

Espèce

Lavandula angustifolia Mill.

FAMILLE

Lamiaceae.

Le genre *Lavandula* comprend 40 espèces, 78 taxons et hybrides infra-spécifiques, distribuées entre les régions méditerranéennes, l'Afrique du Nord, l'Arabie et l'Inde.

DESCRIPTION BOTANIQUE

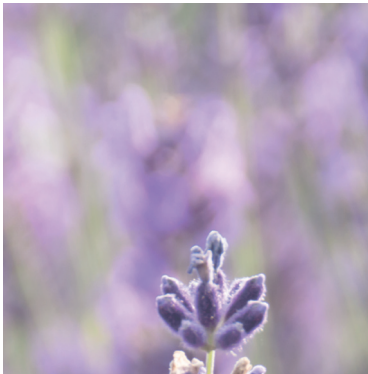
Plante arbustive suffrutescente, pérenne.

Habitus: petit arbuste ligneux.

Tiges: dressée, ligneuse. Hauteur: 50-100 cm.

Feuilles: petites et linéaires, vert tendant au gris argenté.

Fleurs: réunies en inflorescences terminales, comprenant 2 fleurs. Le calice est tubulaire, présente 5 dents. La corolle est pourpre-violacée. Calice et corolle sont tomenteux et abritent les glandes qui secrètent l'essence de lavande.



INFORMATION ETHNOBOTANIQUE

Espèce originaire du bassin méditerranéen et résistante aux basses températures (-15 °C). Possède des propriétés antispasmodiques, sédatives, carminatives, antiseptiques, balsamiques et cicatrisantes (Lim, 2014; Maugini *et al.*, 2006; Corbetta *et al.*, 2001).

COMMERCIALISATION

Libre, déjà présente dans la tradition culinaire européenne.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Les fleurs ont une saveur semblable au parfum de la lavande.

UTILISATION CULINAIRE

Les fleurs sèches sont utilisées pour décorer et aromatiser des préparations aussi bien sucrées que salées. Des fleurs sèches, on extrait de l'huile essentielle qui a de multiples utilisations en industrie alimentaire. Les fleurs peuvent fournir jusqu'à 150kg/ha de miel au goût particulièrement apprécié.

Espèce

Lavandula angustifolia Mill.

INFORMATION GÉNÉRALE

Bien que possédant une bonne résistance aux températures rigides et une bonne capacité de croissance à n'importe quel PH, la lavande préfère des terrains calcaires o neutres, bien drainés et une bonne exposition au soleil: les sols riches en substances organiques entraînent un renforcement de la croissance aux dépens de la production d'huiles essentielles (Lim, 2014).

Cultivars expérimentés: aucune en particulier.



PROTOCOLE TECHNIQUE

En climat continental, à 300 m environ au dessus du niveau de la mer; culture en environnement protégé, sous pellicule transparente.

Mode de multiplication: par semis. Pourcentage de germination: 21% environ.

Période de plantation: été.

Mode de culture: en pot et à l'extérieur.

Densité de plantation: 9 plantes/m².

Entretien de culture: espèce rustique. Suffisant un apport hydrique modéré.

Problème phytosanitaire possible: non relevé.

Lutte biologique: n'est pas nécessaire.

Espèce

Lavandula angustifolia Mill.

RÉCOLTE

Rendement: floraison concentrée au début et nettement inférieure ou absente les mois suivants.

Temps de récolte: printemps-été.

Calendrier de floraison:



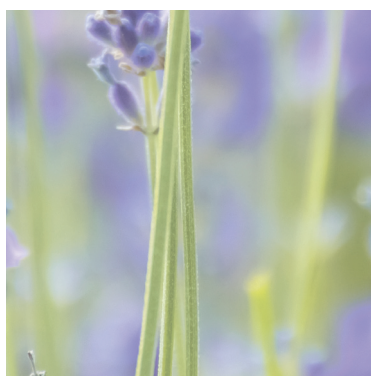
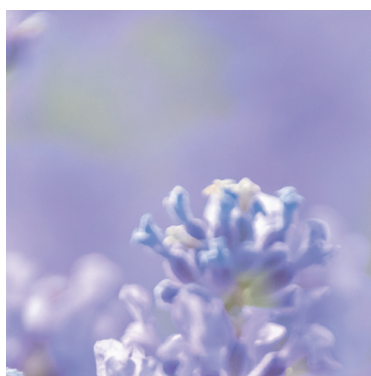
POST RÉCOLTE

Conditionnement: barquette en PP fermée.

Conservation: en frigo, fraîches à 4 °C pendant 9 jours.

Séchage: 45 °C pendant 24 heures.

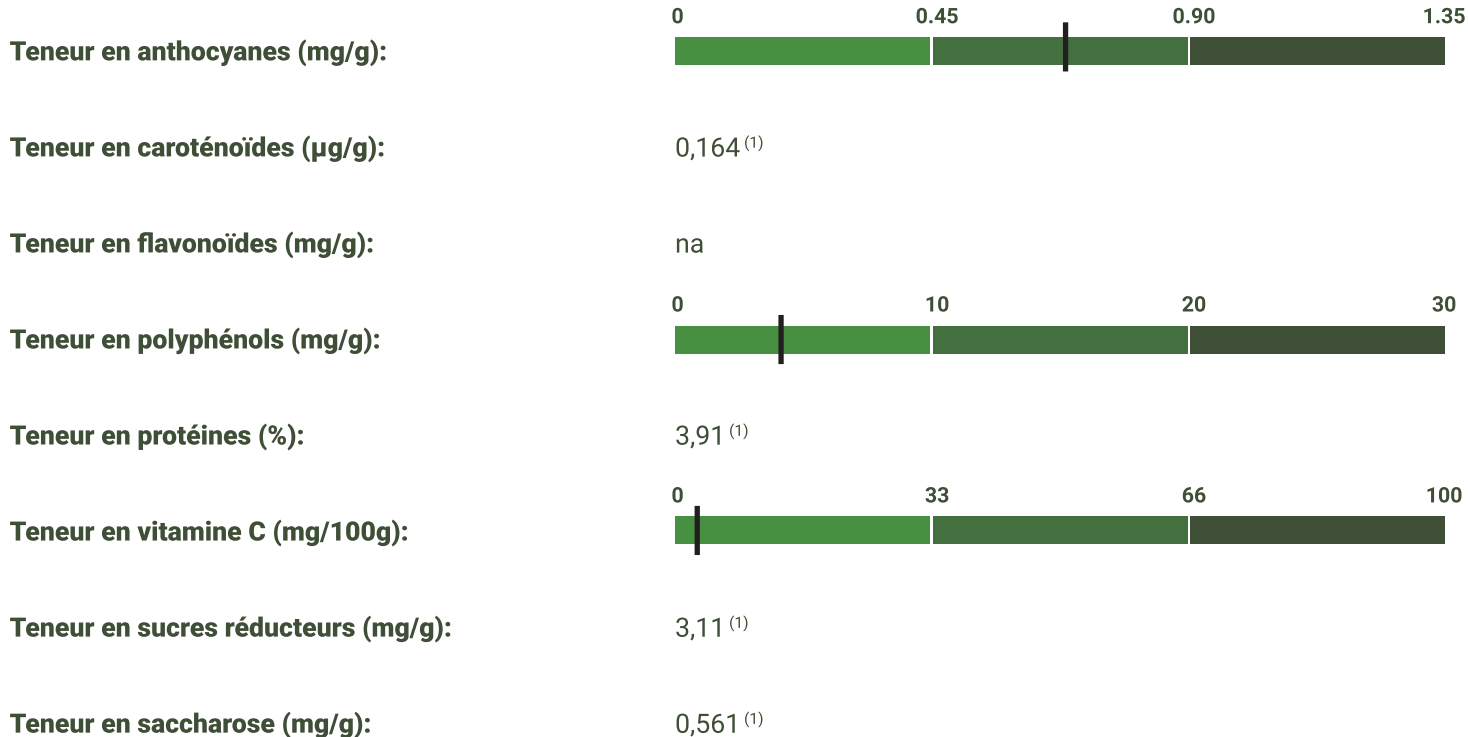
Transformation: Non testé.



Espèce

Lavandula angustifolia Mill.

COMPOSANTS NUTRITIONNELS



Espèce

Lavandula angustifolia Mill.

CARACTÉRISTIQUES HYGIÉNICO-SANITAIRES

Pouvoir antioxydant (système DPPH, µmol/g):	0 haut 50 100 150 bas
Pouvoir antioxydant (système ABTS, µmol/g):	0 20 40 60
Pouvoir antioxydant (système FRAP, mmol Fe²⁺/kg):	0 100 200 300
Charge fongique (UFC/g):	4,4·10 ³ - valeur adaptée aux normes requises pour les denrées alimentaires fraîches de la gamme IV
Charge bactérienne totale (UFC/g):	1,5·10 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 ⁽²⁾

LÉGENDE:

na: non analysé

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

1. Grzesczuk M, Stefaniak A, Pachlowska A (2016) Biological value of various edible flower species. Acta Sci. Pol. Hortorum Cultus 15(2):109-119
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.