

# Apium prostratum Labill. ex Vent., 1804 (Céleri marin)

Identifiants : 2765/apipro

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 06/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Campanulidées ;
- Ordre : Apiales ;
- Famille : Apiaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Apiales ;
- Famille : Apiaceae ;
- Genre : Apium ;

- Synonymes : x (=) basionym, Apium australe var. angustisectum H.Wolff 1927 ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : sea celery, Australian celery, sea parsley, slender sea celery ;



- Note comestibilité : \*\*\*

- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :

Feuille (feuilles crues ou cuites<sup>{{27(+x)}}</sup> [nourriture/aliment {ex. : comme potherbe}<sup>{{{{{dp\*}}}}</sup>], fruit (graines<sup>27(+x)</sup> [assaisonnement<sup>(dp\*)</sup> : condiment<sup>27(+x)</sup>]) et racine (racines crues ou cuites<sup>{{27(+x)}}</sup> [nourriture/aliment<sup>{{{{{dp\*}}}}</sup> : légume<sup>27(+x)</sup>]) comestible. Les feuilles sont séchées puis utilisées pour aromatiser. Les graines peuvent être utilisées pour aromatiser. Les tiges peuvent être mangées. Les feuilles et les tiges sont cuites et donnent une saveur de céleri. Les feuilles ont un goût amer et doivent donc être cuites

Partie testée : feuilles<sup>{{{{{0(+x)}}}}</sup> (traduction automatique)

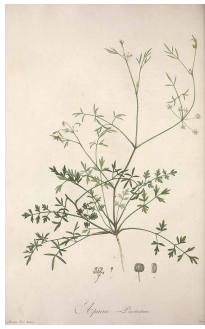
Original : Leaves<sup>{{{{{0(+x)}}}}</sup>

| Taux d'humidité | Énergie (kj) | Énergie (kcal) | Protéines (g) | Pro-vitamines A (µg) | Vitamines C (mg) | Fer (mg) | Zinc (mg) |
|-----------------|--------------|----------------|---------------|----------------------|------------------|----------|-----------|
| 0               | 0            | 0              | 0             | 0                    | 0                | 0        | 0         |



néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.

- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



Par Ventenat, E.P., Jardin de la Malmaison (1803-1805) Jard. Malmaison vol. 2 (1804), via plantillustrations

- Petite histoire-géo :
- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ **Distribution :**

*C'est une plante tempérée. Il pousse dans les régions côtières. Il pousse sur les rivages rocheux et les marécages. Il a besoin de sols légers bien drainés. Il est endommagé par la sécheresse et le gel. Il pousse souvent dans les falaises calcaires et les dunes. Il se produit sur les rives sableuses humides. Il pousse le long des rivières salées. En Argentine, il passe du niveau de la mer à 100 m au-dessus du niveau de la mer. Herbar de Tasmanie*<sup>{{0(+x)}}</sup>  
(traduction automatique)

*Original : It is a temperate plant. It grows in coastal regions. It grows on rocky shores and swamps. It needs light well-drained soils. It is damaged by drought and frost. It often grows in limestone cliffs and dunes. It occurs on wet sandy shores. It grows along salty rivers. In Argentina it grows from sea level to 100 m above sea level. Tasmania Herbarium*<sup>{{0(+x)}}</sup>.

◦ **Localisation :**

*Antarctique, Argentine, Australie, Brésil, Chili, Île de Pâques, Nouvelle-Zélande \*, Amérique du Sud, Tasmanie \*, Uruguay*<sup>{{0(+x)}}</sup> (traduction automatique).

*Original : Antarctic, Argentina, Australia, Brazil, Chile, Easter Island, New Zealand\*, South America, Tasmania\*, Uruguay*<sup>{{0(+x)}}</sup>.

◦ **Notes :**

*Il existe environ 20 espèces d'Apium*<sup>{{0(+x)}}</sup> (traduction automatique).

*Original : There are about 20 Apium species*<sup>{{0(+x)}}</sup>.

- Liens, sources et/ou références :

◦ <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Apium\\_prostratum](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Apium_prostratum) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2644120](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2644120) ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=3709> ;

dont livres et bases de données : <sup>27</sup>Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 30, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Alice, L. & O'Quinn, T., Australian Bush Superfoods. Explore Australia p 154 ; Altschul, S.V.R., 1973, Drugs and Foods from Little-known Plants. Notes in Harvard University Herbaria. Harvard Univ. Press. Massachusetts. no. 3149 (As Apium australe) ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 91 ; Bonney, N., 1997, Economic Native Trees and Shrubs for South Australia. Greening Australia (SA) inc. Campbelltown SA 5074 p 32 ; Breidahl H., 1997, Australian Southern Shores. Lothian. p 58 ; Caton, J.M. & Hardwick, R. J., 2016, Field Guide to Useful Native Plants from Temperate Australia. Harbour Publishing House. p 74 ; Cherikoff V. & Isaacs, J., The

*Bush Food Handbook. How to gather, grow, process and cook Australian Wild Foods.* Ti Tree Press, Australia p 194 (*As Apium australe*) ; Crowe, A., 1997, *A Field Guide to the Native Edible Plants of New Zealand.* Penguin. p 74 ; Cribb, A.B. & J.W., 1976, *Wild Food in Australia*, Fontana. p 115 ; Curtis, W.M., 1963, *The Students Flora of Tasmania Vol 2* p 255 ; Elliot, W.R., & Jones, D.L., 1982, *Encyclopedia of Australian Plants suitable for cultivation.* Vol 2. Lothian. p 214 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants.* Kampong Publications, p 16 ; Hardwick, R.J., 2000, *Nature's Larder. A Field Guide to the Native Food Plants of the NSW South Coast.* Homosapien Books. p 43 ; Harris, S., Buchanan, A., Connolly, A., 2001, *One Hundred Islands: The Flora of the Outer Furneaux.* Tas Govt. p 108 ; Hastings Advance Community College, 2017, *Uses for Native Plants of the Mornington Peninsula.* 86pp. p 17 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world.* p 64 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium.* p 30 ; King Island Natural Resource Management Group, 2002, *King Island Flora: A Field Guide.* p 22 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 22 ; Low, T., 1991, *Wild Herbs of Australia and New Zealand.* Angus & Robertson. p 63 (Drawing) ; Low, T., 1991, *Wild Food Plants of Australia.* Australian Nature FieldGuide, Angus & Robertson. p 28 ; Low, T., 1992, *Bush Tucker. Australia's Wild Food Harvest.* Angus & Robertson. p 20, 136 ; Morley, B.D., & Toelken, H.R., (Eds), 1983, *Flowering Plants in Australia.* Rigby. p 221 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue.* Western Australian Herbarium. p 145 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> (*As Apium australe*) ; Potts, B.M., Kantvilas, G., and Jarman, S.J. (eds), 2006, *Janet Somerville's Botanical History of Tasmania.* Univ. of Tas. & Tas Museum. p 67, 177 ; Skinner, G. & Brown, 1981, C., *Simply Living. A gatherer's guide to New Zealand's fields, forests and shores.* Reed. p 26 ; Tasmanian Herbarium Vascular Plants list p 3 ; Vent., *Jardin de la Malmaison* 81;(Nov. holland. pl. sp. 1:76. 1804). 1804 ; Whiting, J. et al, 2004, *Tasmania's Natural Flora.* Tasmania's Natural Flora Editorial Committee PO Box 194, Ulverstone, Tasmania, Australia 7315 p 17 ; Woolmore, E et al, 2002, *King Island Flora: A Field Guide.* p 22 ; [www.fsd.monash.edu.au/files/bethgottpamphley\\_po.pdf](http://www.fsd.monash.edu.au/files/bethgottpamphley_po.pdf) ; Zizka, G., 1991, *Flowering Plants of Easter Island.* *Palmarum Hortus Francofurtensis*