

La carotte

La carotte sauvage est une plante indigène qui pousse naturellement chez nous. Sa racine blanchâtre est beaucoup plus amère et fibreuse que celle des variétés cultivées. Les variétés colorées, sucrées et juteuses consommées aujourd'hui sont le résultat de siècles de sélection.

COMMENT LA CULTIVER ?

Besoins particuliers, caractéristiques

Culture non gourmande, non gélive, cycle assez long

Maladies/ravageurs

mouche de la carotte, nématodes,

Le choix des variétés

Il existe de nombreuses variétés de carottes différant par la couleur (jaune, orange, rouge, violette, blanche), la forme, la saveur, le type de sol... ainsi que la période de culture (variétés hâtives et variétés de conservation).

Les variétés **hâtives** sont semées de **février-mars** à **avril**, après les grandes gelées, et **récoltées en juin-juillet-août**. Elles sont consommées au fur et à mesure des récoltes.

Ex: d'Amsterdam, Marché de Paris, Oxhella...

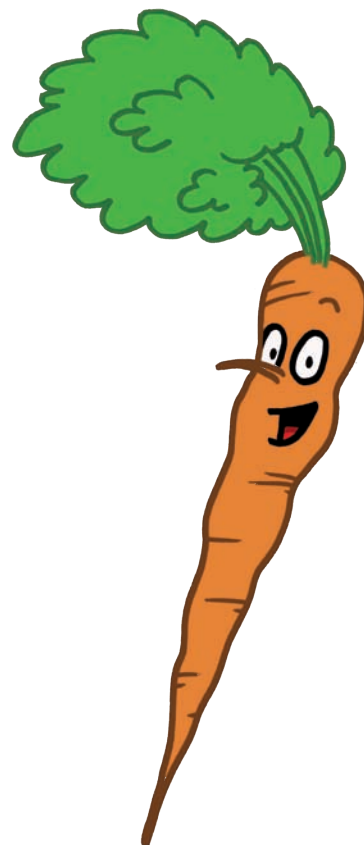
Les variétés **de conservation** sont plantées **mai-juin** et **récoltées en septembre, octobre-novembre**. Elles peuvent être consommées au fur et à mesure de la récolte jusqu'aux gelées, puis arrachées et conservées en silos ou en cave.

Ex: de Colmar, Nantaise, Violette goutte de sang

Techniques de culture

- Travailler finement la terre à l'endroit du semis.
- Semer à la surface du sol, en lignes ou en bandes de 15-20 cm de large puis recouvrir d'une fine épaisseur de terre.
- Plomber (tasser le sol) avec le dos du râteau.
- Arroser par temps sec.

La levée des graines est assez lente (parfois 3 semaines), ce qui favorise l'envahissement par les mauvaises herbes ! Pratiquer éventuellement un faux semis.



Trucs (pour éviter les semis trop denses) :

- Semis à la volée, en planches
- Mélanger les graines avec du sable ou avec d'autres graines au développement plus rapide comme le radis.

Suivi des cultures:

- Éclaircir à 2-3 cm.
- Biner et sarcler.

