

Les familles botaniques au potager et au verger

Les Apiacées

Si Apiacées ne vous dit pas grand chose, sans doute connaissez-vous plus les Ombellifères. Cette grande famille de Dicotylédones, dont les inflorescences (ensemble de fleurs) forment une sorte d'ombelle gracieuse, a changé de nom, comme beaucoup d'autres, pour se référer à son représentant phare, *Apium* genre contenant entre autres le Céleri.

Rares sont les arbustes. On trouvera les Apiacées surtout au potager (voir plus bas) mais également au jardin d'ornement : les très beaux Panicauts (*Eryngium*)



Panicauts des Alpes

avec leur port de Chardons mais attention, ces derniers sont des Astéracées, ce ne sont que des convergences d'adaptation aux terrains secs. Mais aussi Buplevre, Grande Astrance, y compris des Angéliques et le Fenouil bronzé !

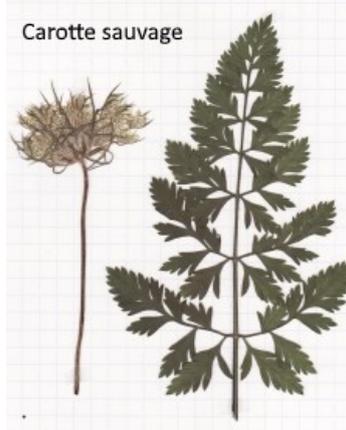


Grande Astrance

Mais c'est surtout au potager qu'ils sont omniprésents.

Caractéristiques botaniques

Les Apiacées (420 genres, 3000 espèces) sont surtout des herbacées, annuelles souvent mais aussi bisannuelles (avec une racine permettant de faire des réserves la 1ère année), voire vivaces (quelques arbustes existent). Leurs tiges sont généralement creuses et cannelées, cette structure offre une grande résistance au vent : on trouve les Apiacées naturellement dans les milieux découverts, les bords de chemins, ...



Carotte sauvage

Leurs feuilles alternes sont en général composées, très découpées : les Carottes (*Daucus carota*),

les Fenouils (*Foeniculum vulgare*), les Celeris (*Apium graveolens*).

Si c'est vrai pour leurs représentants sauvages (Fenouil et Carotte sauvages colonisent les zones sèches), les formes sélectionnées comme légumes demandent un arrosage substantiel (l'aspersion ne les gêne pas).

Chez les Apiacées, on ne parle pas d'une fleur mais d'un ensemble de fleurs, une inflorescence : celle-ci ressemble à un parapluie, une ombelle, d'où l'ancien nom de la famille, Ombellifères. Chaque fleur a ses éléments répétés 5 fois, on parle d'ordre pentamère.



A - Ombelle et ombellules dépourvues d'involucre et d'involucelle chez *Foeniculum vulgare*; B - Ombelle et ombellules munies d'involucre et d'involucelle chez *Daucus carotta*; C - Ombelle réduite et ombellules munies d'involucelles chez *Aethusia cynapium*; D - Ombelle capituliforme aux rayons nuls chez *Eryngium planum*

Quand aux fruits, secs, on les connaît en aromates avec le Fenouil, ainsi que le Cumin (*Cuminum cyminum*).

Origine

Présente dans la majeure partie du monde, cette famille affectionne les zones plutôt tempérées, voire montagneuses. Ce sont donc des espèces sans adaptations particulières à la sécheresse et qui nécessitent souvent un sol frais et humide (mais sans excès).

Elles sont particulièrement présentes dans l'Ancien Monde (les 2/3 en sont issues).

Le Céleri est connu des Chinois et des Egyptiens dès 800 avant notre ère, le Fenouil était utilisé comme condiment dès l'antiquité et recommandé par Charlemagne dans les potagers royaux (VIIIème siècle).

Cette utilisation très ancienne fait que ces espèces ont été améliorées depuis longtemps : les légumes utilisés actuellement sont bien différents des espèces sauvages. La racine de la Carotte de nos pots au feu n'a pas grand chose à voir avec la racine maigrichonne de la Carotte sauvage de nos prairies.



Le gros bulbe comestibles du Fenouil cultivé est autrement savoureux que le Fenouil sauvage des bords de chemin !



Un autre exemple caractéristique de cette sélection ancienne est le Céleri (*Apium graveolens* var. *Dulce*): l'origine en est l'Ache, (photo ci-contre Ache des marais)

qui revient d'ailleurs dans nos jardins. Durant des siècles, ce fut un bouquet de feuilles frêles. Au XVIIème siècle, deux variétés nouvelles furent créées en Italie (sans OGM!) : l'une à feuilles longues et à pétiole charnu, le céleri branche si consommé par ici, et l'autre à feuilles réduites mais à racines charnues le céleri rave que plusieurs ont planté cet automne.



Céleri branche



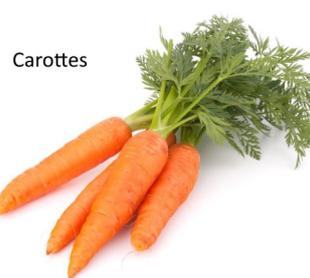
Céleri rave

Culture

Les Apiacées de nos potagers ne sont pas cultivées pour leurs fruits (en général, sauf Cumin, Carvi) mais pour leur feuillage (Persil (*Petroselinum crispum*), Céleri branche, Fenouil, Coriandre (*Coriandrum sativum*...) ou leur racine développée en organe de réserve (Carotte, Céleri rave, Panais,...). Il leur faut donc un sol riche en azote, meuble de préférence mais des Carottes demi-longues par exemple accepte des sols assez argileux. Un sol bien enrichi en compost leur est donc favorable.



Panais



Carottes



Fenouil

Si vous les désherbez consciencieusement, beaucoup acceptent un semis en pleine terre, surtout dans notre région à hiver doux. Mais attention : la plupart montent en graines dès que les conditions sont favorables, abrégant la récolte précocement. Privilégiez donc les semis de fin d'été (août, septembre) qui vont leur permettre de grossir jusqu'à l'hiver sans monter en graines. Si vous faites des semis ou des plantations de printemps, n'en faites pas trop d'un coup... la montaison est rapide !

N'oubliez pas l'arrosage sinon par exemple, les bulbes de Fenouil seront trop fibreux, ainsi que les Carottes, le Persil aura des feuilles réduites, l'Angélique n'aura pas ses belles feuilles dont les pétioles seront si bons confits, ...



Ombelle de l'Angélique

Multiplication

C'est le semis qui est le moyen de multiplication. La pollinisation est faite par les Insectes, Mouches, Papillons, certaines Abeilles. Mais l'autofécondation est également fréquente. Un caractère particulier des Apiacées, l'absence presque totale d'hybridation, permet d'envisager une collecte facilitée de ses propres semences.

Maladies et ravageurs

Globalement, les Apiacées ne sont pas très sensibles aux ravageurs et maladies. Cependant, quelques précautions sont souhaitables. Si l'arrosage est nécessaire, le maintien d'une forte humidité va cependant développer des maladies fongiques (alternariose, oïdium de la carotte, du persil) et favoriser les pucerons souvent logés à la base des feuilles. La mouche de la Carotte pose parfois problème : la meilleure protection est la pose rapide d'un filet à très petite

maille: ainsi, le mouche ne peut venir pondre.



Alternariose sur feuilles de carottes

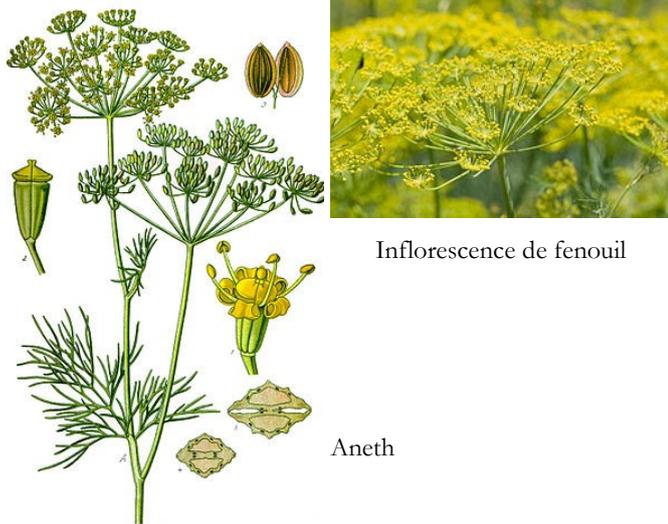
Attention aux voleuses : les graines sont assez petites pour être prélevées par des hordes de fourmis! Surveillez donc attentivement votre semis jusqu'à la levée.



Utilisation

Les Apiacées possèdent dans toute la plante des organes sécréteurs de gommés-résines ou d'huiles essentielles, ce qui peut les rendre très aromatiques. Ainsi le Fenouil, les Céleris, le Persil, la Coriandre, le Carvi, le Cumin, l'Anis, l'Aneth (*Anethum graveolens*) le Cerfeuil (*Anthriscus cerefolium*), l'Angélique (*Angelica sylvestris*), le Macerou (*Smyrniolum olusatrum*), la Livèche (*Levisticum officinale*) sont fortement aromatiques. Certaines ont une utilité médicinale (Fenouil, Aneth, Angélique, ...). La sélection de variétés à racines développées, souvent très goûtées, les placent obligatoirement dans nos potagers : la Carotte, le Panais (*Pastinaca sativa*)-si cher aux Anglais, le Céleri rave, le Persil tubéreux (*Petroselinum crispum* subsp. *tuberosum*).

La conservation de ces derniers est possible en silo sous des feuilles mortes, en cave dans du sable frais. Mais il faut bien l'avouer, croquer une Carotte fraîchement extraite de son jardin est un plaisir impossible à satisfaire avec une Carotte de conserve!



Inflorescence de fenouil

Aneth

Conclusion

Les Apiacées font partie de nos légumes potagers et nombreuses sont les recettes qui nous permettent de les accommoder.

Mais attention : certaines espèces sont toxiques, voire mortelles.

En effet, la Ciguë, grande (*Conium maculatum*) ou petite (*Aethusa cynapium*), à aspect proche de la Carotte sauvage est mortelle. Socrate pourrait témoigner de son... efficacité. Un moyen de faire la différence entre Carotte sauvage et Ciguë : frottez les



Feuille de grande ciguë

feuilles, seule celles de Carotte sentent... la Carotte.

Joël BESNARD