

CAROTTE SAUVAGE – *DAUCUS CAROTA* L. subsp. *CAROTA*

NOMENCLATURE

Son nom latin a été attribué par Carl von Linné en 1753.

Synonymie : *Daucus sylvestris* Delarbre, *D. communis* subsp. *carota* (L.) Rouy & E.G. Camus, *Caucalis daucus* Crantz...

Nom vernaculaire : carotte sauvage..., *pastinada* en patois de Termignon (Meilleur, 1985).

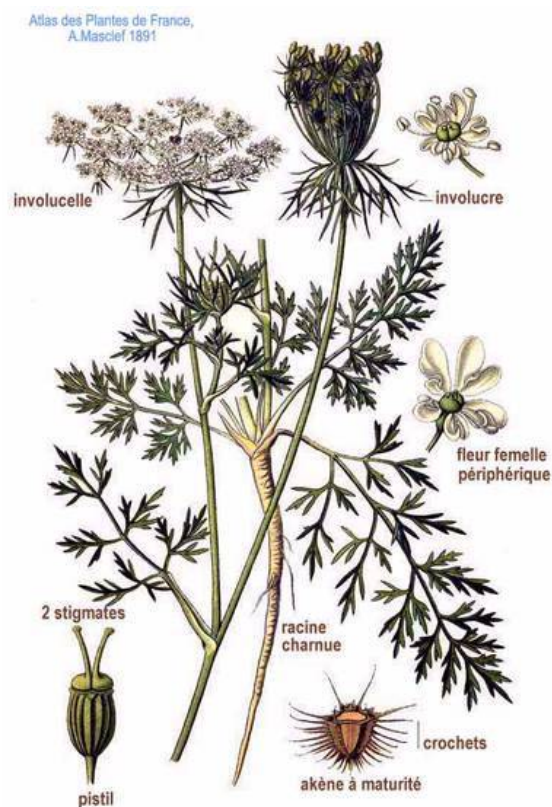
Étymologie : *Daucos* désignait diverses ombellifères chez les Grecs, des genres *Daucus* mais aussi *Pastinaca*, *Athamanta*... *Carota* vient du grec *karôton* et semble d'origine incertaine, il pourrait dériver de *khrokhos*, *Crocus*, safran en raison de la couleur orange de la racine de certaines espèces...

DESCRIPTION BOTANIQUE

Apiacée bisannuelle dont la hauteur varie de 30 cm à 1 m.

Feuilles hérissées de poils raides, découpées en fines lanières, à odeur de carotte ! Inflorescence formée de fleurs blanches disposées en ombelle d'ombellules d'abord plane puis concave. En général, une ou quelques fleurs pourpre-noirâtres au centre de l'ombelle sont stériles. L'involucre est composé de grandes bractées découpées. La floraison a lieu de juin à septembre, suivie de la formation d'akènes oblongs à grands aiguillons.

C'est une plante fréquente en plaine jusqu'à 1600 m, qui aime les prés maigres, friches, plutôt secs. On peut la trouver en compagnie de plantes rudérales mésophiles telles que *Achillea millefolium*, *Cichorium intybus*, *Linaria vulgaris*, *Melilotus albus*, *Oenothera biennis*, *Tanacetum vulgare*...



Pl. 127. Carotte commune. *Daucus Carota* L.
"Atlas des plantes de France"-MASCLEF

USAGE MEDICINAL – TOXICITE

Dioscoride indiquait déjà la racine de carotte comme étant diurétique.

"Mange des carottes, ça rend aimable, ça combat la jaunisse, garde le teint frais et rend les fesses roses", tout un programme rabâché parfois aux jeunes enfants rébarbatifs à l'idée de consommer ce légume ! En fait, une rumeur basée sur quelques réalités pourtant. La carotte est riche en carotènes, pigment végétal et précurseur de vitamine A, effectivement active sur la peau. Elle renferme aussi des mucilages efficaces en cas de diarrhée, mais nous ne développerons pas ici les vertus de cette racine cultivée.

La carotte sauvage a une racine blanchâtre, on utilise en herboristerie surtout les semences qui sont diurétiques et carminatives (pour la résorption des gaz intestinaux), en cas de digestion difficile, flatulences.

On extrait une huile essentielle des graines d'une carotte sauvage méditerranéenne, *Daucus carota* subsp. *maxima*. Elle est employée en aromathérapie pour les petites insuffisances hépatiques, neurasthénies, et certaines dermatoses (Franchomme, Jollois & Péroël, 2001).

USAGE ALIMENTAIRE

La racine de la carotte sauvage, bien que grêle, ligneuse au centre et de saveur âcre (Fournier, 1947), peut être cuite comme le légume cultivé. D'autres auteurs considèrent que la saveur de la racine sauvage se rapproche du persil ou du céleri. Racines et feuilles agrémentent les potages ou bouillons, les feuilles au printemps peuvent être sautées à la poêle (Paume, 2005). Les graines séchées, à la saveur aromatique rappellent pour certains l'alcool de poire. Ecrasées avec du sucre, elles parfument les flans, les fruits cuits au sirop. Le chef cuisinier savoyard Marc Veyrat emploie les semences de carotte pour aromatiser un entremet chocolaté ou une sauce accompagnant des carottes cultivées (Veyrat & Couplan, 1997).

Pour en savoir plus :

COUPLAN F., VEYRAT M., 1997 – Herbiier gourmand – Hachette – 215 p.

FRITSCH R., 2004 - La carotte sauvage, *Daucus carota* L. - *Bull. Soc. Hist. Nat. Savoie* n° 352 - pp. 19-57

PAUME M.-C., 2005 – Sauvages et comestibles Herbes, fleurs & petites salades – Edisud – 240 p.

REDURON J.-P., 2007, Ombellifères de France, tome 2, *Bulletin de la Société Botanique du Centre-Ouest*, numéro spécial 27, pp. 565-1141.

Sylvie Serve