

Carotte (*Daucus carota*)
Apiacées Bisannuelle cultivée comme
annuelle.

Présentation : Qui ne connaît ce délicieux légume qui se prépare de mille façons ! La racine dodue et pivotante, parfois arrondie, est orange, mais parfois blanche, jaune ou violette, selon les variétés.

Un peu d'histoire : Dans l'Antiquité, la carotte, de couleur blanchâtre, était reconnue pour ses propriétés thérapeutiques mais peu appréciée comme légume. Cette plante est cultivée en Europe depuis le XVI^e siècle, à l'époque, elle est de couleur blanche, puis apparaîtront des carottes jaunes et pourpres. Vers la fin du XVIII^e siècle viendront seulement les carottes de couleur orange ou rouge.

Origine : Iran, indigène en France.

Noms vernaculaires: pastinague, garotte, faux-chervis.

Description : Plante herbacée atteignant 70 cm de haut, ridée, parfois poilue, avec des rameaux étalés se développant la 2^e année. Feuilles aromatiques, molles, décomposées, à segments étroits, ovales. Fleurs blanches, hermaphrodites en ombelles fleurissant la 2^e année. Les graines possèdent des épines courtes. Elles sont stériles au centre de l'ombelle. La racine est comestible: longue, pivotante, charnue.

Multiplication : Préparez votre terre en l'ameublissant et en éliminant bien les cailloux, pour éviter qu'ils ne déforment vos carottes. Semez les graines en ligne, en sillons de 1 cm de profondeur, le sarclage en sera facilité.

Pour une culture à forcer, semer de fin février à début avril sous châssis ou en plein air; puis éclaircir les plants à 3 cm sur les rangs, ceux-ci séparés de 15 cm.

Pour une culture destinée à la conservation, semer de mi-mai à mi-juillet, distants de 25 cm . Tassez et arrosez. Lorsque les plants ont 4-5 feuilles, éclaircir à 5 cm sur le rang.

Pour une récolte de printemps, prévoyez un abri pour ces variétés dont

on se régale. Il faudra les protéger du froid et les éclaircir rapidement.

Attention : la carotte déteste le repiquage, elle sera donc semée en place.

Sol et exposition : La carotte aime une exposition ensoleillée. On réservera pour sa culture un sol frais, riche en humus, meuble, voire sablonneux, pour que les racines poussent droites. Elles s'arracheront plus facilement. Les sols caillouteux gênent le développement des racines.



Incidences de la lune : Semer de préférence en lune décroissante.

Nombre de graines au gramme : 700 / 800 graines

Durée germinative : 4 / 6 ans

Levée : La

germination s'effectue entre 8 et 20 jours

Température de germination : 7° C minimum ; avec une température idéale de 10 à 25°

Entretien : Un engrais riche en potasse et pauvre en azote rend les carottes plus sucrées. Evitez les apports de compost trop frais ou de fumier mal décomposé (racine fourchue). Les binages et les sarclages sont importants, la carotte redoute les mauvaises herbes. Les arrosages sont nécessaires en cas de chaleur, lorsque l'évaporation est à son summum ; n'hésitez pas à faire des petits arrosages répétés car ils sont importants (soir et matin). Ils favorisent aussi la levée des plantes.

Paillez pour conserver la fraîcheur au pied.

Bon à savoir : si les fanes se couchent, il est temps d'arroser !

Les mois d'août et septembre, voire octobre, sont propices aux vols des mouches de la carotte ; aussi protégez vos semis avec des filets anti-insectes.

Fertilisation : normale, les fumures fraîches sont à éviter. Toutes les 2 à 3 semaines, des fertilisations foliaires à base de lithothamne sont conseillées.

Il est préférable de cultiver la carotte après un engrais vert de fabacées. Dans ce cas, 3 à 6 semaines avant le semis, le gyrobroyer, puis l'enfourir.

Rotation des cultures : La carotte entre dans la rotation des plantes potagères à racine. Pratiquer une alternance de 3 à 4 ans. Après les courges, tomates aubergines ; avant les laitues, mescluns...

Bons mariages : Les carottes s'aiment d'amour tendre avec les oignons, les poireaux mais aussi l'échalote, l'ail, le salsifis qui sont d'excellents protecteurs.

Le radis, la laitue, le pois, la tomate, certaines plantes

condimentaires et aromatiques (absinthe, romarin, sauge...) sont favorables pour l'environnement de la carotte.

Elle n'apprécie pas la compagnie de la pomme de terre.

On peut aussi cultiver un rang de carottes, puis un rang de poireaux, celui-ci repoussant la mouche de la carotte et vice versa.

Quantité : Semez 5 à 6 m linéaires pour les carottes de conservation.

Durée de culture : de 2 à 9 mois suivant la période de semis et la méthode de conservation.

Variétés : En choisissant bien ses variétés, on peut récolter des carottes toute l'année : les variétés de carottes primeur à partir de mai, les variétés de conservation pour les récoltes d'automne et d'hiver.

Rusticité : Gélive à - 15°



Astuces : Pratiquer le faux semis, permet de limiter les premiers binages qui endommagent les jeunes plantules.

Avant le semis, tremper les graines de carottes dans de l'eau tiède pendant 48 heures et semez-les sans les sécher.

Le bleuet (centaurée barbeau) semé dans les carottes, amène du phosphore ; de même, l'aneth renforce le goût (indications biodynamiques).

L'odeur de marc de café repousse certains parasites de la

carotte, il est bon d'en recouvrir les graines.

En même temps que le semis de carotte, parmi les graines, on peut incorporer quelques graines de laitue, elles ne gêneront en rien le développement des jeunes plants.

Quelques graines de radis semées dans la ligne des carottes chassent l'araignée rouge et permettent de se repérer lors des premiers binages.

Pour éviter d'avoir des vers dans la racine, incorporer quelques graines d'oignon lors du semis.

Pour éviter la mouche de la carotte, on peut planter à proximité des liliacées ou mettre des branches de romarin entre les rangs: leur odeur répulsive la fera fuir.

Récolte : La carotte se récolte lors de l'éclaircissage, si vous souhaitez obtenir de petites carottes ;
de 80 à 100 jours après le semis pour les hâtives ;
120 à 140 jours après le semis pour les carottes d'été ;
180 jours après le semis pour les carottes d'automne ou de conservation hivernale.

Pour les primeurs c'est suivant leur développement ; pour la conservation mieux vaut les arracher et les mettre à l'abri. Toutefois on peut aussi les laisser sur place en prenant le soin de couper les fanes au-dessus du collet et de les recouvrir de paille. (Gare aux rongeurs).

Rendement moyen : de 6 à 7 kg pour un rang de 5 m de long.

Conservation : Consommez les carottes hâtives ou d'été dès la récolte.

Pour une conservation hivernale, on les arrache par une belle journée de novembre, en les soulevant à l'aide d'une fourche-bêche et en tirant sur le feuillage. Les laisser se ressuyer sur le sol au soleil durant une demi-journée sans les laver, couper les

fanés au niveau du collet. Entreposez-les dans un endroit frais, aéré, abrité du gel, et de l'humidité en cave, en silo dans du sable sec à une température inférieure à 5°C.

On peut aussi les conserver sur place sous des climats doux en prenant soin de les couvrir de feuilles, ou de fougère.

Vous pouvez également les congeler après blanchiment.

Utilisations : Les feuilles font d'excellents potages. Les racines se préparent crues, râpées. Cuites : en purée, sautées, à la vichyssoise. Elles se cuisinent en mélange dans les potées, le pot au feu, la macédoine de légumes, les soupes. Se marient bien avec l'ail, le cumin.

Enfin, boire du jus de carotte est vivement recommandé car il est reminéralisant.



Goût : sucré, doux rafraîchissant.

Produire ses graines :

Plante allogame il faut 500 m à 1 km entre 2 variétés. Attention aux plantes sauvages de la même espèce.

On sélectionne une belle racine. Arracher et garder en cave.

Repiquer en mars loin de toute autre variété. En août récolter les ombelles, les sécher à l'ombre sur une toile, puis les frotter dans les mains ; les conserver au frais à l'abri de l'humidité. Les fleurs du centre de l'ombelle sont stériles.

Maladies, parasites et traitement :

Carottes fourchues ou éclatées : Si les carottes sont fourchues cela provient d'une terre mal ameublie ou d'un apport de matière organique fraîche.

Si les carottes éclatent : généralement, cela survient après une longue période de pluie suivie d'une sécheresse. Un bon paillage peut limiter cet inconvénient ; un semis trop précoce, suivi d'un arrachage tardif, peut aussi en être responsable.

L'alternariose : Les feuilles les plus âgées de la plante sont atteintes de taches brun-foncé, puis noires bordées de jaune ; elles finissent par se dessécher ou pourrir ; les jeunes plantes disparaissent. Parfois, les racines des plantes développées sont attaquées par des taches noires et pourrissent.

Cette maladie est souvent due à un temps trop humide. En prévention, éviter les fumures fraîches ; éclaircir suffisamment les jeunes plants (très important) et ne pas semer trop dru. Pratiquer une bonne rotation.

Dès le début de la maladie, procéder à des pulvérisations à base de bouillie bordelaise.

La fonte des semis : Par temps humide prolongé, les jeunes plants disparaissent par endroits.

Par prévention, pulvériser sur le sol une décoction de prêle avant la levée.

Respecter les rotations ; éviter les fumures fraîches ; semer dans un sol suffisamment aéré, et surtout ne pas semer trop dru.

Le mildiou : Lors des étés humides et frais, des taches jaunâtres à brunâtres apparaissent sur les feuilles, dont le dessous se couvre peu à peu d'un duvet blanchâtre ; les feuilles atteintes dessèchent.

En prévention, pulvériser de la bouillie bordelaise, une décoction de prêle ou du purin d'ortie.

Procéder à des fertilisations foliaires régulières à base de lithothamne, respecter les rotations, éclaircir suffisamment les plants.

Dès l'apparition de la maladie, détruire les plantes atteintes.

L'oidium : Les feuilles se couvrent d'un duvet blanchâtre, puis dessèchent.

Cette maladie apparaît surtout en période chaude et sèche.

Eviter les fumures fraîches et l'excès d'azote ; effectuer des binages profonds et fréquents.

A la rosée du matin, dès l'apparition de la maladie, effectuer un poudrage composé d'un mélange de lithothamne 1,5 gr au m² et de fleur de soufre au même dosage.

La pourriture des racines : Des champignons s'attaquent aux racines stockées en cave ; elles deviennent molles, se couvrent d'un feutrage de filaments blancs et pourrissent.

En prévention, trie les racines avant de les stocker ; ne rentrez que celles qui sont suffisamment ressuyées. En cours de stockage, pendant l'hiver, vérifiez l'état des racines et éliminez celles qui sont atteintes.

Rhizoctone violet : Ce champignon doit son nom au feutrage de couleur lie de vin qui recouvre les racines en fin de culture et lors de la conservation.

Dégâts : Des tâches sombres apparaissent précocement sur les racines qui, en cas d'attaque massive, pourrissent intégralement.

Lutte : Pratiquez une rotation longue de 4 à 6 ans afin d'éviter le retour fréquent de cultures sensibles et éliminez les racines malades. Privilégiez les carottes primeurs qui sont peu attaquées.

L'araignée rouge : Cet insecte dévore les jeunes plants pendant la levée.

Procéder à des arrosages légers et fréquents et à des fertilisations foliaires régulières ; appliquer une méthode culturale parfaite.

Dès le début de l'invasion, pulvériser un insecticide végétal.

Le charançon de la carotte : Petit coléoptère long de 1,5 mm, noir brillant avec des petites taches jaunâtres. Les larves creusent des galeries dans les racines, de haut en bas. Ramasser et détruire les insectes dès leur sortie de terre au printemps.



La courtilière : Orthoptère qui coupe les racines sur son passage, en établissant des galeries.

Dégager légèrement le dessus de ces galeries et verser, avec un arrosoir (au goulot), une solution d'insecticide végétal (pyréthrine et roténone), dosée à 2 ou 3 cuillerée à café par litre d'eau ; inonder la galerie.

Le purin d'ortie non dilué pulvérisé dans les galeries, est efficace.

L'iule terrestre, ou mille-pattes : Il s'attaque aux racines, au niveau du collet.

Poser des pièges (pommes de terre évidées), semi-enterrées. Les visiter chaque matin ; ramasser et détruire ces insectes.

La limace agreste : elle ronge les feuilles et le collet de la carotte.

Autour des rangs à protéger, faire des remparts assez épais avec de la sciure ou de la cendre de bois. Ces remparts sont à reconstruire après chaque pluie.

Pulvérisations à base de macération de feuilles et de fleurs d'absinthe.

Pulvérisations de sulfate de cuivre, neige ou cristaux (chez les droguistes), à raison de 100 gr pour 10 litres d'eau. Bien mélanger ; ne pulvériser que tard le soir afin que les mollusques soient sortis. Il est fortement conseillé d'attendre quelques jours avant de consommer et de bien les laver.

On peut aussi mettre des pièges à limaces en plastique que l'on remplit d'un mélange de bière et d'eau. Les limaces viennent boire et s'y noient.

La mouche de la carotte : Elle pond ses œufs sur le sol à proximité des racines. Une fois écloses les larves pénètrent dans la racine et creusent des galeries en laissant leurs déjections ce qui la rend impropre à la consommation.

Les invasions de ces insectes peuvent se produire d'avril à fin octobre.

En juillet-août, époque favorable aux grandes attaques, bassiner les planches avec des infusions ou décoctions de tanaïsie, d'oignon, d'ail, de lavande (la plupart des plantes à forte odeur) : opérer 2 à 3 fois par semaine.

Mettre entre les rangs des feuilles d'absinthe, de fougère, d'hysope, de lavande, de romarin, de sauge, ou de tanaïsie : l'odeur de ce mélange de plantes fera fuir l'insecte.

Il semblerait que le marc de café repousserait cette mouche. La meilleure des solutions serait de mettre un filet anti-insecte sur le semis et conserver cette protection jusqu'à la récolte.

On peut aussi pulvériser une solution à base de pyrèthre.

Le psylle de la carotte : Petit insecte, long d'environ 3 mm, de couleur vert clair, qui pond sur les feuilles. Les petites larves verdâtres sucent les feuilles qui se recroquevillent, s'enroulent, se dessèchent et meurent.

Respecter les rotations. En cas d'invasion, pulvériser du jus de tabac.

Le puceron blanc des racines : Il s'attaque au collet ou aux gerçures des racines éclatées.

Pour traiter, dégager le collet et pulvériser une solution d'insecticide végétal. Arracher les carottes dont les racines sont éclatées.

Pulvériser du purin d'ortie.

Le puceron de la carotte : Il s'attaque aux feuilles, qui prennent une couleur vert pâle et s'enroulent.

-Éviter les arrêts végétatifs des plantes souvent provoqués par le manque d'eau.

-Éviter également l'abus d'engrais azotés habituellement responsables de ces attaques.

-Pulvérisations d'une solution à base de savon noir, d'une macération de feuilles et tiges de tomates, de purin d'ortie (2 à 5 jours de macération) ou de solutions à base d'absinthe, de feuilles de noyer, d'ail, de nicotine.

-Pulvérisations fines d'insecticide végétal à base de pyrèthrine et

de roténone, de préférence le soir.

-Saupoudrages de lithothamne à la rosée en les enrobant ; ils finissent par être asphyxiés.

La tipule potagère : La larve brunâtre s'attaque aux racines, près du collet, de mai à août.

Eviter la culture de la carotte dans les terres trop humides et mal aérées. En cas d'atteinte, ramasser les larves tôt le matin et les détruire.

Le ver blanc ou ver gris : Ces larves s'attaquent aux racines, en creusant des galeries peu profondes mais larges.

Pratiquer de bonnes rotations ; Les feuilles de choux, de choux de Chine, de moutarde de Chine, de navet, grossièrement hachées et légèrement incorporées au sol, éliminent ou repoussent les larves du hanneton.

Propriétés : La carotte possède de nombreuses propriétés médicinales. Elle est très riche en vitamines, sels minéraux et oligoéléments. Elle contient également du carotène qui permet d'améliorer le teint.

La carotte a des vertus adoucissantes, antianémiques, antidiarrhéiques, apéritives, calmantes (sur les intestins) dépuratives, diurétiques, émollientes, nutritives, pectorales et rafraîchissantes. La carotte est l'amie du foie. Très riche en vitamine A, elle contient aussi des vitamines (B1, B2, B5, B6, C, E, K PP) et des sels minéraux (arsenic, brome, calcium, cuivre, fer, iode, magnésium, manganèse, nickel, phosphore, potassium, sodium, soufre, zinc...)

Sources

Terre vivante- René Vigan

Rustica- Internet

Tous les légumes V.Renaud