

# Céleri graines Inde

*Apium graveolens*

## HUILE ESSENTIELLE

### À PROPOS DU CÉLERI

Le céleri, aussi appelé « ache odorante », est un légume bisannuel. La première année, il forme une rosette de feuilles basales, et il fleurit l'année suivante. Ses petites fleurs blanches ou vert clair sont assemblées en ombelles composées. Les feuilles vert foncé et luisantes sont finement découpées et ressemblent à celles de la livèche. Plusieurs variétés de céleris existent et présentent des morphologies différentes. Ce sont des variétés cultivées : le céleri rave, le céleri-branche et le céleri à couper. Elles ont vraisemblablement été obtenues en Egypte il y a plus de deux mille ans, à partir de la forme sauvage. Le céleri utilisé pour extraire l'huile essentielle est le céleri sauvage ou céleri des marais. La récolte des graines a lieu en juin et juillet. Les tiges de céleri sont fauchées tôt le matin et elles sont mises à sécher pour quelques heures. La matière végétale est ensuite battue pour séparer les graines des autres éléments de la plante. Les graines sont écrasées juste avant la distillation pour libérer plus facilement l'huile essentielle. La fragrance obtenue est herbacée et épicée.

Estimé dans l'Égypte et la Grèce Antique, le céleri s'invitait déjà sur les tables de Rome. Outre son usage culinaire, il était également cultivé comme plante médicinale. Il est mentionné dans le « Capitulare de villis », ordonnancement rural sous Charlemagne. Pour les anciens, l'ache odorant fait partie des « cinq racines » apéritives avec l'asperge, le fenouil, le persil et le petit houx, ainsi que des quatre semences chaudes mineures.



Les applications vous sont données à titre indicatif.

### CÔTÉ FRAGRANCE

On en trouve en petite quantité dans les produits parfumés du fait de sa puissance, le céleri sert à nuancer les eaux fraîches, des accords floraux ou des parfums chyprés



ÉPICÉE  
Poivrée

63 kg  
de fruits/graines de  
céleri

Distillation à la  
vapeur d'eau  
 $\eta = 1,4 \%$

1 kg  
d'huile essentielle



## Calendrier de récolte

J F M A M J J A S O N D

## DESCRIPTEURS OLFACTIFS

Épicé, poivré, zesté, frais, vert.

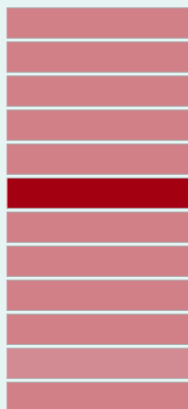
Tête

Cœur

Fond

## TÉNACITÉ

1 heure  
2 heures  
3 heures  
6 heures  
1 jour  
2 jours  
3 jours  
4 jours  
1 semaine  
2 semaines  
3 semaines  
1 mois



\* Tenacité des notes caractéristiques

## DONNÉES GÉNÉRALES

CAS TSCA : 8015-90-5

CAS EINECS : 89997-35-3

EINECS : 289-668-4

FEMA : 2271

FDA : 182.200

CoE : 52n

INCI : Apium graveolens seed oil

Ressource : Matière cultivée

Partie végétale transformée : Fruits

Procédé de transformation : Distillation à la  
vapeur d'eau

Apparence : Liquide incolore à jaune

Constituants principaux : D-limonène, bêta-  
sésélinène, sédanéolide



ALBERT VIEILLE