



jardins du nord



Le pourpier : une saveur unique



Le pourpier potager ou sauvage est une plante rampante dont on aime les feuilles pour leur saveur légèrement citronnée. Légume annuel parfois envahissant, aux tiges rampantes. Cultivé comme salade sauvage, soit considéré comme mauvaise herbe quand il pousse partout.

Nom botanique

Portulaca oleracea

Famille

Portulacées

Autres noms

Porchaille, Porcellane, Porcelin, Porcelaine

Type de plante

Cycle Annuel : Rampant s'étalant sur 10-30 cm. Ses tiges couchées ou dressées sont le plus souvent rougeâtres.

Résistance au froid : Fragile

Feuilles et tiges : Charnues.

Les fleurs : Jaune

Les fruits : Capsule ovoïde

Exposition : Soleil

Sol : Sol argileux, calcaire, sableux, humus, terreau il n'a pas besoin de fertilisation

Enracinement : Racines

Semis : Semez lorsque les gelées ne sont plus à craindre, à partir de début mai et jusqu'en août-septembre,

Lignes : Espacées de 20 cm. Les graines étant très fines, placez-les à la surface du sol.

Après la levée, effectuez un éclaircissage, en laissant un pied tous les 10 cm.

Astuce : En espaçant vos semis dans le temps, vous étalerez également vos récoltes.

Arrosage : Au début de manière à maintenir le sol légèrement humide.

Variétés

Pourpier d'été : des espèces cultivées ou sauvages aux feuilles plus ou moins larges.

Pourpier d'hiver (Claytone de Cuba) : Un nom proche pour une espèce totalement différente. On en consomme également les feuilles.

Pour une culture en pot

Semez dans un grand pot bien exposé au soleil.

Maintenez humide sans trop arroser, le drainage est essentiel.

Conservez un pied par pot de 30 cm de diamètre.

Période de culture

Le pourpier **craint les gelées** et a besoin de chaleur pour germer et se développer.

Dans le sud de la France vous pouvez commencer les semis en avril.

Plus au nord attendez la chaleur du mois de mai.

Vous pouvez continuer à le semer jusqu'en juillet / août. Pour en avoir tout au long de la saison semez-le tous les 2 mois environ.

Semis

Il se sème le plus souvent directement en place même si le semis en pot puis repiquage est également possible.

En lignes espacées de 25cm semez une graine tous les 4/5cm.

Recouvrez d'une très fine couche de terre, tassez et arrosez. Gardez la terre humide jusqu'à la levée.

Une fois que les plantules ont 3/4 feuilles, éclaircissez pour n'en laisser qu'un tous les 20cm.

Multipliation

Il se multiplie par semis.

En septembre / octobre, choisissez de beaux pieds d'un semis hâtif, récoltez les semences à maturité.

Attention car les graines tombent rapidement. Elles doivent être noires et brillantes. Séchez-les à l'ombre, sur un papier posé dans une cagette. Récupérez les graines, conservez-les dans une enveloppe, au frais et au sec.

Entretien

Facile à faire pousser, le pourpier ne nécessite pas beaucoup d'entretien. Il faut veiller à garder la terre fraîche lors de la germination et désherber surtout en début de croissance.

Résistant à la sécheresse, il ne nécessite pas d'arrosages en cours de culture.

Pour favoriser la production de tiges et de feuilles, vous pouvez pincer (couper) les têtes des tiges principales. Ainsi la pousse des tiges secondaires sera favorisée.

Il est difficile de biner au plus près des pieds de pourpiers sans casser les tiges. Désherber manuellement ou placez un paillage pour éviter les mauvaises herbes.

Récolte

La récolte commence 2 mois environ après le semis. Vous pouvez tout couper ou simplement couper quelques jeunes tiges. De nouvelles vont se reformer.

Les jeunes feuilles sont meilleures.

Le pourpier ne se conserve que 2/3 jours au réfrigérateur, il est donc préférable de le consommer rapidement.

Conservation

Il doit être consommé le jour même. Si vous désirez la garder un jour de plus, roulez-la dans un torchon humide, et entreposez-la au réfrigérateur, dans le bac à légumes. Si elle vous semble un peu ratatinée, laissez-la tremper dans une cuvette d'eau fraîche pendant quelques minutes.

Maladies et ravageurs

A part les limaces qui peuvent se délecter des jeunes plants, le pourpier ne semble pas connaître de maladies ou de ravageurs sérieux.

Bio-indicateur

Le pourpier est utilisé comme plante indicatrice sur la nature du sol. Dans certaines régions en constatant sa présence spontanées ou non il peut renseigner sur certaines caractéristiques du milieu où il pousse.

Ainsi une présence importante de pourpier indique souvent un sol tassé, compacté et qui ne retient pas ou peu l'eau



Bonne culture

Fiche : 🌿 2020 JDN jardins du nord

Pour en parler sur le forum : Créer un nouveau sujet

Photo : du net