

Espèce

Polianthes tuberosa L.

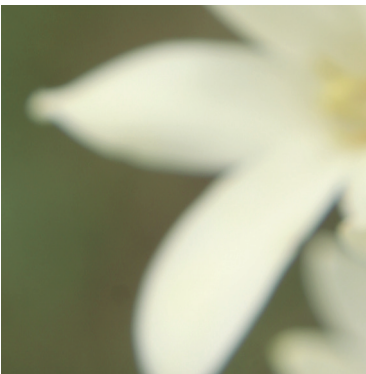
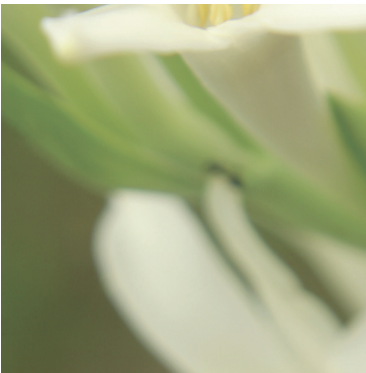
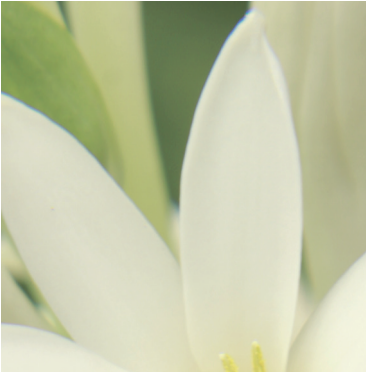
FAMILLE

Asparagaceae.

Cette famille comprend environ 2500 espèces.

DESCRIPTION BOTANIQUE

Plante pérenne, herbacée, bulbeuse atteignant un mètre de hauteur.

Habitus: bulbeuse.**Tiges:** acaules, de couleur verte.**Feuilles:** linéaires, glabres, de 20 à 30 cm de long.**Fleurs:** hampes florales portant au sommet une florescence de grappes spiciformes. Fleur, de couleur ivoire, solitaire à l'aisselle d'une petite bractée écailleuse ou réunies par 2 sur un court pédoncule ayant une petite bractéole à la base.

INFORMATION ETHNOBOTANIQUE

Originaire des Indes ou du Mexique, la tubéreuse fut introduite, par Théophile Minuti, vers 1632 en Provence. Plante de faible intérêt agricole jusqu'en 1777, quand les parfumeurs anglais et français ont réussi à obtenir une extraction correcte du parfum de cette fleur. Mais au XXème siècle, la demande de tubéreuse augmenta énormément avec la technique de l'enfleurage à Grasse (Guy Gilly, 1997).

COMMERCIALISATION

Non présente dans la tradition culinaire européenne.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Très parfumée avec un goût floral très délicat.

UTILISATION CULINAIRE

Les fleurs sont comestibles, crues et cuites.

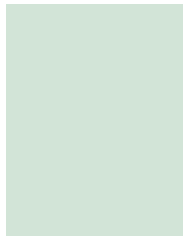
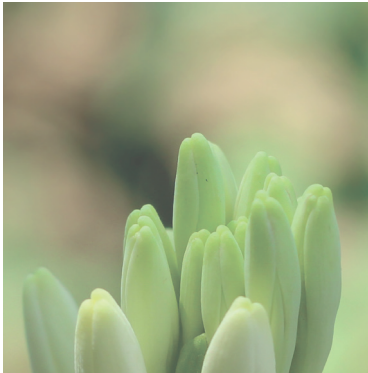
Espèce

Polianthes tuberosa L.

INFORMATION GÉNÉRALE

Plante très gélive, elle a besoin d'une température minimum de 5 °C. Sol profond et drainant.

Cultivars expérimentés: aucune en particulier.



PROTOCOLE TECHNIQUE

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

Mode de multiplication: division bulbes.

Période de plantation: avril.

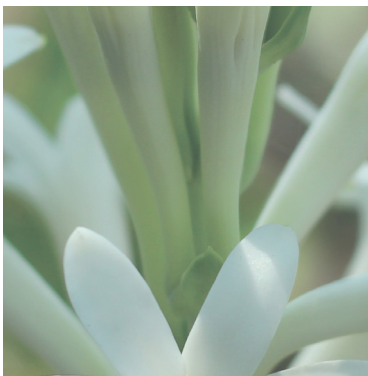
Mode de culture: en pleine terre en extérieur.

Densité de plantation: sur un rang tout le 20 cm.

Entretien de culture: désherbage, division bulbes au moins tous les trois ans; arrosage et fertilisation modéré.

Problème phytosanitaire possible: culture peu sensible aux ravageurs et maladies.

Lutte biologique: non testé.



Espèce

Polianthes tuberosa L.

RÉCOLTE

Rendement: 12-13 fleurs/plant/an.

Temps de récolte: 1 min 37 pour récolter une barquette moyenne (350 g) avec environ 50 fleurs.

Calendrier de floraison:

JANV FÉVR MARS AVR MAI JUN JUL AOÛT SEPT OCT NOV DÉC



POST RÉCOLTE

Conditionnement: 50 fleurs par barquette moyenne (350 g).

Conservation: 6 jours à 5 °C.

Séchage: non testé.

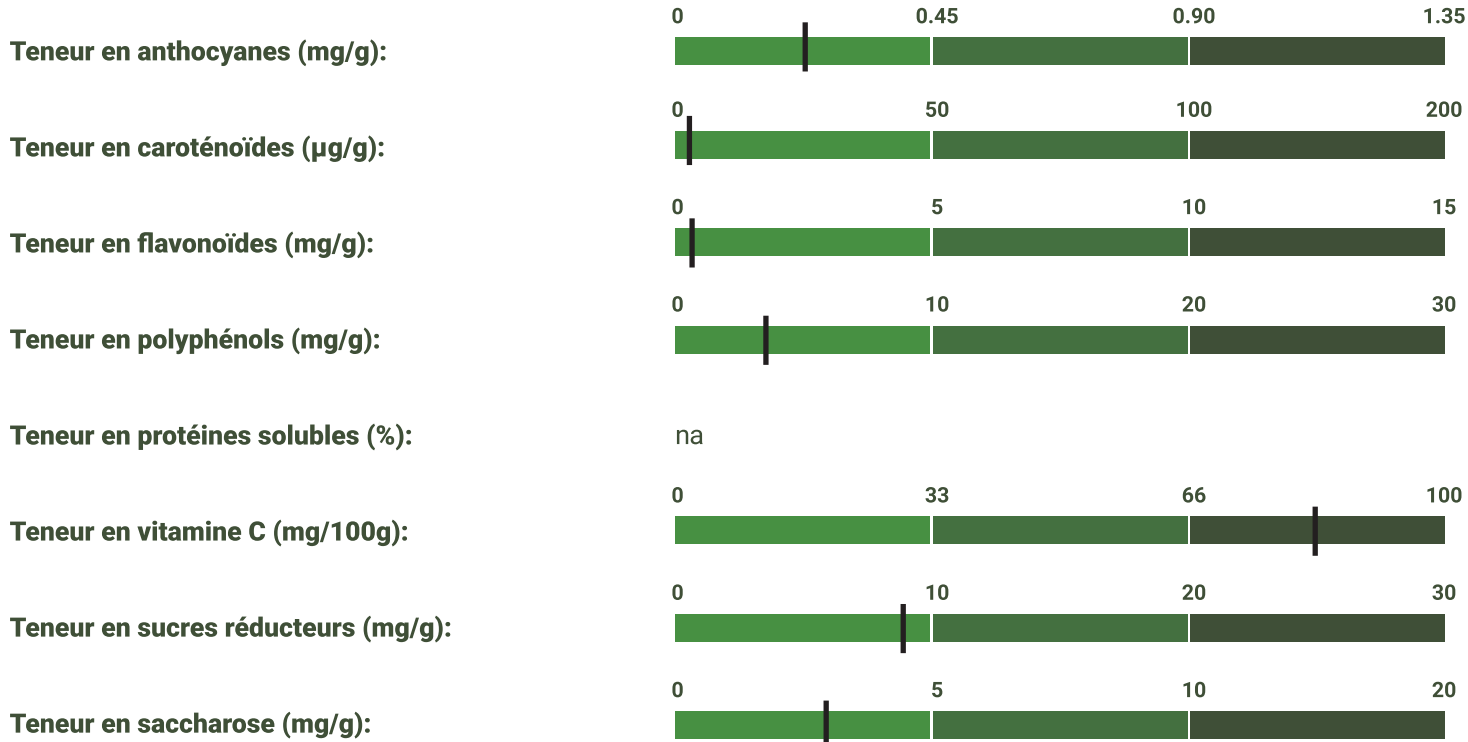
Transformation: confit.



Espèce

Polianthes tuberosa L.

COMPOSANTS NUTRITIONNELS ⁽¹⁾



Composés organiques volatils:

Methyl benzoate (57.3%); Jasmine lactone (14,6%); Methyl salicylate (12.7%) NT (91.8%); OM /7.6%); PP(0.3%); SH(0.2%)

Dérivés non-terpéniques %	Monoterpènes oxygénés%	Phénylpropanoïdes%	Sesquiterpènes oxygénés %
91,8	7,6	0,3	0,2

Espèce

Polianthes tuberosa L.

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 ⁽²⁾			

LÉGENDE:

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

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

1. Copetta A, Marchioni I, Mascarello C, Pistelli La, Cambournac L, Dimita R, Ruffoni B. Accepted. Polianthes tuberosa as edible flower: *in vitro* propagation and nutritional properties. International Journal of Food Engineering
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.