

Espèce

# *Allium schoenoprasum* L.

## FAMILLE

Amaryllidaceae.

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

## DESCRIPTION BOTANIQUE

Plante bulbeuse pluriannuelle. Le bulbe est entouré de tuniques en papier, brun clair; se subdivise en bulbilles de dimensions inférieures. Hauteur 25-50 cm.

**Habitus:** géophyte bulbeuse.

**Tiges:** fistuleuse avec une hampe entourée de gaines.

**Feuilles:** longues comme la tige et de forme cylindrique tubuleuse.

**Fleurs:** réunies en inflorescences très riches et elliptiques ou subsphériques de 3 cm de diamètre. Chaque fleur est soutenue par un pédoncule long de 5 mm environ et est formée de 6 tépales aigus de couleur rouge pourpre ou violet, rarement blanc, de 2x10mm.



## INFORMATION ETHNOBOTANIQUE

On peut les trouver des Alpes Carniques à la Ligurie, sur l'Apennin septentrional, sur les Alpes Apuanes et en Corse. A partir de 600 à 2600 mètres d'altitude; Introduite dans les zones alpines comme plante horticole (Pignatti, 1982). Les fleurs possèdent des propriétés anti oxydantes, anti tumorales et antibactériennes (Marzi e De Mastro, 2008; Kucekova *et al.*, 2011).

## COMMERCIALISATION

Libre, déjà présente dans la tradition culinaire européenne.

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Toute la plante a une odeur et un goût d'oignon.

## UTILISATION CULINAIRE

On peut remplacer les oignons frais par des bulbilles. Les feuilles ont un goût plus délicat et sont adaptées aux salades mixtes et aux soupes. Les fleurs, légèrement croquantes, peuvent être utilisées pour accompagner les pommes de terre, les carottes, les salades, les pâtes, les omelettes, les œufs brouillés et même aromatiser le beurre et le vinaigre; utilisées aussi pour décorer pâtés et crèmes; cuites: on peut les ajouter aux soupes de poisson, aux «risotti» ou aux fromages (Burnie et Fenton-Smith, 1996; Facciola, 1990, Lauderdale et Evan, 1999; Roberts, 2000; Newman e O'Connor, 2009).

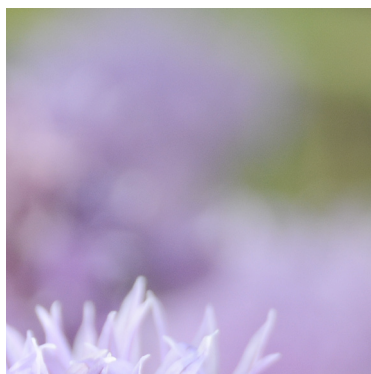
Espèce

# *Allium schoenoprasum* L.

## INFORMATION GÉNÉRALE

Préfère les prairies humides et tourbeuses ou les marécages étant donné la vaste étendue des cultures possibles en altitude (de 600 à 1600 mètres au dessus du niveau de la mer) (Pignatti, 1982).

**Cultivars expérimentés:** aucune en particulier.



## PROTOCOLE TECHNIQUE

Cultivées dans des régions au climat continental, à 300 m au dessus du niveau de la mer environ; culture en environnement protégé, sous pellicule transparente.

**Mode de multiplication:** par semis avec un pourcentage de germination de 51% environ.

**Période de plantation:** fin de l'été.

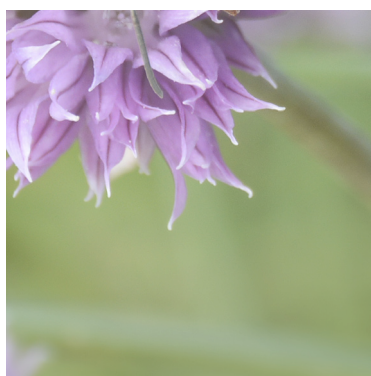
**Mode de culture:** en pot, à l'extérieur.

**Densité de plantation:** 25 plantes/m<sup>2</sup>.

**Entretien de culture:** espèce rustique. Besoin en eau modéré.

**Problème phytosanitaire possible:** aucun. En cas d'excessives irrigations, risque pourritures.

**Lutte biologique:** n'est pas nécessaire.



Espèce

# Allium schoenoprasum L.

## RÉCOLTE

**Rendement:** floraison uniforme et abondante.

**Temps de récolte:** de juin à août.

**Calendrier de floraison:**

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

## POST RÉCOLTE

**Conditionnement:** non testé.

**Conservation:** non testé.

**Séchage:** non testé.

**Transformation:** non testé.

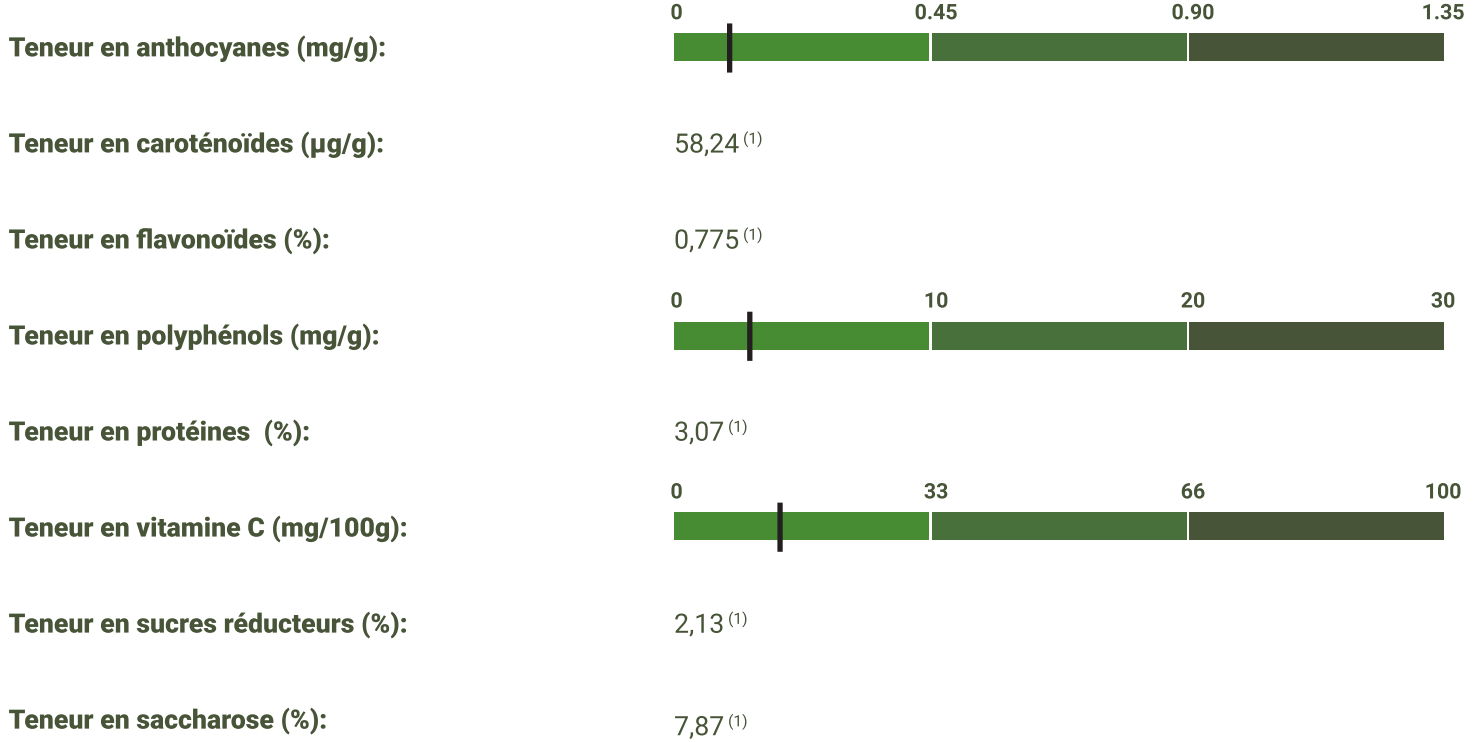




Espèce

# Allium schoenoprasum L.

## COMPOSANTS NUTRITIONNELS



Espèce

# Allium schoenoprasum 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>	1,3·10 <sup>4</sup> - valeur adaptée aux normes requises pour les denrées alimentaires fraîches de la gamme IV			
<b>Charge bactérienne totale (UFC/g):</b>	1,6·10 <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>	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. Grzeszczuk M, Wesolowska A, Jadczyk D, Jakubowska B (2011) Nutritional value of chive edible flowers. Acta Sci. Pol., Hortorum Cultus 10(2):85-94
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.