



L'angélique

NOM LATIN : *ANGELICA ARCHANGELICA*

FAMILLE : APIACÉES (OMBELLIFÈRES)

Daniel Wauquier, Biowallonie

L'angélique est une belle et grande plante, très aromatique, qui peut atteindre, en deuxième année, 2 m 50 de haut. Elle est bisannuelle, quelquefois pérenne. Sa racine conique est assez régulière et porte, vers son extrémité, un grand nombre de radicelles plus ou moins tordues. Ses tiges sont creuses, cylindriques, cannelées et striées, de couleur verte et violacée. Ses feuilles alternes sont très grandes à la base, découpées et pennées. Elles se fanent en automne et sont remplacées au printemps. Les fleurs apparaîtront en deuxième année, de juin à août. Elles sont disposées en ombelles d'un vert léger, tendant vers le blanc et exhalant un arôme doux qui attire les abeilles. Les fruits oblongs, anguleux, marqués de trois stries saillantes, aplatis d'un côté, convexes de l'autre, contiennent des graines nues.

Culture

L'angélique est agréable à cultiver. Elle demande peu de main-d'œuvre. Selon la tradition populaire, l'angélique est heureuse les pieds dans l'eau et la tête au soleil ! Un sol sablonneux, léger, frais, humifère, avec une bonne profondeur, favorise son développement. Les bords de ruisseaux sont précieux pour l'angélique, qui peut ainsi délimiter une terrasse. Évitez l'humidité stagnante. Un apport de fumier décomposé sera très apprécié par les plantes et une bonne aération du sol est nécessaire avant la mise en place.

Semis

Certains documents conseillent un semis des fruits fin mars. Mais ils perdent rapidement leur pouvoir germinatif dans des conditions défavorables et un tel semis risque de donner des déceptions. Il est donc conseillé de semer en automne, dès maturation des fruits, en lignes dans une pépinière ou en caissettes, voire sur minimottes. Recouvrez le fruit d'un peu de terre et damez légèrement. On peut simplement aérer la terre autour de la plante mère, afin que les fruits mûrs, qui tomberont tout naturellement, puissent prendre racine sur place. Au printemps, de nombreux petits plants lèveront et pourront être transplantés dans un lieu définitif. Deux à trois ombelles suffiront pour procurer assez de plantes pour un are.

Semences nécessaires : 5 g/are.

Plantation

On peut transplanter les jeunes plants d'angélique après les dernières gelées du printemps, avec des écarts de 1 m entre plants et de 1,50 m entre lignes. Il est conseillé de prévoir une culture intercalaire en première année.

Soins

L'angélique est peu exigeante en soins. Sa taille lui permet, dès la deuxième année, de lutter contre la concurrence des mauvaises herbes. Seuls les jeunes plants doivent bénéficier de soins réguliers. Les feuilles d'angélique apportent, en flétrissant en automne, de la matière organique et une légère couverture du sol.

Irrigation

Le stress majeur que peut éprouver l'angélique est le manque d'eau. Dans un sol sec, il importe donc de lui apporter l'humidité nécessaire à son développement.

Toute forme d'irrigation lui convient, ainsi que des binages pour casser la croûte du sol et interrompre la remontée de l'eau par capillarité.

Maladies

L'angélique peut souffrir de la rouille. Elle porte alors des taches jaunes, puis fauves (*Puccinia Angelicae* Fuck.). Ou bien, elle se

couvre d'un velouté blanc, l'oïdium (*Erysiphe umbelliferrarum*, *Plasmopara peronospora* ou *nivea*). Il faut récolter les parties atteintes dès l'apparition de ces symptômes, puis les brûler. L'angélique craint les pucerons lors de la floraison : protégez les coccinelles et détruisez les parties trop envahies.

En cas de mortalité des feuilles : pensez aux pucerons (*Aphis fabae* Scop. ou *Yezabura angelicae*).

Récolte

L'angélique peut fournir de grosses racines, surtout si l'on évite la floraison en pinçant les ombelles dès leur apparition (un plant peut donner 500 g de racine sèche).



CONSEILS TECHNIQUES

CONSEIL TECHNIQUE EN MARAÎCHAGE

La récolte des racines s'effectue en automne à l'aide d'une pioche ou d'une piochette. Lorsque la récolte des fruits est recherchée, celle-ci se fera en été lorsqu'ils changent de couleur pour devenir brun clair. On peut également opter pour la cueillette des ombelles, que l'on dispose sur des claies en tissu léger, ou des tiges, pour faire de l'angélique confite. Dans ce cas, on récolte les racines plus tard.

Tri

Lavez les racines à l'eau pure et triez les parties abîmées. Laissez sécher au soleil ou au séchoir, après les avoir grossièrement hachées ou fendues. Les ombelles seront séchées telles quelles puis roulées et vannées, pour disperser les semences des tiges d'ombelles.

Séchage

Le séchage de l'angélique ne pose pas de problème.

Rapports de séchage

Racines : comptez 4,3 à 5 kg de racines fraîches pour obtenir 1 kg de racines sèches.

Fruits : 2 kg frais donnent environ 1 kg sec.

Partie aérienne : 3,5 à 4,5 kg frais donnent 1 kg sec.

Claies

Pour les racines tronçonnées, il faut compter cinq jours de séchage et 2 à 3 kg de racines fraîches par mètre carré ; pour les graines, trois à cinq jours de séchage et 1,5 kg de fruits frais par mètre carré ; pour la partie aérienne grossièrement hachée : trois à cinq jours de séchage (tiges) et 1 kg de plante fraîche par mètre carré de claie.

Pour une récolte régulière, il faut compter une dizaine de mètres carrés de claie de séchage à l'are.

On peut également utiliser les tiges pour faire de la confiserie. Il faut alors choisir les

plus tendres et les couper en biseau à 5 cm du sol, en évitant de blesser le cœur de la plante.



Des **couteaux** adaptés pour tout type de récolte.



Des **vêtements** performants et confortables.

FERAUCHE & GILLET s.a. 

Distributeur Terrateck
sandrine@feracheetgillet.eu
0470/655.711

terrateck.com



Terrateck

+33(0)3 74 05 10 10
contact@terrateck.com