

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

• Classification phylogénétique :

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

• Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Sous-règne : Tracheobionta ;
- Division : Magnoliophyta ;
- ~~Classae~~ 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, eprauld, sel de céleri, selimon ;

• Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : celeric [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 chereshkovyj [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 potherbe}], 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)^(dp).*

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(0(+x)) (traduction automatique)}

Original : Seed^{27(0(+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



Précautions :

(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 :**

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

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

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-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_\(en_fran%C3%A7ais\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/C%C3%A9leri_(en_fran%C3%A7ais)) ;
 - [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 ⁰"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 Samtskhе-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 TÃ¼rkkiye FlorasÃ± -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.rbgkew.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