

Espèce

# *Hemerocallis fulva* L.

## FAMILLE

Asphodelaceae.

## DESCRIPTION BOTANIQUE

**Habitus:** plante herbacée vivace, rhizome aux bulbilles fusiformes souterrains et racines fasciculées.

**Tiges:** pédoncule inflorescentiel dressé, glabre et tubulaire de 30 à 100 cm de long selon la variété.

**Feuilles:** basales rubanées, linéaires, de 50 à 80 cm de long formant une touffe dense.

**Fleurs:** panicule rameuse avec peu de fleurs. Fleur actinomorphe de 8 à 15 cm de hauteur, pédonculée, dialypétale, périgone de 6 tépales (jaunes ou oranges selon les variétés) avec nervures réticulées; 6 étamines courbes à filet orange et anthère jaune; ovaire supère tricarpellé avec stigmate courbe qui entraîne la formation d'une capsule ovoïde à trois cellules.



## INFORMATION ETHNOBOTANIQUE

D'origine orientale, les *Hemerocallis* se sont naturalisées en Méditerranée en colonisant les zones rudérales. Plusieurs hybrides et variétés ont été créés, différents par la dimension de la plante et de la fleur, et de la couleur des fleurs.

## COMMERCIALISATION

Non présente dans la tradition culinaire européenne.

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Les tépales d'*Hemerocallis* ont un goût et un croquant similaires à ceux de la salade d'hiver.

## UTILISATION CULINAIRE

Les tépales peuvent être consommés frais en salade, marinés dans l'eau et le vinaigre.

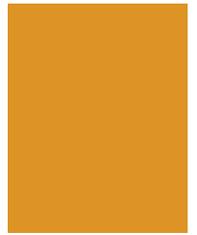
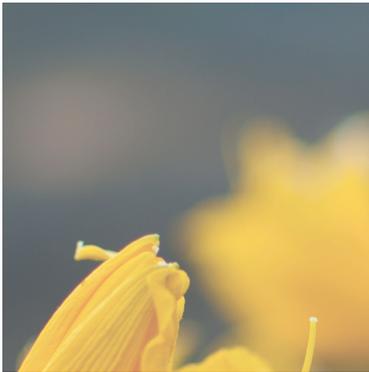
Espèce

# *Hemerocallis fulva* L.

## INFORMATION GÉNÉRALE

L'espèce est rustique et s'adapte à de nombreux milieux. Sans feuilles en hiver.

**Cultivars expérimentés:** *H. fulva* (fleur de couleur orange); *H. fulva* var Buttercup Palace (fleur jaune).



## PROTOCOLE TECHNIQUE

Les plantes ont été cultivées dans une région vallonnée à environ 100 mètres au-dessus du niveau de la mer, sous un climat méditerranéen; la culture a été effectuée en milieu extérieur et en serre.

**Mode de multiplication:** par semis ou divisions de rhizome. Les plantes obtenues à partir de semences mettent trois ans à fleurir; celles obtenues à partir de la division des rhizomes fleurissent l'année d'après. Placer les graines dans de l'eau à température ambiante pendant 24 heures avant l'ensemencement et, une fois semées, bien les couvrir de sable.

**Période de plantation:** la division des rhizomes se fait à l'automne. L'ensemencement se fait à la fin de l'hiver, après 6 semaines environ, les plantules peuvent être repiquées dans des bacs alvéolés; après 4-6 semaines, elles peuvent être transférées dans des pots de 10 cm de diamètre.

**Mode de culture:** en pot ou en pleine terre, en serre ou en extérieur, à la lumière ou à l'ombre.

**Densité de plantation:** 15 plantes/m<sup>2</sup> à l'état adulte, 80 plantes/m<sup>2</sup> en pots de 10 cm.

**Entretien de culture:** espèces rustiques, éviter l'irrigation excessive; fournir au substrat un matériau drainant pour éviter la stagnation de l'eau. Fertiliser avec un complexe ternaire 15-5-25 de février jusqu'à la fin de la floraison.

**Problème phytosanitaire possible:** pourriture basale, taches foliaires, thrips.

**Lutte biologique:** pourriture basale. Les thrips peuvent être surveillés à l'aide de pièges chromotropiques bleus et contenus à l'aide de limiteurs, tels que *Orius laevigatus* ou *Amblyseius cucumeris*.

Espèce

# *Hemerocallis fulva* L.

## RÉCOLTE

**Rendement:** 10/15 fleurs par tige florale, floraison scalaire.

**Temps de récolte:** avec 5/6 fleurs on obtient environ 20 g.

## Calendrier de floraison:

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



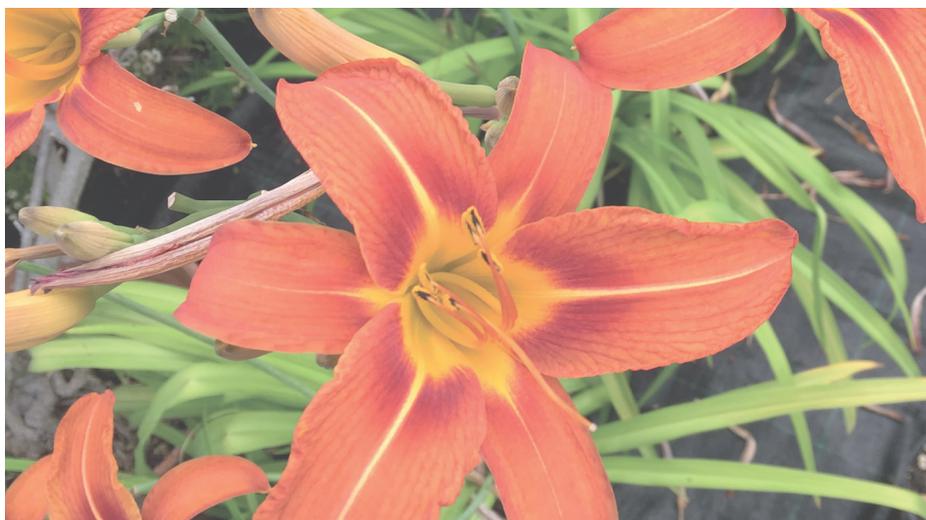
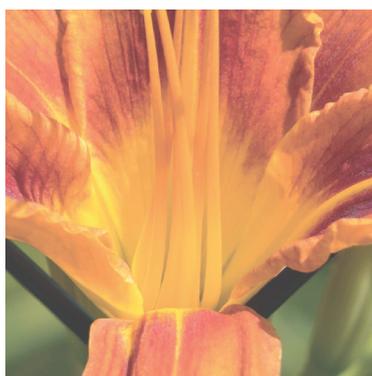
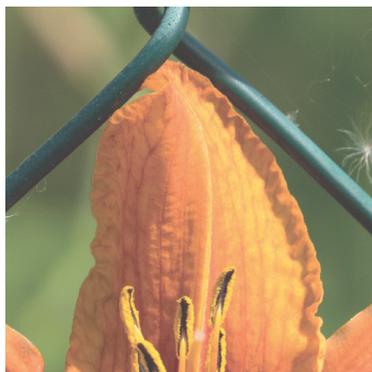
## POST RÉCOLTE

**Conditionnement:** en bac.

**Conservation:** correctement maintenues à 4 °C, les fleurs se conservent pendant 7 jours.

**Séchage:** non testé.

**Transformation:** non testé.



Espèce

# *Hemerocallis fulva* L.

## COMPOSANTS NUTRITIONNELS

Teneur en anthocyanes (mg/g): na

Teneur en caroténoïdes (µg/g): na

Teneur en flavonoïdes (mg/g): na

Teneur en polyphénols (mg/g): na

Teneur en protéines (%): na

Teneur en vitamine C (mg/100g): na

Teneur en sucres réducteurs (mg/g): na

Teneur en saccharose (mg/g): na

Composés organiques volatils: trans-β-Ocimene (84.1%); Benzyl nitrile (11.0%); β-Terpinene (2.6%)

Hydrocarbures monoterpéniques %	Monoterpènes oxygénés %	Hydrocarbures sesquiterpéniques %	Sesquiterpènes oxygénés %	Autres composés %
86,7	edlt	edlt	edlt	13,3

Teneur en métaux traces (µg/g DW): <sup>(1)</sup>

<b>Cd*</b>	<b>Co</b>	<b>Cu</b>	<b>Fe</b>	<b>Mn</b>
edlt	edlt	5,11 ± 0,57	18,8 ± 2,6	13,1 ± 0,6
<b>Ni</b>	<b>Pb*</b>	<b>Sr</b>	<b>V</b>	<b>Zn</b>
3,61 ± 0,53	0,25 ± 0,18	5,66 ± 0,69	0,042 ± 0,025	30,3 ± 1,9

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

Espèce

# *Hemerocallis fulva* L.

## CARACTÉRISTIQUES HYGIÉNICO-SANITAIRES

<b>Pouvoir antioxydant (système DPPH, mmol TE g<sup>-1</sup> DW):</b>	na
<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>	4,7·10 <sup>1</sup> - valeur adaptée aux normes requises pour les denrées alimentaires fraîches de la gamme IV
<b>Charge bactérienne totale (UFC/g):</b>	3,5·10 <sup>5</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>	toxicité minimale de l'extrait sec lyophilisé (uniquement à la concentration de 1mg/ml - maximale testée 1mg/ml; IC50 > 1mg/ml), détectée par des essais in vitro (protocole n° 17) sur des lignées cellulaires (COS-7)
<b>Risque d'allergies:</b>	ne figure pas sur la liste des allergènes alimentaires <sup>(4)</sup>

## LÉGENDE:

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

## RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

1. 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
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.