

Céleri-rave (*Apium graveolens var. rapaceum*)

Apiacées

Bisannuelle

Présentation : La racine charnue et presque ronde de cette plante est surmontée d'une rosette de feuilles qui ne se consomme qu'avec parcimonie, car elles sont amères.

Un peu d'histoire : De culture beaucoup plus récente que le céleri à côtes. Il semblerait que l'apparition du céleri-rave date du début du XVIII^e siècle

Origine : Europe méridionale, Asie occidentale ou Afrique du Nord.

Noms vernaculaires: céleri-navet, céleri gousse, pansu.

Description : Cette plante haute de 50 à 60 cm a des feuilles très découpées, odorantes, vert foncé brillant. Les pétioles sont amers, creux, teintés de rouge. Les ombelles de fleurs (hermaphrodites) blanc-vert s'épanouissent de juin à septembre. Les très petites graines sont noires, striées et recourbées. La grosse racine charnue et renflée d'où partent de nombreuses radicelles est surmontée d'une rosette de feuilles. Comme toutes les apiacées, le céleri-rave est allogame et généralement autostérile.

Multiplication : De février à avril on fait les semis sur couche chaude ou en caissette dans un local chauffé et clair. De la mi-avril à la fin mai on sème en pépinière bien exposée. Repiquer à 3 feuilles, en mai en pépinière puis une autre fois avant de le mettre définitivement en place



jusqu'à la mi-juin, en prenant soin d'éliminer l'extrémité des radicelles et de sa racine principale. Espacement entre chaque plant : 40 cm en tous sens.

N'exposez jamais les jeunes plants à une température inférieure à 10°C, car vous les exposeriez à une montée à graines.

Faire ses minimottes soi-même :

Formez des minimottes de 35 mm de côté à l'aide d'un presse-motte métallique adapté. Utilisez un terreau très humifère et légèrement humidifié. Déposez 2 à 3 graines dans la petite excavation située sur le haut de la motte, sans les enterrer. Arrosez de suite en pluie fine pour faire adhérer les graines au terreau. Par la suite, ne laissez pas dessécher la motte. Lorsque les plantules laissent voir 2 ou 3 petites feuilles, éclaircissez pour ne laisser qu'un seul pied par minimotte. Mettez-les en pleine terre en mai.

Sol et exposition : frais, meuble et riche en humus ; exposition ensoleillée, climat tempéré et humide.

Incidence de la lune : Semer de préférence en lune décroissante.

Nombre de graines au gramme : 2500

Durée germinative : 6 à 8 ans

Levée : Une vingtaine de jours sous châssis, 3 semaines en pépinière si on a soin de ne pas trop enterrer la graine lors du semis.

Température de germination : 18° à 20°

Entretien : Effectuer des binages et des sarclages réguliers. Les arrosages doivent être copieux et régulier. Un bon paillage (6 à 7 cm d'épaisseur) ne nuira pas en cas de période sèche.

Fin août début septembre, on peut prendre 2 mesures pour optimiser le gonflement des racines. D'abord on dégage le collet en ôtant la terre qui couvre la partie supérieure de la rave puis on supprime les feuilles qui commencent à jaunir et ensuite on élimine toutes les petites racines qui apparaissent sous le collet à la surface de la partie supérieure de la racine (on dit le dôme). C'est une sorte de cernage qui concentre toute l'énergie sur la rave. Profitez-en pour bien dégager la partie haute de ce dôme qui doit rester à l'air libre.

Fertilisation : Ce céleri est très gourmand, apporter du compost et de la cendre de bois 5 à 7 kg par are.

Procéder à des fertilisations foliaires à base de lithothamne. Prévoir un poudrage toutes les 3 semaines.

Rotation des cultures : Le céleri-rave est à classer parmi les plantes exigeantes. Attendre 3 ou 4 ans avant de le cultiver à nouveau à la même place.

Bons mariages : Etre planté entre les pieds ou les rangs de tomate ne lui déplaît pas du tout. Cette plante apprécie aussi le chou-fleur hâtif, le concombre, le haricot nain, le pois, le poireau, la laitue, la betterave.

Quantité : 6 à 8 pieds pour 2 personnes.

Durée de culture : 160 à 200 jours.

Variétés : Outre l'espèce type, on trouve les variétés suivantes : Boule de marbre, de Gennevilliers, Monarch, Géant danois, Blanc globe...

Astuces : Les céleris apprécient de succéder à une planche de chou ou d'épinard.

Récolte : On compte 7 mois après le semis pour la récolte qui se fait selon les besoins jusqu'à fin septembre. Par la suite pour la conservation on arrachera en lune descendante, avant que la température descende à + 5° , avec une fourche-bêche, par beau temps, les laisser se ressuyer au soleil quelques heures au sol. Puis on les pare en coupant le feuillage à 1 cm au-dessus du collet et on supprime les radicelles sans entamer la rave.

Rendement moyen : De 8 à 10 kg pour un rang de 5 m de long.

Conservation : Conservez le céleri-rave dans un endroit frais et humide (cave ou en silo) et dans du sable.



Le céleri-rave non pelé se conserve très bien dans le bac à légumes du réfrigérateur, jusqu'à 5 ou 6 jours. Si vous avez entamé ou pelé le légume, il se conserve jusqu'à 4 jours, entreposé au froid dans un linge propre et humide ou dans une boîte hermétique remplie d'eau citronnée (afin qu'il reste bien blanc).

Utilisations : Les racines se préparent crues râpées en rémoulade ou coupées en tranches, en salade. Cuites en gratin, purée, à la sauce tomate, en beignets, sautées...Elles accompagnent très bien certaines viandes. Délicieux en Parmentier avec du confit de canard.

Les feuilles, à petites doses, s'emploient dans des potages.

Goût : très particulier, rafraîchissant et piquant.

Produire ses graines : On sélectionne de beaux sujets qu'on hiverne en cave. Puis début avril on les replante à 40 cm en tous sens et on tuteure les tiges. On récolte les ombelles avant complète maturité et on les fait sécher à l'ombre sur une toile, puis on les bat. Conserver les graines au frais, à l'abri de l'humidité.

Maladies parasites et traitement :

Le mildiou du céleri : Sur les jeunes plants, jaunissement des feuilles qui se couvrent d'une efflorescence blanchâtre, puis brunissent et se dessèchent.

Dès l'apparition de la maladie, pulvériser de la bouillie bordelaise. Si les plantes sont sous châssis, aérer ; ne pas trop arroser les plants.

La pourriture de la racine : La pomme se couvre d'un feutrage blanchâtre et épais lors de sa conservation.

A titre préventif, rentrer des racines correctement ressuyées ; les poudrer avec du lithothamne après l'habillage ; ne pas apporter trop d'engrais azotés.

La rouille du céleri : Les feuilles et les tiges se couvrent de taches brunâtres, stoppant la croissance de la plante.

Cette maladie apparaît généralement les années humides ou lors d'une chute brutale de la température.

Les remèdes les plus efficaces sont : les fertilisations foliaires régulières .

Les pulvérisations de bouillie bordelaise dès l'apparition de la maladie.

L'alternance des fertilisations foliaires à base de lithothamne et de pulvérisations de décoction de prêle.

Les mollusques : Par temps humide ou la nuit, ils dévorent les tiges et s'attaquent au cœur de la plante, les mollusques laissent derrière eux une trace visqueuse et brillante.

Pulvérisations à base de macération de feuilles et de fleurs d'absinthe.

Pulvérisations de sulfate de cuivre, neige ou cristaux (chez les droguistes), à raison de 100 gr pour 10 litres d'eau. Bien mélanger, ne pulvériser que tard le soir afin que les mollusques soient sortis. Il est fortement conseillé d'attendre quelques jours avant de consommer et de bien les laver.

On peut aussi mettre des pièges à limaces en plastique que l'on remplit d'un mélange de bière et d'eau. Les limaces viennent boire et s'y noient.

La mouche du céleri : La mouche pond des œufs sur les feuilles ; ses larves longues d'environ 6 mm, de couleur blanche, creusent dans les feuilles des galeries repérables par des portions jaunies ; les feuilles se boursouflent, puis se recroquevillent et meurent.

En prévention, procéder à des poudrages foliaires à base de lithothamne.

En cas d'attaque : effectuer des pulvérisations à base d'insecticide végétal, ou de solution nicotinée. Couper les feuilles atteintes (voire la plante entière, si nécessaire), et les brûler.

Dicton : « Quand reviendra la St Henri tu planteras ton céleri. »

Propriétés : Antirhumatismal, apéritif, aphrodisiaque, carminatif, digestif, diurétique, excitant, rafraîchissant, reminéralisant, tonique...le céleri contient des vitamines (A, B, C et PP) ainsi que du brome, du calcium, du cuivre, du fer, de l'iode, du magnésium, du manganèse, du phosphore, du potassium, du sodium ...et des huiles essentielles.

Sources

René Vigan- Terre Vivante

Rustica- Internet

Tous les légumes V.Renaud

