

Espèce

Salvia dorisiana Standl.

FAMILLE

Lamiaceae.

Salvia L. est le plus grand genre de la famille des Lamiacées avec plus de 1000 espèces réparties principalement en Amérique centrale et du Sud (500 spp.), en Asie centrale / Méditerranée (250 spp.) et en Asie de l'Est (100 spp.).

DESCRIPTION BOTANIQUE

Plante pérenne.

Habitus: plante herbacées, base ligneuse. Peut arriver à 1,5 m de hauteur.

Tiges: quadrangulaire, toute la superficie de la plante est recouverte de duvet.

Feuilles: opposées, cordiformes, collantes, de couleur vert clair au bord crénelé et à l'apex pointu, longues 10-14 cm, larges 6-9cm.

Fleurs: les fleurs sont réunies en inflorescences terminales qui peuvent arriver jusqu'à 30cm de longueur avec des verticilles présentant chacun 6-10 fleurs. Ces inflorescences sont pourvues de bractées florales caduques ; un calice vert clair ou légèrement rougeâtre de 2 cm de longueur maximum ; une corolle rosa magenta longue 4-5cm avec une lèvre supérieure droite, une lèvre inférieure disposée à 90° ou presque par rapport à l'autre ; 4 étamines dont 2 fertiles ; un ovaire supère ; un stigmate bifide blanc et rose.



INFORMATION ETHNOBOTANIQUE

La *Salvia dorisiana* est originaire du Honduras. L'huile essentielle de *S. dorisiana* semble avoir d'excellents effets répulsifs contre le moustique *Aedes albopictus* Skuse (Conti *et al.*, 2012). Les espèces de *Salvia* sont utilisées en phytothérapie depuis des milliers d'années, d'ailleurs, le nom *Salvia* vient du mot latin "salvare" qui signifie "guérir" (Li *et al.*, 2013).

COMMERCIALISATION

N'existe pas dans la tradition culinaire européenne.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Goût fruité semblable à celui de l'abricot et de la pêche.

UTILISATION CULINAIRE

Fleurs et feuilles sont comestible, crues ou cristallisées. Le séchage de cette fleur représente peu intérêt.

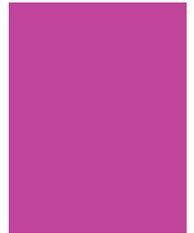
Espèce

Salvia dorisiana Standl.

INFORMATION GÉNÉRALE

La culture est facile. Préférable sous abri, mais possible en plein air. Plante peu rustique (-2 °C), culture préférable sur la zone littorale et bien exposée au soleil. Sol riche et drainant.

Cultivars expérimentés: aucune en particulier.



PROTOCOLE TECHNIQUE

En climat méditerranéen, en colline. Se cultive en serre.

Mode de multiplication: par bouture au printemps ou en automne sans hormones d'enracinement (90% d'enracinement réussis en 20 jours).

Période de plantation: a enracinement effectué, les boutures se mettent en pots d'au moins 18 cm de diamètre avec un substrat organique bien fertilisé et bien drainé. Maintenir en serre ou en plein air.

Mode de culture: en serre ou en extérieur, en plein soleil (dans ce cas, les feuilles jaunissent).

Densité de plantation: 1 plante par pot de 3 L la première année, puis dans des conteneurs de plus grands volumes en fonction de la croissance.

Entretien de culture: Rabattage au printemps pour améliorer le tallage et la production de fleurs. Irriguer abondamment parce que c'est une plante à croissance rapide. Eliminer les inflorescences fanées et transplanter les plantes adultes dans des pots de 30 cm de diamètre.

Problème phytosanitaire possible: aleurodes.

Lutte biologique: prédateurs des aleurodes (*Macrolophus caliginosus*, *Coenosia attenuata*, *Delphastus pusillus*, *Dicyphus* sp.) et parasitoïdes (*Eretmocerus mundus*, *Encarsia* sp.).



Espèce

Salvia dorisiana Standl.

RÉCOLTE

Rendement: 22 fleurs/plante/semaine.

Temps de récolte: 3 min par grande barquette (750 g) avec 60 fleurs.

Calendrier de floraison:



JANV

FÉVR

MARS

AVR

MAI

JUIN

JUIL

AOÛT

SEPT

OCT

NOV



DÉC

POST RÉCOLTE

Conditionnement: 50-60 fleurs par grande barquette (750 g).

Conservation: 5-6 jours à 5 °C.

Séchage: non testé.

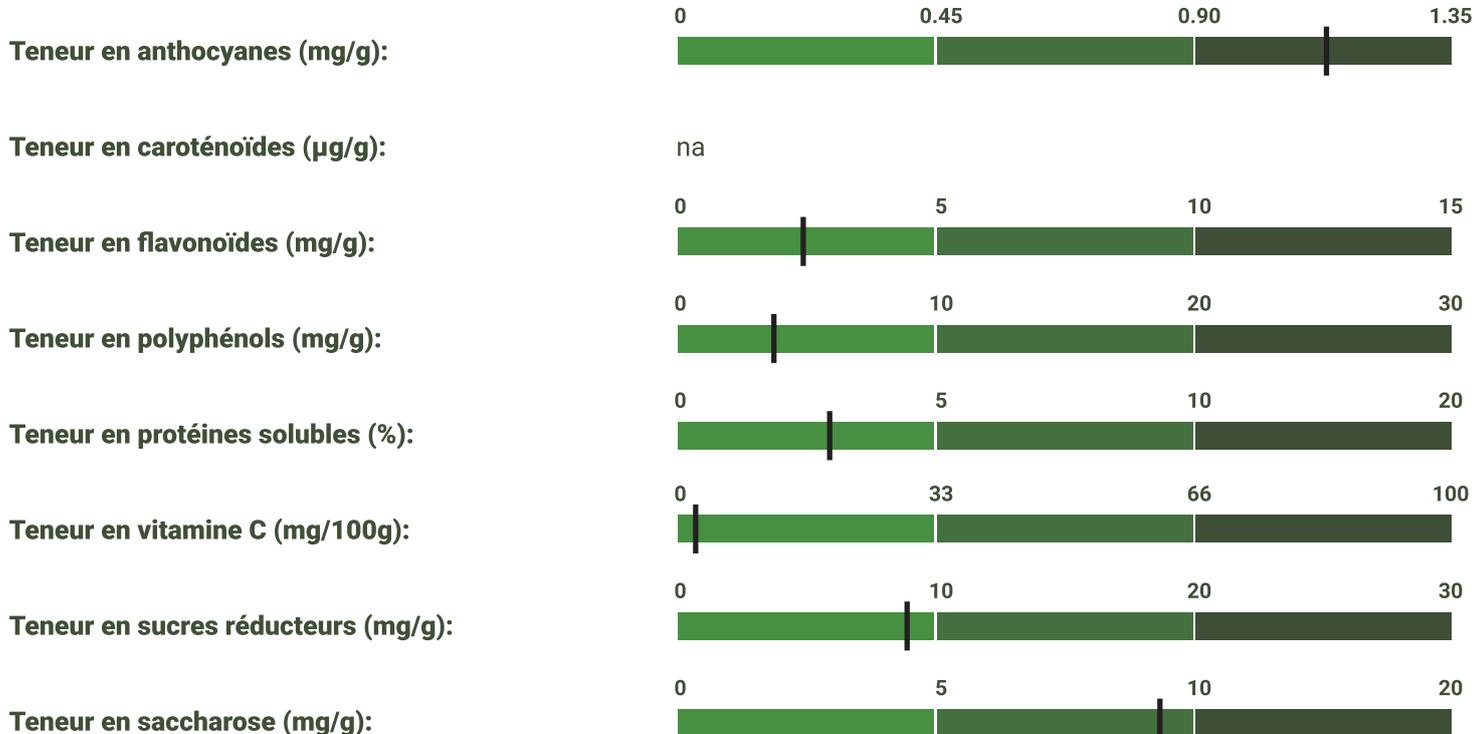
Transformation: fleurs cristallisées.



Espèce

Salvia dorisiana Standl.

COMPOSANTS NUTRITIONNELS ⁽¹⁾



Composés organiques volatils:

trans- α -bergamotene (21,45%); β -caryophyllene (17,95%);
1,8-Cineolo (14,66%)

Hydrocarbures monoterpéniques %	Monoterpènes oxygénés %	Hydrocarbures sesquiterpéniques %	Sesquiterpènes oxygénés %	Autres composés %
14,86 ± 0,41	36,72 ± 1,38	45,39 ± 0,66	0,07 ± 0,01	2,60 ± 0,24

Espèce

Salvia dorisiana Standl.

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):	1,7·10 ³ - valeur adaptée aux normes requises pour les denrées alimentaires fraîches de la gamme IV			
Charge bactérienne totale (UFC/g):	6,4·10 ² - valeur adaptée aux normes requises pour les denrées alimentaires fraîches de la gamme IV			
Bactéries pathogènes (Listeria monocytogenes et Salmonella spp.):	absent			
Analyse toxicologique:	toxicité minimale de l'extrait sec lyophilisé (uniquement à la concentration de 1mg/ml - maximale testée 1mg/ml; IC50 > de 1mg/ml), détectée par des essais <i>in vitro</i> (protocole n° 17) sur des lignées cellulaires (COS-7)			
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