



## # 9 Livèche

Famille Apiacées

La livèche était autrefois très présente dans les jardins des premiers colons. En Europe, on la consommait déjà au Moyen Âge. La livèche est une vivace reconnue comme aromatique et médicinale. Son goût rappelle un peu celui du persil et du céleri. D'ailleurs, les jardiniers l'appellent aussi céleri perpétuel, céleri bâtard et céleri de montagne. Elle s'utilise dans les sauces, les ragoûts et les soupes. Feuilles, tiges et racines peuvent être mangées cuites ou crues. Séchées, ses feuilles remplaceront les feuilles de laurier et son sel remplacera le sel d'oignon. Fleurs et graines sont également comestibles.

**Semencier** Terre Promise, Montréal

**Cycle de vie** Vivace

### Semis

<b>Difficulté</b>	Facile
<b>Type de semis</b>	Intérieur et extérieur
<b>Caractéristiques des sols</b>	Peu acide, meuble (limoneux)
<b>Humidité des sols</b>	Frais et bien drainés
<b>Fertilité des sols</b>	Peu d'exigences, compost à dominance fongique
<b>Saison de germination</b>	Printemps, été
<b>Technique de semis</b>	En poquet
<b>Distance entre les graines</b>	3 graines ensemble/60 cm
<b>Distance entre les rangs</b>	70 cm
<b>Profondeur des graines</b>	0,5 cm
<b>Jours de germination</b>	7 à 20 jours

### Plants

<b>Luminosité</b>	Soleil, mi-ombre
<b>Saison de culture</b>	Été, automne
<b>Transplantation</b>	Facile
<b>Éclaircissement</b>	Nécessaire
<b>Hauteur des plants</b>	150 cm
<b>Distance entre les plants</b>	60 cm
<b>Jours avant la récolte</b>	85 jours

