

Espèce

Taraxacum officinale Weber

FAMILLE

Asteraceae.

Le genre *Taraxacum* comprend plus de 2800 espèces regroupées en 60 sections. Les espèces sont distribuées dans l'Hémisphère septentrional et dans quelques régions chaudes de l'Amérique Centrale et du Sud. Plante herbacée bisannuelle ou pérenne.

DESCRIPTION BOTANIQUE

Plante herbacée, pivot ramifié. Hémicryptophyte à rosette.

Habitus: herbacée, pérenne.

Tiges: plus ou moins glanduleuses très ramifiées.

Feuilles: grossièrement dentelées, a volte taillées jusqu'à la nervure centrale, gros pétiole.

Fleurs: réunies en capitules solitaires de diamètre compris entre 2,5 et 4 cm, sont soutenues par de longues tiges. Corolle formée principalement de fleurs ligulées jaunes, dentelées à l'extrémité.

INFORMATION ETHNOBOTANIQUE

Très courante en Italie et sur tout le territoire alpin, dans les forêts d'arbres à feuilles caduques, dans les prairies fertilisées et dans les terres en friche, entre 0 et 1700 m, sur des substrats calcaires, siliceux et calcaires-siliceux (Pignatti, 1982; Aushemann *et al.*, 2004). Possède des propriétés diurétiques, laxatives, dépuratives, hépato protectrices, analgésiques, anti-inflammatoires et anti oxydantes.

COMMERCIALISATION

Libre, déjà présente dans la tradition culinaire européenne.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Les pétales sont décoratifs mais n'ont aucun goût.

UTILISATION CULINAIRE

Les feuilles peuvent être consommées cuites ou fraîches en salade. La racine pivotante: utilisée autrefois pour préparer la bière ou bien après torréfaction comme succédané du café. On garnit salades et soupes avec les fleurs.



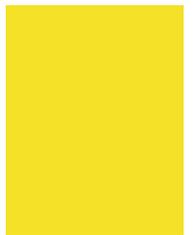
Espèce

Taraxacum officinale Weber

INFORMATION GÉNÉRALE

Bien que ce soit une plante pluriannuelle, mieux vaut ne pas en maintenir la production au-delà de la deuxième année. L'implantation s'effectue au printemps par semis directe via repiquage. S'adapte à de nombreuses catégories de terrains en ajustant sa propre croissance (le démontre sa diffusion spontanée) (Marzi e De Mastro, 2008).

Cultivars expérimentés: aucune en particulier.



PROTOCOLE TECHNIQUE

Climat continental, à 300 m au dessus du niveau de la mer; culture en environnement protégé, sous pellicule transparente.

Mode de multiplication: par semis. Pourcentage de germination: 50% environ.

Période de plantation: fin de l'été.

Mode de culture: en pots, à l'extérieur.

Densité de plantation: 15 plante/m².

Entretien de culture: espèce rustique. Suffisant un apport hydrique modéré.

Problème phytosanitaire possible: aucun problème relevé. En cas d'excessives irrigations, risque: pourritures.

Lutte biologique: n'est pas nécessaire.

Espèce

Taraxacum officinale Weber

RÉCOLTE

Rendement: floraison concentrée au début mais qui se poursuit les mois suivants.

Temps de récolte: printemps.

Calendrier de floraison:


 JANV FÉVR MARS AVR MAI JUIN JUIL AOÛT SEPT OCT NOV DÉC

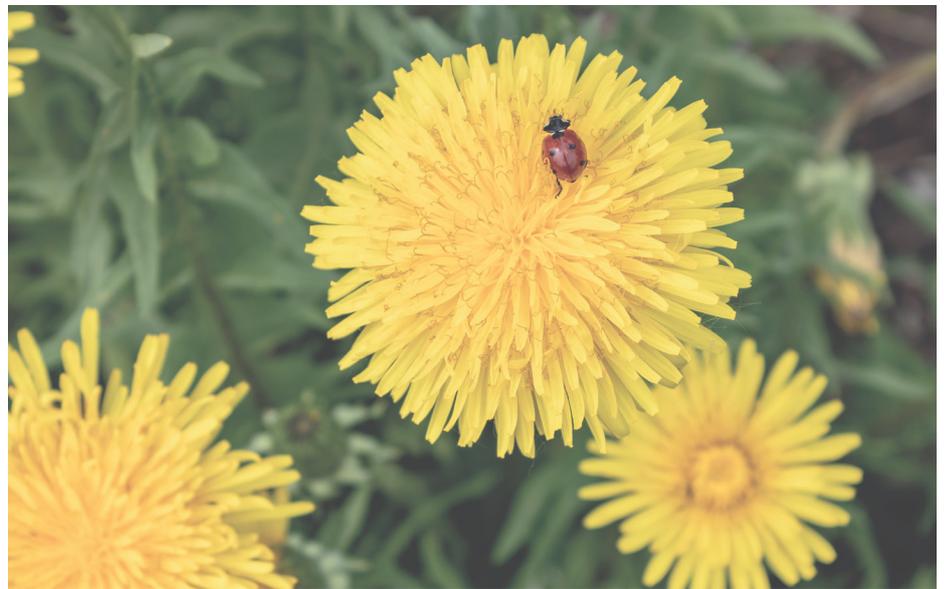
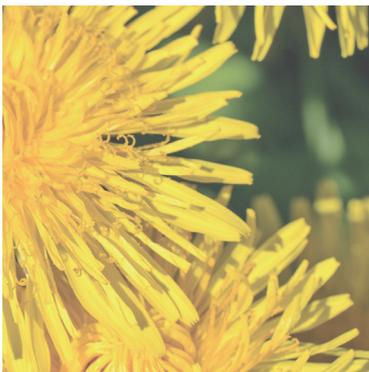
POST RÉCOLTE

Conditionnement: barquette en PP fermée.

Conservation: en frigo, fraîches à 4 °C pendant 2 jours.

Séchage: non testé.

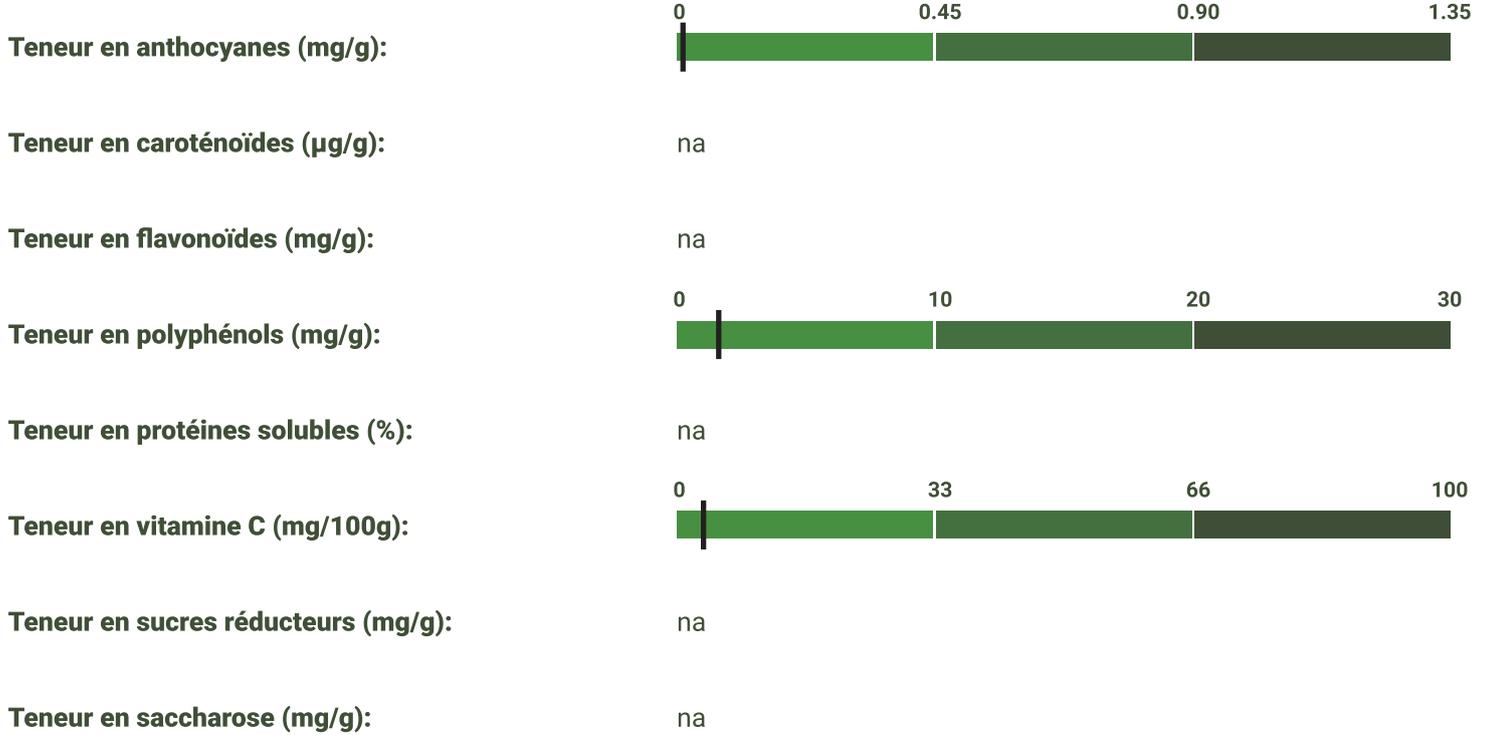
Transformation: non testé.



Espèce

Taraxacum officinale F. H. Wigg

COMPOSANTS NUTRITIONNELS ⁽¹⁾



Espèce

Taraxacum officinale F. H. Wigg

CARACTÉRISTIQUES HYGIÉNICO-SANITAIRES

Pouvoir antioxydant (système DPPH, IC₅₀ mg/mL):	0 haut	50	100	150 bas
Pouvoir antioxydant (système ABTS, µmol/g):	0	20	40	60
Pouvoir antioxydant (système FRAP, mmol Fe²⁺/kg):	0	100	200	300
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

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.