sup> mais bien drainé. Mettez au fond du trou de plantation (ou du pot), un peu de cailloux ou de graviers pour aider au drainage. Mélangez ensuite du sable et du terreau à la terre.

Il apprécie une **exposition très ensoleillée voire une chaleur intense**, mais à l'abri des vents froids et des gelées. Il n'aime pas les pluies fréquentes et abondantes.

On peut l'utiliser au potager, mais aussi en bac, pot ou jardinière. Au potager, il apprécie la compagnie de

[l'aubergine](#), du [piment](#) et du [poivron](#). Cependant, il ne s'entend pas avec [l'artichaut](#), [l'endive](#) et la [laitue](#).

### Quand et comment le planter ?

**Plantez les sujets en godet, au printemps.** Pour la culture en pot, bac ou jardinière, quelques gestes sont utiles au bon développement de la plante :

- Ne laissez pas l'eau stagner dans la soucoupe.
- Rempotez assez rapidement dans un pot plus grand pour que la plante se développe bien.
- Arrosez régulièrement pour assurer une bonne reprise.

**Pour l'estragon de Russie, il est possible d'utiliser le semis :**

- Semez-le en place, tout au long du printemps et de l'été.
- Enterrez les graines sous 1 à 2 cm de terreau.
- Arrosez modérément.
- La levée a lieu, en général, 2 semaines après.
- Quand les plants ont 4 à 5 feuilles, éclaircissez à 20 cm environ.
- Comptez 2 mois, pour que l'estragon arrive à maturité.

## Idées d'association



### Armoise

Mariez avec une autre armoise à feuillage gris (absinthe) pour le contraste.



### Molinie

Il fait bel effet avec les graminées moyennes comme les molinies.



### Aneth

Dans un carré de fines herbes, il pourra cotoyer l'aneth.



### Angélique

Au jardin d'ornement, il forme un duo plein de chlorophylle et de contraste avec l'angélique.

## Culture et entretien de l'estragon



L'estragon ne demande pas d'entretien spécifique, quelques gestes suffisent :

- Arrosez très modérément pour maintenir la terre légèrement humide.
- **Coupez les fleurs dès leur apparition** pour stimuler la croissance des feuilles.
- Pincez<sup>3</sup> les jeunes plants pour les aider à se ramifier.
- Dans les régions aux climats rigoureux, protégez le pied avec un paillage très épais ou une cloche. Rentrez les sujets en pot.

**Note** : il n'est pas nécessaire de fertiliser.

## Maladies, nuisibles et parasites

L'estragon redoute les pucerons, l'oïdium et la rouille :

- **Les pucerons** sont reconnaissables car ils se déplacent en colonies sur la plante. Ils sucent la sève de celle-ci qui devient collante à cause du miellat, se recroqueville et s'enroule. Pour vous en débarrasser, coupez et brûlez les jeunes pousses atteintes ou éliminez les premiers pucerons à la main ou au jet d'eau. Les coccinelles sont aussi d'excellentes alliées car elles en sont très friandes.
- L'**oïdium** est une maladie nommée aussi « maladie du blanc ». Elle est reconnaissable à cause de son feutrage

blanc d'aspect farineux qui recouvre les feuilles, les pousses et les boutons floraux. Les feuilles se déforment et peuvent aussi se perforer. Pour la traiter, utilisez le soufre en poudrage au printemps. Puis éliminez et coupez les parties malades.

- La **rouille** se reconnaît à ses pustules arrondies orangées qui garnissent le dessous des feuilles. Les tissus se nécrosent et meurent. Vous pouvez la traiter avec un fongicide « maladie pour les rosiers ». Évitez d'arroser le feuillage et éliminez les feuilles atteintes par la maladie.

# Récolte

---

On peut récolter l'estragon d'avril à août :

- Coupez les feuilles selon les besoins en cueillant les tiges une par une.
- Consommez de préférence les feuilles les plus anciennes.

On utilise de préférence l'estragon frais. Toutefois, il est possible de faire sécher les feuilles sachant qu'il va perdre de son arôme. On le conserve, dans ce cas, dans un flacon hermétique (feuilles broyées), ou également dans du vinaigre ou de l'huile.

# Multiplication de l'estragon

---

On peut multiplier l'estragon par division des touffes ou par bouturage.

## Division des touffes

- Effectuez la division des touffes **au printemps**, c'est la méthode la plus courante.
- Replantez les éclats munis de quelques racines en les écartant de 50 cm environ.
- Il est recommandé de diviser l'estragon **tous les 3 ans** pour le régénérer.

## Le bouturage

- Pratiquez le bouturage au mois d'août sur des tiges herbacées<sup>4</sup> ou ligneuses<sup>5</sup> de 10 à 15 cm de hauteur.
- Repiquez-les en pot, dans un mélange de tourbe et de sable.
- Mettez le tout à l'étouffée, sous un sac plastique transparent bien maintenu.
- Mettre en place au printemps.

# Conseils écologiques

---

Contre les pucerons, il est possible de pulvériser sur les feuilles infectées de l'eau savonneuse, à condition que leur nombre soit peu élevé.

Le bicarbonate est très utile pour lutter contre l'oïdium : traitez régulièrement et de manière préventive en pulvérisant du bicarbonate de soude sur les pieds et les feuilles de l'estragon.

# Un peu d'histoire

---

L'estragon fait partie de la famille des Astéracées. Originaire d'Asie centrale, il a fait son apparition en Europe au Moyen Âge, grâce aux Croisés.

Le mot estragon vient du grec *drakon* qui veut dire « dragon » ou « serpent » car on disait que l'estragon était utile contre les morsures de serpent.

# Plantes du même type

---



Sarriette



Sauge officinale



Citronnelle



Anis vert

- 
1. Sol léger : Sol sableux, granuleux au toucher, facile à travailler. Il contient peu d'éléments nutritifs et retient peu l'eau.
  2. Humifère : Riche en humus.
  3. Pincez : Couper la tige terminale entre 2 ongles pour lui permettre de se ramifier.
  4. Herbacées : Qui a la consistance de l'herbe, par opposition à ligneux qui désigne un végétal à la consistance du bois.
  5. Ligneuses : Qui a la consistance du bois par opposition à herbacée qui désigne un végétal à la consistance de l'herbe.



## Trouvez enfin la plante qu'il vous faut

parmi plus de 1000 fiches plantes

[Trouver une plante](#)

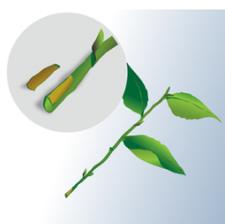
[www.ooreka.fr/plantes](http://www.ooreka.fr/plantes)

## Autres articles pouvant vous aider :



Comment  
lutter contre  
les pucerons

 Moyen



Faire une  
bouture

 Débutant

 3-4 semaines



**ooreka**

© Fine Media, 2017

Ooreka est une marque de Fine Media - 204, rond-point du Pont de Sèvres - 92649 Boulogne-Billancourt cedex

**Ce document est la propriété exclusive de Fine Media.**

Vous pouvez partager ce document gratuitement en l'état mais vous ne pouvez pas le modifier, le revendre ou en utiliser tout ou parties des textes et images sans autorisation explicite de la part de la société Fine Media.

Pour toute question : [www.ooreka.fr/contact](http://www.ooreka.fr/contact)