

SEMENCES BUISSONNIÈRES

Films pédagogiques sur la production de semences



CÉLERI

Le céleri, de la famille des Apiaceae et de l'espèce *Apium graveolens* est une plante bisannuelle cultivée pour ses feuilles, ses racines ou ses côtes. Il existe trois sous-espèces cultivées : le céleri à côtes douce, le céleri-rave rapaceum, et le céleri à couper secalinum. Le type sauvage du céleri est l'Ache des marais.

► Pollinisation

L'inflorescence des céleris est une ombelle composée de petites fleurs généralement hermaphrodites. Or les étamines, organes sexuels mâles sont mûres avant le pistil, organe sexuel femelle. Il n'y a donc pas d'autofécondation au sein de la même fleur.

Mais comme les fleurs ne s'épanouissent pas en même temps, il peut y avoir autofécondation au sein de la même ombelle ou entre deux ombelles de la même plante. Il y aura aussi fécondation entre des ombelles de plantes différentes.

Les insectes constituent le principal facteur de pollinisation croisée. Le céleri en fleur exhale de très forts parfums et produit un nectar abondant qui attire de nombreux insectes.

Tous les céleris se croisent donc entre eux et peuvent également se croiser avec le céleri sauvage qu'on trouve en bord de mer. Et, très rarement avec le persil.

Afin d'éviter les croisements inter-variétaux, 2 différentes variétés de céleris seront cultivées à une distance d'environ 1 km l'une de l'autre. Cette distance peut être réduite à 500m s'il y a une barrière naturelle comme une haie entre les variétés.

On peut aussi pratiquer l'isolement variétal avec des moustiquaires ouvertes en alternance ou avec des ruchettes d'insectes sous moustiquaire fixe. On se reportera au module sur les techniques d'isolement dans l'ABC de la production de semences.

Cycle du céleri

Tous les céleris sont des plantes bisannuelles. La première année de culture des portesgraines se déroule de la même manière que pour les céleris destinés à la consommation. Ils produiront leurs graines la deuxième année.

Il existe différentes méthodes pour conserver l'hiver, les céleris destinés à la production de semences. En climat doux, on peut les laisser en place dans un coin du jardin. Il faudra néanmoins les protéger avec un voile de forçage ou avec de la paille. La paille devra être enlevée au printemps.

En climat froid, il faudra les arracher avant les très gros froids de l'hiver. A la récolte, on raccourcira les feuilles à quelques centimètres du collet. Moins il y a d'humidité dans la racine, plus longtemps elle se conserve. Dans tous les cas, les céleris devront être sélectionnés en fonction des caractéristiques propres à la variété. Pour les céleris rave : la couleur, la forme, le goût. Pour les céleris branches : la taille des côtes et leur couleur. Pour le céleri à couper : l'abondance de feuilles et leur saveur.

Ensuite on les mettra en silo sans qu'ils se touchent, dans du sable protégé du gel. On peut aussi les stocker dans des sacs de conservation en plastique.

Au cours de l'hiver, on vérifie attentivement les racines afin d'éliminer celles qui pourrissent.

Les racines sont ensuite replantées en début de printemps une fois disparus les risques de gel.

Il semblerait qu'une plantation rapprochée de porte-graines réduise le nombre d'ombelles tertiaires dont les semences sont de mauvaise qualité. Une quinzaine de porte-graines est nécessaire pour maintenir une bonne diversité génétique. Attention au dessèchement à la plantation.

Le céleri produit plusieurs ombelles qui ne s'épanouissent pas toutes en même temps.

La première appelée primaire se trouve à l'extrémité de la tige principale. Les autres ombelles qui se développent à partir de la tige principale sont dites secondaires. Les ombelles placées sur les tiges adjacentes sont dites tertiaires. Il est conseillé de récolter de préférence les ombelles primaires et seulement si nécessaire les ombelles secondaires.

La récolte s'effectue lorsque la majorité des semences commence à brunir sur les ombelles primaires.

Les semences tombent au sol dès maturité, il faut donc veiller, surtout quand le temps est agité, à les récolter avant qu'elles ne soient totalement mûres. Dans tous les cas il est conseillé de continuer le séchage dans un endroit sec et ventilé.

Extraction - tri - conservation

L'extraction s'effectue en frottant les ombelles avec les mains protégées par des gants. Pour le tri, on utilise des tamis qui retiennent les déchets.

Enfin il faudra les vanner c'est-à-dire souffler dessus pour faire partir les derniers déchets.

On doit toujours mettre une étiquette avec le nom de la variété et de l'espèce et l'année de récolte dans le sachet car il arrive parfois que l'inscription sur le sachet s'efface.

Un séjour au congélateur de quelques jours éliminera certaines larves de parasites.

Les semences de céleris ont une faculté germinative de huit ans qui peut parfois se prolonger jusqu'à 10 ans voire plus. Cette faculté est prolongée par un stockage à basse température. Un gramme de semences contient environ 2000 graines.

La germination des semences de céleri peut être erratique, il semble qu'elles connaissent une certaine dormance.