



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 XIX^{ème} 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-branché (dont on a développé les pétioles, entre les tiges et les feuilles) et le céleri-rave (dont on a hypertrophié la racine).

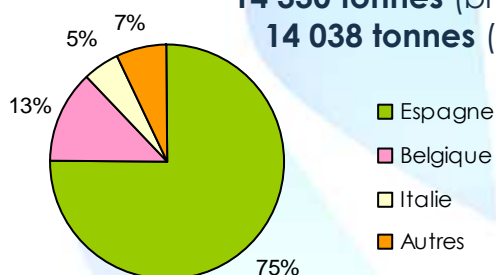
Il est peu connu en dehors de l'Europe, mais il est très apprécié en Allemagne, en Belgique, aux Pays-Bas et en France.

Données économiques

Données CTIFL / Interfel / TNS / FAO 2006-2007

Importations

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

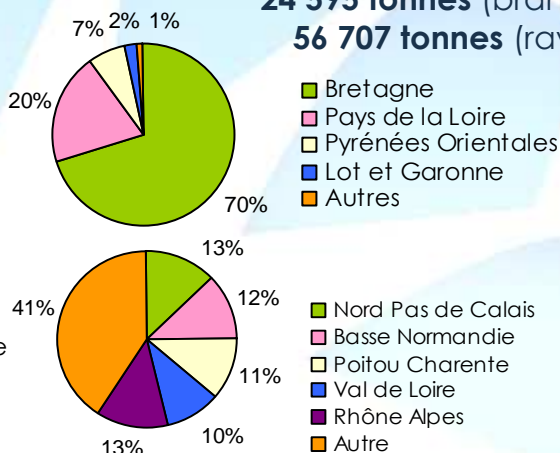


GMS

Branché : 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**

Production française

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



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 LxIxH (cm)	Nombre de pieds	Nbre de colis / palette 80x120	Nbre de colis / palette 100x120
France	57x33x12	8	60	90

Conservation		
Conditions de conservation	Température	Durée de vie en rayon
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 branché peuvent se casser facilement. Conserver à l'abri de la lumière, dans un milieu humide et aéré.	> 6 °C	1 jour

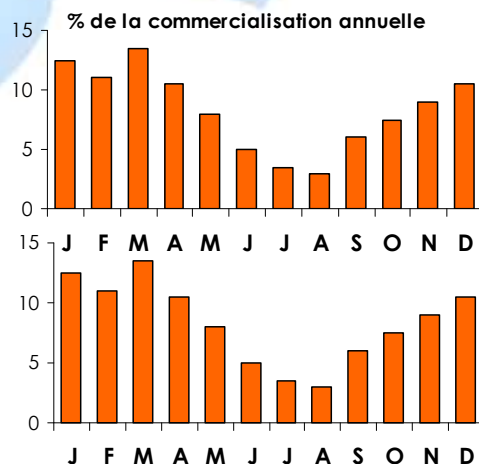
Calendrier de commercialisation

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Bretagne												
Languedoc												
Pays de Loire												
Aquitaine												
Belgique												
Espagne												
Italie												

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Nord Pas de Calais												
Manche												
Poitou Charentes												
Rhône Alpes												
Belgique												
Pays Bas												

branche

rave





Différentes variétés

Type	Caractéristiques variétales	Variétés les plus courantes	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Céleri branche														
Type "Vert"	pétiotes et feuillage verts, avec un collet assez étroit et des côtes minces et plates	Vert d'Elne - Darket - Tall Utha - Médicis - Manon- Multifrak...												
Types "Golden" ou "Doré"	pétiote et limbe dorés, à gros cœurs, à côtes plus grosses et charnues mais moins riches en carotène	Géant doré amélioré - Latham Elio - Lino - Lepage race Istar...												
Céleri rave														
variétés à grands feuillages	récoltés en primeur au début de l'été	Céleri de Genevillers - Boule de marbre - Blanco - Kojak...												
variétés à feuillages faibles	récoltés 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

(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
Apports énergétiques		
	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 **cru**, 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.