

Espèce

Pelargonium Odoratum

FAMILLE

Geraniaceae.

DESCRIPTION BOTANIQUE

Plante pérenne.

Habitus: plantes herbacées, arbrisseaux ou arbustes.

Tiges: charnue de type herbacée à semi ligneuse.

Feuilles: alternes, lobées, aux bords plus ou moins dentelés, charnues et poilues, parfumées et odorantes.

Fleurs: les fleurs sont réunies en inflorescence, formées de cinq sépales et de cinq pétales inégaux d'une couleur qui passe du blanc au rose selon la variété, jusqu'aux discrètes veinules rougeâtres. Dix étamines connées à la base; cinq ovaires et cinq styles; un réceptacle, pentagone, qui se prolonge en un axe délicat et cinq stigmates; le fruit est un schizocarpe avec cinq loges contenant chacune une graine.



INFORMATION ETHNOBOTANIQUE

Originaire de l'Afrique. Possède des propriétés antiseptique, cicatrisante, tonique, astringente et antidépressive. On extrait des feuilles des huiles essentielles (Iis-Balchin 2003).

COMMERCIALISATION

N'existe pas dans la tradition culinaire européenne.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Goût et parfum différents en fonction de la variété (Ex. pomme, citron, cèdre etc.)

UTILISATION CULINAIRE

En salade, même les feuilles jeunes sont comestibles, ajoute une note de fraîcheur au plat.

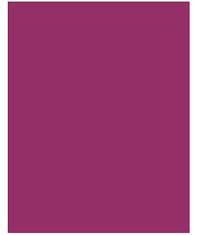
Espèce

Pelargonium Odoratum

INFORMATION GÉNÉRALE

L'espèce est vigoureuse et rustique, supporte aussi bien la chaleur que le froid jusqu'à quelques degrés en dessous de zéro.

Cultivars expérimentés: *Pelargonium odoratum* "Lemon".



PROTOCOLE TECHNIQUE

En climat méditerranéen, en colline, à environ 100 mètres au dessus du niveau de la mer. Se cultive aussi bien en plein air qu'en serre.

Mode de multiplication: par bouture au printemps/été avec 70% en moyenne d'enracinement réussi.

Période de plantation: a enracinement effectué, les boutures se mettent en pots de 14 cm. 4 semaines après, elles peuvent être transplantées dans le pot définitif de 30 cm.

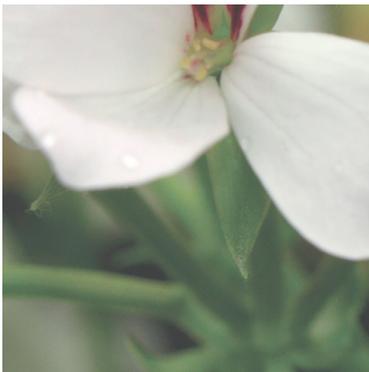
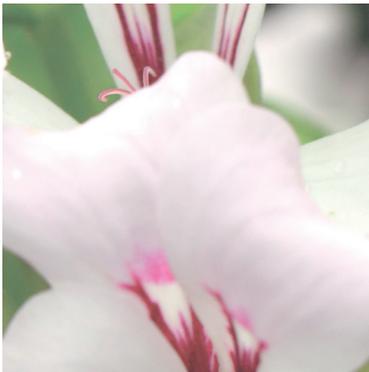
Mode de culture: en pots, aussi bien en serre qu'à l'extérieur bien exposée au soleil.

Densité de plantation: 4 plantes /m².

Entretien de culture: substrat riche et bien drainé. Fertilisations et arrosages constants sont importants pour maintenir un bon niveau de nutrition. En automne, à floraison terminée, élaguer les plantes de façon à garantir un majeur tallage et une plus importante floraison l'année suivante.

Problème phytosanitaire possible: non relevé.

Lutte biologique: non nécessaire.



Espèce

Pelargonium Odoratum

RÉCOLTE

Rendement: plus de 50 inflorescences par plante.

Temps de récolte: 5 g en 20 minutes.

Calendrier de floraison:

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



POST RÉCOLTE

Conditionnement: en barquette.

Conservation: correctement conservés à 4 °C, les fleurs se maintiennent 7 jours.

Séchage: non testé.

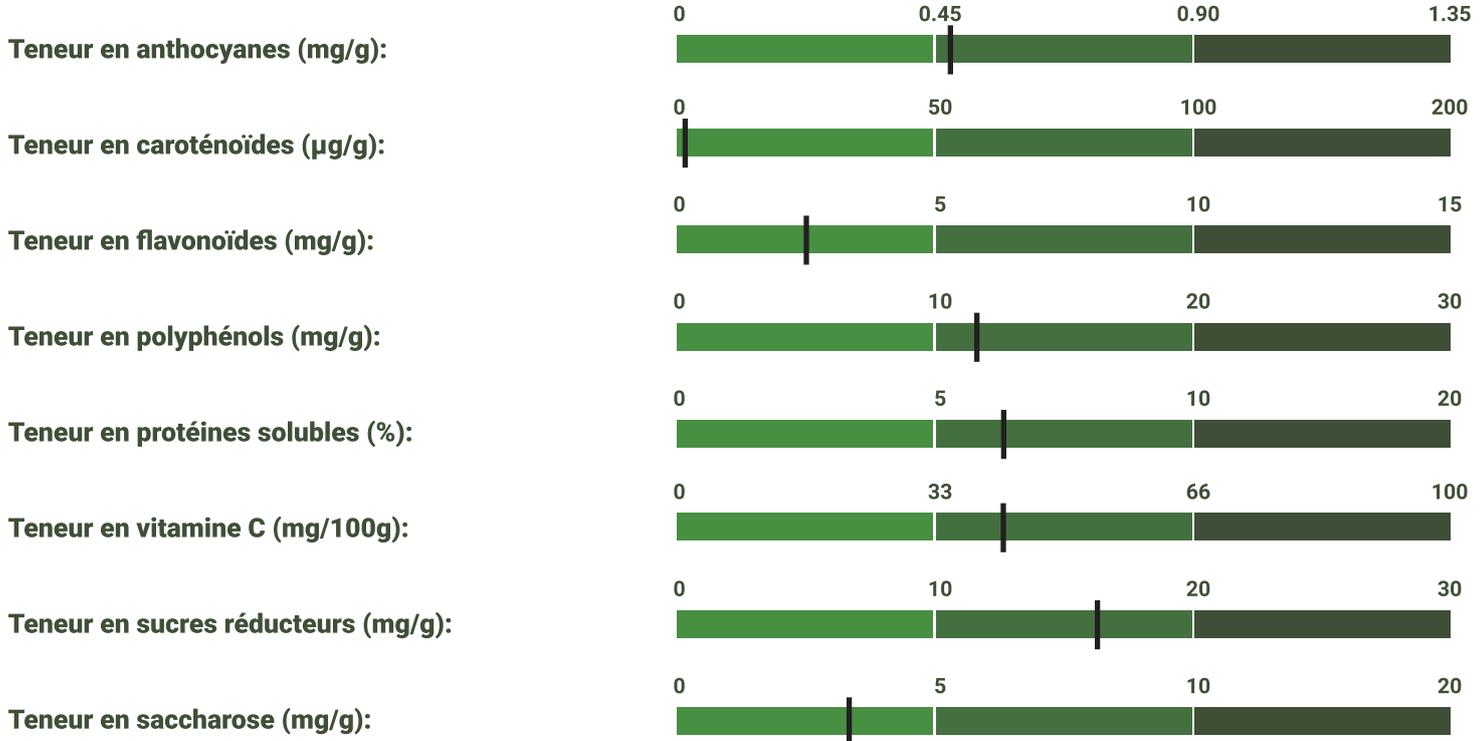
Transformation: non testé.



Espèce

Pelargonium Odoratum

COMPOSANTS NUTRITIONNELS



Composés organiques volatils:

germacrene D (27,03%); β-caryophellene (23,23%); bicyclogermacrene (7,86%)

Hydrocarbures monoterpéniques %	Monoterpènes oxygénés %	Hydrocarbures sesquiterpéniques %	Sesquiterpènes oxygénés %	Autres composés %
6,91 ± 1,50	8,53 ± 1,08	80,71 ± 1,90	edlt	1,92 ± 0,63

Espèce

Pelargonium Odoratum

CARACTÉRISTIQUES HYGIÉNIQUE-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):	5,5·10 ⁴ - valeur adaptée aux normes requises pour les denrées alimentaires fraîches de la gamme IV			
Charge bactérienne totale (UFC/g):	3,7·10 ⁴ - valeur adaptée aux normes requises pour les denrées alimentaires fraîches de la gamme IV			
Bactéries pathogènes (Listeria monocytogenes et Salmonella spp.):	absent			
Analyse toxicologique:	na			
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.