jardins du nord

La tanaisie commune



Autres noms communs : Athanase, Herbe de St Marc, Chartreuse, Barbotine.
Genre: *Tanacetum vulgare*
Famille : Asteraceae

La tanaisie commune **est une** belle plante vivace**, décorative, qui se développe en touffe, aux grandes feuilles finement divisées, dentelées rappelant celle de la** fougère**. Sa saveur est à la fois** amère **et** légèrement citronnée**, son** arôme puissant**. En été, apparaissent les** fleurs jaune d'or**, regroupées en capitules.**

Jardinage :

Sols : Sol calcaire - Sol sableux - Sol sableux - Sol caillouteux - Humus -Terreau
Ph du sol : Alcalin - Neutre
Humidité du sol : Sol drainé
Besoin en eau : Faible
Entretien : Facile
Multiplication : Semis - Division
Végétation : Vivace
Hauteur à maturité : 60 à 150cm
Largeur à maturité : 30 à 60cm
Exposition : Soleil - Mi-ombre
Utilisations : Balcon ou terrasse - Verger - Prairie - Massif ou Bordure - Rocaille - Potager



Tanaisie en hiver

Semis, Plantation & Repiquage… :

Période de semis : Avril - Mai
Semis : en place - en godets – en pépinière
Bouturage : Printemps
Division des touffes : Printemps ou Automne
Espace entre les plants : 40cm
Floraison : Juillet à Septembre

Entretien :

Couper les fleurs et les feuilles fanées - Avant l'hiver, rabattre la plante au niveau du sol, elle repartira au printemps.

Maladies, nuisibles et parasites

La mite des tapis, les papillons de chenille, mais surtout l'humidité persistante.

Association favorable :

Elle semble épargner les pêchers de la coque si elle est plantée aux pieds de ceux - ci.

Variétés conseillées pour avoir de belles fleurs :

Tanaisie de Syrie, Tanacetum vulgare Isla Gold, Pyrèthre de Dalmatie

Autres variétés :

Tanaisie de Syrie - Pyrèthre rouge - Pyrèthre de Dalmatie ou tanaisie à feuille de cinéraire

Bonne culture !

Utilisations :

Au jardin

Appartenant à la même famille que les pyrèthres (dont on extrait un insecticide naturel bien connu) la tanaisie éloigne de nombreux insectes.

La vigne, les framboisiers, les rosiers ou encore les pommes de terre (*la tanaisie tiendrait à distance les doryphores)* apprécient son voisinage.

Au potager naturel, on utilise les fleurs séchées ou la plante entière fraîche ou séchée.

Utilisations possibles :

En macération, infusion, décoction, purin.

L'emploi d'un insecticide, même entièrement naturel, n'est pas anodin. En effet, en tuant un insecte quel qu'il soit, on crée un déséquilibre…Son emploi doit donc être strictement réservé aux cas extrêmes.

Autrefois les niches des chiens étaient jonchées de feuilles de tanaisie pour faire **fuir** les puces.

Vertus médicinales :

Cultivée et utilisée depuis fort longtemps comme plante médicinale par les moines. Cette plante est citée dans le capitulaire De Villis datant du début du IXe siècle, parmi les plantes potagères et aromatiques recommandées.

Traditionnellement, **l'**infusion de tanaisie était administrée aux enfants pour ses vertus vermifuges. Elle est aussi stimulante, tonique, digestive et elle calme les douleurs dentaires, mais **les femmes enceintes doivent s'abstenir de toute utilisation de tanaisie.**

ATTENTION : La tanaisie est toxique et doit être employée à faible dose et avec les plus grandes précautions ! Consultez toujours votre médecin et évitez l'automédication.

En cuisine :

Les feuilles fraîches servent à aromatiser certains gâteaux et différentes pâtisseries, mais elles accompagnent aussi les poissons, tous les plats à base d'œufs, les gibiers, les ragoûts et les fromages. **Du fait de son arôme puissant et de son goût amer, il vaut mieux l'utiliser avec parcimonie.** Elle entre dans la composition du pudding de Pâques en Angleterre, de différentes liqueurs et pour parfumer du vin. Elle peut remplacer certaines épices.

Bonne Cuisine

- Une fiche JDN
- Pour en parler sur le forum JDN

https://www.jardins-du-nord.fr/posting.php?mode=reply&f=54&t=12020

2019 JDN © jardins-du-nord.com