

RHUBARBE

Rheum, Rhubarbe des jardins. Famille des Polygonacées.

La Rhubarbe est originaire d'Asie, elle n'est consommée en Europe qu'à partir de 18^e siècle.

Rhubarbe vient du latin « reubarbarum » qui signifie « racine barbare ».

On la cultive en France, surtout dans les régions où la sécheresse n'est pas critique.

Plante herbacée vivace et rustique. **Ce sont les pétioles charnus des feuilles qui sont comestibles.** Ils peuvent atteindre 1 mètre de long. Chez la rhubarbe le pétiole relie la souche à la feuille et non la tige à la feuille.

Les larges **feuilles** ondulées, en revanche, sont **très toxiques** ; elles renferment de l'acide oxalique. On peut en faire sécher : réduites en petits morceaux avec les mains et répandues sur le sol, les limaces seront anéanties (acide oxalique).

La rhubarbe se multiplie par semis et par éclats de souche. C'est plutôt un légume, puisque ce sont les pétioles que l'on consomme, et pourtant, ses usages culinaires sont ceux d'un fruit : compote, tarte, crumble et bien sûr confiture. Il faut ajouter, grâce à **Antoine et Mauve CAQUOT, la fabrication d'un fabuleux PÉTILLANT DE RHUBARBE BRUT.** Ce « vin de rhubarbe » est le résultat d'un gros travail digne de Grands Œnologues.

La rhubarbe est riche en vitamine K, essentielle à la coagulation sanguine et à la santé osseuse. Elle renferme aussi de la vitamine C, du Manganèse, du Potassium et du Calcium, bien que cet aliment soit acidulé.

Cette généreuse vivace peut produire durant une dizaine d'années, plus longtemps si elle est bien soignée par le jardinier. La rhubarbe demande en effet quelques soins de culture. Elle n'aime pas la concurrence des mauvaises herbes. Elle s'épuise si on ne coupe pas assez tôt les inflorescences. C'est une plante qui a besoin d'eau : arrosages, certes espacés, mais copieux.

Dès le printemps (avril), la rhubarbe pousse de façon spectaculaire. On peut faire trois récoltes entre mai et septembre. La 4^e pousse reste en place, car la souche a besoin de reconstituer au mieux ses réserves. Avec l'arrivée des gelées elle disparaîtra.

Avec la première génération de feuilles, la rhubarbe émet des hampes florales (tiges tubulaires très robustes). Il faut le plus tôt possible les couper à la base car on ne cherche pas à produire des graines. En les supprimant on évite l'épuisement de la souche.

Les jardiniers, en général, récoltent les pétioles par éclatement à la main. Moi j'utilise un grand couteau bien affuté et je coupe à la base. C'est net et sans conséquences sur l'intégrité de la souche.

Chez nous, au jardin des Chapelaine, les récoltes sont rapidement menées en 8 ou 10 jours, c'est capital pour la qualité. Aussitôt terminées, un petit apport de sulfate d'ammoniaque est fait, suivi d'un arrosage copieux.

Ainsi, trois récoltes sont faites, avec des pétioles gros et longs. Quantitativement on obtient chez nous (aux Chapelaines) entre 30 et 40 kg voire 50 kg par récolte.

La rhubarbe ne pousse bien que dans les terrains frais, profonds, riches et bien ameublés. Elle est très gourmande en humus. C'est pourquoi, après les premières gelées, le sol est légèrement ratissé pour retirer les feuilles mortes et un épandage de fumier de cheval bien décomposé est fait sur une épaisseur de 6 à 8cm. Autres bénéfices de ce terreautage : pas de mauvaises herbes mais une bonne fertilisation.

Je sème la rhubarbe en avril-mai dans des godets de 10 cm de diamètre. Après avoir disposé 4 ou 5 graines par godet, le substrat (terreau) est tassé. Les godets restent sous serre afin d'obtenir une meilleure germination. L'arrosage doit être minutieux. La plantation en place définitive se fait en fin d'été.

2

Les photos ci-dessous illustrent mon texte.



Silence ça pousse !



Inflorescences à supprimer



Belle récolte



Terreautage copieux

Récolte et Graines variété Victoria

27 Janvier 2024
Jean-Claude MOIRON
Ingénieur, Officier du Mérite Agricole.
Ancien Directeur des Espaces Verts d'Annecy.

PARCS ET JARDINS DE RHÔNE-ALPES