

Le coin du jardinier

## Le petit pois



**Qu'est ce qui est vert, qui monte et qui descend ? \***

**Apprécié de tous, le petit pois est le légume printanier par excellence. C'est aussi un des légumes les plus populaires en France.**

Le petit pois (*Pisum sativum*), de la famille des fabacées, fait partie des plantes potagères annuelles, naines ou grimpantes (à rames).

Pois nain, pois rond, pois à rame, pois ridé, pois à fleurs blanches, pois à fleurs rouges... il y a tant de sortes de pois qu'on ne les compte plus (il y en a au moins 130 variétés!). On préfère les regrouper en deux grandes catégories: Ceux dont on consomme les graines, **les pois**, et ceux qui se dégustent avec leur gousse, **les mange tous**.

La plante petit pois mesure de 50 cm à 250cm. Elle est dotée de feuilles de 5 à 8 cm de long, composées de 2 à 3 paires de petites folioles arrondies. Grimpante, elle a besoin de s'accrocher à un support grâce à ses vrilles situées au bout des pétioles des feuilles. Elle produit une gousse que l'on appelle la cosse, droite, légèrement arquée, atteignant une petite dizaine de centimètres de long, à l'intérieur de laquelle se cachent 6 à 10 petits pois qui peuvent être lisses (ronds) ou ridés, mesurant jusqu'à 8 mm de diamètre.

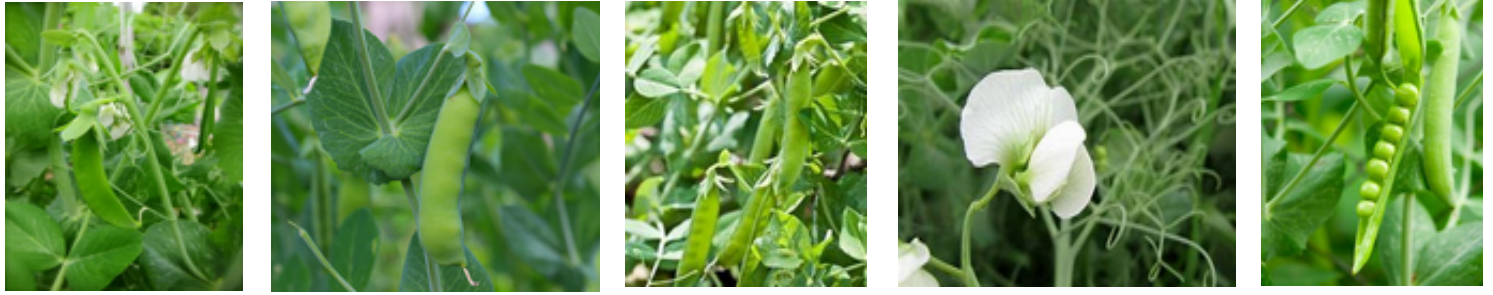


*Ce sont des légumes originaires du bassin méditerranéen, mais aussi des régions montagneuses de l'Asie, et qui furent très vite appréciés par les grecs, les égyptiens, les romains et bien sûr les gaulois. Il en a été trouvé dans des fouilles en Suisse et en Savoie, dans des vestiges qui datent de 5 000 ans et plus.*

*Sa culture est ancienne mais il est aussi possible d'en trouver dans la nature. Dans le sud de l'Europe, il en pousse dans les buissons le long des chemins. En France, au Moyen Âge et à la Renaissance, on en cultive beaucoup, mais il est surtout destiné aux petites gens, servi à maturité, donc gros et mangé séché cuisiné en purée de pois concassés.*

**Et c'est à Versailles que les pois deviennent petits !**

*En janvier 1660, le sieur Audiger fait découvrir à Louis XIV des petits pois qu'il a rapportés d'Italie, où des paysans de la région de Gênes le font pousser, et le récoltent encore jeune avant qu'il ne mûrisse totalement: Le roi adore ce nouveau légume délicieusement sucré. Il le fera cultiver par Monsieur de la Quintinie, jardinier au potager de Versailles, de manière à pouvoir le déguster frais toute l'année, cueilli en pleine croissance. C'est la naissance des petits pois, et Louis XIV en raffole! Il les apprécie tant que tous les courtisans en consomment à leur tour. Les grains verts restent pendant quelques temps le caviar végétal de l'aristocratie avant de conquérir les classes populaires au 19e siècle.*



## *Comment ça pousse?*

**Les Petits pois ne sont pas trop difficiles à faire pousser, mais il faut quand même en prendre soin.**

Le petit pois aime les sols riches, aérés. Plantez le dans une terre enrichie de compost, ou dans du terreau universel.

Il appréciera aussi **une exposition chaude et ensoleillée au printemps** mais la chaleur de l'été ne lui convenant pas, les semis tardifs sont déconseillés.

**Les pois à grains ronds (ou lisses)** supportant le froid, ils se sèment dès janvier pour être récoltés en mars-avril.

Les variétés de **petits pois les moins rustiques (ou ridés)** sont plus sucrés et demandent davantage de chaleur pour se développer: ils se sèment d'avril à mai et sont récoltés à partir du mois de juin.

**Les pois gourmands** se sèment au printemps et se récoltent précocement, lorsque les graines commencent à apparaître sous la cosse (plus tard, une membrane rigide se forme et rend le légume inconsommable).

**Préparez bien le sol.** Choisissez un endroit du potager où n'auront pas été cultivés les petits pois ou des légumes racines l'année précédente. La terre doit être fine, bien drainée et fraîche.

**Formez des sillons de 5 cm de profondeur.**

Si vous choisissez des **petits pois à rames**, c'est à dire poussant en hauteur sur des tuteurs, laissez au moins 50 cm entre chaque rang.

Répartissez régulièrement les graines de petits pois le long du sillon. Refermez les sillons avec le dos d'un râteau. Arrosez finement.

**Attendez la germination** et binez le long des sillons de façon à remonter la terre au pied des petits pois. Cela permet d'enterrer légèrement les jeunes plants, ce qui les fortifie.

Pour les cultures en rames, plantez les tuteurs, qui peuvent être des **branches de saule ou de noisetier le long des sillons**, tous les 30 cm environ.

**Le Petit Pois aime bien être à coté** des carottes, du céleri, des choux, du concombre et des cornichons, de la laitue, de la mâche, des navets, des pommes de terre, et des radis.

**Mais il n'aime pas** l'ail, l'échalote, les oignons, le persil, le poireau et la tomate.

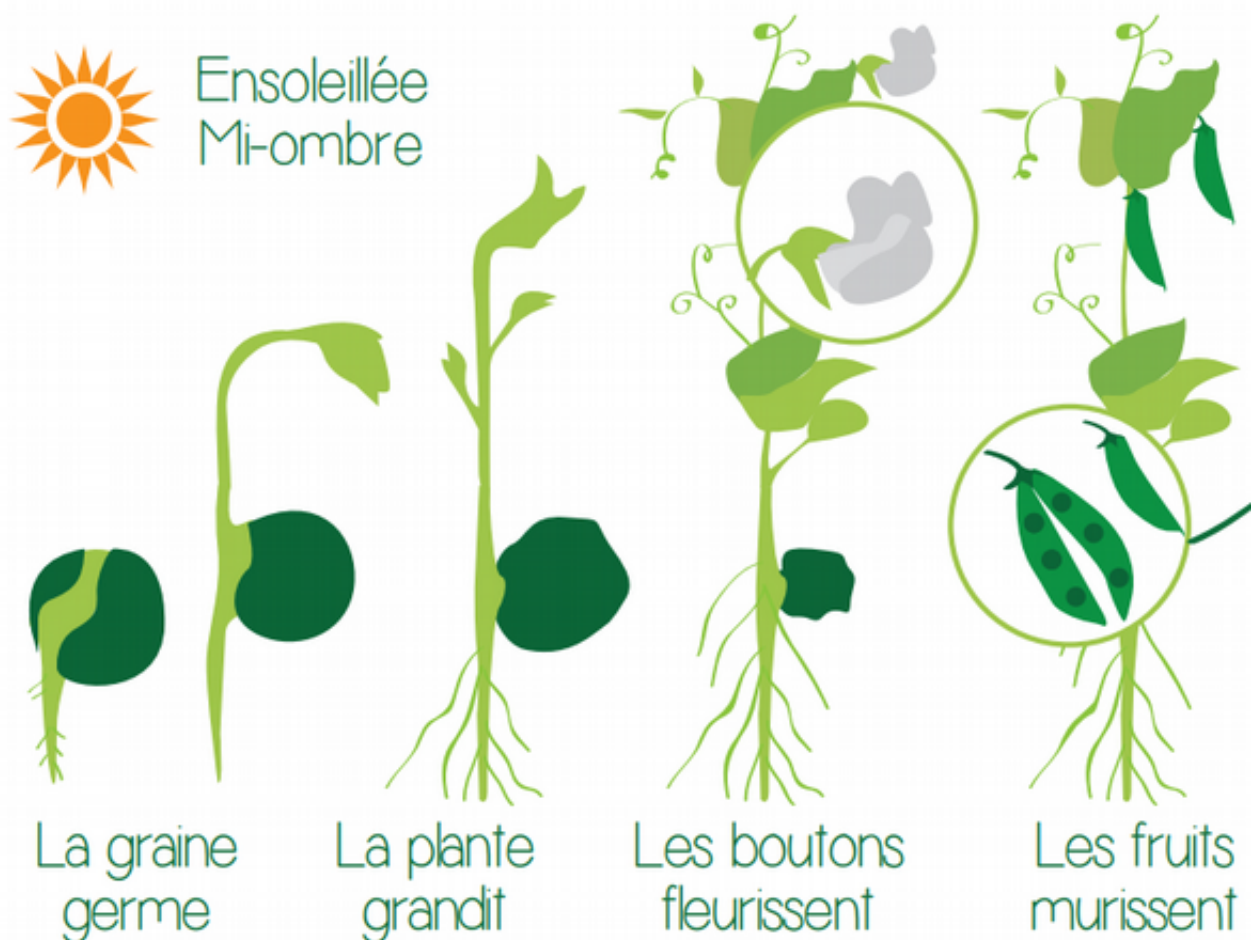
**Le petit pois se prête à la culture en bac.** Utilisez des jardinières ou des pots de 30 cm de diamètre et 30 cm de profondeur minimum et semez les pois en poquet (4 ou 5 graines déposées au fond d'un trou de 5cm de profondeur).

**Les oiseaux adorent les petits pois !** C'est pour cela qu'il est important de mettre un filet sur vos cultures afin de protéger les récoltes de leurs attaques dès la levée des graines.

**Les petits pois n'aiment pas lorsque leur sol est trop sec.** Arrosez régulièrement, mais légèrement au début. Cela permet aux fleurs d'apparaître et de moins faire grandir le feuillage.

Une fois que les jolies fleurs blanches arrivent, arroser plus abondamment, jusqu'à l'apparition des cosses avec leur graines.

Puis arrosez régulièrement mais sans noyer votre plante. Paillez les pieds des plantes pour retenir l'humidité du sol et maintenir la terre fraîche **pendant la saison chaude.**



La **tordeuse du pois** et la **bruche du pois** (deux insectes qui viennent manger les grains dans les gousses) peuvent être tenues éloignées par la présence des capucines. N'hésitez pas à en semer près de vos pois ! Surveillez aussi l'apparition de taches: dans ce cas, pulvérisez du **purin de prêle** dilué dans l'eau sur les feuilles et les gousses.

La récolte s'effectue **trois mois après avoir semé** (entre mai et août). Récoltez les cosses lorsque la taille des pois est celle que vous avez l'habitude de voir dans vos assiettes. Lorsqu'ils sont bien verts et bien ronds. Le pois mange tout ou pois gourmand se ramasse dès que les gousses sont formées, avant que les graines ne se développent à l'intérieur.

## Le saviez-vous...



*Gregor Mendel est un moine augustinien tchèque, né au milieu du XIXe siècle, timide et renfermé, un religieux qui vit retiré du monde. Il cultive des plants de petits pois, les observe attentivement, prend des notes. Il fera cela pendant onze ans, cultivant et examinant jusqu'à 28.000 plants, avant de synthétiser le résultat de ses étranges études horticoles. Les lois de Mendel sur l'hérédité seront formulées en 1866 et sont toujours considérées comme les premières théories sur la génétique grâce ...aux petits pois !*

### **Pourquoi dit-on "avoir un petit pois dans la tête" ?**

*Quand le cerveau a été reconnu comme étant le siège de l'intelligence et des sentiments -c'était le cœur auparavant-, les gens en général et les savants en particulier, dans une logique naïve, ont estimé que plus il était gros, plus la personne était intelligente. Ainsi sont entrées dans la langue certaines expressions tendant à assimiler imbécillité ou folie à une taille microscopique du cerveau, comparable à un petit pois par exemple !*

*La mode, début du XXe siècle, de la pesée du cerveau à l'autopsie des défunts célèbres a prouvé que le poids de celui de personnages reconnus comme d'une grande intelligence pouvait varier presque du simple au double ! En clair, il faut vraiment avoir un petit pois dans la tête pour croire cette ineptie du rapport direct entre poids du cerveau et intelligence.*



\* réponse: un petit pois dans un ascenseur