



LE SAVIEZ-VOUS ?

Depuis 1987, plus de 30 plantes-sources de matières premières pour l'industrie et l'herboristerie sont étudiées au Carah. Les travaux axés sur la modernisation et l'amélioration de la rentabilité de ces cultures permettent de produire de l'angélique, du raifort, de la livèche, etc. dans quelques exploitations spécialisées. À la demande des agriculteurs et des industriels (pharmaceutiques, cosmétiques, alimentaires), de nouvelles productions font l'objet d'expérimentation afin d'évaluer leur rentabilité et leur intégration dans les exploitations agricoles. Nous vous proposons ici quelques conseils pour démarrer une culture d'appoint en livèche.

La Livèche (*Levisticum officinale*)

Description et usage

Surnommée "ache des montagnes" ou "céleri bâtard" en raison de sa ressemblance avec le céleri, la livèche est communément reconnue pour la diversité de ses usages. Tiges et feuilles sont un excellent aromate. Elles servent à la préparation d'essence de livèche, pour l'industrie alimentaire et la parfumerie. Les racines contiennent une huile essentielle riche notamment en terpinéol et furocoumarine. Elles stimulent les fonctions digestives et peuvent, entre autres, être employées dans les soins pour les affections des voies urinaires et du système nerveux, ainsi que des rhumatismes.

À l'état sauvage, la livèche a une aire de répartition d'altitude. On la rencontre dans les prairies des Alpes et des Pyrénées. Peu exigeante quant au climat, la culture de la plante est facilitée en appliquant quelques dispositions phytotechniques décrites ci-après.

Culture

Dans nos régions, il est préférable de mener la culture de cette espèce pluriannuelle en deux phases, en effectuant le semis en pépinière. Après repiquage en champs, la culture peut rester en place plusieurs années.

La préparation du sol en pépinière doit être réalisée de façon à favoriser la remontée capillaire de l'eau et assurer une bonne germination de la graine. Après un labour superficiel, le sol est travaillé au cultivateur puis au rouleau et à la herse pour obtenir un lit de germination d'environ 3cm de profondeur. Le semis fera l'objet d'une grande attention afin d'assurer une levée régulière et homogène ; toutes les graines seront semées à la même profondeur et l'on veillera à plomber correctement le sol.

Pour le repiquage en plein champ, il est conseillé de labourer avant l'hiver en sol lourd. En sol léger, un labour de printemps est envisageable, préalablement à un travail au cultivateur, en descendant progressivement à chaque passage jusqu'à atteindre 10cm de profondeur.

La densité de plantation retenue est voisine de 30.000 pieds/ha (70 cm x 40 cm). La mise en place doit être réalisée avec soin ; là encore, la terre autour des racines doit être suffisamment plombée pour favoriser la reprise.

La livèche valorise bien les fumures organiques : il est recommandé d'apporter \pm 35 T/ha de fumier décomposé. Il est conseillé d'appliquer la fumure minérale à raison de 90 unités d'azote (dont 30 dès la plantation) sous forme de nitrate d'ammoniacque, de 120 unités d'acides phosphoriques sous forme de superphosphate et de 200 unités de potasse avant plantation, sous forme de sulfate de potasse.

L'entretien de la culture nécessite en particulier de prévenir l'apparition des pourritures, la livèche y étant fortement sensible. L'obtention d'un sol bien drainé garantit cette prévention.

Généralement, les feuilles, les semences ou les racines sont exploitées à partir de la deuxième année de végétation. Si seules les feuilles et les semences font l'objet des récoltes, la culture peut rester en place plusieurs années. Le plus souvent, la culture est maintenue durant trois ans, les racines étant récoltées la troisième année. La première année, la verdure est fauchée de juin à juillet, avant la montaison. La deuxième et la troisième année, elle est fauchée après la montaison. Les semences doivent être recueillies à maturité, en fin d'été, tôt le matin pour éviter qu'elles ne tombent sur le sol. Toutes les parties de la plante peuvent faire l'objet d'une utilisation spécifique, chacune nécessitant cependant quelques précautions du point de vue du séchage, pour en assurer la bonne conservation.

► Pour des renseignements complémentaires, contactez :
J.-R. Donfut • CARAH (ferme pilote) • Rue de l'agriculture 301, 7800 Ath
Tél. 068 264 632

