



# POURPIER COMMUN

*Portulaca oleracea* (caryophyllales)

+ d'info sur le Guide récolte - [www.gentiana/semes\\_sauvage](http://www.gentiana/semes_sauvage)



VIVACE

- TAILLE : 10 - 30 cm
- FLORAISON : Juin - Novembre
- RUSTICITÉ : Annuelle
- CULTURE : Facile



## OÙ TROUVER LA PLANTE?

Lieu cultivé ou inculte (dans toutes la France et en Corse)

### Données

- Récentes
- Anciennes
- Historiques



Répartition régionale - Source PIFH



## DESCRIPTION

- PORT : Pousses rampantes, étalées, et ramifiées
- FEUILLES : Feuilles opposées, obovales, arrondies, épaisses, et luisantes
- FLEURS : Petites fleurs jaunes à cinq pétales en forme de coupe, à l'extrémité des tiges
- FRUITS : Capsule sphérique (fruit sec)

### NE PAS CONFONDRE AVEC

L'Euphorbe Prostrée, à la tige velue. Un latex est visible à la cassure. Plante toxique.

## LES CONSEILS DES JARDINIERS...

- OÙ ?** Installez le pourpier dans un endroit ensoleillé ou mi-ombragé ; sol léger, sablonneux et bien drainé
- QUAND ?** Semis - Printemps  
Bouturage - Été
- COMMENT ?** Semis à la volée, ou espacé de 15 cm
- REMARQUES...** Il est préférable de récolter les feuilles avant la floraison. Aucun entretien à prévoir.



## CONSOMMATION

- PARTIE CONSOMMÉE :** Feuilles, tiges et graines
- PRÉPARATION :** Crues ou cuites : en salade, soupe, gratin, au vinaigre, en céréales bouillies, farines.

Source photo : John De Vos [CC BY-SA 2.0 FR], via Tela Botanica, Marie-France Petibon [CC BY-SA 2.0 FR], via Tela Botanica

