

Tagetes lucida Cav., 1794 (Tagète luisante)

Identifiants : 38515/tagluc

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 29/04/2024

- 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 ;
- Genre : Tagetes ;

- Synonymes français : estragon du Mexique, tagète d'Inde lucida ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Mexican mint marigold, Spanish tarragon, Texas tarragon, sweet mace, yerbis anis, sweet scented marigold, Anise-scented marigold, Anisillo, Cempaxochitl, Mexican marigold, Mexican tarragon, Pericon, Spanish tarragon, Sweet Mace, Texas tarragon, Winter tarragon, Yerba anis, Yerbániz ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -12/-12,5°C ;



- Note comestibilité : ****

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

Partie(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} : feuilles - thé, herbe^{{{0(+x)}}}μ.

Utilisation(s)/usage(s)μ^{{{0(+x)}}} culinaires :

-les feuilles sont utilisées pour faire du thé ; il a une saveur d'anis ;

-les feuilles peuvent être séchées pour l'hiver ; les feuilles sont également utilisées comme substitut de l'estragon dans les soupes^{{{0(+x)}}}.

Les feuilles sont utilisées pour faire du thé. Il a une saveur d'anis. Les feuilles peuvent être séchées pour l'hiver. Les feuilles sont également utilisées comme substitut de l'estragon français dans les soupes. Les capitules sont brassés dans du thé à l'anis



néant, inconnus ou indéterminés. néant, inconnus ou indéterminés.

- Note médicinale : ***

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



De gauche à droite :

Par Addisonia (1916-1964) Addisonia vol. 16 (1931) t. 531, via plantillustrations

Par Andrews, H.C., botanist's repository (1797-1814) Bot. Repos. vol. 5 (1803) [tt. 289-360] t. 359, via plantillustrations

Par Curtis, W., Botanical Magazine (1800-1948) Bot. Mag. vol. 20 (1804) [tt. 740-786] t. 740, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée chaude à subtropicale. Il a besoin d'une humidité modérée. Il a besoin d'un sol moyen et bien drainé. Il a besoin du plein soleil. Il convient aux zones de rusticité 9-11. Dans les jardins botaniques de Hobart^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a warm temperate to subtropical plant. It needs moderate moisture. It needs an average, well-drained soil. It needs full sun. It suits hardiness zones 9-11. In Hobart Botanical gardens^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

*Asie, Australie, Grande-Bretagne, Amérique centrale, France, Guatemala *, Hawaï, Inde, Mexique *, Amérique du Nord, Pacifique, Tasmanie, USA*^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Asia, Australia, Britain, Central America, France, Guatemala, Hawaii, India, Mexico*, North America, Pacific, Tasmania, USA*^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 50 espèces de Tagetes. Il est utilisé comme pesticide^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are about 50 Tagetes species. It is used as a pesticide^{{{{0(+x)}}}}.

- **Nombre de graines au gramme : 1200 ;**

- **Liens, sources et/ou références :**

- "Dave's Garden" (en anglais) : <https://davesgarden.com/guides/pf/go/318/#b> ;

- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Tagetes_lucida ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/gcc-29922 ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

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

Altschul, S.V.R., 1973, *Drugs and Foods from Little-known Plants. Notes in Harvard University Herbaria*. Harvard Univ. Press. Massachusetts. no. 4933 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 617 ;

Astrada, E., et al, 2007, *Ethnobotany in the Cumbres de Monterrey National Park, Nuevo Leon, Mexico*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 3:8 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. *Collins Eyewitness Handbooks*. Harper Collins. p 272 ; Creasey, R., 2000, *Edible Mexican Garden*. *Periplus*. p 40 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1397 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 43 ; Gouldstone, S., 1983, *Growing your own Food-bearing Plants in Australia*. Macmillan p 191 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 639 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder* 2002, *Florilegium*. p 296 ; *Icon*. 3(2):33, t. 264. 1795-1796 ; Llamas, K.A., 2003, *Tropical Flowering Plants*. Timber Press. p 131 ; Morton, 1976, ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 166