

# OSEILLE

*Rumex acetosa* L.

Polygonaceae



## GENERALITES

Autres dénominations

p. 3

Description botanique

p. 3

Partie employée

p. 3

Utilisations et propriétés

p. 4

Caractéristiques chimiques

p. 4

## TECHNIQUES DE PRODUCTION

Variétés

p. 5

Sol

p. 5

Installation de la culture

p. 6

Fertilisation

p. 7

Irrigation

p. 7

Maladie et ravageurs

p. 8

Récolte

p. 8

Rendement

p. 8



## GENERALITES

### Autres dénominations

|       |                                    |
|-------|------------------------------------|
| Fr.   | : oseille, grande oseille, surette |
| Angl. | : common sorrel                    |
| All.  | : sauerrampfer                     |
| It.   | : acetosa, saleggiola              |
| Esp.  | : acedera                          |
| Holl. | : zurting                          |

### Description botanique

Plante vivace, à tiges rougeâtres, fistuleuses et striées, de 0,30 m à 1 m de haut.

Les feuilles alternes sont grandes, vert foncé dessus, glauques dessous, pétiolées à la partie inférieure de la tige, sessiles et embrassantes à sa partie supérieure. Le limbe en forme de fer

de lance porte à sa base une gaine membraneuse.

Les fleurs s'épanouissent de mai à septembre. Elles sont vertes ou rougeâtres, unisexuées et portées sur des pieds différents. Le calice comprend 2 verticilles de 3 sépales marqués de

stries rouges. Les étamines sont pendantes et au nombre de 6. Dans la fleur femelle, l'ovaire

uniloculaire, uniovulé est surmonté de 3 styles.

Le fruit est un akène trigone à 1 graine.

La graine est triangulaire, brun foncé et luisante.

Le rhizome est brun noirâtre.

La plante présente une saveur acidulée.

### Partie employée

La partie de la plante utilisée est principalement la feuille.

---

## Utilisations et propriétés

---

### - En usage culinaire

Les feuilles de la plante sont consommées en soupe comme légume cuit ou en mélange avec d'autres plantes (épinards). Elles servent à accommoder également sauces et salades. Un nouveau produit de quatrième gamme (oseille et épinard) est actuellement à l'étude au CTIFL.

### - En pharmacie

La plante présente des propriétés antiscorbutique, apéritive, dépurative, digestive et tonique.

---

## Caractéristiques chimiques

---

La plante entière renferme de l'acide oxalique sous forme de sel de potassium, du fer et de la vitamine C (100 g de feuilles fraîches fournissent 78 mg de vitamine C).



## Variétés

Il n'y a pas de variétés sélectionnées inscrites au catalogue officiel des espèces et variétés, mais certaines maisons de semences en proposent néanmoins quelques unes. Il s'agit de :

- Large de Belleville à feuilles allongées, vertes à pétiole rouge, hâtive, rustique et productive. C'est la variété la plus répandue.
- Large de Belleville (race de Chambourcy).
- Monstrueuse lente à monter de Lyon à feuillage blond et feuilles larges.
- Blonde de Lyon à larges feuilles, peu acide, précocce et repousse rapidement.
- Blonde de Virieux.
- Large de Belleville hâtive.
- Verte de Nozay à côtes rouges : race à port érigé à tiges fortes colorées de rouge, à larges feuilles cloquées, vert foncé. Lente à monter.
- Améliorée de Chambourcy.

Deux autres oseilles peuvent être cultivées. Il s'agit d'espèces différentes :

- l'oseille vierge ou à feuilles de gouet (*Rumex arifolius* All.)
- C'est une espèce peu acide, cultivée surtout pour la production d'hiver. Pour les terrains calcaires, elle est mieux adaptée que l'oseille commune. Elle ne donne pas de graines et se multiplie par division de touffes.
- l'oseille-épinard (*Rumex patienza* L.R.)

C'est une espèce très productive, peu acide, dont la saveur rappelle celle de l'épinard.

## Sol

L'oseille est une plante rustique qui aime les terrains profonds et frais. Les sols trop calcaires (plante calcifuge) et trop secs ne lui conviennent pas.

pH entre 5 et 8.

La saveur de la plante est plus acidulée si elle est cultivée en terrain sec.

## Installation de la culture

La culture reste en place de 2 à 4 ans, voire plus.

En culture, l'osille s'installe par semis, éventuellement par divisions de touffes.

### - Semis direct

Le semis direct est réalisable au printemps en mars-avril ou en automne au mois de septembre.

Caractéristiques techniques

- . matériel utilisé : semoir maraîcher de précision
- . dose de semence/ha : 2,5 à 4 kg
- . distance inter-rangs : 0,20 à 0,30 m
- . profondeur de semis : 0,5 cm
- . quantité de graines au mètre linéaire : 0,05 à 0,1 g

En cas de semis trop dense, un éclaircissage sur le rang est préférable, pour une distance inter-pieds de 0,10 à 0,20 m.

### - Semis en pépinière, suivi d'un repiquage

Le semis a lieu généralement de mars à juillet sur couche désinfectée. Le repiquage est effectué lorsque les plantules ont 4 à 6 feuilles et sont hautes de 7 à 10 cm environ.

Caractéristiques techniques

- . 1 000 graines pèsent : environ 1 g
- . durée de vie de la graine : 3 à 4 ans
- . délais de levée de la graine : 5 à 10 jours
- . pourcentage de germination (minimum toléré) : 60 %
- . quantité de graines/m<sup>2</sup> : 1 à 2 g
- . profondeur de semis : 0,5 cm
- . nombre de pieds obtenus/m<sup>2</sup> : 500 à 700
- . poids de semence nécessaire pour 1 ha : 400 à 600 g (pour 200 000 pieds)
- . surface de pépinière nécessaire pour 1 ha : 300 à 400 m<sup>2</sup>

### - Plantation

La plantation s'effectue à l'aide d'une planteuse classique.

### Par repiquage des pieds issus de pépinière

Caractéristiques techniques

- . période : avril-mai
- . hauteur des plants : 7 à 10 cm
- . nombre de feuilles : 4 à 6
- . densité de plantation : 0,25 à 0,35 m entre les rangs
- . 0,20 à 0,25 m entre les pieds, sur le rang. Soit environ 150 000 à 200 000 plants/ha
- . profondeur de plantation : collet au niveau du sol

Les distances de plantation peuvent être modifiées en fonction du matériel d'entretien et de récolte. La plantation en planches est également possible.



**Par division de touffes**  
 A partir d'une vieille culture, il est possible de prélever des éclats de pieds qui seront implantés au printemps à la même densité que ci-dessus.

## - Semis sous abri

Il a lieu début octobre pour une récolte de novembre à janvier

## Fertilisation

L'oseille est réputée comme étant une plante peu exigeante, néanmoins, la culture devra être bien pourvue en azote afin de valoriser plusieurs coupes dans l'année.

En l'absence de données particulières, la fumure pourra être la suivante :

### A l'installation de la culture :

Après chaque coupe :  
 100 unités de  $P_2O_5$   
 220 unités de  $K_2O$   
 120 unités d'N

Cette plante peu épuisante peut rester en place jusqu'à 4 à 5 ans ; il faudra ensuite pratiquer une alternance d'au moins 3 à 4 ans.

Exportations de l'oseille pour 100 kg de feuilles fraîches :

N : 0,64 kg  
 $P_2O_5$  : 0,12 kg  
 $K_2O$  : 0,20 kg

## Irrigation

Les besoins en eau ne sont pas connus mais l'irrigation est indispensable pour mener à bien une culture d'oseille. Les besoins les plus importants se situeront à l'implantation et après chaque coupe.

Peu d'attaques ont été recensées sur l'oseille. Toutefois, la littérature mentionne que des dégâts peuvent être causés par plusieurs agents.

- Le **milidieu** de l'oseille dû à *Peronospora ruminis* qui se développe surtout en automne par temps humide et doux sur les jeunes plants.

Ce champignon se caractérise par un feuillage gris violacé sur toute la face inférieure des jeunes feuilles dont le limbe devient blanc jaunâtre et ourlé sur les bords.

- La **mouche de l'oseille**, *Pegomya bicolor*, proche de la mouche de la betterave qui se caractérise par la présence d'œufs blancs allongés de 1 mm à la face inférieure des feuilles. Puis, présence de taches parcheminées, translucides entre les deux épidermes (galeries qui abritent des asticots). Les taches se réunissent et les feuilles se dessèchent.

- Des **pucerons** peuvent également endommager une culture d'oseille en suçant la sève au niveau du collet.

- L'oseille est également sensible aux attaques de **limaces** et d'**escargots** qui dévorent les feuilles. Ils laissent des traces de mucus sur le sol.

Il est conseillé d'intervenir avec des produits homologués sur plantes médicinales, aromatiques et à parfum. La semence devra faire l'objet, avant semis, d'un traitement fongicide homologué sur plantes médicinales, aromatiques et à parfum.

## Récolte

Plusieurs coupes par an sont possibles.

En culture intensive, la coupe intervient toutes les 3 à 4 semaines de mars à octobre.

En première année de culture, la première coupe aura lieu :

- 30 à 50 jours après la plantation
- 70 à 90 jours après le semis
- hauteur de coupe : à 10 cm du sol pour éviter d'avoir des feuilles jaunes
- matériel utilisé : faucheuse autochargeuse à coupe rotative ou busati

Dans le cas d'une récolte manuelle, les feuilles sont prélevées une à une au-dessus du collet. Pour prolonger la production pendant l'hiver, dès que la végétation se ralentit, il faut veiller à ménager le cœur de la plante.

Après chaque coupe, un broyage des résidus peut-être nécessaire afin de laisser la parcelle nette. Une fertilisation azotée suivie d'une irrigation est ensuite effectuée pour favoriser le redémarrage de la plante.

Après la récolte, l'oseille doit être conditionnée très rapidement car la plante fraîche se conserve très mal.

## Rendement

Feuilles fraîches : 4 à 5 tonnes/ha et par coupe