

## Graines de Pourpier maraîcher

[5POR0101]



Portulaca oleracea Semences non traitées



## Caractéristiques principales

<b>Nom latin :</b>	Portulacca oleracea sativa
<b>Nom vernaculaire :</b>	Pourpier maraîcher large à feuilles dorées
<b>Lieu de culture :</b>	Culture en pot - Balcon & Terrasse, Potager & Verger, *Jardin tropical, *Serre chaude et Véranda
<b>Hauteur :</b>	10 à 30 cm
<b>Type de plante :</b>	Plante annuelle (cycle de vie sur 1 an)
<b>Période de floraison :</b>	Été
<b>Feuilles :</b>	Feuilles charnues succulentes, spatulées, vertes à dorées, de 2 à 3 cm de long.
<b>Fleurs :</b>	Floraison estivale de petits capitules jaunes à fins pétales.

## Culture

<b>Exposition :</b>	Mi-ombre, Plein soleil, Ensoleillé
<b>Substrat / Sol :</b>	Sableux, Sec & Aride, Bien drainant, Pauvre
<b>Arrosage (plante adulte) :</b>	1/5 Arrosage faible
<b>Maladies / Ravageurs :</b>	Pucerons, Fonte des semis
<b>Culture au jardin :</b>	Pour faire pousser du pourpier, faites un apport en engrais naturel bien décomposé en court de culture. Pincez les tiges pour favoriser la ramification.
<b>Culture en pot :</b>	Oui
<b>Conseils du comptoir des graines :</b>	La récolte des graines de pourpier est assurée dans une jardinière bien drainée placée à mi-ombre.

## Semis

<b>Facilité semis :</b>	1 Facile - voir aussi les conseils de semis généraux dans le menu
<b>Mode de semis :</b>	<b>Période de semis pour les climats tempérés :</b> avril - août
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Semer les graines de pourpier en pots à minimum 13°C</li> <li>2. Maintenir légèrement humide (attention à la fonte des semis si trop d'eau et pas assez d'aération)</li> <li>3. Éclaircir à 15 cm</li> </ol>

**Durée de germination :** Semer régulièrement pour obtenir une production permanente. Quelques jours

## En savoir plus

<b>Origine :</b>	Proche-Orient & Moyen-Orient, Inde
<b>Intérêt :</b>	*Permaculture, *Comestible, *Productif, Plante médicinale ou ayurvédique
<b>Recolte :</b>	Le pourpier est une plante comestible. Récoltez les jeunes feuilles selon consommation, crues en salade ou cuisinées comme les épinards.
<b>Propriétés :</b>	Vitamines B9 et C, potassium.
	*Attention : Les informations ci-dessus ne sont données qu'à titre indicatif. Consultez un pharmacien ou un médecin avant toute ingestion, inhalation ou application d'un produit végétal. Le Comptoir des Graines décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation des produits vendus.