Biblio-Semences

Bibliothèques de Trois-Rivières

Céleri

D'Elne - Bio

Famille : Apiacées

Nom latin : *Apium graveolens*

Le céleri D'Elne est un trésor du terroir français, parfaitement adapté au climat québécois grâce à sa robustesse et sa vigueur. Il offre des tiges vertes éclatantes, épaisses et croquantes.

La saveur sucrée et légèrement épicée de ses côtes fait du céleri D'Elne un choix gourmet, parfait pour rehausser vos plats et salades.Ses feuilles d'un vert profond sont également riches en nutriments et idéales pour les bouillons et potages.

Conseils horticoles

Culture

Planter au soleil ou à la mi-ombre en espaçant les semis. Fertiliser avec du compost ou de l'engrais. Ajouter du paillis autour des plants pour limiter les mauvaises herbes. Arroser régulièrement.

Récolte

Couper au ras le sol ou couper les tiges périphériques selon votre besoin.

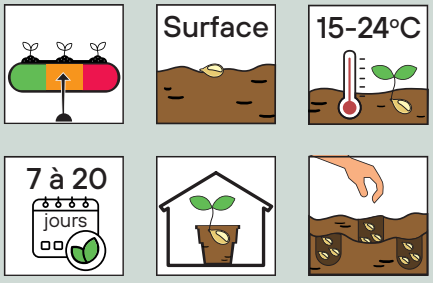
Bon voisinage

- Ail
- Betterave
- Haricot
- Chou
- Ciboulette
- Concombre
- Endive
- Fenouil
- Poireau
- Oignon
- Tomate

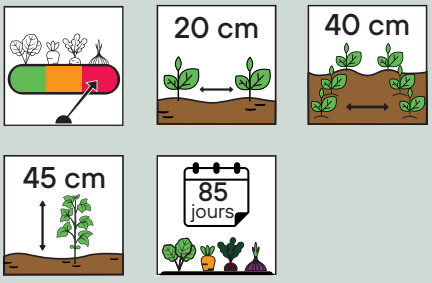
Mauvais voisinage

- Laitue
- Persil
- Pomme de terre

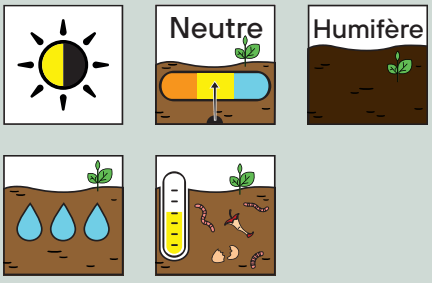
Semis



Culture



Permaculture



Source : Les Jardins de l'écoumène, La Brouette maraîchère : pépinière comestible