



# LE CELERI RAVE

*Nom botanique*  
*Apium graveolens L.*

*Famille :*  
*Ombellifères - Apiacées*

*Origine :*  
*Méditerranée*



*Descendant d'une plante appelée "ache des marais", le céleri n'était pas considéré comme un légume, mais comme une plante -médicinale, jusqu'à la Renaissance. Aujourd'hui, on mange ses feuilles, sa -racine, ses graines....*

## EXPOSITION : Ensoleillé à mi-ombre

Semis : mi-avril à fin mai  
Plantation : mi-avril à mai.  
Sol : Riches frais et léger.  
Récolte De Juillet à octobre- suivant les variétés

## CONSEILS de culture :

**Plantation :** Distance entre pieds 30 à 40 cm entre les plants.

**Fumure :** Le céleri est très gourmand en matières organiques. Vous gagnerez donc à fertiliser le sol avec un engrais potager au cours de la culture, un amendement ou du compost avant la plantation.

**Entretien et autres soins :** Pailler largement fin juin. Attention, le céleri aime l'humidité, mais pas l'eau sur son feuillage ! Il est très sensible à la septoriose, maladie qui rouille ses feuilles.

A la fin de l'été, pour accélérer la formation des raves, couper les feuilles et les racines qui se développent en excès autour de la racine principale.

**Récolte :** Vous pourrez récolter votre céleri au fur et à mesure de vos besoins en fonction du grossissement des pommes.

## Voisinage propice - Plantes compagnes :

Famille des Brassicacées dont le chou-fleur (protection mutuelle), capucine, ciboulette, coriandre, ail, laitue, épinard, haricot, poireau, tomate

## Voisinage néfaste - Plantes incompatibles :

Carotte, panais