

Fiche de présentation produit *Heuchère*



L'Heuchère est une plante ancienne que l'on trouve fréquemment dans les jardins de nos grand-mères, souvent plus utilisée en plante à massif pour la coloration de ses feuilles qu'en fleur coupée. Ces dernières années l'ont vu revenir sur le devant de la scène, remise au goût du jour par de nouvelles variétés répondant aux tendances actuelles.

Ses inflorescences légères en forme de clochettes, érigées le long d'une tige fine, donnent à l'Heuchère un aspect aérien attractif dans la confection de bouquets. La couleur caractéristique des fleurs de l'espèce *Heucherasanguinea*, allant du rose rougeâtre au rouge écarlate, est un atout non-négligeable pour la commercialisation potentielle de ce produit.



Les essais réalisés au CREAT depuis plusieurs années ont démontré que la culture de l'Heuchère est techniquement possible dans la région PACA, avec des rendements satisfaisants. Cependant, des études sont encore nécessaires pour savoir si ce produit fera partie des fleurs coupées proposées chez les fleuristes dans les années à venir.

Famille: Saxifragacées

Nom latin: *Heucherasanguinea*

Nom commun: Heuchère sanguine, Désespoir du peintre

Couleur des fleurs: Rouge, rose

Longueur de tiges: De 25cm à 40cm

Période de floraison: De Mars à Juillet

Tenue en vase et conservation: De 7 à 10 jours de tenue en vase



Fiche de présentation produit *Hibiscus sabdariffa*



L'*Hibiscus sabdariffa* est une plante herbacée africaine pouvant atteindre 1 m 50 de hauteur. Elle est connue en Afrique, Asie et Amérique Centrale pour l'utilisation de ses calices séchés qui servent à la fabrication d'une boisson appelé « Bissap » ou encore « carcadet ».

L'intérêt de cet hibiscus réside dans la couleur rouge vif des calices. Ceux-ci apparaissent après la fanaison de la fleur, en englobant le fruit et atteignent une taille de 5 cm environ. Cela donne une fois effeuillés des rameaux très décoratifs comportant 5 à 6 'fruits'. La tenue en vase des rameaux est excellente, autour des 17 jours en fonction des variétés. Il existe de nombreux cultivars d'*Hibiscus* qui se différencient par la couleur de la tige ou du calice. La tige peut être soit rouge, pourpre ou blanche, et les calices avoir des coloris rouge vif, pourpre ou vert /blanc. La forme des calices diffère elles aussi d'une variété à l'autre, pouvant être allongée ou globuleuse.



Les essais réalisés au CREAT depuis plusieurs années ont démontré que la culture de l'*Hibiscus sabdariffa* est techniquement possible dans la région PACA, avec des rendements satisfaisants. Cependant, des études sont encore nécessaires pour savoir si ce produit fera partie des rameaux à couper proposés chez les fleuristes dans les années à venir.

Famille: Malvacées

Nom latin: *Hibiscus sabdariffa*

Nom commun: Oseille de Guinée, Roselle, Flor de jamaica

Couleur des fleurs: Rouge, noir, vert

Longueur de tiges: De 60 à 80 cm

Période de récolte: Août - octobre

Tenue en vase et conservation: 2 - 3 semaines



Fiche de présentation produit *Poinsettia*



Le Poinsettia est originaire d'Amérique centrale et du sud du Mexique. Plante arbustive, l'étoile de Noël peut atteindre 5 mètres de hauteur dans sa région d'origine. Ce sont les bractées colorées rouge vif qui font sa valeur ornementale, les fleurs ayant peu d'intérêt.

Depuis 2015, le CREAT teste la culture de poinsettia pour la fleur coupée. Les poinsettias ont d'abord été cultivés en pots avant d'être placé dans des bacs hors sol avec un mélange de terreau et de perlite.

La préparation des Poinsettia après récolte est importante, en effet il faut effeuiller la tige et ne laisser que les

bractées colorées. De plus appartenant à la famille des Euphorbiaceae le Poinsettia doit être cautérisé lorsqu'il est coupé pour éviter que son latex ne coule. En effet, le latex est collant et tache. Ce qui est préjudiciable lors de la manipulation des tiges et bouquets pour un producteur et un fleuriste. La cautérisation à l'eau chaude est suffisante, il suffit de tremper les tiges quelques minutes dans un bain d'eau très chaude

Leur bonne tenue en vase et la palette large de coloris disponibles sont des atouts à la commercialisation de ces variétés. Mais, si les expérimentations réalisées ont démontré qu'il est techniquement possible de cultiver le Poinsettia comme fleurs coupées en région PACA, des études économiques vont être menées afin de déterminer si ce produit est viable pour les producteurs comme pour les fleuristes.



Famille : Euphorbiaceae

Nom latin : *Euphorbia pulcherrima*

Nom commun : Poinsettia, Etoile de Noël

Coloris : Couleurs variables (rouge, rose, jaune, blanc, panaché ...)

Longueur de tiges : De 20cm à 50cm

Période de floraison : Novembre - Mars

Tenue en vase et conservation : Tenue en vase jusqu'à 3 semaines.

Cautériser après la coupe



© Fleurs du logis - Pégomas (06)

Fiche de présentation produit *Stachys byzantina*



Originnaire des régions à climat méditerranéen de l'Asie mineure, telles que l'Iran et la Turquie, *Stachys byzantina* est très bien adaptée à la sécheresse et apprécie le soleil. Il s'agit d'une plante rustique pouvant survivre jusqu'à -19°C. Elle est habituellement utilisée comme couvre-sol dans les jardins secs, et peut très vite devenir envahissante. On la cultive également en pots ou en jardinières pour décorer les balcons et terrasses.

C'est pour son feuillage plus que pour ses fleurs que le *Stachys* est cultivé. Les feuilles de l'espèce *Stachys byzantina* ont en effet une couleur vert-gris, parfois presque blanche, peu commune pour un feuillage et leur conférant un certain esthétisme. Mais la caractéristique la plus remarquable de cette espèce reste la texture de ses feuilles : recouvertes de poils soyeux, elles ont un aspect presque pelucheux et sont particulièrement douces au touché. Cet aspect duveteux est le meilleur atout du *Stachys* pour sa commercialisation. Les feuilles sont plutôt utilisées pour des centres de tables, compositions et petits bouquets, alors que les inflorescences très duveteuses aussi conviennent en plus pour des bouquets plus longs.



Parfaitement adapté au climat de la région PACA et produisant une quantité importante de feuilles, *Stachys byzantina* pourrait potentiellement être cultivée par les producteurs locaux comme source de feuillage à couper. Mais reste à savoir si ce produit a sa place chez un fleuriste et s'il est apprécié de sa clientèle.

Famille : Lamiacées

Nom latin : *Stachys byzantina*

Nom commun : Epiaire laineuse, Epiaire de Byzance, Oreille d'ours, Oreille de lapin

Couleur des fleurs : Violettes

Couleur des feuilles : Vert tirant sur le gris, voire le blanc

Longueur de tiges : 10cm - 20 cm pour les feuilles / 40 - 70 cm pour les fleurs

Période de production : toute l'année pour les feuilles et printemps/été pour les fleurs

Conservation : 2-3 semaines - Conservation en chambre froide préférable



Fiche de présentation produit *Curcuma*



Le Curcuma est une plante originaire d'Asie tropicale (Thaïlande et Birmanie), en général mieux connue pour ses propriétés pharmaceutiques et son utilisation en tant qu'épice que pour ses qualités esthétiques. Bien que sa culture au sein de l'horticulture ornementale soit connue dans les filières des plantes en pot et des plantes à massif, l'idée d'utiliser le Curcuma en tant que fleur coupée est innovante.

Il faut savoir que l'espèce cultivée pour une utilisation en fleur coupée n'est pas la même que celle destinée à la production d'épices, obtenues à partir du rhizome. Les essais menés au CREAT ont abouti à la sélection d'un mode de culture optimal pour les fleurs de Curcuma, qui nous permet de vous proposer à ce jour une sélection de variétés exotiques, produites localement et adaptées à une utilisation par les fleuristes. Leur bonne tenue en vase et la palette large de coloris disponibles sont en effet des atouts à la commercialisation de ces variétés.



Mais, si les expérimentations réalisées ont démontré qu'il est techniquement possible de cultiver le curcuma pour ses fleurs dans la région PACA, aucune étude économique n'a été menée à ce jour afin de déterminer si ce produit est viable pour les producteurs comme pour les fleuristes.

Famille : Zingibéracées

Nom latin : *Curcuma alismatifolia*

Nom commun : Curcuma rose, Safran des Indes, Tulipe Thaïlandaise

Couleur des fleurs : Couleurs variables (rose, jaune, violet, blanc, vert...)

Longueur de tiges : De 30cm à 70cm

Période de floraison : Juin-Octobre

Tenue en vase et conservation : Tenue en vase jusqu'à 3 semaines.

Ne pas stocker en chambre froide



Programme national Co-Innovation – essai fleurs comestibles : Transfert et communication

-**Formation** « Fleurs comestibles » organisée par Astredhor Méditerranée CREAT le 06/11/2014.

-Conférence et stand sur les fleurs comestibles lors de la journée Horticulture de Demain « **Produire autrement, Vendre autrement** » organisée par le Lycée Horticole Terre d'horizon de Romans sur Isère (26) et la station du RATHO-ASTREDHOR Rhône-Alpes le 03/03/2015.



- « **Apéro festif** » sur le thème de la fleur comestible rue Delille à Nice (06) le 04/06/2015. Fermeture d'une partie de la rue à la circulation en fin de journée et présentation des fleurs comestibles « brutes » sur un stand puis préparées et cuisinées sur les stands des 8 restaurants.

-**Journée portes ouvertes « Fleurs comestibles »** du 29/06/2015 à Astredhor Méditerranée CREAT (06) avec la présence d' Astredhor Méditerranée SCRADH : dégustation de fleurs comestibles et visites des serres en présence de producteurs, restaurateurs, responsables de collectivités, chercheurs et professionnels de la filière horticole.



-2016 : à l'**INRA-ISA** de Sophia-Antipolis (06), stands de dégustation de fleurs comestibles pour les « 70 ans de l'INRA » et la « Fête de la Science ».

-**Transfert chez les producteurs** : A partir d'avril 2015, de jeunes plants de Tulbaghias (violacea et violacea 'Alba'), capucines, des basilics, des Brèdes mafane, Pelargonium et plusieurs variétés de sauges ont été plantés chez 5 producteurs des Alpes-Maritimes de la zone montagne à 800m d'altitude (Guillaumes) jusqu'au littoral à (Menton). Cela permet de tester la résistance des plants à la chaleur et au froid pour valider la faisabilité d'une culture de fleurs comestibles dans des zones climatiques particulières.



-**Transformation** : des tests de fleurs et feuilles cristallisées ont été effectués auprès d'un producteur et transformateur de violettes à TOURETTES SUR LOUP (06) avec des fleurs et feuilles de *Salvia elegans* (sauge ananas), *Pelargonium* « pomme », « noix de coco », « citron » et basilics cannelle, anis. Les tests gustatifs sont très positifs et il n'y a pas eu de blocage technique pour la cristallisation. La cristallisation des fleurs et feuilles comestibles est très prometteuse et représente un débouché intéressant



Participation à des événements pour faire découvrir le projet et les fleurs comestibles
Formation, transfert des connaissances et appui technique pour les agriculteurs
Test de transformation des fleurs pour se diversifier

Qui sommes-nous ?

Astredhor Méditerranée CREAT, station d'expérimentation de la chambre d'agriculture des Alpes Maritimes est située sur la commune de La Gaude. Son rôle est de tester en accord avec les professionnels de nouvelles technologies et de nouvelles méthodes issues de la recherche dans la filière horticole, ainsi que d'étudier des innovations, essentiellement en fleurs et feuillages coupés, au niveau régional, national et européen.

Un projet d'innovation variétale à l'échelle nationale

Le CREAT est membre de l'institut technique national horticole ASTREDHOR, qui réunit au total 11 stations d'expérimentation réparties en bassins sur le territoire français. La qualité reconnue de ses travaux, menés par des professionnels, assure à l'Astredhor une légitimité vis-à-vis du secteur horticole.

Pourquoi le CREAT teste-il ce produit ?

Depuis 2014, Astredhor Méditerranée CREAT est porteur d'un programme national en partenariat avec Astredhor Méditerranée SCRADH (83) et Astredhor AREXHOR GRAND EST (88) et ASTREDHOR pour développer une filière de production et commercialisation des fleurs comestibles afin de proposer aux agriculteurs de nouveaux systèmes de production agro-écologiques et de nouveaux débouchés. Ce projet « Démarche de filière pour l'innovation commerciale en fleurs, feuillages et rameaux coupés » mené sur plusieurs années a permis l'introduction de nouvelles cultures de diversification, en complément des productions « traditionnelles » sur les exploitations. Ces nouvelles cultures doivent permettre de répondre aux attentes de toute la filière, des consommateurs aux producteurs en passant par les restaurateurs.

Les coordonnées du CREAT

458, Route de Gattières
06610 La Gaude

Tel : 06.71.01.66.55

Tel/Fax : 04.93.07.46.93

Courriel : creat@alpes-maritimes.chambagri.fr
sdescamps@alpes-maritimes.chambagri.fr

