

POURPIER – *PORTULACA OLERACEA* L.

NOMENCLATURE

Son nom latin a été attribué Carl von Linné, botaniste suédois, en 1753.

Synonymie : *Portulaca oleracea* subsp. *oleracea* auct. non L., *Portulaca officinarum* Crantz...

Noms vernaculaires : pourpier, porcelane...

Étymologie : l'origine du nom de genre *Portulaca* reste mystérieuse, pour certains (Coste, 1937), elle pourrait se rapporter au latin *portula*, petite porte, du fait de l'ouverture de la capsule par un couvercle, pour d'autres (Boulos, 1984), le mot serait formé de la juxtaposition du latin *portere*, porter et *lac*, lait, en raison du latex qu'elle contient ? *Oleracea*, dérive du latin, *olus*, légume potager et indique la propriété comestible de la plante. Pourpier du latin *pullipes*, signifiant « pied de poulet ».

DESCRIPTION BOTANIQUE

Plante annuelle charnue de la famille des portulacacées dont la longueur varie de 10 à 50 cm.

La tige couchée, porte des feuilles oblongues, entières, et opposées. Les petites fleurs ont quatre à six pétales jaune clair, de 8 à 15 étamines et deux sépales. Elles apparaissent de juin à septembre. Le fruit est une capsule contenant de nombreuses graines.

C'est une plante assez fréquente en plaine. Elle se développe avec la végétation adventice des cultures, des vignes, dans les friches à annuelles thermophiles, en compagnie de *Amaranthus blitum*, *Anagallis arvensis*, *Cynodon dactylon*, *Digitaria sanguinalis*, *Erodium cicutarium*, *Matricaria discoidea*...



“Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz” – THOMÉ

USAGE ALIMENTAIRE

Le pourpier est une plante estimée, il se récolte en été avant la floraison, ses tiges feuillées croquantes, mucilagineuses à la saveur légèrement acidulée sont hachées pour parfumer un fromage blanc ou ajoutées à d'autres jeunes feuilles pour un mesclun. Il peut aussi être cuit et accompagner d'autres légumes ou être conservé dans le vinaigre.

Rappel bibliographie

Boulos L. *et al.*, 1984 – The weed flora of Egypt ; The American University in Cairo Press – 178 p.

Coste H., 1937 – Flore de la France, tome 2 – 627 p.