

Huile essentielle Céleri graines Inde

Apium graveolens L.



Herbacée
Épicée



Famille botanique : Apiaceae
Mode de culture : Conventionnel
Partie récoltée : Graines

CAS TSCA : 8015-90-5
INCI : Apium graveolens seed oil

Caractéristiques techniques

Procédé d'obtention : Hydrodistillation
Apparence : Liquide mobile incolore à jaune
Constituants : Limonène, bêta-sélinène, sédanénolide

Période de récolte

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



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'Egypte 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.

Utilisations conseillées : Aromathérapie, Parfumerie, Cosmétique, Alimentaire



ALBERT VIEILLE

Ed. 20.05.2019