Daucus carota L., 1753
(Carotte)

Identifiants : 10992/daucar

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le jan, fev, mar, avr, mai, juin, juil, aou, sep, oct, nov, dec

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Clade : Campanulidées ;***
    - ***Ordre : Apiales ;***
    - ***Famille : Apiaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Sous-règne : Tracheobionta ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Apiales ;***
    - ***Famille : Apiaceae ;***
    - ***Genre : Daucus ;***
    - ***Nom complet : Daucus carota subsp. carota ;***
- ***Synonymes : Man ;***
- ***Synonymes français : faux chervis (faux-chervis), gironille, pastenade, pastonade, carotte sauvage, carotte cultivée, carotte commune, pastinague, garotte, carotte [Daucus carota subsp. sativus var. sativus], caroute ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : black carrot [subsp. sativus var. atrorubens], carrot, carrot [subsp. sativus], carrot [subsp. sativus var. sativus], eastern carrot [subsp. sativus var. atrorubens], Mediterranean carrot [subsp. maritimus], purple carrot [subsp. sativus var. atrorubens], Queen Anne's-lace [subsp. carota], queen's-lace [subsp. carota], salosi [subsp. carota], sea carrot [subsp. gummifer], wild carrot [subsp. carota] , hu luo bo [subsp. sativus var. sativus] (cn transcrit), ye hu luo bo [subsp. carota] (cn transcrit), gelbe Rübe [subsp. sativus var. sativus] (de), Karotte [subsp. sativus var. sativus] (de), Möhre [subsp. sativus var. sativus] (de), Mohrrübe [subsp. sativus var. sativus] (de), gajar [subsp. sativus var. sativus] (in), carota [subsp. sativus var. sativus], ninjin [subsp. sativus var. sativus] (jp romaji), danggeun [subsp. sativus var. sativus] (ko transcrit), hongdangmu [subsp. sativus var. sativus] (ko transcrit), cenoura [subsp. sativus var. sativus] (pt), zanahoria [subsp. sativus var. sativus] (es), morot [subsp. sativus] (sv) ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : très bonne pour beaucoup de variétés qui peuvent rester l'hiver en terre mais, de préférence, avec un bon paillage par-dessusµ<(dp*)µ ;***



- ***Note comestibilité : ********
- ***Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :***

Racine (jeunes et/ou tendres (avant floraison) : crues[1,32] ou cuites[1,32]), feuille[32] (dont pétioles, jeunes et/ou trendres :

crues[1µ/cuitesµ1] et/ou aromatisantes[1]), fleur[1] (décoratives [crues[1,32µ/cuitesµ1]]) et fruit (graines : aromatisantes[1]) comestibles.

Détails :

Usage culinaire :

-racines :
1) plats : crues (râpées en salade...) ou cuites (en potées, soupes, purées, en accompagnement de plats en sauce [coupées en rondelles le plus souvent], ou seules et cuites à la vapeur) ;
2) gateaux ;
3) jus ;

-feuilles (fanes) : en potages, pots-au-feu. Feuilles cuites comme potherbe[{{{{dp*)}}}].

Qualités : légume riche en carotène (provitamine A) mais aussi en fibres, minéraux, antioxydants et vitamines[{{{{dp*)}}}].

Les racines sont cuites et mangées. Ils sont utilisés dans les soupes et les ragoûts. Les graines sont utilisées pour parfumer les ragoûts. Les racines séchées et torréfiées sont utilisées comme succédané du café. Les grappes de fleurs sont frites (cuites dans l'huile) et mangées. Les feuilles sont bouillies avec un mélange de feuilles. Ils sont également utilisés dans les soupes

Précautions :

ATTENTION : risques de confusion entre les ombelles et les feuilles de la carotte, et celles, parfois très similaires, de certaines ciguës comme la petite ciguë (Aethusa cynapium), la ciguë vireuse (Cicuta virosa) ou encore la grande ciguë (Conium maculatum) ; leurs tiges sont toutefois suffisamment différentes pour les identifier[{{{1]. Les carottes provoquent parfois des réactions allergiques chez certaines personnes ; le contact cutané avec la sève est dit provoquer une photo-sensibilité et/ou une dermatite chez certaines personnes[{{{5(+)]).

- ***Note médicinale : ******
- ***Usages médicinaux : fourragère[(dp*)] ;***
- ***Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):***

Par Chaumeton (F.P. Flore médicale, vol. 2: t. 99, 1829), via plantillustrations.org

- ***Nombre de graines au gramme : 400/500 avec leurs poils et 800/1 ;***
- ***Liens, sources et/ou références :***
  - ***Journal des femmes.com : tout sur... la carotte :*** https://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/21/carotte.shtml ***;***
  - ***gerbeaud.com : semis et conseils de culture :*** https://www.gerbeaud.com/jardin/fiches/carotte.php3 ***;***
  - ***Wikipedia :***
    - https://fr.wikipedia.org/wiki/Carotte (en français) ***;***
    - https://en.wikipedia.org/wiki/Carrot (source en anglais) ***;***
  - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** 5https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Daucus+carota+sativus ***;***

dont classification :

- ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2757936 ***;***
- ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=300172 ***;***

dont livres et bases de données : [1]Plantes sauvages comestibles (livreq page 191, 192, 205 et les suivantes, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger), 32Herbier gourmand (livre par Marc Veyrat et François Couplan) ;

dont biographie/références de [0]"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Anderson, E. F., 1993, Plants and people of the Golden Triangle. Dioscorides Press. p 208 ; Ara, R. I. T., 2015, Leafy Vegetables in Bangladesh. Photon eBooks. p 131 ; Biscotti, N. et al, 2018, The traditional food use of wild vegetables in Apulia (Italy) in the light of Italian ethnobotanical literature. Italian Botanist 5:1-24 ; Burkill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 5. Kew. ; Cerne, M., 1992, Wild Plants from Slovenia used as Vegetables. Acta Horticulturae 318 ; Ching, L. S. & Mohamed, S., 2001, Alpha-Tocopherol Content in 62 Edible Tropical Plants. J. Agric. Food Chem. 2001, 49, 3101âˆ'3105 ; Cordero, S. E., Abello, L. A., & Galvez, F. L., 2017, Plantas silvestres comestibles y medicinales de Chile y otras partes del mundo. CORMA p 168 ; Denes, A., et al, 2012, Wild plants used for food by Hungarian ethnic groups living in the Carpathian Basin. Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81 (4): 381-396 ; Dogan, A., et al, 2014, A review of edible plants on the Turkish Apiaceae species. J. Fac. Pharm. Istanbul, 44(2) pp 251-262 ; Dogan, Y., 2012, Traditionally used wild edible greens in the Aegean Region of Turkey. Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81(4): 329-342 ; Dolina, K. & Luczaj, L., 2014, Wild food plants used on the Dubrovnik coast (south-eastern Croatia) Acta Soc Bot Pol 83(3):175â€“181 ; Dretakis, M. et al, 2012, Flora and Fauna Biodiversity in an ancient olive grove in Crete (Greece) in Calabrese G. (Ed.) Study on Biodiversity in Century-Old Olive Groves. CIHEAM - Mediterranean Agronomic Institute of Bari. p 94 ; Ertug, F., 2004, Wild Edible Plants of the Bodrum Area. (Mugla, Turkey). Turk. J. Bot. 28 (2004): 161-174 ; Ertug, F, Yenen Bitkiler. Resimli TÃ¼rkiye FlorasÄ± -I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, 18 ; Fowler, D. G., 2007, Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses. Kew. p 76 ; Gonzalez, J. A., et al, 2011, The consumption of wild and semi-domesticated edible plants in the Arribes del Duero (Salamanca-Zamora, Spain): an analysis of traditional knowledge. Genetic. Resour Crop Evolution 58:991-1006 ; Hadjichambis, A. C., et al, 2007, Wild and semi-domesticated food plant consumption in seven circum-Mediterranean areas. International Journal of Food Sciences and Nutrition. 2007, 1-32. ; http://nordicfood lab/org/blog/2102/9/wild-edible-plants-an-overview ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 596 ; Irving, M., 2009, The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain. Ebury Press p 121 ; Ladio, A., Lozada, M. & M. Weigandt, 2007, Comparison of traditional wild plant knowledge between aboriginal communities inhabiting arid and forest environments in Patagonia, Argentina. Journal of Arid Environments 69 (2007) 695â€“715 ; Lim, T. K., 2015, Edible Medicinal and Non Medicinal Plants. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs. Springer p 33 ; Luczaj et al, 2013, Wild vegetable mixes sold in the markets of Dalmatia (southern Croatia). Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine. 8:2 ; Luczaj, L. et al, 2013, Wild food plants used in the villages of the Lake Vrana Nature Park (northern Dalmatia, Croatia). Acta Societatis Botanicorum Poloniae, 82(4): 275-281 ; MacKinnon, A., et al, 2009, Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 302 ; Pieroni, A. & Soukand, R., 2018, Forest as Stronghold of Local Ecological Practice: Currently Used Wild Food Plants in Polesia, Northern Ukraine. Economic Botany, XX(X) pp. 1-21 ; Redzic, S. J., 2006, Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina. Ecology of Food and Nutrition, 45:189-232 ; Redzic, S., 2010, Use of Wild and Semi-Wild Edible Plants in Nutrition and Survival of People in 1430 Days of Siege of Sarajevo during the War in Bosnia and Herzegovina (1992â€“1995). Coll. Antropol 34 (2010) 2:551-570 ; Shebaby, W. N., 2014, Daucus carota pentane-based fractions arrest the cell cycle and increase apoptosis in MDA-MB-231 breast cancer cells. BMC Complementary and Alternative Medicine. 14:387 ; Signorini, M. A., et al, 2009, Plants and traditional knowledge: An ethnobotanical investigation on Monte Ortobene (Nuoro, Sardinia). Journal or Ethnobiology and Ethnomedicine, 5:6 ; Sp. pl. 1:242. 1753 ; Tardio, J., et al, 2006, Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain. Botanical J. Linnean Soc. 152, 27-71 ; Tasmanian Herbarium Vascular Plants list p 3 ; Wang, J. et al, 2013, A Study on the Utilization of Wild Plants for Food in Liangshan Yi Autonomous Prefecture. Plant Diversity and Resources. 35(4): 416-471 ; Wild Edible Plants in Lebanon. Promoting dietary diversity in poor communities in Lebanon. http://www.wildedibleplants.org/ ; www.wildediblefood.com ; Zizka, G., 1991, Flowering Plants of Easter Island. Palmarum Hortus Francofurtensis