

Espèce

Bellis perennis L.

FAMILLE

Asteraceae.

Le genre *Bellis* comprend de 8 à 14 espèces, répandues surtout entre Europe et régions méditerranéennes limitrophes.

DESCRIPTION BOTANIQUE

Plante herbacée pérenne. Hauteur: de 5 à 15 cm.

Habitus: plante herbacée pérenne.

Tiges: courte et rhizomateuse.

Feuilles: absentes sur la tige mais insérées directement sur le rhizome formant une rosette basale; bord dentelé et crénelé.

Fleurs: capitules apicaux isolés, de petites dimensions (2 cm), constitués de fleurs tubuleuses, jaunes, au centre, et de fleurs périphériques rayonnantes ligulés, blanches, qui passent souvent du rose clair au rose plus soutenu de l'intérieur vers l'extérieur. Les fleurs ligulées se referment pendant la nuit.



INFORMATION ETHNOBOTANIQUE

Originaire de l'Europe du Nord, Centrale et Occidentale et du territoire asiatique. Introduite en Amérique du Nord et en Nouvelle Zélande. Possède des propriétés expectorantes, diurétiques, laxatives, antispasmodiques, antidépressives et anti-inflammatoires (Maugini *et al.*, 2006; Lim, 2014 ; Grzeszczul *et al.*, 2016).

COMMERCIALISATION

Libre, déjà présente dans la tradition culinaire européenne.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Les pétales sont décoratifs et n'ont aucun goût.

UTILISATION CULINAIRE

Les feuilles, au goût légèrement amer, peuvent être utilisées comme herbes aromatiques ou réaliser des salades. Les fleurs, comme garniture pour salades et soupes; conservées dans du vinaigre, elles peuvent substituer les câpres (Hedrick, 1972; Facciola, 1990; Lauderdale et Evans, 1999; Newman et O'Connor, 2009).

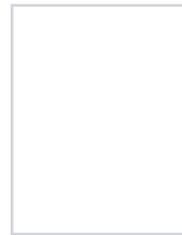
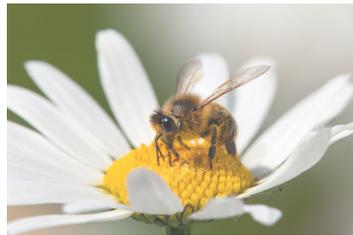
Espèce

Bellis perennis L.

INFORMATION GÉNÉRALE

Commune dans prairies ou pâturages. Préfère le plein soleil ou des endroits ensoleillés, en sols riches de substances organiques, fertiles et bien drainés (Lim, 2014).

Cultivars expérimentés: aucune en particulier.



PROTOCOLE TECHNIQUE

Plantes cultivées dans des régions au 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: environ 25%.

Période de plantation: fin du printemps.

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

Densité de plantation: 30 plantes/m².

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

Problème phytosanitaire possible: non relevé.

Lutte biologique: n'est pas nécessaire.



Espèce

Bellis perennis L.

RÉCOLTE

Rendement: plante à plusieurs floraisons; une fleur sur chaque hampe florale.

Temps de récolte: printemps-été.

Calendrier de floraison:



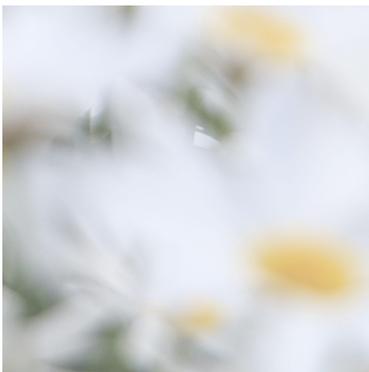
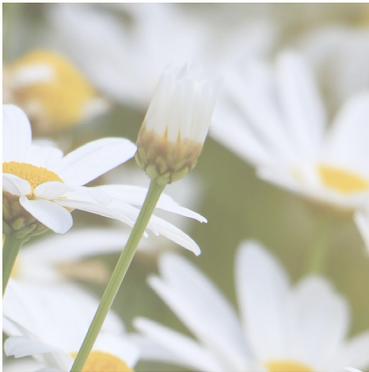
POST RÉCOLTE

Conditionnement: barquette en PP fermée.

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

Séchage: 45 °C pendant 24 heures.

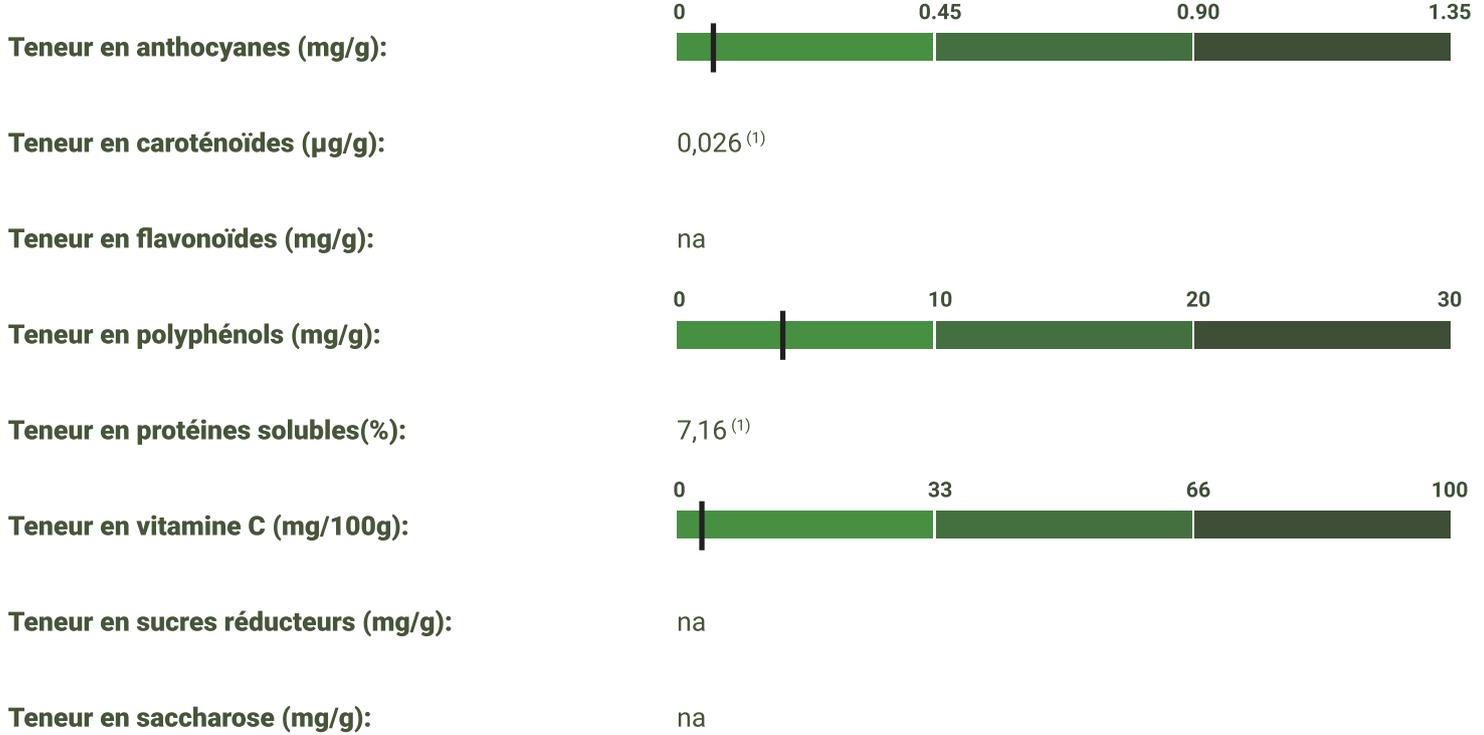
Transformation: non testé.



Espèce

Bellis perennis L.

COMPOSANTS NUTRITIONNELS



Espèce

Bellis perennis L.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

Pouvoir antioxydant (système DPPH, IC₅₀ mg/mL):	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):	na			
Charge bactérienne totale (UFC/g):	na			
Bactéries pathogènes (Listeria monocytogenes et Salmonella spp.):	na			
Analyse toxicologique:	na			
Risque d'allergies:	ne figure pas sur la liste des allergènes alimentaires ⁽²⁾			

LÉGENDE:

na: non analysé

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

1. Grzeczuk 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.