

Espèce

Tulbaghia simmleri Beauverd

FAMILLE

Amaryllidaceae.

Le genre *Tulbaghia* compte 63 espèces.

DESCRIPTION BOTANIQUE

Plante pérenne, herbacé à bulbe rhizomateux formant une touffe régulière et compacte.

Habitus: bulbeuse.**Tiges:** longue et fine, dépassant bien au-dessus du feuillage.**Feuilles:** de couleur vert clair. Les feuilles courbées rubanées sont larges et épaisses.**Fleurs:** tubulaires étoilées à 6 tépales, roses-mauves ou blanc, sont réunies en fausses ombelles lâches regroupant une vingtaine de petites fleurs, portées par des tiges dépassant bien du feuillage.

INFORMATION ETHNOBOTANIQUE

Endémique d'Afrique du Sud et largement cultivés avec succès dans d'autres régions du monde. Depuis des siècles, les tulbaghies trouvent différents usages en médecine traditionnelle pour ses propriétés (antimicrobienne, antioxydante, etc.), en tant que plante ornementale et en préparation culinaire. En Afrique du Sud, les Zoulous utilisent feuilles et fleurs pour aromatiser viandes et pommes de terre (Aremu *et al.*, 2013).

COMMERCIALISATION

Non présente dans la tradition culinaire européenne.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Les fleurs ont un goût d'asperge et de petit pois frais et un arrière-goût très délicat d'ail.

UTILISATION CULINAIRE

Toutes les parties de la plante sont comestibles, crues, cuites et séchées.

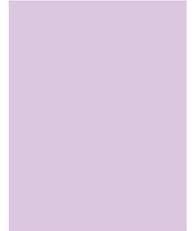
Espèce

Tulbaghia simmleri Beauverd

INFORMATION GÉNÉRALE

Croissance relativement rapide. Plante résistante à -15 °C même si son feuillage est atteint dès -5 °C. Pas de besoin énergétique particulier.

Cultivars expérimentés: *Tulbaghia simmleri* "Alba" (asperge-blanche) et *Tulbaghia simmleri* (petit pois-rose mauve).



PROTOCOLE TECHNIQUE

En région méditerranéenne, sous abri, au niveau de la mer.

Mode de multiplication: division des touffes au moins tous les 3 ans. De chaque souche, on peut obtenir jusqu'à 3 plants.

Période de plantation: printemps.

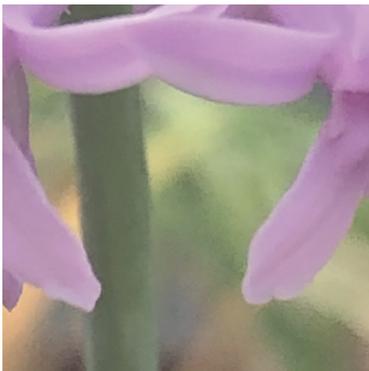
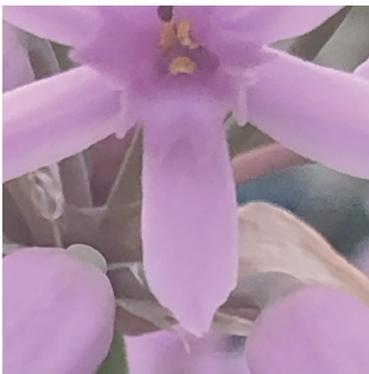
Mode de culture: en pleine terre, sous serre. Culture possible en extérieur.

Densité de plantation: 20 plants/m².

Entretien de culture: désherbage, couper les ombelles fanées, arrosage et fertilisation modérés.

Problème phytosanitaire possible: sous serre, forte présence de thrips n'occasionnant pas de dégâts sur fleurs.

Lutte biologique: prédateurs du thrips *Neoseiulus cucumeris*, *Orius laevigatus*, *Aeolothrips sp.*



Espèce

Tulbaghia simmleri Beauverd

RÉCOLTE

Rendement: (sur plantes de 2 ans).
 6 fleurs/plante/semaine pour *T. simmleri* "Alba".
 8 fleurs/plante/semaine pour *T. simmleri*.

Temps de récolte: 2 min 30 pour récolter une petite barquette (150 g) avec environ 100 fleurs.

Calendrier de floraison:



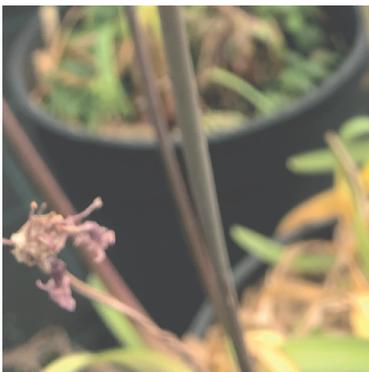
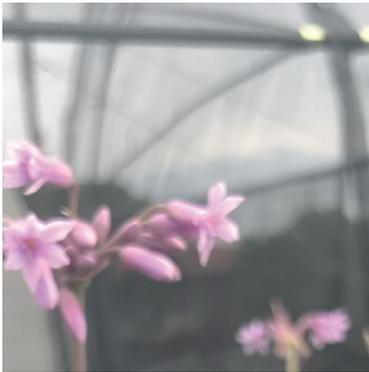
POST RÉCOLTE

Conditionnement: 70 à 80 fleurs dans une petite barquette (150 g).

Conservation: 10 jours à 5 °C.

Séchage: *Tulbaghia simmleri* environ 70 h à 35 °C et *Tulbaghia simmleri* "Alba" environ 70 h entre 30 et 37 °C.

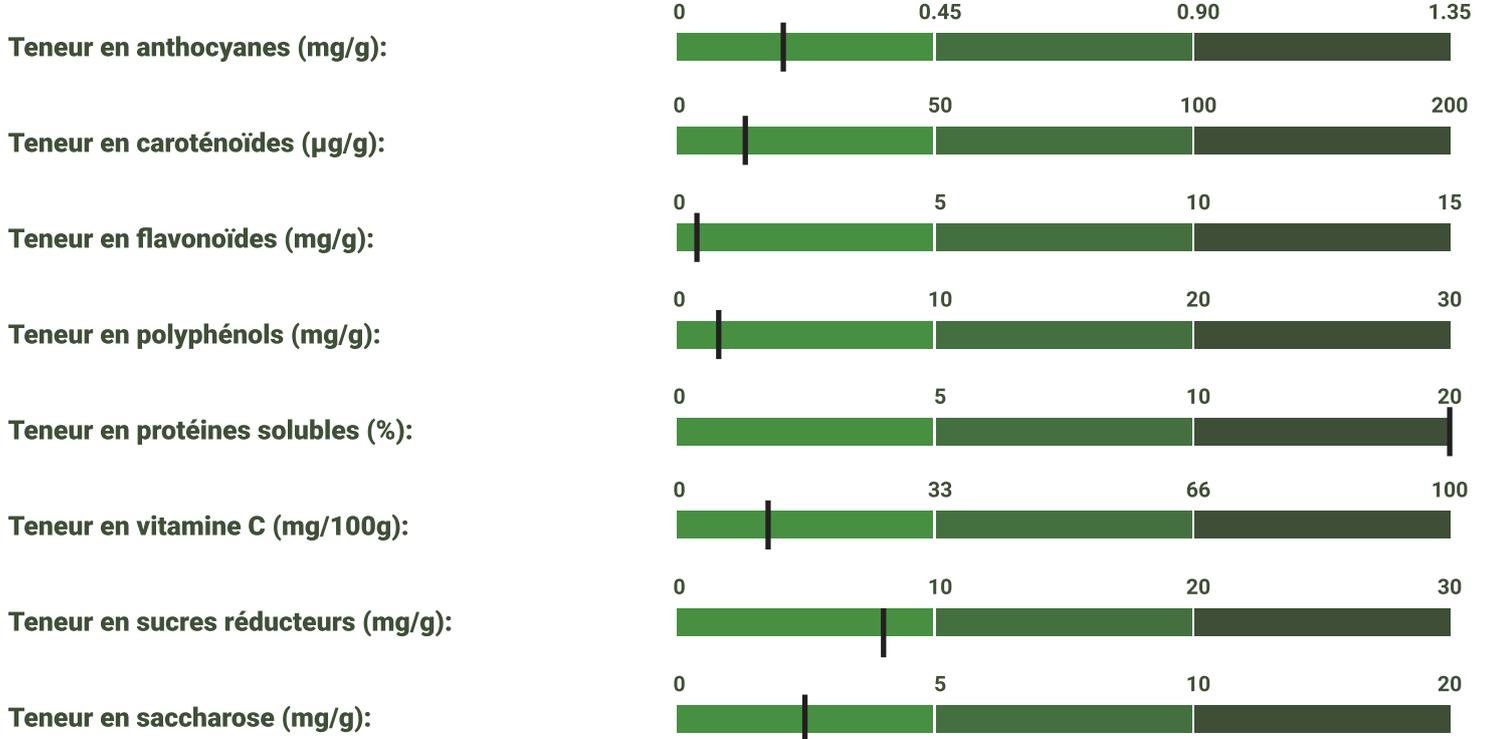
Transformation: sel, sucre, pesto, beurre.



Espèce

Tulbaghia simmleri Beauverd

COMPOSANTS NUTRITIONNELS



Espèce

Tulbaghia simmleri Beauverd

CARACTÉRISTIQUES HYGIÉNICO-SANITAIRES

Pouvoir antioxydant (système DPPH, IC₅₀ mg/mL):	0 haut	50	100	150 bas
Pouvoir antioxydant (système ABTS, µmol/g):	na			
Pouvoir antioxydant (système FRAP, mmol Fe²⁺/kg):	na			
Charge fongique (UFC/g):	na			
Charge bactérienne totale (UFC/g):	na			
Bactéries pathogènes (Listeria monocytogenes et Salmonella spp.):	na			
Analyse toxicologique:	na			
Risque d'allergies:	ne figure pas sur la liste des allergènes alimentaires ⁽¹⁾			

LÉGENDE:

na: non analysé
edlt: en dessous des limites de détection

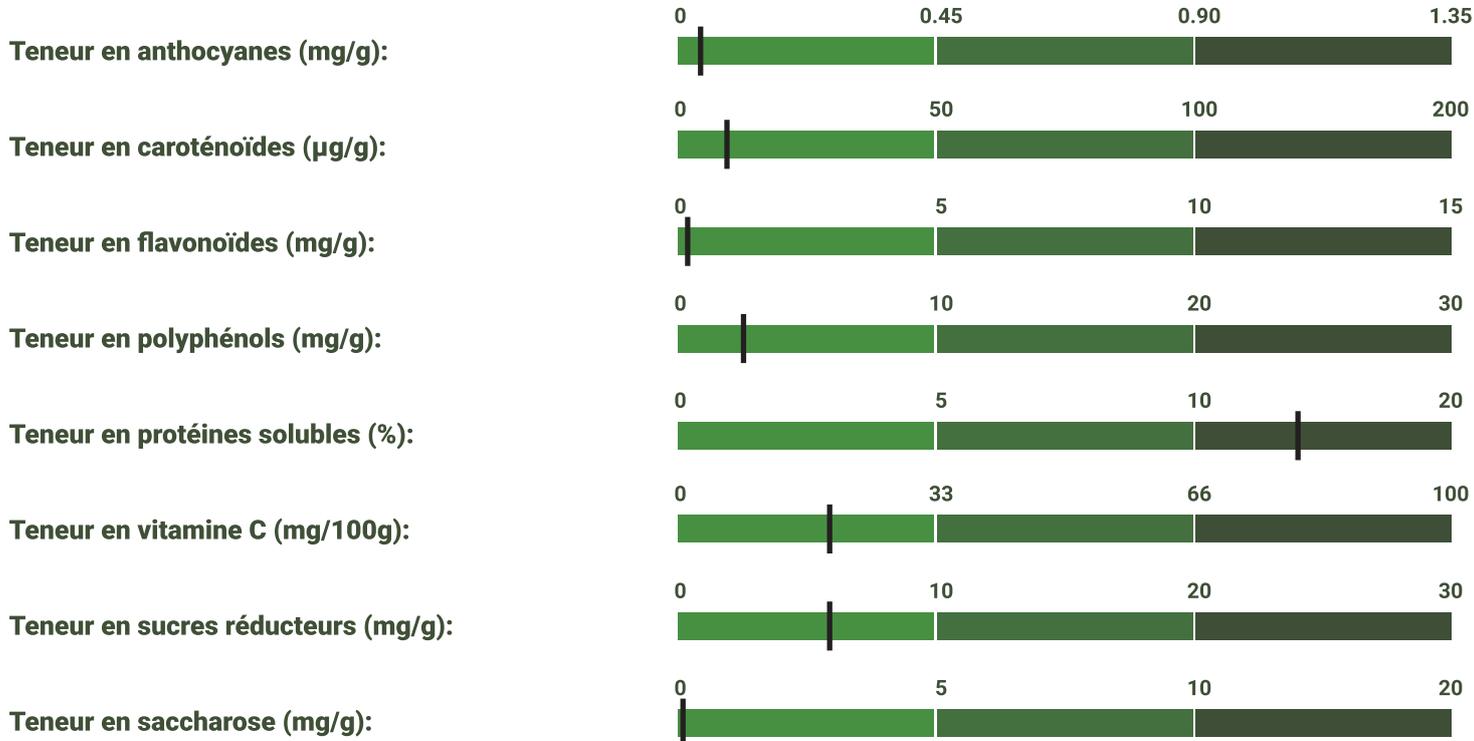
RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

1. Lucarini M, Copetta A, Durazzo A, Gabrielli P, Lombardi-Boccia G, Lupotto E, Santini A, Ruffoni B. A snapshot on food allergies: focus on edible flowers. Submitted.

Espèce

Tulbaghia simmleri “Alba”

COMPOSANTS NUTRITIONNELS



Espèce

Tulbaghia simmleri “Alba”

CARACTÉRISTIQUES HYGIÉNICO-SANITAIRES

	0 haut	50	100	150 bas
Pouvoir antioxydant (système DPPH, IC₅₀ mg/mL):				
Pouvoir antioxydant (système ABTS, µmol/g):	na			
Pouvoir antioxydant (système FRAP, mmol Fe²⁺/kg):	na			
Charge fongique (UFC/g):	na			
Charge bactérienne totale (UFC/g):	na			
Bactéries pathogènes (Listeria monocytogenes et Salmonella spp.):	na			
Analyse toxicologique:	na			
Risque d'allergies:	ne figure pas sur la liste des allergènes alimentaires ⁽¹⁾			

LÉGENDE:

na: non analysé

edlt: en dessous des limites de détection

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

1. Lucarini M, Copetta A, Durazzo A, Gabrielli P, Lombardi-Boccia G, Lupotto E, Santini A, Ruffoni B. A snapshot on food allergies: focus on edible flowers. Submitted.