

Apium graveolens L., 1753 (Céleri)

Identifiants : 2748/apigra

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 19/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Campanulidées ;
- Ordre : Apiales ;
- Famille : Apiaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Apiales ;
- Famille : Apiaceae ;
- Genre : Apium ;
- Nom complet : *Apium graveolens* var. *graveolens* ;

- Synonymes : x (=) basionym, *Apium antarcticum* (synonyme selon DPC), *Apium officinare* Bauh. (synonyme selon DPC), *Apium palustre* Bauh. (synonyme selon DPC), *Seseli graveolens* Scop. 1772, *Sium apium* Roth 1788 ;

- Synonymes français : céleri [var. *dulce*], céleri, céleri sauvage, ache, ache des marais [var. *graveolens*], ache odorante [var. *graveolens* et var. *dulce*], ache puante, éprault, persil des marais, ache-douce [var. *rapaceum*], céleri à couper [var. *secalinum*], céleri creux [var. *secalinum*], céleri fin de Hollande [var. *secalinum*], céleri à soupe [var. *secalinum*], céleri vert [var. *secalinum*], céleri à côtes [var. *dulce*], céleri branche (céleri-branche) [var. *dulce*], céleri d'Italie [var. *dulce*], céleri petit [var. *secalinum*], céleri rave [var. *rapaceum*], céleri-navet (céleri navet) [var. *rapaceum*], céleri gousse [var. *rapaceum*], pansu [var. *rapaceum*], brunelle vulgaire, céleri odorant, eprault, sel de céleri, selimon ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : celeriac [*Apium graveolens* var. *rapaceum*], celery [*Apium graveolens* var. *dulce*], celery-root [*Apium graveolens* var. *rapaceum*], Chinese celery [*Apium graveolens* var. *secalinum*], cutting celery [*Apium graveolens* var. *secalinum*], knob celery [*Apium graveolens* var. *rapaceum*], leaf celery [*Apium graveolens* var. *secalinum*], root celery [*Apium graveolens* var. *rapaceum*], smallage [*Apium graveolens* var. *secalinum*], soup celery, [*Apium graveolens* var. *secalinum*], stalk celery [*Apium graveolens* var. *dulce*], turnip-root celery [*Apium graveolens* var. *rapaceum*], wild celery, wild celery [*Apium graveolens* var. *graveolens*], oil of celery, smallage, turnip-rooted, , krafis (ar translittéré), gen hon kun (cn transcrit), kun cai (cn transcrit), qing cai (cn transcrit), qin cai [*Apium graveolens* var. *rapaceum*] (cn transcrit), han qin (cn transcrit), han qin [*Apium graveolens* var. *secalinum*] (cn transcrit), qin cai [*Apium graveolens* var. *secalinum*] (cn transcrit), qin cai (cn transcrit), bleekselderij [*Apium graveolens* var. *dulce*] (nl), knolselderij [*Apium graveolens* var. *rapaceum*] (nl), selderij (nl), snij selderij [*Apium graveolens* var. *secalinum*] (nl), snij selderij [*Apium graveolens* var. *secalinum*] (nl), scheerling (nl), Bleichsellerie [*Apium graveolens* var. *dulce*] (de), Eppich [*Apium graveolens* var. *rapaceum*] (de), Knollensellerie [*Apium graveolens* var. *rapaceum*] (de), Schnittsellerie [*Apium graveolens* var. *secalinum*] (de), Sellerie [*Apium graveolens* var. *rapaceum*] (de), Sellerie (de), Staudensellerie [*Apium graveolens* var. *dulce*] (de), Stielsellerie [*Apium graveolens* var. *dulce*] (de), wilder Sellerie [*Apium graveolens* var. *graveolens*] (de), echter Sellerie (de) [*Apium graveolens* var. *dulce*], Wurzelsellerie [*Apium graveolens* var. *rapaceum*] (de), seldry (si), selleri (da), shalari (in,hi), ajmoda (hi), karfas (hi), sedano (it), sedano [*Apium graveolens* var. *dulce*] (it), sedano da costa [*Apium graveolens* var. *dulce*] (it), sedano da taglio [*Apium graveolens* var. *secalinum*] (it), sedano rapa [*Apium graveolens* var. *rapaceum*] (it), appio (it), oranda-mitsuba (jp romaji), aipo [*Apium graveolens* var. *dulce*] (pt), apio (pt), sel'derei (ru translittéré), sel'derei chereshkovyi [*Apium graveolens* var. *dulce*] (ru translittéré), sel'derei dikij [*Apium graveolens* var. *graveolens*] (ru translittéré), sel'derej korneplodnyj [*Apium graveolens* var. *rapaceum*] (ru translittéré), sel'derej listovoij [*Apium graveolens* var. *secalinum*] (ru translittéré), selderei (ru translittéré), apio [*Apium graveolens* var. *dulce*] (es), apio (es), apio bastardo [*Apium graveolens* var. *dulce*] (es), apio blanco [*Apium graveolens* var. *dulce*] (es), apio borde [*Apium graveolens* var. *dulce*] (de), apio de cortar [*Apium graveolens* var. *secalinum*] (de), apio nabo [*Apium graveolens* var. *rapaceum*] (de), apio rabano [*Apium graveolens* var. *rapaceum*] (de), apirrabano [*Apium graveolens* var. *rapaceum*] (es), selleri (sv), helioselinon (local), selderi (ms), selery (pl) ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) : zone 5-10 ;**



- **Note comestibilité : ******

- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :**

Feuille (feuilles crues ou cuites^{27(+x)} [nourriture/aliment {ex. : comme poherbe}]^{27(+x)}), fruit (graines^{27(+x)} [assaisonnement^(dp*) : condiment^{27(+x)}]) et racine (racines crues ou cuites^{27(+x)} [nourriture/aliment^(dp*) : légume^{27(+x)}]) comestibles. (1*)

Détails :

Plante très cultivée comme potagère ; nombreux cultivars^{27(+x)}. Le bas de la tige est également utilisé pour réaliser du sel de céleri (substitut du sel)^{27(+x)}.

Attention: il est amer et toxique en grande quantité. Les graines sont utilisées en petites quantités pour parfumer les soupes et les ragoûts. Les feuilles sont utilisées comme légume. Ils sont utilisés dans les soupes et les ragoûts

Partie testée : graine^{27(+x)} (traduction automatique)

Original : Seed^{27(+x)}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
0	0	0	0	0	0	0	0



(1*) Les feuilles, dans les sols fertiles, accumulent dangereusement les nitrates.(1*) Les feuilles, dans les sols fertiles, accumulent dangereusement les nitrates^{27(+x)}.

- **Note médicinale : *****

- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**



De gauche à droite :

Par Losch F. (Kra?uterbuch, unsere Heilpflanzen in Wort und Bild, Zweite Auflage, t. 46, fig. 2 ; 1905), via plantillustrations.org

Par Thomé O.W. (Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz, Tafeln, vol. 3: t. 366 ; 1885), via plantillustrations.org

- **Petite histoire-géo :**

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

Une plante méditerranéenne. Il est difficile de geler. Il peut pousser dans un sol salé. Il se trouve souvent dans un

sol mal drainé et gorgé d'eau. Il pousse au-dessous de 2750 m au-dessus du niveau de la mer. Il peut pousser dans des endroits arides. Au Yunnan^{{}{{(0+x)} (traduction automatique)}}.

Original : A Mediterranean plant. It is hardy to frost. It can grow in salty soil. It is often in poorly drained waterlogged soil. It grows below 2,750 m above sea level. It can grow in arid places. In Yunnan^{{}{{(0+x)}}}.

◦ **Localisation :**

Afghanistan, Afrique, Albanie, Algérie, Argentine, Arménie, Asie, Australie, Autriche, Açores, Bahreïn, Belgique, Botswana, Brésil, Grande-Bretagne, Bulgarie, Canada, Caucase, Amérique centrale, Chili, Chine, Costa Rica, Côte Ivoire, Crète, Cuba, Chypre, République tchèque, Danemark, République dominicaine, Afrique de l'Est, Île de Pâques, Égypte, Éthiopie, Europe, Finlande, France, Géorgie, Allemagne, Grèce, Haïti, Hongrie, Indochine, Iran, Irak, Irlande, Israël, Italie, Côte d'Ivoire, Jordanie, Kazakhstan, Laos, Lesotho, Libye, Lituanie, Macédoine, Mexique, Moldavie, Maroc, Mozambique, Namibie, Pays-Bas, Nigéria, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Norvège, Oman, Pakistan, Paraguay, Pologne, Portugal, Porto Rico, Roumanie, Russie, Arabie Saoudite, Scandinavie, Slovaquie, Slovénie, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Espagne, Suède, Suisse, Syrie, Turquie, Ukraine, USA, Afrique de l'Ouest, Antilles, Yémen, Yougoslavie, Zambie^{{}{{(0+x)} (traduction automatique)}}.

Original : Afghanistan, Africa, Albania, Algeria, Argentina, Armenia, Asia, Australia, Austria, Azores, Bahrain, Belgium, Botswana, Brazil, Britain, Bulgaria, Canada, Caucasus, Central America, Chile, China, Costa Rica, Côte d'Ivoire, Crete, Cuba, Cyprus, Czech Republic, Denmark, Dominican Republic, East Africa, Easter Island, Egypt, Ethiopia, Europe, Finland, France, Georgia, Germany, Greece, Haiti, Hungary, Indochina, Iran, Iraq, Ireland, Israel, Italy, Ivory Coast, Jordan, Kazakhstan, Laos, Lesotho, Libya, Lithuania, Macedonia, Mexico, Moldova, Morocco, Mozambique, Namibia, Netherlands, Nigeria, North Africa, North America, Norway, Oman, Pakistan, Paraguay, Poland, Portugal, Puerto Rico, Romania, Russia, Saudi Arabia, Scandinavia, Slovakia, Slovenia, South Africa, Southern Africa, South America, Spain, Sweden, Switzerland, Syria, Turkey, Ukraine, USA, West Africa, West Indies, Yemen, Yugoslavia, Zambia^{{}{{(0+x)}}}.

- **Nombre de graines au gramme : 2500/3000 ;**

- **Liens, sources et/ou références :**

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtx-nn-5641> ;
- **auJardin.info** : <https://www.aujardin.info/plantes/celeri.php> ;
- **Jardin! L'Encyclopédie** : https://nature.jardin.free.fr/annuel/nmauric_apium_graveolens.html ;
- **www.aroma-zone.com** : <https://www.aroma-zone.com/aroma/ficheceleri.asp> ;
- **THE FRUIT MACHINE : LA RECETTE DU SEL DE CELERI** : <https://thefruitmachine.wordpress.com/2014/08/22/la-recette-du-sel-de-celeri-pour-saler-sans-danger/> ;
- **Wikipedia** :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/C%C3%A9leri_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/C%C3%A9leri_(en_français)) ;
 - [https://en.wikipedia.org/wiki/Celery_\(source_en_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Celery_(source_en_anglais)) ;
 - [https://de.wikipedia.org/wiki/Echter_Sellerie_\(source_en_allemand\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Echter_Sellerie_(source_en_allemand)) ;
- ⁵"**Plants For a Future**" (en anglais) : <https://www.pfaf.org/User/Plant.aspx?LatinName=Apium+graveolens+dulce> ;

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais)** : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2644053 ;
- **"GRIN" (en anglais)** : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=300034> ;

dont livres et bases de données :²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 29, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Al-Qura'n, S. A., 2010, Ethnobotanical and Ecological Studies of Wild Edible Plants in Jordan. Libyan Agriculture Research Center Journal International 1(4):231-243 ; Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." <http://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb>. (ACEDB version 4.0 - data version July 1994) (As Celeri graveolens) ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 36 ; Biscotti, N. et al, 2018, The traditional food use of wild vegetables in Apulia (Italy) in the light of Italian ethnobotanical literature. Italian Botanist 5:1-24 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 90 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 125 ; Bussman, R. W. et al, 2017, Ethnobotany of Samtskhé-Javakheti, Sakartvelo (Republic of Georgia), Caucasus. Indian Journal of Traditional Knowledge Vol. 16(1) pp 7-24 ; Cerne, M., 1992, Wild Plants from Slovenia used as Vegetables. Acta Horticulturae 318 ; Ertug, F., 2004, Wild Edible Plants of the Bodrum Area. (Mugla, Turkey). Turk. J. Bot. 28 (2004): 161-174 ; Ertug, F., Yenen Bitkiler: Resimli TÂrkîye Florası -I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement ; Fowler, D. G., 2007, Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses. Kew. p 76 ; Fox, F. W. & Young, M. E. N., 1982, Food from the Veld. Delta Books. p 87 ; Irving, M., 2009, The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain. Ebury Press p 111 ; Kayabasi, N. P., et al, 2018, Wild edible plants and their traditional use in the human nutrition in Manyas (Turkey). Indian Journal of Traditional Knowledge. Vol. 17(2), April 2018, pp 299-306 ; Lim, T. K., 2015, Edible Medicinal and

Non Medicinal Plants. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs. Springer p 10 ; Liu, Yi-tao, & Long, Chun-Lin, 2002, Studies on Edible Flowers Consumed by Ethnic Groups in Yunnan. Acta Botanica Yunnanica. 24(1):41-56 ; Molla, A., Ethiopian Plant Names. <http://www.ethiopic.com/aplants.htm> ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database. Published on the Internet; <http://www.rbkgew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 13th June 2011] ; Sp. pl. 1:264. 1753 ; Tardio, J., et al, 2006, Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain. Botanical J. Linnean Soc. 152 (2006), 27-71 ; Tareen, N. M., et al, 2016, Ethnomedicinal Utilization of Wild Edible Vegetables in District Harnai of Balochistan Province - Pakistan. Pakistan Journal of Botany 48(3): 1159-1171 ; Tukan, S. K., et al, 1998, The use of wild edible plants in the Jordanian diet. International Journal of Food Sciences and Nutrition. 49:225-235 ; Youssef, R. S. A., 2013, Medicinal and non-medicinal uses of some plants found in the middle region of Saudi Arabia. Journal of Medicinal Plants Research. Vol. 7(34), pp. 2501-2517 ; Zizka, G., 1991, Flowering Plants of Easter Island. Palmarum Hortus Francofurtensis