

Carotte sauvage (graines)

Daucus carota L.

- mi-ombre à plein soleil
- floraison de juin à septembre

Fiche technique

FAMILLE	**Apiaceae**
GENRE	**Daucus**
ESPÈCE	**carota**
NOM D'AUTEUR	**L.**
TYPE	**bisannuel , vivace**
HAUTEUR EN FLEUR	**0 à 100 cm**
ZONES USDA	**De 3a (de -40°C à -37,2°C) à 9b (de -3,9°C à -1,1°C)**
MILIEU	**terrain frais , terrain drainant , terrain sec**
EXPOSITION	**mi-ombre , plein soleil**
COULEUR DES FLEURS	**blanc**
FLORAISON	**De juin à septembre**
NOMBRE DE GRAINES AU GRAMME	**950**
POIDS DE 1000 GRAINES (EN G)	**1.05**

Description

Famille : Apiaceae

Nom latin : *Daucus carota* L.

Noms communs : Carotte, Carotte sauvage

Description sommaire : La carotte sauvage est une plante bisannuelle à vivace pouvant mesurer jusqu'à 60 cm. Feuillage poilu finement découpé qui fait penser à de la dentelle. La forme des feuilles s'inscrit globalement dans un triangle. Inflorescence poilue en ombelles (en nid d'oiseau) avec à la base des bractées très longues, fines et divisées (involucre en forme de tridents). Fleurs blanches avec au centre de l'ombelle, une fleur stérile souvent pourpre, chargée d'attirer les pollinisateurs. Floraison de juin à septembre. Fruits violacés en diakènes hérissées d'aiguillons.
La racine est pivotante et blanchâtre.

Cette plante, avec son fort parfum de carotte au froissement, permet de la distinguer des autres apiacées, notamment la *petite ciguë*. Il n'y a que la carotte qui sent la carotte !

Multiplication et culture : Les graines de carotte sauvage se sèment en place de mars à juin, ainsi qu'en septembre/octobre, comme les carottes cultivées. Elle aime les terres profondes, riches et fraîches.

Usage alimentaire : On consommera les racines (en première année) à l'étouffée, les feuilles et pétioles tendres crues ou cuites en salade, en conserves au vinaigre et les graines, très aromatiques, en condiment. Le parfum de carotte est très prononcé.

Usage médicinal : Les graines ont longtemps servi de moyen de contraception et pour ses propriétés diurétiques et carminatives. L'hydrolat de carotte sauvage, issu de la distillation de graines fraîches, convient aux peaux abîmées, matures mais aussi en cure pour son action régénérante du foie.

Autres usages : Certaines études montrent que la productivité des autres plantes est accrue lorsque la carotte sauvage est présente dans les cultures, notamment pour les tomates. Elle apporte de la fraîcheur aux salades, et attire de nombreux pollinisateurs. Plante mellifère (pollinifère).