

POURPIER SAUVAGE



Le pourpier sauvage, qui se consomme en salades, mais aussi bien cuit, vient spontanément en pays méditerranéen. Ici, il faut le semer une première fois, mais par la suite il se reproduit seul, et il peut même devenir un peu envahissant. Il est consommé, dit Kokopelli, depuis la préhistoire, et est recherché pour sa richesse en acides gras Oméga 3 (système immunitaire et risques cardiaques.)

VARIÉTÉS :

Le pourpier sauvage, *portulaca oleracea*, est une des diverses variétés existantes : pourpier sauvage, pourpier doré à larges feuilles *portulaca oleracea* également, paraît-il plus savoureux encore ; mais aussi, cultivé pour sa fleur, pourpier à grande fleur simple.

Le pourpier est auto-fécond. Mais il est préférable d'éloigner de 150 mètres au moins deux variétés distinctes.

SOL :

Le pourpier n'a pas besoin que le sol soit très riche. Le fumier doit être bien décomposé. Il lui faut une belle exposition, et un sol bien ameubli.

SEMIS :

La graine ne germe qu'en été. On le sème en même temps que les haricots. La levée est capricieuse, et la terre doit rester humide toute la levée, qui demande deux semaines environ. Le démarrage des premiers pourpiers peut être un peu laborieux, mais, paradoxalement, les années suivantes, il en ressort partout, même sur une terre qu'on a entre temps retournée.

ENTRETIEN :

Tenir la terre humide et éclaircir un peu au fur à mesure en le récoltant.

CULTURES ASSOCIEES :

Il faut éviter de le laisser trop proche d'autres cultures : cc'est une plante rampante, et il étouffe ses voisines.

RENDEMENT : trois kilos au m²

SEMENCE :

Comme on l'a dit, le pourpier se resème seul. Par contre, la récolte de graines est délicate : les graines, petites et noires, se forment à l'intérieur des petites capsules à partir des fleurs jaunes qui se développent à l'aisselle des feuilles. Le mieux est de ramasser les petites capsules avant maturité et de les mettre sécher à l'intérieur sur une assiette.

DUREE GERMINATIVE : six ou sept ans

