

Amaranthus hybridus

Amaranthus patulus

AMARANTHACÉES (SALSOLACÉES)

Amarante couchée

Fiche n° 13

Description

Herbacée annuelle, l'**amarante couchée**, de 20 à 80 cm de hauteur, est une plante monoïque, couverte de poils. La tige, glabre, dressée porte des feuilles simples, pétiolées, d'un vert sombre. Les fleurs verdâtres, sont groupées en épis grêles le long de la tige et en panicule terminale compacte non feuillée. Elles ont trois bractées épineuses un peu plus longues que le calice et s'ouvre en boîte à savon



Biotope primaire

Originnaire d'Amérique, naturalisée dans les vallées alluviales, lisières et clairières forestières

Caractères indicateurs des amarantes

L'apparition des **amarantes** est toujours liée à un excès de potasse ou d'azote, du à des causes très différentes selon la saison

Leur apparition au printemps indique des apports d'engrais potassiques trop importants

En automne, elle indique, au contraire, que les cultures ont manqué de potasse et d'azote au printemps. En effet, le broyage des bois de taille dans les vignes et les vergers et l'enfouissement des pailles dans les champs de céréales au début de l'année laisse sur place une énorme masse de MO végétale à décomposer. Les bactéries, pour décomposer cette MO très carbonée, entrent en compétition avec les plantes pour l'utilisation de l'azote disponible et créent **«une faim d'azote»** temporaire chez la culture en cours de croissance. Ce phénomène n'est perçu qu'en automne, quand les bactéries qui ont utilisé l'azote au printemps, uniquement comme catalyseur de décomposition, le rendent à la terre. C'est alors que les **amarantes** tardives lèvent leur dormance.

Les **amarantes** d'automne, indicatrices d'une faim d'azote printanière, n'appartiennent pas aux éclaircisseurs, mais à l'arrière garde

Pour que le travail des bactéries sur la MO des bois de taille ou des pailles ne nuise pas à la croissance des plantes cultivées, il convient, au moment de leur broyage ou de leur enfouissement, de faire un apport de dix unités d'azote/ha



Médecine

Cuisine

Les graines sont consommées comme les céréales
Les jeunes pousses et les feuilles sont comestibles crues ou cuites

A noter

Les **amarantes** font parties des **«légumes oubliés»**. Elles étaient encore couramment cultivées dans les jardins potagers au 19ème siècle