

Espèce

Allium ursinum L.

FAMILLE

Amaryllidaceae.

Le genre *Allium* L. comprend plus de 800 espèces, distribuées dans l'Hémisphère septentrional, en régions tempérées et boréales.

DESCRIPTION BOTANIQUE

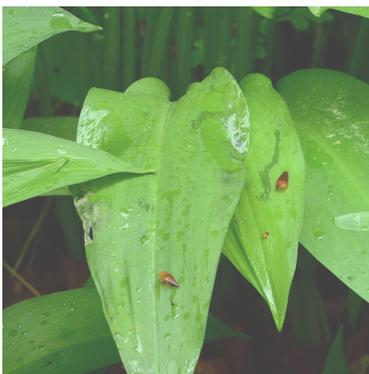
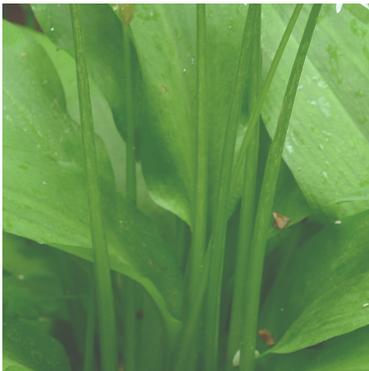
Plante bulbeuse pluriannuelle. Le bulbe est mince, oblong et entouré de tuniques internes blanchâtres. Hauteur 20-40 cm.

Habitus: géophyte bulbeuse.

Tiges: fistuleuse avec une hampe entourée de gaines.

Feuilles: d'habitude 2 plus rarement une seule, de 3-6 cm x 11-16 cm. La lame a des poils mous orientés vers le bas, vert brillant ; dégagent une odeur d'ail caractéristique.

Fleurs: réunies en inflorescences terminales d'environ 4 cm, constituées de 6-20 fleurs en disposition ombelliforme. Chaque fleur est formée de 6 tépales blancs, séparés, lancéolés et de 10 mm environ de long.



INFORMATION ETHNOBOTANIQUE

Répandue dans une grande partie de l'Europe, au Caucase oriental et en Asie occidentale (Oborny *et al.*, 2011). A un effet cardio-protecteur, et des propriétés anti- oxydantes, anti-inflammatoires et antifongiques.

COMMERCIALISATION

Libre, déjà présente dans la tradition culinaire européenne.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Les fleurs ont un forte odeur et saveur d'ail.

UTILISATION CULINAIRE

On peut utiliser les bulbes à la place du plus commun *Allium Sativum*. Les feuilles se consomment aussi bien cuites que crues et donne une agréable touche de saveur aux salades, aux soupes, aux pâtes, aux raviolis et aux fromages. (Sebolewska *et al.*, 2015; Sendl, 1995).

Espèce

Allium ursinum L.

INFORMATION GÉNÉRALE

Habitat naturel en plaines et en montagnes jusqu'au niveau des forêts à feuilles caduques. Préfère l'ombre et se trouve principalement dans les fonds humides des gorges et près des sources au milieu des hêtres (Janeczko e Sobolewska, 1995; Fijaakowski e Chojnacka-Fijaakowska, 2009; Zaauski *et al.*, 2009).

Cultivars expérimentés: aucune en particulier.



PROTOCOLE TECHNIQUE

Les plantes sont 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. Possible aussi grâce à la division des bulbes.

Période de plantation: été.

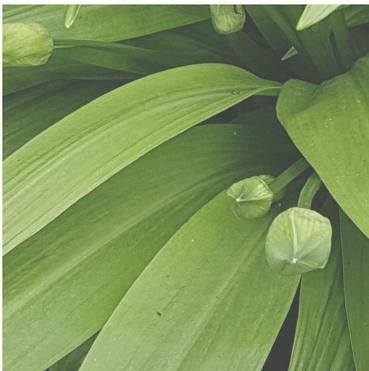
Mode de culture: en pot, à l'extérieur.

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

Allium ursinum L.

RÉCOLTE

Rendement: nombre de fleurs variable sur chaque hampe florale.

Temps de récolte: mai-juin.

Calendrier de floraison:

JANV FÉVR MARS AVR MAI JUIN JUIL AOÛT SEPT OCT NOV DÉC



POST RÉCOLTE

Conditionnement: barquettes en PP fermées.

Conservation: en frigo, fraîches, à 4 °C pendant 2 jours.

Séchage: non testé.

Transformation: non testé.



Espèce

Allium ursinum L.

COMPOSANTS NUTRITIONNELS

	0	0.45	0.90	1.35
Teneur en anthocyanes (mg/g):				
Teneur en caroténoïdes (µg/g):	817,1 – 1289,2 ⁽¹⁾			
Teneur en flavonoïdes (mg/g):	na			
	0	10	20	30
Teneur en polyphénols (mg/g):				
Teneur en protéines solubles(%):	na			
	0	33	66	100
Teneur en vitamine C (mg/100g):				
Teneur en sucres réducteurs (mg/g):	na			
Teneur en saccharose (mg/g):	na			

Espèce

Allium ursinum L.

CARACTÉRISTIQUES HYGIÉNICO-SANITAIRES

Pouvoir antioxydant (système DPPH, µmol/g):	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

- Lachowicz S, Oszmianski J, Wisniewski R (2018) Determination of triterpenoids, carotenoids, chlorophylls, and antioxidant capacity in *Allium ursinum* L. at different times of harvesting and anatomical parts European Food Research and Technology 244:1269–1280
- 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.