

Espèce

# *Nepeta x Faassenii*

## FAMILLE

Lamiaceae; hybride stérile de *N. racemosa* x *N. nepetella*.

## DESCRIPTION BOTANIQUE

*Camefita suffruticosa*. Plante vivace à tiges ligneuses seulement à la base.

**Habitus:** buissonnant d'une hauteur de 30 à 40 cm et d'une largeur de 50 à 60 cm.

**Tiges:** quadrangulaire et très ramifiée.

**Feuilles:** opposées, ovales, crénelées, crépues, à bord dentelé, riches en trichomes et de couleur gris-vert.

**Fleurs:** portée par des inflorescences rameuses de type thyrsoides qui forment des verticillastres. Chaque fleur est soutenue par des bractéoles. Fleurs hermaphrodites, zygomorphes bilabiées, de couleur lavande ou bleu-violet; calice tubulaire se terminant par des gorges formées par 5 dents pas tout à fait égales, corolle bilabée à lèvre supérieure formée par 2 lobes repliés vers le haut, lèvre inférieure couverte de taches plus foncées, intérieur des gorges toujours plus clair moucheté; quatre étamines fertiles, les deux étamines postérieures plus longues que les étamines antérieures, les anthères sont saillantes; ovaire supère avec 4 ovules, style gynobasique, stigmatte bifide, nectar à la base et autour de l'ovaire.



## INFORMATION ETHNOBOTANIQUE

Plante méditerranéenne, utilisée en infusion ou fraîche, De nombreuses espèces appartenant au genre *Nepeta*, ont une activité antimicrobienne (Zenasni et al., 2008. *Journal of Medicinal Plants Research Vol. 2(5)*, pp. 111-114).

## COMMERCIALISATION

Libre, présente dans la tradition culinaire européenne.

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

L'arôme de la fleur est similaire à celui des feuilles mais plus délicat.

## UTILISATION CULINAIRE

Les fleurs peuvent être consommées fraîches, les feuilles fraîches peuvent être utilisées pour enrichir les salades, les soupes ou les sauces.

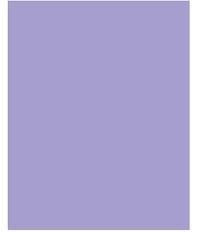
Espèce

# *Nepeta x Faassenii*

## INFORMATION GÉNÉRALE

Espèce rustique qui supporte bien les températures basses et élevées.

**Cultivars expérimentés:** *N. x faassenii* "Six hills giant".



## PROTOCOLE TECHNIQUE

Zone vallonnée à environ 100 mètres au-dessus du niveau de la mer sous un climat méditerranéen, culture en plein air et en serre.

**Mode de multiplication:** le bouturage des tiges, donne un résultat supérieur à 90%.

**Période de plantation:** printemps ou automne de préférence en pleine terre. Repiquer les boutures enracinées dans des pots de 14 cm avec un substrat fertile mais bien drainé et, après 4-6 semaines, dans des pots de 30 cm ou en pleine terre.

**Mode de culture:** en serre et en plein air, la culture en plein air permet d'obtenir plus de fleurs.

**Densité de plantation:** 4-8 g/m<sup>2</sup>.

**Entretien de culture:** ne nécessite pas de soins particuliers, à la fin de l'hiver éliminer les épis secs, les épis fanés pour un développement plus vigoureux de la plante et produire plus de fleurs, éviter l'engorgement et assurer une bonne couverture fertilisante pendant la phase végétative et la floraison.

**Problème phytosanitaire possible:** maladie du blanc, thrips, araignée rouge.

**Lutte biologique:** éviter d'arroser la végétation pour prévenir la maladie du blanc ou traiter au soufre. Surveiller les thrips à l'aide de panneaux chromatotropiques bleus et les contenir à l'aide des limiteurs *Orius laevigatus* ou *Amblyseius cucumeris*. L'araignée rouge peut être contenue avec le limiteur *Phytoseiulus persimilis*.

Espèce

# *Nepeta x Faassenii*

## RÉCOLTE

**Rendement:** production continue de fleurs.

**Temps de récolte:** 5 g en 30'.

**Calendrier de floraison:**

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



## POST RÉCOLTE

**Conditionnement:** plante en pot.

**Conservation:** faible 4-5 jours à 4 °C.

**Séchage:** 2-3 jours à 30 °C.

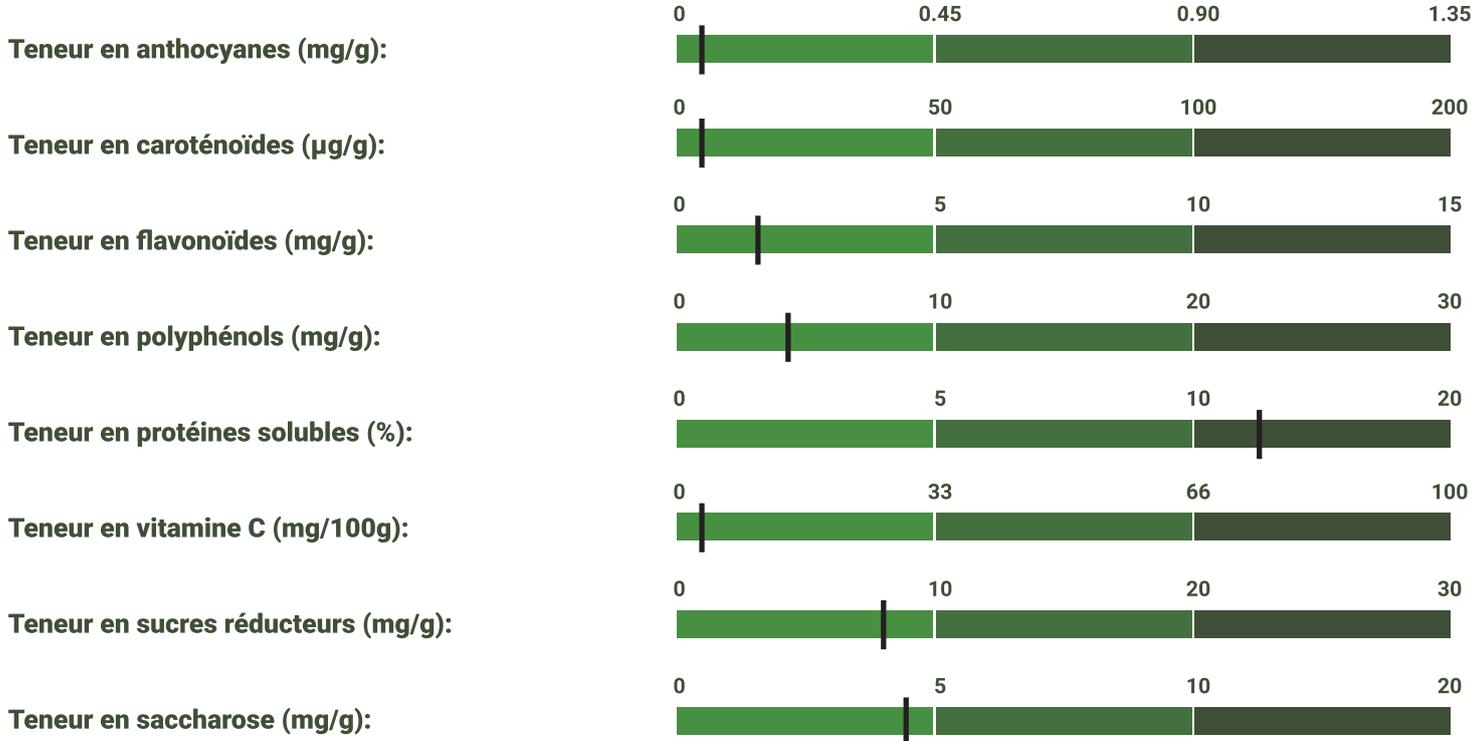
**Transformation:** non testé.



Espèce

# *Nepeta x Faassenii*

## COMPOSANTS NUTRITIONNELS <sup>(1)</sup>



## Composés organiques volatils:

cis-trans-nepetalacone (64.2%); β-caryophyllene (19.0%);germacrene D (8.0%)<sup>(1)</sup>

Hydrocarbures monoterpéniques %	Monoterpènes oxygénés %	Hydrocarbures sesquiterpéniques %	Sesquiterpènes oxygénés %	Autres composés %
2,30 ± 0,28	66,8 ± 1,35	31,3 ± 2,03	edlt	0,2 ± 0,03

## Teneur en métaux traces (µg/g DW): <sup>(2)</sup>

Cd*	Co	Cu	Fe	Mn
edlt	0,116 ± 0,008	9,92 ± 0,75	47,5 ± 1,0	39,8 ± 0,5
Ni	Pb*	Sr	V	Zn
0,81 ± 0,61	0,28 ± 0,10	42,91 ± 0,62	0,049 ± 0,007	45,1 ± 1,5

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

Espèce

# *Nepeta x Faassenii*

## CARACTÉRISTIQUES HYGIÉNIQUE-SANITAIRES

<b>Pouvoir antioxydant (système DPPH, IC<sub>50</sub> mg/mL):</b>	0 haut	50	100	150 bas
				
<b>Pouvoir antioxydant (système ABTS, µmol/g):</b>	na			
<b>Pouvoir antioxydant (système FRAP, mmol Fe<sup>2+</sup>/kg):</b>	na			
<b>Charge fongique (UFC/g):</b>	3,5·10 <sup>1</sup> - valeur adaptée aux normes requises pour les denrées alimentaires fraîches de la gamme IV			
<b>Charge bactérienne totale (UFC/g):</b>	6,8·10 <sup>4</sup> - valeur adaptée aux normes requises pour les denrées alimentaires fraîches de la gamme IV			
<b>Bactéries pathogènes (Listeria monocytogenes et Salmonella spp.):</b>	absent			
<b>Analyse toxicologique:</b>	aucune toxicité de l'extrait sec lyophilisé, détectée par des essais <i>in vitro</i> (protocole n° 17) sur des lignées cellulaires (COS-7)			
<b>Risque d'allergies:</b>	ne figure pas sur la liste des allergènes alimentaires <sup>(3)</sup>			

## 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.