

Espèce

# *Centaurea cyanus* L.

## FAMILLE

Astéracée.

Le genre *Centaurea* comprend plus de 600 espèces au monde, essentiellement distribuées dans les régions méditerranéennes et dans le sud-ouest asiatique.

## DESCRIPTION BOTANIQUE

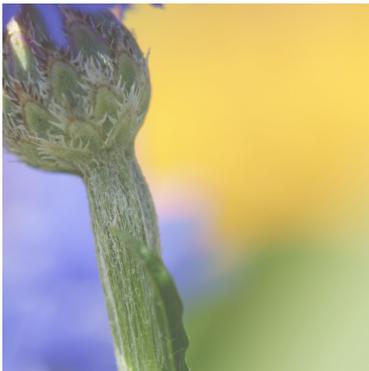
Plante herbacée, annuelle (rarement bisannuelle). Hauteur : 20-80 cm environ.

**Habitus:** plante herbacée annuelle.

**Tiges:** dressée (d'une position initialement horizontale à la base, se penche jusqu'à arriver en position plus ou moins verticale), flasque, velue et largement ramifiée.

**Feuilles:** linéaires-lancéolées à linéaires, pointues, pour la plupart entières, à trois nervures, de 3-8 à 20-70 mm.

**Fleurs:** capitule di 2-3 cm de diamètre sur des pédoncules aphyllés (sans feuilles) allongés et dressés. L'involucre est piriforme, de 5-10 cm de diamètre avec des écailles souvent rougies aux appendices brunes étroites (0,3mm) qui portent des cils argentés d'environ 1 mm. Les pétales sont azur-violet, de 16 mm de dimension.



## INFORMATION ETHNOBOTANIQUE

Vraisemblablement son origine est moyen-orientale (côtes asiatiques). Dans nos régions, cette plante est sûrement arrivée en époque préromaine avec les cultures de céréales et à partir de ce moment-là, elle commence à faire partie de notre flore (pour ce motif, considérée comme une espèce archéophyte). Les fleurs sont utilisées dans la médecine traditionnelle depuis longtemps; en Europe, par exemple, on les utilisait dans le traitement des inflammations oculaires mineures, en particulier comme lavages anti-inflammatoires pour soigner les conjonctivites, les yeux fatigués ou enflés (Lim, 2014). L'infusion était également utilisée dans le traitement de la goutte, de la constipation, des problèmes rénaux, comme calmant des troubles nerveux, comme tonique amer et stimulant pour le foie puisqu'elle améliore la digestion et la résistance aux infections.

## COMMERCIALISATION

Libre, déjà présente dans la tradition culinaire européenne.

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Les pétales sont décoratifs et n'ont aucun goût.

## UTILISATION CULINAIRE

Cuites ou crues comme des légumes verts ou bien utilisées comme garnitures (Facciola, 1990; Brown, 1995; Rop *et al.*, 2012). Des fleurs, on obtient un colorant alimentaire. Les jeunes pousses sont elles -aussi comestibles (Chiej, 1984).

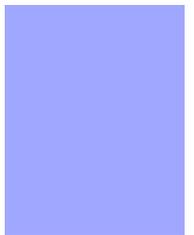
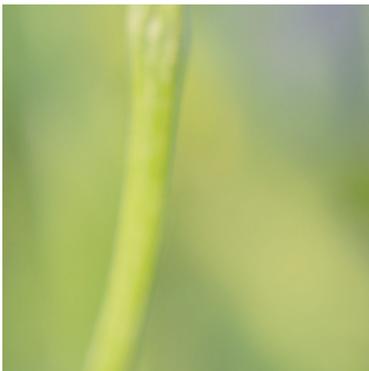
Espèce

# *Centaurea cyanus* L.

## INFORMATION GÉNÉRALE

Dans toute l'Italie et sur tout le territoire alpin. En ce qui concerne la distribution en fonction de l'altitude, on la trouve spontanée dans les régions subalpines, montagnardes et collinaires. Plante qui se cultive aisément vu la facilité avec laquelle elle s'adapte à terrains et sécheresse. Malgré tout, préfère un substrat calcaire; des terrains semi-légers et bien drainés sont indiqués, comme une bonne exposition ou une mi-ombre. Ne demande pas d'apports hydriques et de fertilisants particuliers mais une irrigation suffisante est tout de même conseillée pour maintenir une bonne production (Aeschmann *et al.*, 2004; 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:** propagation par semis. Pourcentage de germination: 42% environ.

**Période de plantation:** par semis en place.

**Mode de culture:** en pot, à l'extérieur.

**Densité de plantation:** 10 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

# *Centaurea cyanus* L.

## RÉCOLTE

**Rendement:** plante à plusieurs floraisons: toutes les fleurs de l'inflorescence ne fleurissent pas toutes au même moment.

**Temps de récolte:** fin du printemps.

**Calendrier de floraison:**

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



## POST RÉCOLTE

**Conditionnement:** barquette en PP fermée.

**Conservation:** en frigo, fraîches à 4 °C pendant 10 jours.

**Séchage:** 45 °C pendant 24 heures.

**Transformation:** non testé.



Espèce

# *Centaurea cyanus* L.

## COMPOSANTS NUTRITIONNELS

Contenuto di antociani (mg/g):



Teneur en caroténoïdes (mg/100g):

4,8 ± 0,2<sup>(1)</sup>

Teneur en flavonoïdes (mg/g):

na

Teneur en polyphénols (mg/g):



Teneur en protéines solubles (g/100g):

1,66 ± 0,24<sup>(1)</sup>

Teneur en vitamine C (mg/100g):



Teneur en sucres réducteurs (g/100g):

10,73 ± 0,86<sup>(1)</sup>

Teneur en saccharose (g/100g):

1,18 ± 0,45<sup>(1)</sup>

Espèce

# Centaurea cyanus L.

## CARACTÉRISTIQUES HYGIÉNICO-SANITAIRES

<b>Pouvoir antioxydant (système DPPH, µmol/g):</b>	0 haut	50	100	150 bas
<b>Pouvoir antioxydant (système ABTS, µmol/g):</b>	0	20	40	60
<b>Pouvoir antioxydant (système FRAP, mmol Fe<sup>2+</sup>/kg):</b>	0	100	200	300
<b>Charge fongique (UFC/g):</b>	na			
<b>Bactéries pathogènes (UFC/g):</b>	na			
<b>Batteri patogeni (Listeria monocytogenes et Salmonella spp.):</b>	na			
<b>Analyse toxicologique :</b>	na			
<b>Risque d'allergies:</b>	ne figure pas sur la liste des allergènes alimentaires <sup>(2)</sup>			

## LÉGENDE:

na: non analysé

## RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

1. Fernandes L, Pereira JA, Saraiva JA, Ramalhosa E, Casal S (2019) Phytochemical characterization of *Borago officinalis* L. and *Centaurea cyanus* L. during flower development Food Research International 123:771–778
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.