

Le céleri-rave (*Apium graveolens* L., Apiacées)

Article publié le 15 avril 2022

Le céleri-rave nécessite un sol profond, enrichi en compost et constamment humide pour pouvoir former une belle rave. Sa germination est capricieuse et il a besoin d'un arrosage très régulier tout l'été. Il peut rester en terre l'hiver si celui-ci est clément.



J.-J. Raynal |

Cette fiche botanique est issue du livre Des racines et des bulbes de Blaise Leclerc.

2 000 à 2 500 graines par gramme

Faculté germinative : 7 ans

Température de germination : 16-21 °C

Levée : 10-20 jours

Pas de retour avant 4 ans

Compost : ++

Espacement sur le rang : 30 cm

Espacement entre les rangs : 40 cm

Les variétés

'Boule de marbre', 'Des Maraîchers', 'Géant de Prague', 'Mars', 'Monarch', 'Névé', 'Niva', 'Président', 'Prinz'. Certaines variétés sont résistantes à la septoriose (par exemple **'Mars'**).

Place dans la rotation

Précédents favorables

Le céleri vient bien après les Alliées, l'artichaut, les choux, la pomme de terre.

Précédents à éviter

Les autres Apiacées (carotte, fenouil, panais...).

Les périodes de culture

- Semis : Mars – Avril
- Plantation : Mi-mai – Juin
- Récolte : Septembre – Décembre

Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.

Vert clair : semis
Vert foncé : plantation
Orange : récolte

Du semis au stockage

Sol et fertilisation

Le céleri est une plante très gourmande, n'hésitez pas à y apporter beaucoup de compost.
Semis

Le semis, à faire à l'intérieur, est délicat car les graines sont minuscules et les plantules très fragiles. Avant la levée, le terreau doit être maintenu constamment humide, par exemple en le couvrant de plusieurs épaisseurs de vieux journaux mouillés. Au stade plantule, le céleri ne doit pas être exposé en plein soleil. Soyez patient : il faut compter environ 2 mois avant qu'il puisse être planté en pleine terre.

De manière à obtenir des racines secondaires qui permettront au pivot de se développer en largeur pour former une boule, il est conseillé d'effectuer un premier repiquage en godets ou en terrines (5 cm en tous sens). Repiquez en pleine terre de mi-mai à fin juin, en laissant au minimum 30 cm entre chaque plant. Paillez abondamment pour maintenir au maximum l'humidité du sol.

Arrosage

À l'origine, le céleri est une plante des marais, ce qui explique sans doute son exigence élevée en eau. En été, arrosez régulièrement car les besoins peuvent atteindre 50 mm par semaine. Il est conseillé de ne pas mouiller le feuillage, afin d'éviter tout développement de maladies cryptogamiques, comme la septoriose. Si vous irriguez par aspersion, il est préférable d'arroser le matin pour que le feuillage puisse sécher avant la nuit. Pour favoriser le développement des raves, enlevez les vieilles feuilles extérieures à partir de septembre.

Récolte

Le céleri-rave nécessite au moins 3 mois de croissance après sa plantation. Il peut se conserver en terre en hiver dans les climats les plus doux. Si la température descend sous la barre des - 5 °C, mettez-le à l'abri après avoir sectionné les feuilles et les racines.

Stockage

Après avoir coupé les racines et les feuilles à 1 cm du collet, le céleri-rave se stocke idéalement en cave, à l'obscurité, hors gel et dans une atmosphère relativement humide. Il peut ainsi y passer tout l'hiver.

Maladies et ravageurs

Maladies

La principale maladie du céleri-rave est la septoriose, due à *Septoria apiicola*, qui provoque de petites taches sur les feuilles avec apparition de petits points noirs lorsque le champignon commence à faire des spores. Cette maladie intervient en été lors de périodes humides, notamment suite à des arrosages par aspersion. Il convient d'enlever les feuilles attaquées pour limiter la propagation de la maladie. Autres maladies possibles du céleri-rave : bactériose, pourriture du collet, virose du céleri.

Ravageurs

Quelques ravageurs peuvent venir visiter le céleri-rave, sans conséquences majeures : mouche de la carotte et mouche du céleri, nématodes, noctuelles, pucerons.

Apports nutritionnels

Le céleri-rave est riche en fibres, en vitamines B6, C, K, en minéraux (phosphore). C'est un excellent diurétique.

Comment le cuisiner

Le céleri se consomme cru ou cuit, mais comme pour la carotte, vous bénéficierez davantage de ses vertus nutritionnelles en le dégustant cru.

Multiplication

Céleri-rave et céleri branche font partie de la même espèce, *Apium graveolens* L., qui est allogame. Ils peuvent donc se croiser entre eux et durant la même saison vous devrez choisir de faire les graines soit du céleri-rave, soit du céleri branche. Comme les autres Apiacées, le céleri est une plante bisannuelle. Il est pollinisé par les insectes, principalement par les syrphes et autres mouches. Selon les régions, les porte-graines peuvent rester dans le sol en hiver ou bien être mis à l'abri du gel puis plantés au printemps.

Les graines doivent être récoltées dès qu'elles sont mûres car elles tombent facilement une fois sèches.

Blaise Leclerc