

Espèce

Salvia x jamensis James Compton

FAMILLE

Lamiaceae, hybride issue du croisement entre *S. greggii* et *S. microphylla*.

DESCRIPTION BOTANIQUE

Plante pérenne.

Habitus: petit arbuste touffu d'environ 60 cm.

Tiges: port dressé, robuste, très ramifiée et pubescente.

Feuilles: opposées, aromatiques et glabres de couleur vert clair avec un pétiole court. Lame de forme variable (obovale, elliptique et rarement ovale), arrive jusqu'à 3 cm de long, bord en dents de scie très fines, apex obtus et base atténuée.

Fleurs: les fleurs sont réunies en inflorescences terminales racéiformes, longues de 10 à 20 cm avec des fleurs disposées en couple; un calice pourpre de 12 mm pubescent et glandulaire; une corolle de 20-25 mm rouge magenta avec une tache blanche à la base de l'ouverture, une lèvre supérieure pubescente, glandulaire et falciforme, une lèvre inférieure plus grande et élargie disposée à 90° par rapport à la première; une paire de papille à la base du tube de la corolle; 4 étamines dont 2 fertiles; un stigmate bifide asymétrique coloré au sommet, pubescent d'un côté; un ovaire supère avec 4 akènes.



INFORMATION ETHNOBOTANIQUE

Hybride issue du croisement entre *S. greggii* et *S. microphylla* effectué par James Compton, cultivée principalement pour son aspect ornemental.

COMMERCIALISATION

N'existe pas dans la tradition culinaire européenne.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Sucrée à cause de son nectar, pétales au goût légèrement fruité.

UTILISATION CULINAIRE

Décorer et enrichir les salades.

Espèce

Salvia x jamensis James Compton

INFORMATION GÉNÉRALE

L'espèce résiste au froid hivernal bien qu'il lui fasse perdre une partie de sa végétation.

Cultivars expérimentés: *Salvia x Jamensis* "James Compton".



PROTOCOLE TECHNIQUE

Culture en colline à environ 100 mètres au dessus du niveau de la mer, en climat méditerranéen. Culture effectuée en serre.

Mode de multiplication: bouture. L'enracinement donne de discrets résultats mais seulement si effectué en été ou en automne.

Période de plantation: a enracinement effectué pendant l'été : 4-6 semaines après, les boutures se mettent directement en pots d'au moins 14 cm de diamètre avec un substrat organique bien fertilisé et bien drainé.

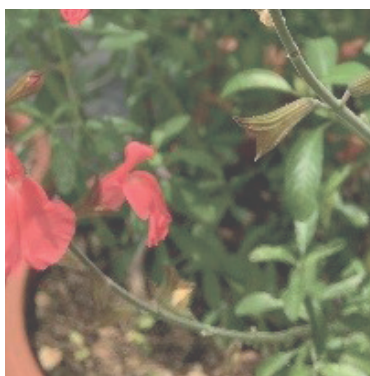
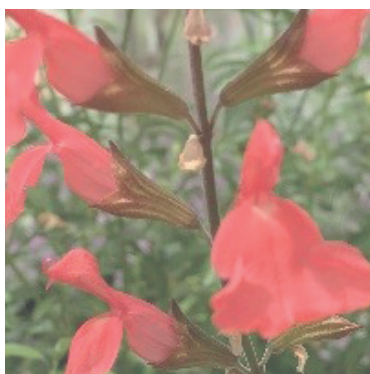
Mode de culture: aussi bien en serre qu'à l'extérieur en plein soleil.

Densité de plantation: 9-40 plantes/m² (si elles sont mises en pots, utiliser des pots de 30 cm ou de 14 cm en fonction de leur taille).

Entretien de culture: Afin de garantir une adéquate structure de la végétation, rabattre une ou deux fois (la première fois juste après la première transplantation) et irriguer toutes les semaines avec un complexe d'engrais: 15-5-25 à faible concentration (1%). Les plantes adultes peuvent être mises en pots de 30 cm de diamètre.

Problème phytosanitaire possible: non relevé.

Lutte biologique: non nécessaire.



Espèce

Salvia x jamensis James Compton

RÉCOLTE

Rendement: continue.

Temps de récolte: 1 min 50 pour récolter une petite barquette (150 g) avec environ 35 fleurs.

Calendrier de floraison:

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



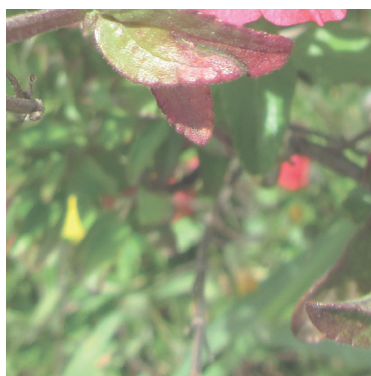
POST RÉCOLTE

Conditionnement: 35 fleurs par petite barquette (150 g).

Conservation: en frigo à 5 °C pendant 4-5 jours.

Séchage: non testé.

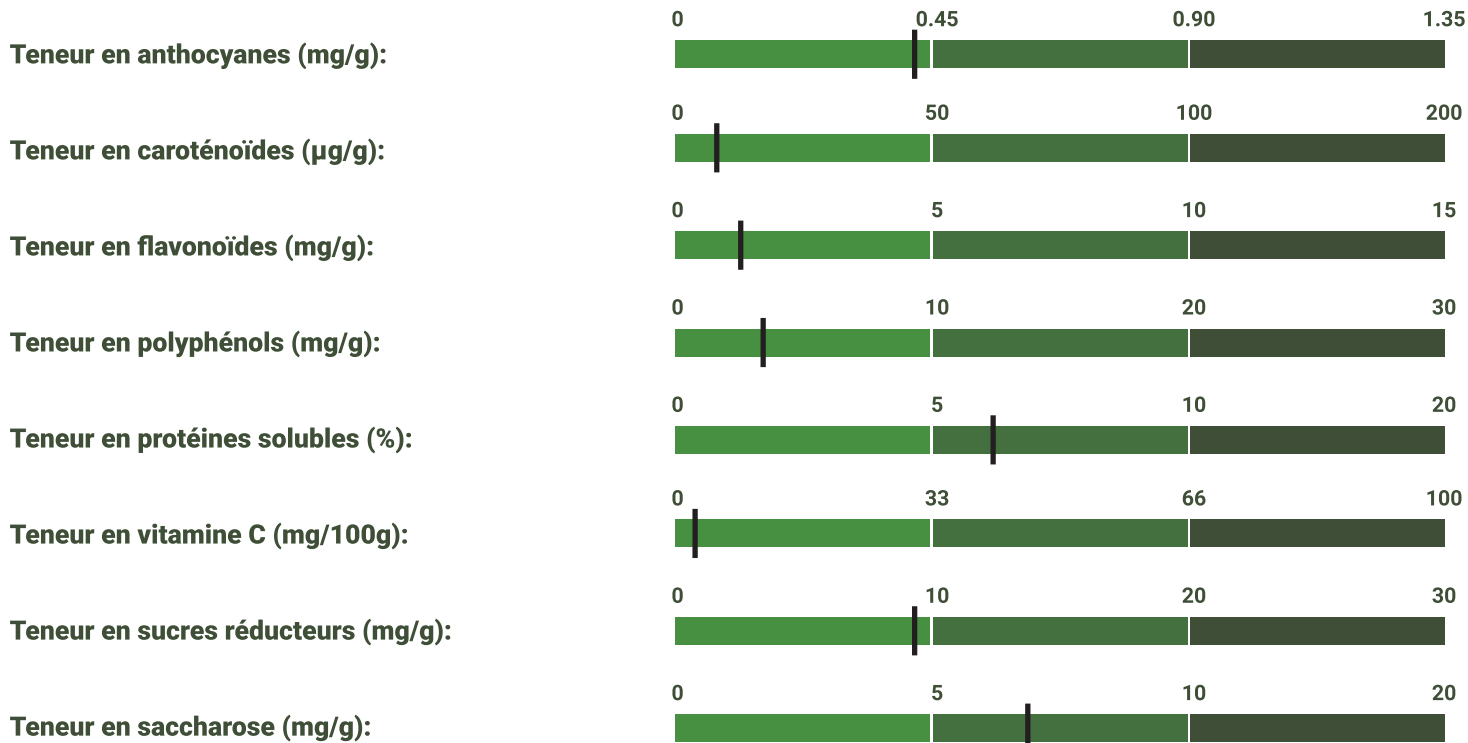
Transformation: non testé.



Espèce

Salvia x jamensis James Compton

COMPOSANTS NUTRITIONNELS



Teneur en métaux traces (µg/g DW): ⁽¹⁾

Cd*	Co	Cu	Fe	Mn
edlt	0,203 ± 0,014	4,75 ± 0,07	14,4 ± 0,7	8,9 ± 0,2
Ni	Pb*	Sr	V	Zn
0,34 ± 0,05	0,23 ± 0,07	3,51 ± 0,07	0,050 ± 0,024	19,8 ± 0,8

*Limites légales prévues: 0,20 µg/g FW Cd; 0,30 µg/g FW Pb

Espèce

Salvia x jamensis James Compton

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:	aucune toxicité de l'extrait sec lyophilisé détectée par des tests in vitro (protocole n° 17) sur des lignées cellulaires (COS-7)			
Risque d'allergies:	ne figure pas sur la liste des allergènes alimentaires ⁽²⁾			

LÉGENDE:

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

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

1. Drava G, Iobbi V, Govaerts R, Minganti V, Copetta A, Ruffoni B, Bisio A (2020) Trace elements in edible flowers from Italy: further insights into health benefits and risks to consumers. *Molecules* 25:2891 doi:10.3390/molecules25122891
2. 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.