Produire ses semences de Céleri

Apprenez à sélectionner vos meilleurs plants de céleri (céleri-branche ou céleri à couper), à gérer la floraison en ombelles visitée par les pollinisateurs et à récolter des semences aromatiques d'une longévité exceptionnelle.



SOMMAIRE

1 Produire ses semences de céleri
2 Ce que vous allez apprendre
3 Pollinisation : le grand festin des insectes
4 Comprendre le cycle du céleri
5 Sélectionner les meilleurs porte-graines
6 Tuteurage et soin pendant la floraison
7 Priorité aux ombelles primaires !
8 Quand récolter : le signe du brunissement
9 Récolte délicate au sac
10 Battage et séparation des graines
11 Vannage et tri parfait
12 Conservation : une incroyable longévité !
13 Conclusion et félicitations



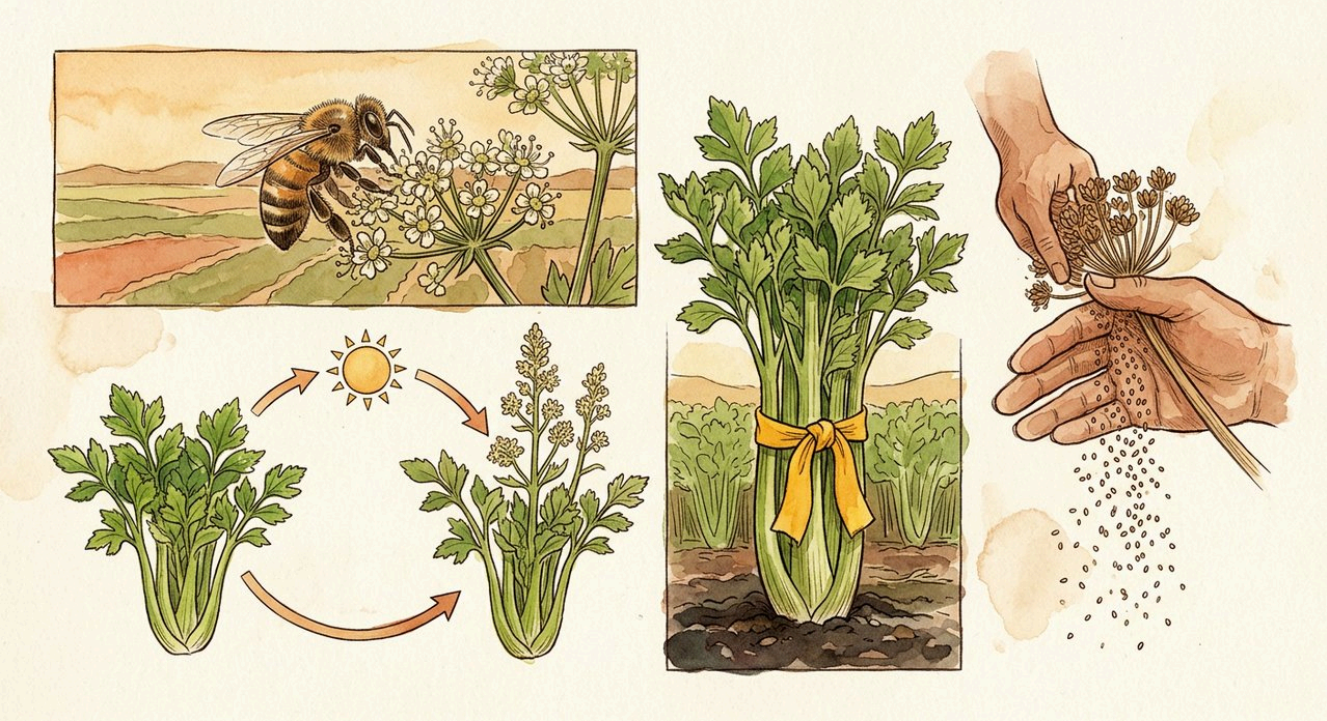
Produire ses semences de céleri

Le céleri est un légume aromatique précieux pour parfumer les sauces, soupes et plats cuisinés. Qu'il soit cultivé pour ses branches charnues ou ses feuilles à couper, il apporte une forte valeur ajoutée au jardin.

Produire vos graines de céleri vous libère des sachets importés coûteux et garantit des plants toujours frais et bien adaptés à votre jardin.

À la fin de ce module, vous saurez conduire la montée en graines et récolter des milliers de petites semences de qualité.

Ce que vous allez apprendre

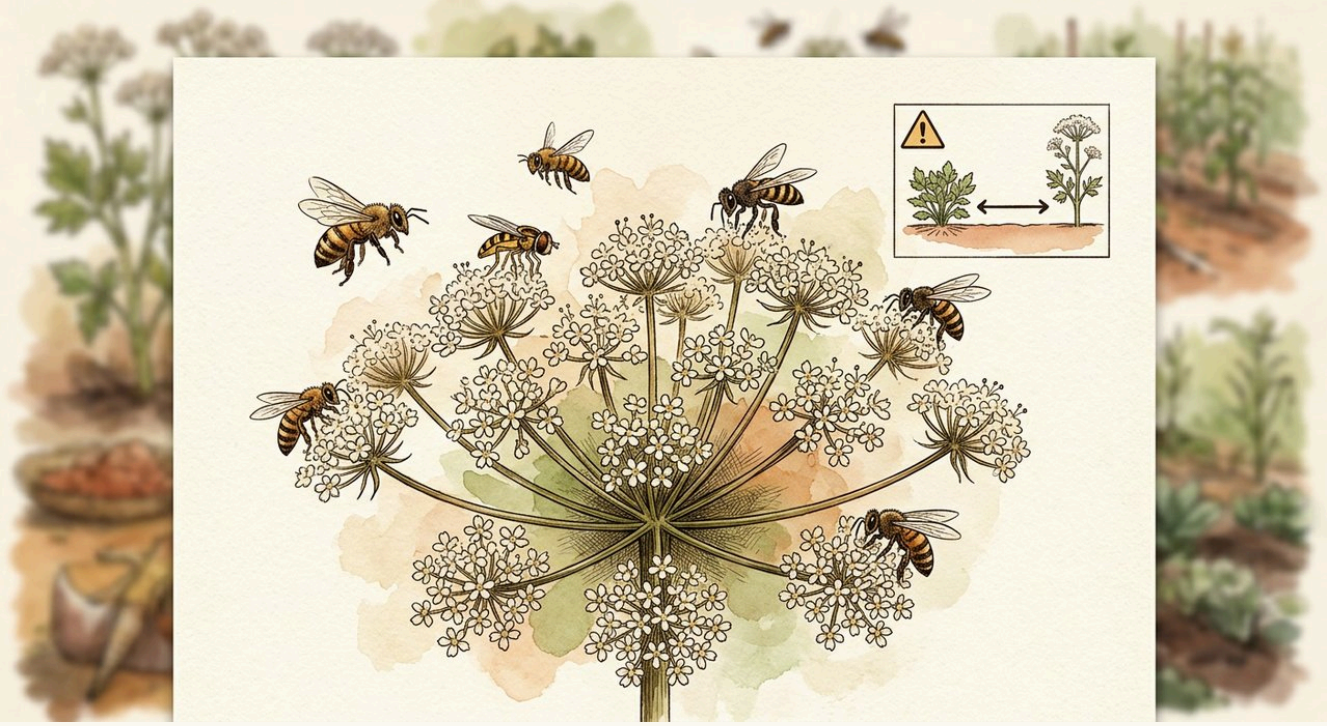


Ce que vous allez apprendre

Dans cette fiche pratique, nous verrons ensemble :

- Pourquoi les fleurs de céleri attirent autant les insectes et comment éviter les croisements.
- Le calendrier bisannuel du céleri pour réussir la floraison.
- La sélection des plus beaux plants selon leur parfum et la tenue des tiges.
- La cueillette délicate des graines au bon moment pour éviter qu'elles ne tombent par terre.

Une seule ombelle de céleri produit plusieurs centaines de graines !



Pollinisation : le grand festin des insectes

Les fleurs de céleri sont minuscules et réunies en ombrelles appelées **ombelles** (comme de petits parapluies).

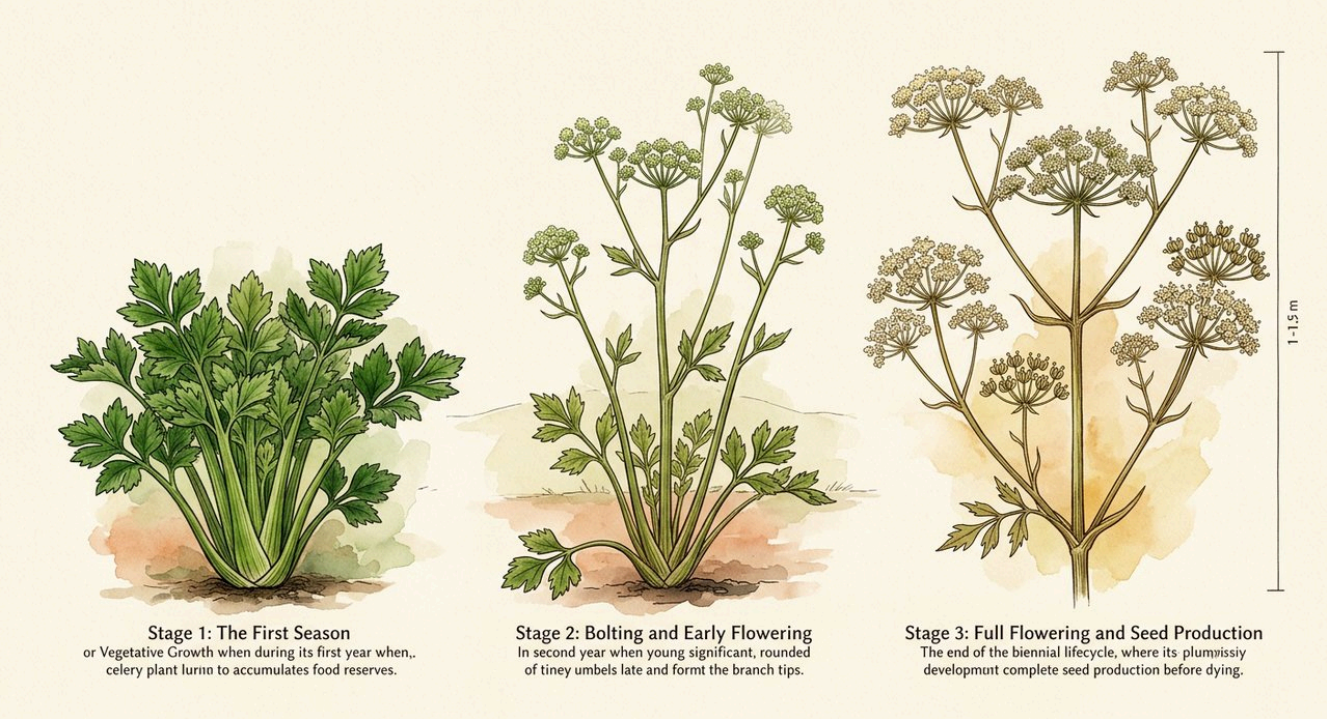
Elles dégagent une odeur puissante et un nectar abondant qui attirent des centaines de mouches, abeilles et guêpes.

- Le céleri est une plante **allogame** : les insectes transportent le pollen d'une plante à l'autre.
- Toutes les variétés de céleris (céleri-branche, céleri-rave, céleri à couper) se croisent facilement entre elles.

⚠️ Respectez une distance d'au moins **1 kilomètre** entre deux variétés en fleurs, ou **500 mètres** en présence de haies denses.

4

Comprendre le cycle du céleri



Comprendre le cycle du céleri

Le céleri est une plante **bisannuelle** :

1. La première saison : il pousse lentement, forme une touffe dense de tiges et de feuilles parfumées, et emmagasine des réserves dans ses racines.
2. La transition : après une période de ralentissement (période plus fraîche ou fin d'hivernage), il déclenche sa montée à fleurs.
3. La deuxième saison : il dresse de grandes hampes florales jusqu'à 1 mètre de haut qui portent les graines.

Pour faire de la semence, il faut donc laisser des plants au champ sans tout couper pour la cuisine !



Sélectionner les meilleurs porte-graines

Ne ramassez jamais les graines sur un plant chétif ou malade qui est monté trop vite en fleur.

✅ Sélectionnez au moins **15 à 20 porte-graines** parmi vos plants les plus vigoureux pour maintenir une graine forte et diverse.

Critères de choix :

- Des tiges épaisses, bien charnues et croquantes (pour le céleri-branche).
- Un feuillage vert sombre abondant, résistant aux brûlures du soleil et aux taches foliaires.
- Un parfum et un goût très prononcés lorsqu'on froisse une feuille.
- Marquage : attachez un morceau de tissu visible sur les plants choisis et interdisez d'y cueillir les feuilles.

Tuteurage et soin pendant la floraison



Tuteurage et soin pendant la floraison

Au fur et à mesure que les ombelles se chargent de graines, la plante devient lourde et sensible aux coups de vent et aux pluies battantes.

- Enfoncez des piquets en bois de 1,20 mètre à côté de chaque pied ou le long de la ligne.
- Attachez les tiges principales avec de la ficelle sans trop serrer pour ne pas étrangler la circulation de sève.
- Continuez à arroser au pied sans mouiller les fleurs : l'humidité sur les ombelles favorise les moisissures et gâte les graines.

7

Priorité aux ombelles primaires !



Priorité aux ombelles primaires !

Sur un même pied de céleri, toutes les ombelles ne valent pas la même chose :

- L'ombelle **primaire** (celle qui trône tout en haut de la tige principale) s'ouvre la première : ses graines sont les plus grosses, les plus lourdes et les plus fertiles.
- Les ombelles **secondaires** (sur les branches latérales) sont également bonnes.
- Les ombelles **tertiaires** (petites ombelles tardives tout en bas) donnent des graines maigres et peu vivaces.

✅ Pour vos semences, récoltez en priorité les ombelles primaires et secondaires !



Quand récolter : le signe du brunissement

> Attention : dès que les graines de céleri sont complètement mûres, elles se détachent et tombent par terre au moindre souffle d'air.

✅ Récoltez dès que **la majorité des graines de l'ombelle vire du vert au brun clair ou gris-brun**.

N'attendez pas que l'ombelle soit totalement desséchée et noire sur pied !

Si vous attendez trop, vous risquez de perdre la moitié de vos graines sur le sol lors de la coupe.

Récolte délicate au sac



Récolte délicate au sac

Pour ne pas semer vos précieuses graines sur le chemin pendant la récolte :

1️⃣ Coiffez l'ombelle mûre avec un sac en papier ou un sac en tissu propre.

2️⃣ Coupez la tige nette sous l'ombelle avec un couteau ou un sécateur.

3️⃣ Les graines qui tombent au moment de la secousse sont immédiatement recueillies au fond du sac.

Finissez de sécher les ombelles étalées sur des nattes à l'ombre dans un hangar bien ventilé pendant **10 à 15 jours**.



Battage et séparation des graines

Quand les ombelles sont bien sèches et cassantes :

1️⃣ Frottez doucement les têtes d'ombelles entre vos deux mains au-dessus d'une grande bassine propre. Les graines se détachent en pluie fine.

2️⃣ Retirez à la main les petits pédoncules et morceaux de tiges qui flottent au-dessus.

3️⃣ Les graines de céleri étant minuscules, utilisez une passoire fine ou un tamis pour bloquer les débris grossiers.

Vannage et tri parfait



Vannage et tri parfait

Pour enlever les poussières et les graines vides :

1️⃣ Déposez les graines dans une calebasse plate, un van tressé ou une assiette creuse.

2️⃣ Faites sauter les graines par petits mouvements souples tout en soufflant doucement par la bouche, ou profitez d'une brise légère.

3️⃣ Les poussières légères s'envolent, tandis que les graines fertiles, denses et pleines, restent au centre.

Vous obtenez une semence parfaitement pure et propre.



Conservation : une incroyable longévité !

Les semences de céleri ont une durée de vie exceptionnelle : elles germent encore très bien après **6 à 8 ans**, et parfois jusqu'à 10 ans !

✅ Remplissez un bocal hermétique étanche (avec joint caoutchouc ou couvercle vissé avec bande étanche).

✅ Mettez une pincée de cendre ou un piment sec contre les insectes.

✅ Stockez à l'abri absolu de la lumière, de l'humidité et de la chaleur excessive.

> ⚠️ Remarque : les graines de céleri peuvent mettre 2 à 3 semaines à lever lors du semis. C'est normal, elles ont besoin de patience et d'une humidité constante.



Conclusion et félicitations

Félicitations ! Vous êtes désormais autonome pour produire vos propres graines de céleri !

Ce que vous avez appris :

- ✅ Isoler d'au moins 1 km pour éviter les croisements attirés par les insectes.
- ✅ Garder 15 à 20 porte-graines vigoureux pour une belle génétique.
- ✅ Récolter au sac dès le brunissement pour ne perdre aucune graine.
- ✅ Conserver précieusement ces graines aromatiques qui resteront vivantes pendant près de 8 ans.

Prenez soin de votre semence paysanne : elle est la richesse de votre potager !