L’oseille : culture, plantation, entretien



L'oseille est appréciée pour ses saveurs citronnées et acidulées.

Nom botanique

Rumex Acetosa

Noms communs

" Oseille", "Grande Oseille", "Oseille des Prés", "Surelle", "Surette" et "Vinette".

Famille

Polygonacées

Type

Vivace herbacée potagère, aromatique, condimentaire et médicinale. **Cette plante très rustique supporte les températures négatives jusqu'à -20 °C.**

Culture

Sol : profond, frais et riche en azote, éviter les terres calcaires.
Exposition *:* mi-ombre à ensoleillée sans trop de soleil direct en plein été
Feuillage : feuilles vertes, persistantes, ovales, brillantes et ondulées
Multiplication : semis ou division
Fertilisation : apport de compost décomposé ou d'engrais au printemps

Semis

- De mars à d'août en extérieur – Sous châssis de mars à juin
- Profondeur du rang 1cm recouvrir de terre affinée
- Jusqu'à la levée des graines, les arrosages doivent être fréquents et la terre maintenue humide
- Par la suite l'oseille ne nécessite des arrosages légers qu'en cas de grandes chaleurs et de sécheresse
- Repiquer lorsque les plantules ont 4 feuilles

Plantation

La mise en place de plants se fait de préférence de mars a juin. Dans les régions douces la plantation peut être faite toute l'année hors période de gel.

Les plantes cultivées en pots seront arrosées tous les 4 ou 5 jours.

Division

- Effectuer la division des pieds de mars ou avril
- Une division peut être faite tous les quatre ans pour rajeunir les touffes

Entretien

L'oseille demande peu d'entretien mis à part des binages pour aérer la terre et éliminer les mauvaises herbes.

Dès l'apparition des fleurs il est recommandé de les couper pour ne pas épuiser le pied et favoriser la pousse du feuillage.

Elle appréciera dans les régions très froides un paillage au pied pour la protéger des gelées.

Les pieds d'oseille cultivés en pot nécessitent un rempotage tous les ans. Il faut alors profiter de ce changement pour faire un apport d'engrais.

Récolte

- La récolte commence deux mois après la levée soit environ du mois d'avril aux gelées.
- Récolter au fur et à mesure des besoins en coupant les feuilles au-dessus du collet.
- La récolte sera plus importante à partir de la deuxième année de culture.
- En protégeant les pieds avec des châssis ou tunnels la récolte pourra être effectuée toute l'année.

Conservation

Il est préférable de **consommer l'oseille aussitôt cueillie** afin de bénéficier de toutes ses valeurs nutritives.
On peut aussi la conserver par congélation en la blanchissant comme pour les épinards.

Ennemis

Chrysomèle, escargot, limace, mouche de l'oseille.

Maladie

La rouille

Plantes compagnes

Les asperges, les carottes, le cresson, les épinards, les fraises, les haricots, les pois, les radis, la rhubarbe, les salades et les tomates.

Plantes incompatibles

Il n'y a pas d'incompatibilité avérée.

Rotation des cultures

Vivace l'oseille n'est pas concernée par la rotation des cultures.

Quelques variétés

"Blonde de Lyon" => Variété résistante et de repousse très rapide après la coupe des feuilles.

"Large de Belleville" => Variété très répandue à larges feuilles vert-blond. Résistante elle est très productive.

"Vierge" =>C'est une variété qui ne monte pas en graine, la multiplication s'effectue uniquement par division des pieds. Très résistance elle est idéale pour la consommation hivernale et de bon goût.

"*Rumex patienta*" => **Oseille épinard ou oseille perpétuelle** => Grandes feuilles vertes arrondies. Moins acide, goût proche de l'épinard. Légume ancien qui peut se consommer cuit comme les épinards.



Bonne culture

Fiche : 2020 JDN jardins du nord

Pour en parler sur le forum : https://www.jardins-du-nord.fr/viewtopic.php?f=9&t=10298=oseille

Photo : du net