

Espèce

Fuchsia L.

FAMILLE

Onagraceae.

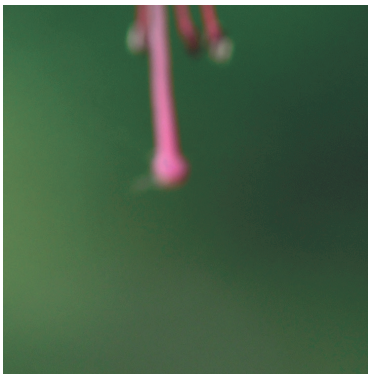
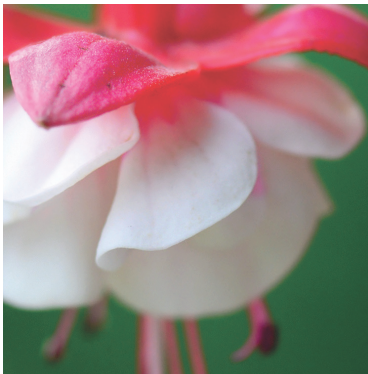
On compte plus d'une centaine d'espèces du genre *Fuchsia*.

DESCRIPTION BOTANIQUE

Plante pérenne, arbustive, port buissonnant.

Habitus: arbrisseau.**Tiges:** érigées et retombantes.**Feuilles:** caduques, opposées, entières, dentées, à pétiole.

Fleurs: tubulaires, pendantes, solitaires ou en corymbes multiflores. En forme de cloches sont souvent bicolores avec corolle et calice d'un coloris différent: blanc, rose, fuchsia, rouge, bleu-mauve, violet. Etamines souvent plus longues que les pétales.



INFORMATION ETHNOBOTANIQUE

Les fuchsias sont originaires d'Amérique du Sud et Centrale. De nombreuses variétés sont cultivées comme plantes d'ornement pour leurs fleurs très élégantes et décoratives. Le nom du genre *Fuchsia* a été dédié au botaniste Leonhart Fuchs de la part de Charles Plumier, qui avait découvert ces plantes à la fin du XVIIe siècle à Saint-Domingue.

COMMERCIALISATION

Non présente dans la tradition culinaire européenne.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Goût légèrement amer, presque neutre, rappelant le radis.

UTILISATION CULINAIRE

Les fleurs et fruits sont comestibles.

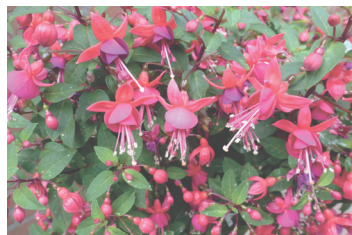
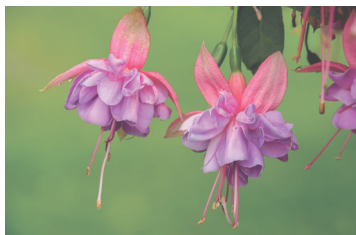
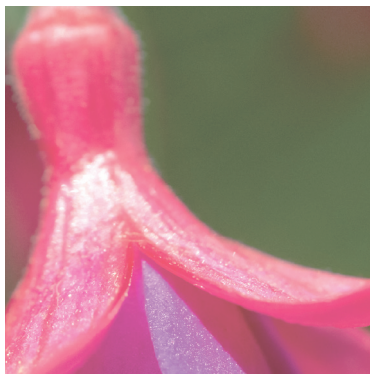
Espèce

Fuchsia L.

INFORMATION GÉNÉRALE

Le fuchsia aime un sol frais et bien drainé. Exposition à l'ombre ou à mi-ombre. Les fuchsias sont très rustiques, résistant à des températures de -15 °C.

Cultivars expérimentés: *Fuchsia* "Lady Thumb" (fuchsia et blanc), *Fuchsia* "Paula Jane" (fuchsia et rose) et *Fuchsia* "Winston Churchill" (fuchsia et violet).



PROTOCOLE TECHNIQUE

En région méditerranéenne, sous abri, au niveau de la mer.

Mode de multiplication: bouture.

Période de plantation: printemps.

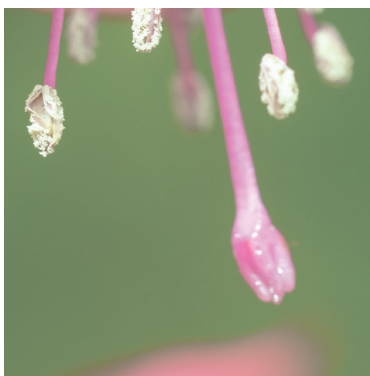
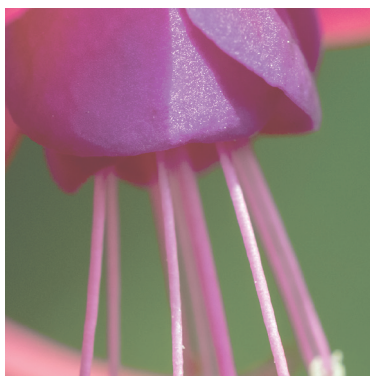
Mode de culture: pleine terre sous serre, culture hors sol possible.

Densité de plantation: 25 plantes/m².

Entretien de culture: arrosage et fertilisation modérée. Rabattage fin automne.

Problème phytosanitaire possible: cochenille, aleurodes et pucerons.

Lutte biologique: prédateurs des aleurodes (*Macrolophus caliginosus*, *Coenosia attenuata*, *Delphastus pusillus*, *Dicyphus sp.*), prédateurs des pucerons (*Aphidoletes sp.*, *Scymnus sp.*, *Syrphes*, *Chrysoperla carnea*) et parasitoïde (*Praon sp.*).



Espèce

Fuchsia L.

RÉCOLTE

Rendement: non relevé.

Temps de récolte: non évalué.

Calendrier de floraison:



POST RÉCOLTE

Conditionnement : En fonction de la taille de la fleur.

"Lady Thumb": 6-8 fleurs en petites barquettes (150 g) et 10-15 fleurs en barquettes moyenne (375 g);

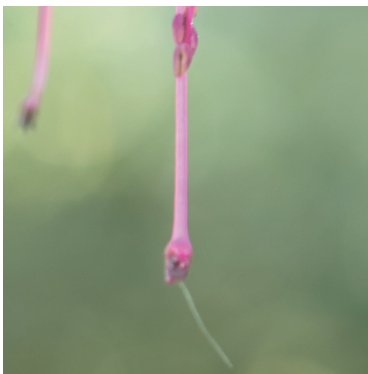
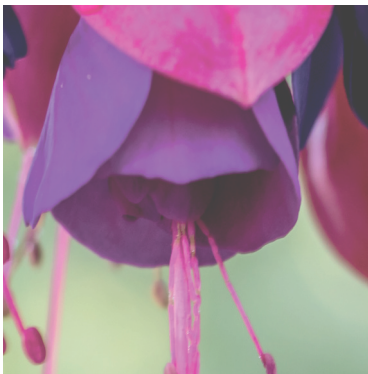
"Paula Jane": 5 fleurs en barquettes moyenne (375 g) et 10 fleurs en grandes barquettes (750 g);

"Winston Churchill": 5 fleurs en barquettes moyenne (375 g) et 8 fleurs en très grandes barquettes (750 g).

Conservation: 7 jours à 5 °C.

Séchage: non testé.

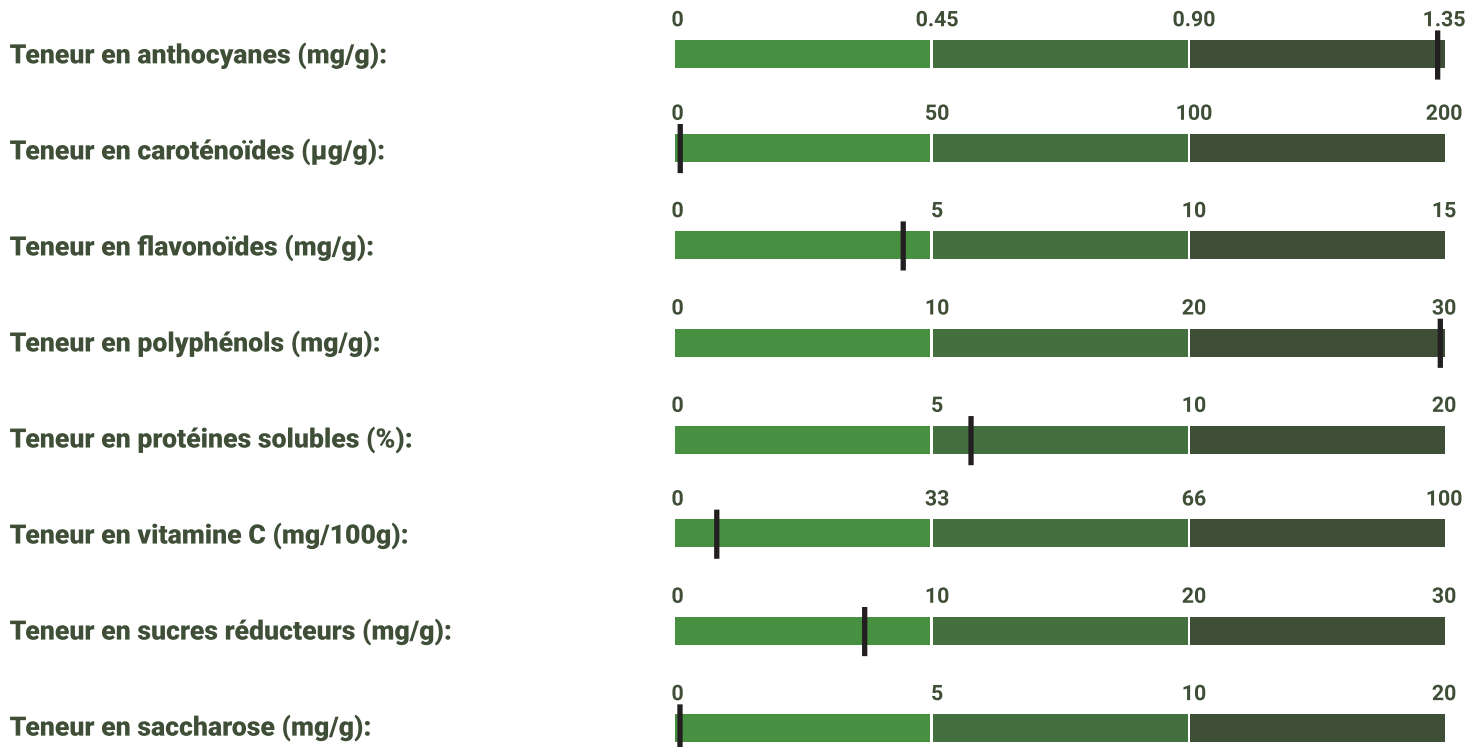
Transformation: confiture.



Espèce

Fuchsia L.

COMPOSANTS NUTRITIONNELS



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

Cd*	Co	Cu	Fe	Mn
edlt	edlt	5,21 ± 0,18	54,6 ± 2,3	11,3 ± 0,4
Ni	Pb*	Sr	V	Zn
0,26 ± 0,17	0,17 ± 0,15	28,50 ± 1,80	0,074 ± 0,058	22,6 ± 0,5

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

Espèce

Fuchsia L.

CARACTÉRISTIQUES HYGIÉNICO-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):	9,0·10 ¹ - valeur adaptée aux normes requises pour les denrées alimentaires fraîches de la gamme IV			
Charge bactérienne totale (UFC/g):	4,7·10 ⁵ - valeur adaptée aux normes requises pour les denrées alimentaires fraîches de la gamme IV			
Bactéries pathogènes (Listeria monocytogenes et Salmonella spp.):	absent			
Analyse toxicologique:	significative toxicité de l'extrait sec lyophilisé (IC50 estimée autour de 100µg/ml e 1mg/ml; concentration maximale testée de 1mg/ml), détectée par des test <i>in vitro</i> (protocole n° 17) sur des lignées cellulaires (COS-7 et HepG2)			
Risque d'allergies:	ne figure pas sur la liste des allergènes alimentaires ⁽²⁾			

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.