

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.

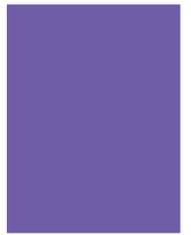
Espèce

# *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/m<sup>2</sup>.

**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:



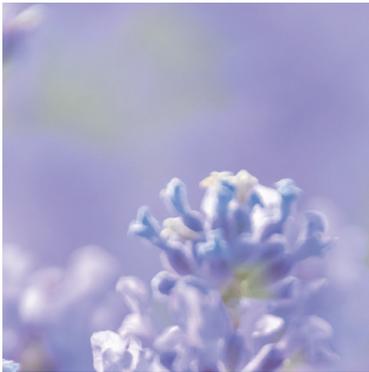
## POST RÉCOLTE

**Conditionnement:** barquette en PP fermée.

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

**Séchage:** 45 °C pendant 24 heures.

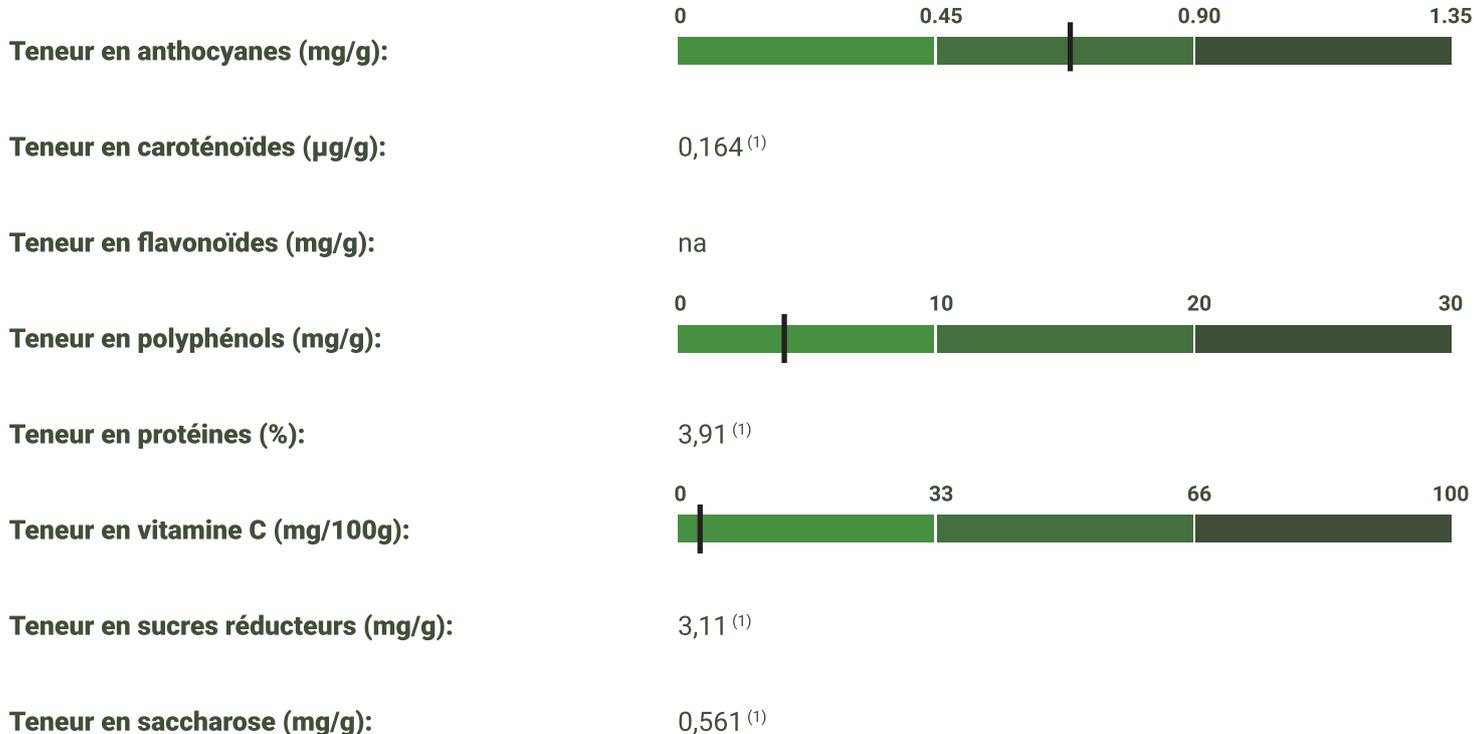
**Transformation:** Non testé.



Espèce

# Lavandula angustifolia Mill.

## COMPOSANTS NUTRITIONNELS



Espèce

# Lavandula angustifolia Mill.

## CARACTÉRISTIQUES HYGIÉNICO-SANITAIRES

**Pouvoir antioxydant (système DPPH, µmol/g):**



**Pouvoir antioxydant (système ABTS, µmol/g):**



**Pouvoir antioxydant (système FRAP, mmol Fe<sup>2+</sup>/kg):**



**Charge fongique (UFC/g):**

4,4·10<sup>3</sup> - valeur adaptée aux normes requises pour les denrées alimentaires fraîches de la gamme IV

**Charge bactérienne totale (UFC/g):**

1,5·10<sup>4</sup> - 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 <sup>(2)</sup>

## 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.