



## Historique

Le céleri est originaire du Bassin méditerranéen. Jusqu'à la Renaissance, il était employé non pas comme une plante potagère, mais comme une plante médicinale, pour ses vertus diurétiques et son action stimulante sur le système nerveux. A cela s'ajoutaient les nombreuses propriétés que lui prêtaient les croyances populaires (notamment aphrodisiaques).

Longtemps limité à un rôle de condiment, le céleri a peu à peu pris place dans notre cuisine en tant que légume à part entière. Mais ce n'est qu'au XIXème siècle que, perfectionné en Allemagne, il devint un légume courant sur nos tables. Puis la sélection a permis d'obtenir deux variétés distinctes : le céleri-branche (dont on a développé les pétioles, entre les tiges et les feuilles) et le céleri-rave (dont on a hypertrophié la racine).

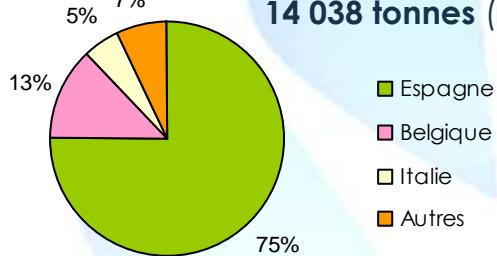
Il est peu connu en dehors de l'Europe, mais il est très apprécié en Allemagne, en Belgique, aux Pays-Bas et en France.

## Données économiques

Données CTIFL / Interfel / TNS / FAO 2006-2007

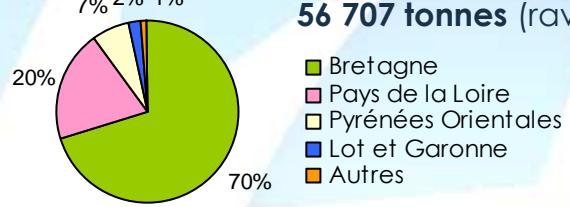
### Imports

14 330 tonnes (branche)  
14 038 tonnes (rave)

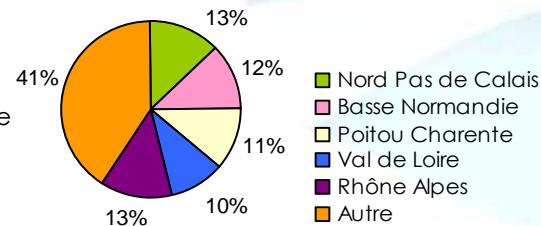


### Production française

24 595 tonnes (branche)  
56 707 tonnes (rave)



branche



rave

**GMS**

**Branche** : 0,3 kg/ménage/an en moyenne  
Prix moyen d'achat : 1,9 €/kg  
**Rave** : 0,5 kg/ménage/an en moyenne  
Prix moyen d'achat : 1,6 €/kg

## Caractéristiques techniques

### Calibres - Branche (Norme CEE ONU)

Catégorie	Poids mini	Ecart max dans un colis
Gros	> 800g	200g
Moyen	500 à 800g	150g
Petit	150 à 500g	100g

### Conditionnement

Origine	Dimensions colisage LxLxH (cm)	Nombre de pieds	Nbre de colis / palette 80x120	Nbre de colis / palette 100x120
France	57x33x12	8	60	90

### Conservation

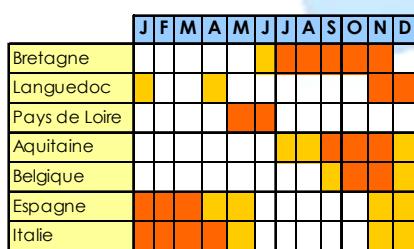
#### Conditions de conservation

Maintenir en chambre froide à l'abri jusqu'à la vente. Ne pas mettre en rayon de grandes quantités qui sécheraient. Attention les tiges du céleri branche peuvent se casser facilement. Conserver à l'abri de la lumière, dans un milieu humide et aéré.

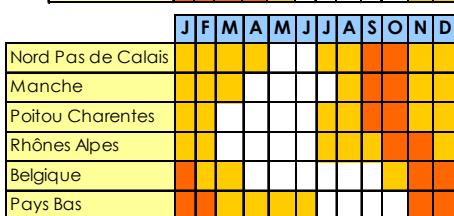
Température

1 jour

## Calendrier de commercialisation

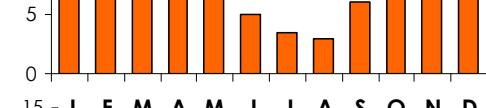


branche



rave

### % de la commercialisation annuelle





## Différentes variétés

Type	Caractéristiques variétales	Variétés les plus courantes	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
<b>Céleri branche</b>														
Type "Vert"	pétioles et feuillage verts, avec un collet assez étroit et des côtes minces et plates	Vert d'Elne - Darket - Tall Utha - Médicis - Manon - Multipak...		■						■	■	■	■	■
Types "Golden" ou "Doré"	pétiole et limbe dorés, à gros coeurs, à côtes plus grosses et charnues mais moins riches en carotène	Géant doré amélioré - Latham Elio - Lino - Lepage race Istar...												
<b>Céleri rave</b>														
variétés à grands feuillages	récoltées en primeur au début de l'été	Céleri de Genevilliers - Boule de marbre - Blanco - Kojak...		■	■									
variétés à feuillages faibles	récoltées en primeur au début de l'été	Céleri de Rueil - Névé - Monarch - Ibis - Président...		■	■									



## Infos Nutrition

(composition moyenne donnée à titre indicatif : les valeurs sont à considérer comme des ordres de grandeur, susceptibles de varier selon les variétés, la saison, le degré de maturité, les conditions de culture, etc.) – pour en savoir plus : [aprifel.com](http://aprifel.com)

(ANC : Apports Nutritionnels Conseillés)

Composants majeurs (g pour 100g)		
	Branche	Rave
Glucides	1,6	2,4
Protides	0,9	1,5
Lipides	0	0,3
<b>Apports énergétiques</b>		
	Branche	Rave
Kjoules	75	104
Kcalories	18	25

Vitamines (mg pour 100g) (% des ANC)		
	Branche	Rave
C	8	8
B6	-	0,1
B9	0,018	0,04
E	0,2	0,4
Carotènes (mcg)	60	15

Autres ( mg pour 100g)		
	Branche	Rave
Calcium	52	43
Potassium	305	320
Phosphore	32	60
Magnésium	14	12
Eau (g)	94,4	88
Fibres (g)	2	5 (20%)

**Portion moyenne :** 100g (cru) - 200g (cuit)

Longtemps employé comme une plante médicinale, **peu énergétique**, le céleri branche est riche en sels minéraux (potassium, calcium et fer), en oligo-éléments et en fibres.

Il contient également des poly acétylènes, dont plusieurs études ont montré qu'elles pourraient avoir des effets bénéfiques en empêchant *in vitro* la prolifération de plusieurs types de **cellules cancéreuses** humaines.

Le céleri rave fait lui partie des aliments les plus **riches en fibres**. Il est riche en potassium et contient de la vitamine B9. On le dit apéritif, diurétique, dépuratif, antirhumatismal et tonique.

## Conseils d'utilisation

Pour **relever** un potage, ajouter une feuille de céleri à l'eau de cuisson. Les côtes des feuilles se consomment aussi bien **crues**, en bâtonnets, en crudités ou farcies, que **cuites** à l'étouffée, en gratin. Le rave se distingue par son **parfum marqué**. Traditionnellement **cru et râpé**, en crudité, il se consomme également en purée, gratin, tourtes...seul ou en mélange.