



# **POURPIER D'HIVER**

## **CONDITIONS DE SEMIS**

### **Conditions et emplacements appropriés :**

Sous abri : Vous pouvez commencer à semer le pourpier sous abri dès le mois d'avril en utilisant des lignes sous un tunnel ou un châssis.

Pleine terre / sans protection : En pleine terre, le semis se fait de mai à juillet. Vous avez le choix entre semer en ligne ou à la volée.

### **Préparation du sol :**

Préparez le sol en l'ameublissant et en ajoutant du compost pour le rendre plus fertile. Assurez-vous que le sol est propre et débarrassé de mauvaises herbes.

### **Température de germination :**

Les graines de pourpier germent généralement bien à des températures comprises entre 18 et 25°C.

### **Nécessité d'un passage au froid :**

Il est recommandé de soumettre les graines à un passage au froid avant le semis, car cela favorise une meilleure levée.

### **Trempage :**

Il n'est généralement pas nécessaire de tremper les graines.

### **Distançage :**

Dans le rang, vous devez laisser une distance de 15 cm entre les plants, et entre les rangs, prévoyez également un espacement de 30 cm.

### **Profondeur :**

Les graines doivent à peine être recouvertes de terre.

### **Temps de levée :**

Le temps de levée varie entre 10 et 20 jours en fonction des conditions.

### **Eclaircissage :**

Si les plants sont trop serrés, il peut être nécessaire de les éclaircir.



### **Repiquage :**

Si les plants sont trop serrés, il peut être nécessaire de les éclaircir.

## **CONDITIONS DE CULTURE**

### **Contexte environnemental :**

Zone climatique et rusticité : Le pourpier peut être cultivé dans divers types de climats en France, mais il préfère les climats tempérés à chauds.

Type de sol : Optez pour un sol léger, frais et riche en matière organique pour cultiver le pourpier.

pH : Le pH du sol idéal est neutre.

Humidité : Il est essentiel que le sol soit bien drainé pour éviter l'accumulation d'eau autour des racines.

Exposition : Le pourpier prospère dans une exposition ensoleillée et chaude. Assurez-vous qu'il reçoit suffisamment de lumière directe du soleil pour une croissance optimale.

### **Température :**

Le pourpier tolère bien les fortes chaleurs, mais il est sensible au froid et ne résiste pas aux gelées.

### **Rotation des cultures :**

Le pourpier est une plante qui n'épuise pas beaucoup le sol, ce qui signifie qu'il peut être replanté au même endroit après une période de repos d'environ 2 ans.

### **Entretien et vigilance :**

Il est recommandé de couper les hampes florales pour encourager la production de nouvelles feuilles. De plus, il est conseillé de pailler les plants avant que les tiges fragiles ne courent sur le sol pour éviter de les endommager lors des binages.

### **Arrosage :**

Il est important d'arroser régulièrement. Les arrosages doivent être modérés. L'arrosage doit être maintenu tout au long de la période de culture.

### **Binage / sarclage / buttage / paillage :**

Il est conseillé de désherber régulièrement autour des plants de pourpier pour éviter la concurrence des mauvaises herbes. Vous pouvez biner le sol autour des plants, mais soyez prudent pour ne pas endommager les tiges fragiles du pourpier.



Ensuite, il est recommandé d'installer un paillage épais pour garder le sol frais et meuble. Le paillage aidera également à protéger la plante pendant le binage.

### **Protection hivernale :**

Si vous envisagez des semis précoces (en avril) pour votre pourpier, vous pouvez les faire sous un tunnel jusqu'à ce que les températures soient optimales pour la croissance de la plante. Cela permettra de protéger les jeunes plants des conditions hivernales difficiles.

### **Récolte :**

Les feuilles du pourpier sont la partie comestible. Vous pouvez récolter le pourpier de janvier à mars et de juin à novembre. Il est recommandé de récolter environ 2 mois après le semis. Pour récolter le pourpier, utilisez un couteau bien aiguisé ou pincez la tige avec vos ongles pour couper les feuilles. Vous pouvez récolter au fur et à mesure de vos besoins jusqu'aux premières gelées.

### **Conservation et stockage :**

Frais, le pourpier est préférablement consommé le jour même de sa cueillette pour préserver sa fraîcheur. Si vous devez le conserver une journée de plus, enveloppez-le dans un torchon humide et placez-le dans le bac à légumes du réfrigérateur pour maintenir son état optimal.

### **Utilisation culinaire :**

En ce qui concerne l'utilisation culinaire du pourpier, ses feuilles fraîches sont principalement consommées en salade. De plus, une fois cuit, le pourpier libère ses saveurs et peut être associé de manière délicieuse avec la douceur et la tendreté des petits pois frais.

### **Ravageurs et maladies :**

Il semble que le pourpier ne soit pas particulièrement sensible aux maladies. Les principaux ravageurs qui peuvent affecter le pourpier sont les limaces et les escargots. Pour les dissuader de s'approcher, vous pouvez utiliser des pièges tels qu'un bol de bière. De plus, la mise en place d'un cordon de cendres, de marc de café ou de coquilles d'œufs autour de vos plants de pourpier peut également aider à les éloigner.