

Angélique officinale

Angelica archangelica



Hauteur : 1.50 m

Semis: mars à mai

Floraison : juin, juillet

Récolte : mai à août

Taille : mars et novembre

Exposition : soleil, mi-ombre

Type de sol: argileux

Résistance au froid : résistante

Besoin en eau : fort

Récolte des graines: La récolte se fait entre août et octobre de la deuxième ou troisième année, dès que les graines sont mûres. Cueillez les plus belles ombelles, faites-les sécher à l'ombre.

Lorsqu'elles sont bien sèches, secouez-les au-dessus d'un linge, récupérez les graines et semez-les aussitôt car elles perdent rapidement leur pouvoir germinatif. Si vous ne pouvez les semer qu'au printemps, stratifiez-les dans du sable sec, bien que le résultat ne soit pas garanti.

Faciliter la germination : stocker les graines au réfrigérateur dans un substrat humide pendant deux périodes de 60 à 90 jours, entrecoupées d'une période de stockage à chaud (entre 25 et 30°C) également de 60 à 90 jours (surveiller régulièrement et mettre en terre si la germination débute).

Conseils de culture : Espacer chaque pied de 60 cm et arroser régulièrement. Prendre garde aux pucerons en période de floraison. À la fin de la saison, tailler assez court. L'angélique disparaît complètement l'hiver et repart au printemps assez tôt.

Utilisation : Les racines, utilisées en médecine chinoise, se récoltent à l'automne, puis sont lavées et séchées à l'air libre, elles seront entaillées dans le sens de la longueur pour en accélérer le séchage. Une fois sèches, elles sont stockées dans un bocal fermé hermétiquement. Les tiges et les pétioles sont également utilisés pour confectionner des pâtisseries et des confiseries et les feuilles peuvent se consommer comme condiment. Elles s'utilisent fraîches, mais peuvent également être congelées.