

Angelica archangelica



Feuillage : toute l'année, Tiges : Mai-Juin , H100/120cm. Les feuilles fraîches servent à aromatiser les salades et les épinards. Les tiges, confites, servent à orner les gâteaux.

Taxonomie

Nom français : Angélique vraie, Archangélique, Herbe aux anges, Angélique officinale, Herbe du Saint-Esprit, Angélique
Famille botanique : Apiaceae

Agronomie

Exposition : soleil, mi-ombre, ombre
Nature du sol : argileuse, argilo-limoneuse, argilo-sableuse, limoneuse
Richesse en matière organique : riche, normale, très riche
Humidité du sol : frais, humide, très humide
pH du sol : acide, neutre
Rusticité : très rustique
Milieus : berges, lisière fraîche, plate-bande intensive, prairie fraîche, prairie humide
Capacités de drainage du sol : bien drainé, lourd, normal
Tolérance au calcaire actif : faiblement tolérante

Divers

Particularités : aromatique, allergène
Partie de plante intéressante (alimentaire) : racine, pétiole
Usages possibles : aromatiques, comestibles
Informations complémentaires : Espèce pouvant entraîner une réaction cutanée en cas de contact avec la peau et d'exposition au soleil,

Feuillage

Couleur des feuilles : vert
Type de feuillage : caduc

Fleurs

Couleur des fleurs : blanc
Période de floraison : 06-juin, 07-juillet, 08-août

Fruits

Période de récolte : 01-janvier, 02-février, 03-mars, 04-avril, 05-mai, 06-juin, 07-juillet, 08-août, 09-septembre, 10-octobre, 11-novembre

Morphologie

Hauteur : 100 - 200 cm

