

HORTI-TRUC

W.H.PERRON 

Livèche



67-5310-01N

PLANTATION : Intérieur : faire les semis en avril dans des multicellules en prenant soin de recouvrir les semences de 1 cm de terre. Le temps de germination est de 20 jours.

Extérieur : semis direct en poquet de 2-3 graines directement en place au début juin ou en septembre en recouvrant les semences de 2 cm de terre.

SOL : Intérieur : un terreau pour semis, bien drainé et poreux, est l'idéal pour prévenir un excès d'arrosage.

Extérieur : la livèche peut très bien pousser à un emplacement ensoleillé ou à la mi ombre sans problème. L'important est de lui offrir un sol bien drainé et riche en humus qui va favoriser son développement.

ESPACEMENT : espacez-les d'un mètre dans tous les sens.

CONSEILS DE CULTURE : une fois la plantation réalisée, n'oubliez pas d'arroser votre pied de livèche et de manière régulière surtout au cours de la première année. Une fois que la plante sera bien ancrée dans le sol, vous devriez pouvoir espacer vos arrosages sans problème et comptez trois bonnes années pour obtenir un plant adulte. Recouvrir sa base de paillis pour garder l'humidité du sol et qui protégera les racines du froid.

La livèche peut très bien pousser à un emplacement ensoleillé ou à la mi ombre sans problème. Elle est envahissante, pour une plantation en pleine terre, on suggère de bien définir son emplacement et de contrôler son expansion.

Tailler pour faire buissonner, ôter les fleurs si on ne récolte pas les graines.

Diviser la souche à l'automne tous les trois ou quatre ans.

RÉCOLTE : Récoltez le feuillage qui croît à l'extérieur de la rosette centrale. La récolte se fait tout au long de la saison avant la floraison. La racine pivotante se récolte sur des plants matures d'au moins quatre ans. Elle peut être mangée fraîche ou séchée. Les feuilles et les grappes de graines se sèchent par suspension des tiges. Utiliser un sac de papier qui récolte les graines qui une fois séchée se détache facilement. La congélation de feuilles est possible, mais il faut les blanchir une minute et les hacher finement avant de les congeler.