

## Céleri branche

Le céleri branche, céleri à côtes (*Apium graveolens* var. *dulce*) est un légume feuille de la famille des apiacées (ex ombellifères) du genre *apium*.

Les côtes sont consommées crues ou cuites. Il est aussi utilisé comme aromate (feuilles séchées, graines). On attribue à ce légume des propriétés diurétiques, digestives, et il agirait aussi comme vermifuge et stimulant.

Le céleri-branche (*Apium graveolens* var. *dulce*) et le céleri rave (*Apium graveolens* var. *rapaceum*, sont des variétés issues du même ancêtre, la ache des marais.

### Caractéristiques du céleri branche

**Cycle** : bisannuelle

**Hauteur** : 40 à 60 cm

**Rusticité** : aime la chaleur, rustique

**Besoin en eau** : arrosage fréquent et paillage du sol

**Température de germination** : supérieure à 15°C

**Ses ennemis** : mauvais compagnonnage avec le céleri-rave et le persil.

### Plantation du céleri branche

**Exposition** : ensoleillée à mi ombre

**Type de sol** : riche, humifère, profond, frais et réchauffé, bien drainé et peu calcaire

**Espacement des plans** : 30 cm

**Espacement des lignes** : 35 cm entre chaque rang

**Profondeur** : Semis en godet : Recouvrir de quelques millimètres de terreau. Semis en pleine terre (si la température le permet) en sillon de 2 à 3 cm profondeur.

**Rendement** : 10 plants/m<sup>2</sup>, 4 kg /m<sup>2</sup>

**Rotation** : Attendre 3 à 4 ans avant de réinstaller du céleri et autres apiacées au même emplacement

**Cultures associée** : à côté du chou-fleur (ils puisent les éléments nutritifs du sol de façon complémentaire). A associer aussi avec le poireau, le concombre, l'épinard, le pois, les tomates.

## Maladies et ravageurs du céleri branche

**Maladies** : la rouille du céleri (taches brunâtres qui stoppent la croissance sur les feuilles et les tiges. Décoction de prêle en préventif ou traitement à la Bouillie bordelaise), le mildiou du céleri (dessèche les tiges), la septoriose du céleri (maladie fongiques foliaire), Viroses ( mosaïque et marbrures sur feuilles)

**Ravageurs** : La mouche du céleri (*Philophylla heraclei*) s'attaque aux tiges, les pucerons, Escargots et limaces, Mouche de la carotte

## Calendriers du céleri branche

### Céleri branche

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Semis sous châssis		F	M	A	M							
Semis en pépinière				A	M	J						
Semis pleine terre						J						
Plantations				A	M	J	J					
Floraison						J	J	A				
Récoltes							J	A	S	O	N	

Les semis se font entre février et avril-mai sous châssis. Repiquage en godet se fera lorsqu'ils auront 3 feuilles. Plantation : mis en place directement en terre 2 mois après les semis, de mi avril à juin lorsque les plants ont 4 à 5 feuilles. Récolte : de l'été jusqu'aux gelées (Juillet, Août, Septembre, Octobre, Novembre). Le céleri peut être replanté sous châssis pour finir sa croissance (semis tardifs de juin) et être récolté à partir d'octobre. Environ 2 semaines avant la récolte, butez les céleris à côtes pour qu'ils blanchissent (liez les tiges et amenez de la terre jusqu'au 3/4 de leur hauteur).