

# LE SAVIEZ-VOUS ?

Depuis le précédent numéro du Carah news, cette rubrique vous entraîne à la découverte (ou à la redécouverte) de l'une des plantes aromatiques et médicinales dont la culture a fait l'objet de recherches au Carah. Les informations traitées sont avant tout des conseils d'ordre pratique et technique permettant de démarrer ces cultures, par exemple comme production d'appoint. Après la livèche, "effeuillons" l'angélique.

## L'angélique (*Angelica archangelica* L.)

### Description et usage

Pour une plante de la famille des apiacées (ou ombellifères), l'angélique officinale est d'une taille relativement imposante. La tige peut atteindre les deux mètres et sa racine pivotante, très tubéreuse, peut avoir le diamètre d'une betterave. Toutes ses parties dégagent une odeur aromatique caractéristique.

Ses graines et racines contiennent une essence qui entre dans la composition de liqueurs digestives comme la Grande Chartreuse ou la Bénédictine. Jeunes tiges et pétioles sont utilisés confits pour décorer les pâtisseries. Fraîches, les jeunes tiges, comme les feuilles peuvent servir à aromatiser conserves et confitures ou à parfumer les plats (le poisson notamment). Les feuilles se consomment également comme légume. Par ailleurs, les limbes des feuilles et les racines sont employés en herboristeries pour leur rôle facilitateur dans la digestion.

Il faut cependant noter que certaines personnes peuvent être allergiques au suc de la plante ; le contact avec la peau provoque alors une dermatose (oedèmes sous l'épiderme).

### Culture

S'agissant d'une plante bisannuelle, la durée de culture varie selon la partie de la plante que l'on souhaite valoriser : un an pour la production de racines, deux ans pour la production de graines. Dans tous les cas, il est recommandé de réaliser le semis en pépinière, entre mi-juin et mi-juillet.

Le repiquage, par contre sera effectué en automne (idéalement aux environs de la mi-octobre) pour la production de racines ou en avril pour la production en graines.

La préparation du sol destiné au semis comprend un labour à environ 25cm, suivi d'un travail au vibroculteur et d'un affinage à la herse. Les graines semées doivent être celles de l'année, la faculté germinative disparaissant au bout de quelques mois. Seules les graines des ombelles "mères" (ombelles primaires ou principales), plus grosses, sont retenues pour les semis : leurs faculté germinative semble meilleure et leur levée plus hâtive (une différence de 3 jours pour la levée à été mise en évidence lors d'essais en serre). Un semis en pépinière demande 400 à 500g de graines à l'are. Théoriquement, un are de pépinière permet d'emblaver un hectare. Toutefois, il est prudent de prévoir le double pour palier au risque de mauvaise levée. Le semis s'opère à l'aide d'un semoir ordinaire à légumes, à une profondeur d'1cm. Des interlignes de 30cm facilitent le désherbage mécanique (si le sol est propre).

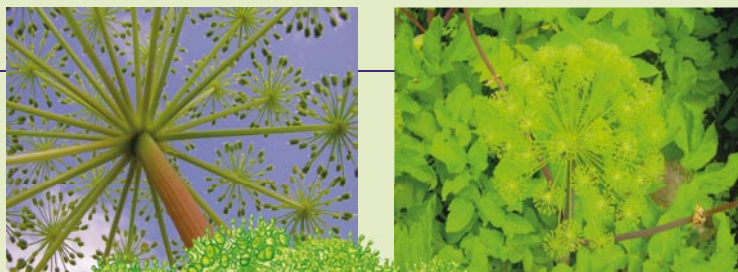
Le terrain destiné au repiquage des jeunes plants est labouré sur une profondeur de 25cm. Plusieurs passages au vibroculteur sont ensuite effectués, en augmentant progressivement la profondeur de 5cm jusqu'à 10cm. Pour le repiquage de l'angélique, la terre ne doit pas être trop appuyée. Dans nos régions, la plantation est exécutée le plus tôt possible en automne. Dès que la tige des jeunes plants atteint 20cm de hauteur, ceux-ci sont arrachés et habillés. Les feuilles abimées sont éliminées et les racines légèrement raccourcies. Il est recommandé de ne conserver que les plants les plus vigoureux : ce choix se répercutera dans la qualité de la production. Le repiquage est effectué manuellement ou à l'aide d'une repiqueuse à disques ou à pinces. Un repiquage mécanisé nécessite d'effeuiller des plants pour faciliter leur manipulation et réduire leur évapotranspiration pendant l'opération. Un interligne de 60 à 70cm est préconisé, combiné à un écart de 40 à 50cm entre les plants. Cette disposition permet d'atteindre une densité de plus ou moins 30 000-35 000 pieds/ha.

L'angélique peut prendre la première place dans une rotation. La fumure classique dans nos régions est celle de la betterave, mais il est conseillé de faire analyser le sol au préalable. La culture valorise bien une fumure organique d'environ 30 tonnes de fumier à l'ha, La fumure azotée habituellement appliquée est de 150 unités à l'ha en tenant compte de l'azote apporté par la fumure organique. Cette fumure azotée minérale est appliquée après l'hiver. Le phosphore et la potasse sont apportés au labour ou en couverture avant le démarrage de la végétation la deuxième année. Les doses respectives sont de 150 et 200-250 unités à l'ha.

La lutte contre les plantes adventices requiert le maintien d'un sol propre dès le début de la culture. Des sarclages et des binages sont nécessaires avant que la culture ne couvre le sol (un sarclage et un ou deux binages peuvent suffire). Les cultures d'angélique ne sont généralement pas traitées contre les maladies et les parasites. Une mouche mineuse peut apparaître en juillet et août et provoquer des dégâts sur le feuillage. Les premiers symptômes visibles ont l'aspect d'une pourriture sur le bord du limbe foliaire : il s'agit de la larve se nourrissant du parenchyme. Là encore, il est préférable d'agir préventivement en respectant une rotation appropriée.

► Pour des renseignements complémentaires, contactez :

J.-R. Donfut • CARAH (ferme pilote) • Rue de l'agriculture 301, 7800 Ath  
Tél. 068 264 632



Les racines sont récoltées en octobre après la première année de culture, manuellement ou mécaniquement, en évitant de les blesser, sous peine de perdre une partie des principes volatils. L'arrachage manuel, à la fourche, s'effectue après fauchage de la partie aérienne. Les racines resteront sur le champ pendant quelques heures, en tas pas trop élevé, pour assurer un ressuyage et faciliter l'élimination de la terre qui y adhère. La récolte mécanique des racines peut être réalisée au moyen d'une arracheuse de pommes de terre modifiée. L'arrachage est précédé d'un passage à l'effeuilleuse pour éliminer la partie aérienne. Le rendement en racines avoisine chez nous les 12 T à l'ha.

Les semences sont récoltées en juillet, dès que les ombelles jaunissent. Pour commencer la récolte, il ne faut pas attendre la maturité complète des graines : elles tomberaient sur le sol et poseraient des difficultés de ramassage. Il est donc recommandé de récolter les ombelles à la main, au fur et à mesure de leur arrivée à maturité. Les ombelles « mères » sont coupées les premières en conservant quelques centimètres du pédoncule. Une récolte à la moissonneuse-batteuse est néanmoins envisageable mais il est impossible dans ce cas de séparer les graines mûres des autres. Le moment de la récolte dans la journée a son importance ; récoltées l'après-midi, les graines contiennent plus d'essence. Le rendement optimal en graines sèches se situe entre 1000 et 1500 kg à l'ha.

Après l'arrachage, le préséchage subit au champ par les racines précède le nettoyage proprement dit des racines en éliminant le maximum de terre qui y adhère. Destinées à l'herboristerie, elles sont lavées à l'eau puis coupées en 3 ou 4 morceaux et séchées à chaud. La température idéale se situe entre 30 et 40° C (une température supérieure à 40°C risque d'entraîner la perte des principes actifs). Après le séchage, les racines destinées à la distillerie sont simplement lavées, livrées entières et fraîches, la distillation devant se faire dans les heures qui suivent l'arrachage.

Pour recueillir les semences destinées à l'installation d'une nouvelle culture, on dépose les ombelles à l'abri sur des claies. Dès que les graines mûres se détachent, elles sont recueillies et semées immédiatement en pépinière. Par ailleurs, le séchage à chaud (actif) des ombelles doit s'effectuer à une température inférieure à 30 °c.

