



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