

Carotte sauvage

DAUCUS CAROTA



La carotte sauvage est annuelle ou bisannuelle et peut atteindre 80 cm de haut. De juin à septembre elle se repère facilement grâce à son ombelle de petites fleurs blanches. Les racines sont longues et blanches. Les feuilles sont dentelées. Sa fleur est très appréciée des insectes pollinisateurs. Au jardin ses ombelles se révèlent être des nids d'auxiliaires qui régulent les ravageurs de plantes.

SES HISTOIRES

L'ancêtre sauvage de la carotte serait apparue en Iran plus de 10 000 ans avant notre ère, une variété, de couleur vive, mais de taille modeste peu appétissante. Les Grecs et les Romains reconnaissaient à la carotte une valeur thérapeutique, notamment pour l'acuité visuelle, mais ne l'appréciaient guère comme légume. Ce n'est qu'au X^e siècle que la carotte sauvage est domestiquée.

SES UTILISATIONS

La carotte sauvage est comestible, même si sa racine est moins appétissante que celle de la carotte potagère. Elle est diurétique et a une action vermifuge. Les graines de la carotte sauvage sont très appréciées. Elles ont en effet une odeur de poire et aromatisent parfaitement des desserts ou des confitures. Enfin, l'huile essentielle de carotte sauvage permet de traiter des troubles digestifs.



Carotte sauvage DAUCUS CAROTA