

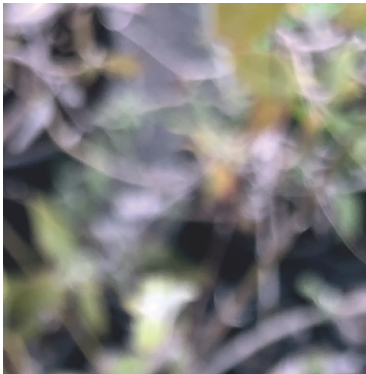
Espèce

Salvia discolor Kunth

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 herbacée au tronc ligneux à la base, grimpante qui peut arriver jusqu'à un mètre de hauteur.

Tiges: peu résistante. Tiges fines, retombantes e pubescentes.

Feuilles: opposées, ovales-lancéolées, collantes et coriaces, vert olive sur le dessus, blanc sur le revers, marge interne blanc. Longues 6-8 cm, larges 3-4cm avec un pétiole pubescent.



Fleurs: les fleurs sont réunies en inflorescence, les plus apicales peuvent arriver à 80 cm. Ces inflorescences en forme de verticillastres (jusqu'à 15) présentent chacune 3-9 fleurs, un calice blanc-vert bilabiée long 2-2,5cm ; une corolle couleur aubergine, presque noire, longue 2,5-3cm ; 4 étamines dont 2 fertiles ; un ovaire supère ; un stigmate bifide asymétrique violet foncé et blanc.

INFORMATION ETHNOBOTANIQUE

Originare du Pérou, plante rare cultivée principalement pour son aspect ornementale en zone où la température ne descend pas en dessous de 0°C. Les espèces de *Salvia* sont utilisées en phytothérapie depuis des milliers d'années, d'ailleurs nom *Salvia* vient du mot latin "salvare" qui signifie "guérir". (Li *et al.*, 2013).

COMMERCIALISATION

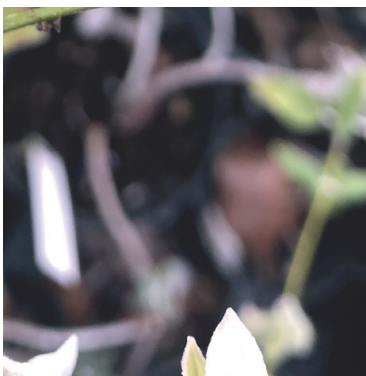
N'existe pas dans la tradition culinaire européenne.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Fleur sucrée à cause de la présence d'abondant nectar à sa base, corolle au goût de cassis et à l'arrière-goût de pignon ; En été la corolle devient amère. Feuillage et fleurs dégagent un délicieux parfum de cassis.

UTILISATION CULINAIRE

Fleurs et feuilles sont comestibles, crues, séchées, cristallisées.



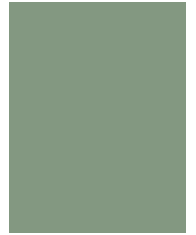
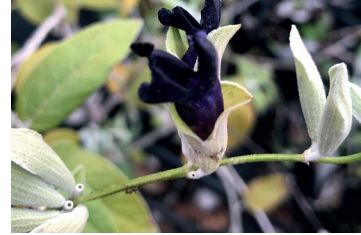
Espèce

Salvia discolor Kunth

INFORMATION GÉNÉRALE

La culture est facile. Préférable sous abri, mais possible en pleine aire. 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 région méditerranéenne, sous abri, au niveau de la mer.

Mode de multiplication: bouture, au printemps ou en automne sans hormones d'enracinement (90% d'enracinements réussis en 50 jours).

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

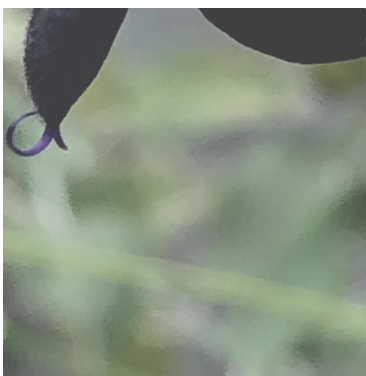
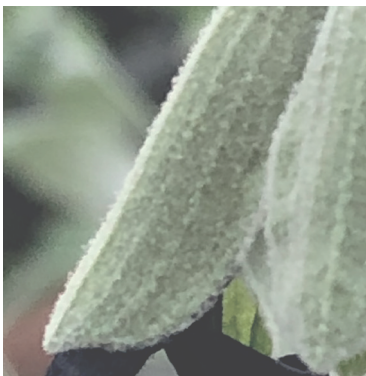
Mode de culture: aussi bien en serre qu'à l'extérieur en plein soleil. En serre, maintenir un ombrage partiel (50%).

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: couper les pointes avant la repousse afin de favoriser la production de nouvelles végétations, éliminer les inflorescences fanées, transplanter les plantes adultes en pots de 30 cm de diamètre.

Problème phytosanitaire possible: pucerons.

Lutte biologique: prédateurs des pucerons (*Aphidoletes* sp., *Scymnus* sp., *Syrphes*, *Chrysoperla carnea*) et parasitoïde (*Praon* sp.).



Espèce

Salvia discolor Kunth

RÉCOLTE

Rendement: 36 fleurs/plante/semaine.

Temps de récolte: 3 min par petite barquette (150 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 petite barquette (150 g).

Conservation: 7 jours à 5 °C.

Séchage: environ 20 heures à 40 °C.

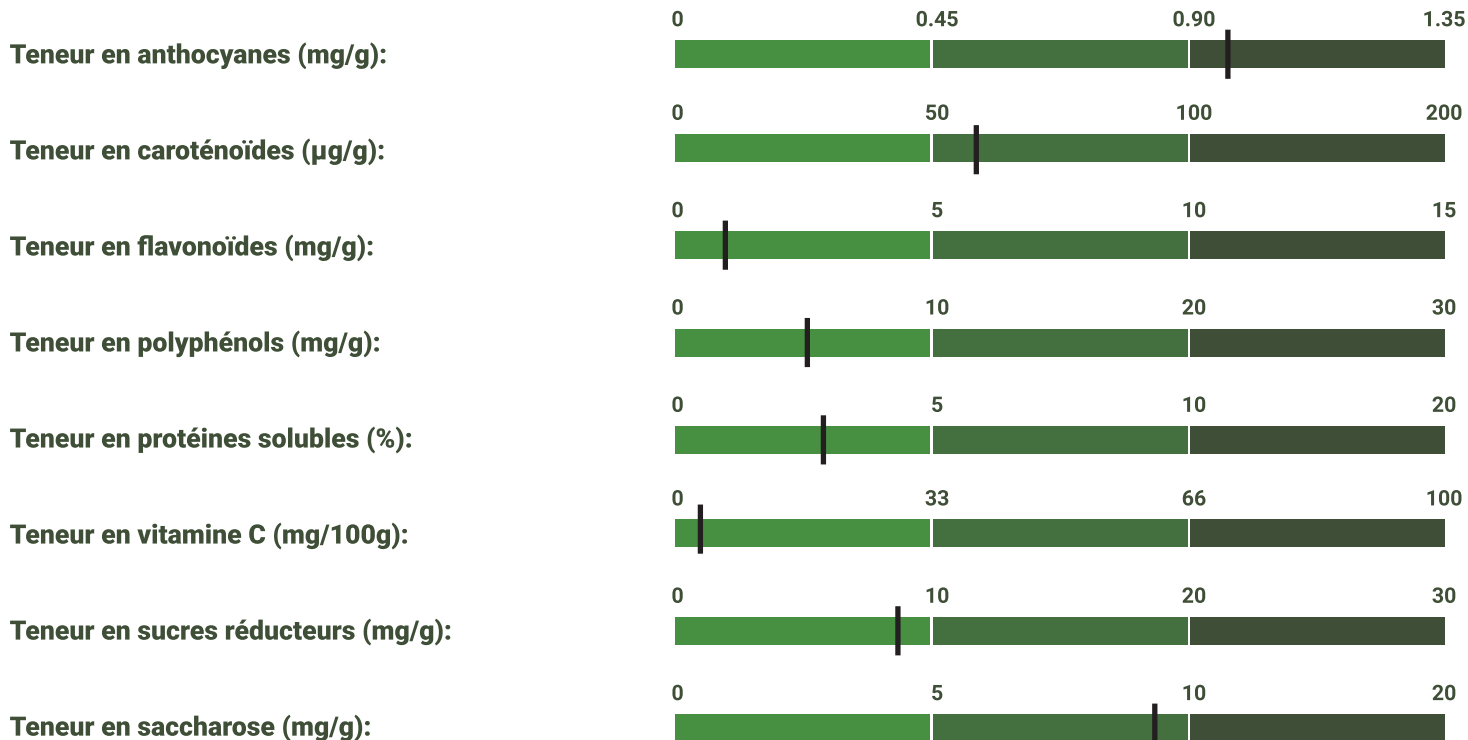
Transformation: fleurs cristallisées.



Espèce

Salvia discolor Kunth

COMPOSANTS NUTRITIONNELS ⁽¹⁾



Composés organiques volatils:

β-caryophyllene (36.2%); elemol acetate (9.0%); methyl neoabietate (6.3%) ⁽¹⁾

Hydrocarbures monoterpéniques %	Monoterpènes oxygénés %	Hydrocarbures sesquiterpéniques %	Sesquiterpènes oxygénés %	Autres composés %
2,40 ± 0,34	0,70 ± 0,13	58,00 ± 8,11	12,50 ± 2,61	26,4 ± 4,41

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

Cd*	Co	Cu	Fe	Mn
edlt	0,031 ± 0,001	2,35 ± 0,37	12,0 ± 0,3	5,3 ± 1,6
Ni	Pb*	Sr	V	Zn
0,34 ± 0,20	0,28 ± 0,06	3,32 ± 0,08	0,046 ± 0,035	10,7 ± 0,2

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

Espèce

Salvia discolor Kunth

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):	1,3·10 ³ - valeur adaptée aux normes requises pour les denrées alimentaires fraîches de la gamme IV			
Charge bactérienne totale (UFC/g):	2,3·10 ⁵ - valeur adaptée aux normes requises pour les denrées alimentaires fraîches de la gamme IV			
Bactéries pathogènes (Listeria monocytogenes et Salmonella spp.):	absent			
Analyse toxicologique:	aucune toxicité de l'extrait sec lyophilisé, 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 ⁽³⁾			

LÉGENDE:

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

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

1. Marchioni I, Najar B, Ruffoni B, Copetta A, Pistelli Lu, Pistelli La (2020) Bioactive compounds and aroma profile of some Lamiaceae edible flowers. *Plants* 9:691 doi:10.3390/plants9060691
2. 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
3. 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.