

La carotte sauvage, une plante d'intérêts à enjeux multiples



Jean-Pierre Reduron

Botaniste



Punaise arlequin (*Graphosoma lineatum*) visitant les jeunes fruits de carotte sauvage ©Jean-Pierre Reduron

Expertise et recherche
14/11/2018

10 minutes
2

Du promeneur, simple observateur de l'environnement naturel, au botaniste confirmé, qui n'a jamais croisé la carotte sauvage lors de ses pérégrinations ?

Cette plante se rencontre au bord des chemins, sur les lisières des cultures et celles des forêts si elles sont suffisamment ensoleillées.

Elle abonde parfois dans les prairies, notamment les années sèches, se développe aussi dans les friches et parvient jusqu'au cœur des villes à la faveur des délaissés.

Ce que vous allez apprendre

- Comment reconnaître la carotte sauvage
- Quels sont les types de carottes sauvages
- Quelles sont ses origines



Sode Yamaguchi

Qui se soucie de regarder la fleur de la carotte sauvage au temps des cerisiers ?

CLICK TO TWEET

À quoi ressemble la carotte sauvage ?

La carotte sauvage (*Daucus carota*) se reconnaît facilement à ses fleurs blanches disposées en ombelles, souvent pourvues d'une fleur pourpre centrale.

À la base de l'ombelle, au pied des rayons, de petites feuilles transformées (les bractées) sont très découpées, ce qui est caractéristique.

Un autre trait typique est la fructification : l'ombelle se contracte en forme de nid en repliant ses rayons vers l'intérieur, ce qui enclot les fruits munis de crochets à l'intérieur.

La carotte sauvage ne produit qu'une racine fibreuse, non charnue : elle n'est pas comestible.

En fait, la carotte cultivée est originaire de la région de l'Afghanistan. Elle a développé une racine charnue et cassante, alimentaire, qui est parvenue en Europe au cours du temps et a été ensuite largement développée par l'agronomie en de multiples variétés (oranges, jaunes, violettes, blanches, rose foncé, etc.).



La carotte sauvage produit des fleurs réunies en ombelles qui sont pourvues à la base de bractées divisées. ©Jean-Pierre Reduron

Une biologie particulière

La carotte sauvage fait preuve d'une biologie bien particulière. Elle est bisannuelle, plus rarement annuelle lorsque la rosette de feuille plaquée au sol monte à fleur dès la première année.

Chaque plante disparaît après la dissémination de ses fruits.

L'ombelle forme un plateau attirant de nombreux insectes, par le disque blanc visible à distance, l'odeur miellée des fleurs et la fleur pourpre centrale qui simule un insecte posé au centre.

À la fin du cycle, l'ombelle recourbée en nid s'ouvre et se referme en fonction de l'humidité atmosphérique. Ainsi, les fruits sont libérés progressivement au cours de l'arrière-saison, cet échelonnement augmentant les chances d'un environnement récepteur favorable.

Le fruit se dissémine sur les animaux par ses aiguillons crochus, on parle de « **d'épizoochorie** ».

Mais l'impact dans les écosystèmes ne s'arrête pas là.

La carotte sauvage renferme dans ses différents organes un véritable arsenal chimique constitué de molécules actives susceptibles de diffuser dans l'environnement. Près de 80 constitués volatils appartenant à des familles chimiques distinctes ont été mis en évidence.

Deux types de carotte sauvage

La plupart des peuplements de carottes sauvages se situent à l'intérieur des terres.

Sur les littoraux, on rencontre en revanche un autre type de carotte sauvage : les carottes à gommes présentes sur toutes les côtes atlantiques et méditerranéennes (Corse incluse).

Elles possèdent des feuilles luisantes, vernissées, épaisses et renferment une gomme-résine (qui perle si l'on entaille la tige sous l'ombelle). On peut considérer ces traits comme une **adaptation aux milieux** chargés en embruns salés.

Ce sont des plantes généralement trapues, aux ombelles en forme de plateau ou de dôme, ne formant pas le nid à maturité (ou seulement les plus tardives).

Elles poussent sur les rochers et les pelouses des bords de mer.



La carotte à gommes (sous-espèce *gummifer*) présente sur les côtes atlantiques, a un port trapu et l'ombelle reste plane en fruit (elle ne forme pas de nid). ©Jean-Pierre Reduron

Aux origines de la carotte sauvage

Cette dualité entre les deux types de carottes sauvages peut trouver son explication dans leur origine différente.

Les carottes littorales occupent des biotopes primaires (parfois très transformés par l'urbanisation littorale) sur un linéaire côtier.

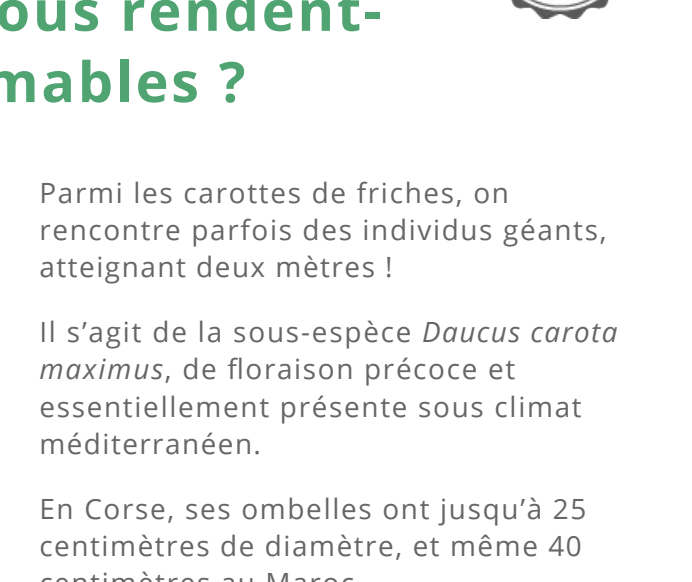
Des études génétiques ont montré que **les méditerranéennes étaient demeurées très diversifiées**, formant un chapelet de peuplements distincts adaptés aux différents biotopes de la côte (notamment variation du substrat).

Sur la façade atlantique, au contraire, seulement deux unités sont présentes, dans le Pays basque et toute la succession littorale depuis le sud de la Bretagne jusqu'au nord de la France. Ceci s'explique par l'influence des glaciations ayant gommé la diversité précédente, préglaciaire (qui est encore présente au long des côtes méditerranéennes).

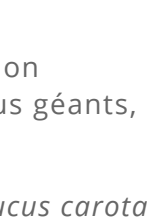
Quant aux carottes de l'intérieur, leur présence peut s'expliquer par une origine ancienne, extérieure : on ne les rencontre que dans des milieux secondaires, plus ou moins fortement influencés par l'homme.

Il est même possible d'estimer très probable une origine du Moyen-Orient. La conformation de l'ombelle en nid libérant ses semences peu à peu est un caractère steppeux à saisons très contrastées et le développement de fleurs sombres au centre de l'ombelle se rencontre chez plusieurs espèces différentes de ces régions.

La carotte sauvage de l'intérieur serait donc parvenue en Europe par ses différents usages, la fourrure des troupeaux ou animaux au trait, des migrations animales naturelles, par exemple, ou bien une combinaison de ces facteurs.



Fruits épineux de la carotte sauvage, prêts à accrocher dans le pelage d'un animal ©Jean-Pierre Reduron



Carottes géantes : nous rendent-elles dix fois plus aimables ?



La sous-espèce *maximus* (ici *Daucus Carota Maximus*) produit des ombelles impressionnantes, de véritables plateaux d'atterrissage à insectes (entomodromes). La voici au Maroc où ses ombelles font 37 cm de diamètre ! ©Léo Néry

Parmi les carottes de friches, on rencontre parfois des individus géants, atteignant deux mètres !

Il s'agit de la sous-espèce *Daucus carota maximus*, de floraison précoce et méditerranéenne.

En Corse, ses ombelles ont jusqu'à 25 centimètres de diamètre, et même 40 centimètres au Maroc.

Dans le paysage elles sont très visitées. Ce sont de véritables « insectodromes » !

Un intérêt agronomique accru

Les carottes sauvages captivent particulièrement les agronomes !

Il faut dire que la carotte cultivée connaît un regain d'intérêt du fait de ses propriétés (provitamine A, antioxydants, etc.) et de l'élargissement des modes de consommation (saveurs des différents cultivars, variétés anciennes, jus, etc.) lié à un fort accroissement mondial de sa culture.

Les agronomes recherchent des gènes de résistance aux pathogènes, de nouvelles saveurs, des propriétés de conservation améliorée et bien plus encore !

Il est nécessaire de puiser dans la très riche diversité des peuplements, dont l'inventaire puis la conservation professionnelle sont pratiqués, associés à la caractérisation génétique.

Si la carotte sauvage ne pose pas particulièrement de problèmes de régression, il n'en est pas de même pour certains peuplements particuliers de front de mer, en termes de morphologie, d'écologie et de constitution chimique. Des menaces actives ou potentielles de disparition pèsent sur ceux-ci, principalement en raison d'un aménagement agressif du littoral.

C'est par exemple le cas de la carotte de Gadeceau (sous-espèce *Daucus carota gadecaeii*), limitée à la Bretagne et au Pays basque, plante naine de gazons maritimes naturels très ras qui est protégée au niveau national.



Driss Chraïbi

Le bonjour amène la conversation et la conversation amène la carotte.

CLICK TO TWEET

Des potentiels

La carotte sauvage, répartie en types de l'intérieur des terres et types littoraux (très diversifiés), révèle de fortes potentialités et s'associe à des enjeux multiples :

1. Elle est **précieuse en agroécologie**, favorisant l'entomofaune tout en développant facilement de larges peuplements.
2. Elle renferme **un arsenal de substances naturelles actives**, utilisables aux plans de la santé et de l'alimentation humaine tout comme en protection de l'environnement.
3. Elle constitue **un réservoir d'études scientifiques** (biologie, génétique, phytochimie, applications).
4. On peut parler de complexe spécifique, ce qui incite à faire évoluer les modes de classification et de nomenclature pour **une meilleure compréhension**.

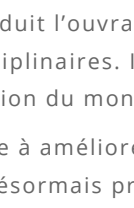
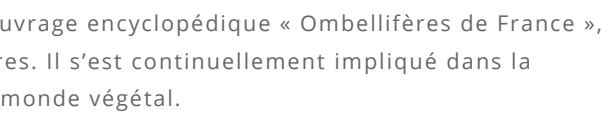
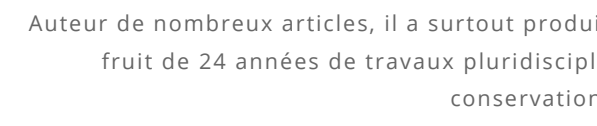
Pour conclure

À l'issue de ce texte, peut-être que le lecteur pourra regarder d'un œil nouveau le balai incessant des insectes visiteurs des ombelles blanches, les curieux nids de fruits épineux qui couronnent ces plantes au bord de son chemin.

Peut-on alors espérer un cheminement spirituel au contact de ces plantes, en majorité communes, vers les potentiels qui nous entourent dans la nature végétale, dite ordinaire ?

Au-delà, la famille de la carotte, les Apiacées, riche de 4 000 espèces environ, profile une importance particulièrement élevée pour l'homme et l'environnement. Elle mérite une attention spéciale, à propos de l'amélioration de sa connaissance, la recherche de nouveaux usages et l'efficacité de sa conservation.

Les spécialistes du sujet sont sur vos réseaux sociaux préférés



Jean-Pierre Reduron

Botaniste



Spécialiste de la famille des Apiacées, il participe à plusieurs collaborations nationales et internationales.

Auteur de nombreux articles, il a surtout produit l'ouvrage encyclopédique « Ombellifères de France », fruit de 24 années de travaux pluridisciplinaires. Il s'est continuellement impliqué dans la conservation du monde végétal.

Après 40 années de spécialisation, il cherche à améliorer la connaissance, l'usage, la classification et la conservation des Apiacées qui compte désormais près de 4000 espèces, recensées à travers son entreprise VIA APIA.