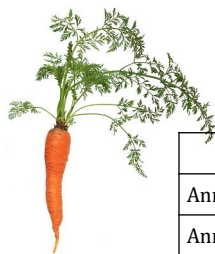


CAROTTES

Apiacées

Daucus carota L.



	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Année 1												
Année 2												

Caractéristiques principales:

- Plante bisannuelle
- Allogame / Entomophile
- Hybridation possible avec la carotte sauvage, annuelle dont il faut se débarrasser sur 1km à la ronde
- Isolement génétique entre variétés: 1000m
- Porte-graines minimum: 6
- De 700 à 1000 graines / gramme

Critères de sélection:

- Maintien des caractéristiques de la variété (forme, couleur)
- Résistance aux maladies, vigueur générale du pied
- Goût

Culture:

La culture la première année se fait comme pour la culture classique. Pour les sols argileux, les variétés les plus adaptés sont la Colmar, la jaune du Doubs et la Rodelika. Comme dans la culture classique, la ponte de la mouche de la carotte dont les larves attaqueront les racines des carottes est un problème à surveiller. Les blessures pourraient entraîner des maladies.

A l'automne, les racines qui seront les futures porte-graines sont sélectionnées après arrachage selon les critères ci-dessus. La partie inférieure de la racine peut être coupée pour la dégustation étant donné qu'au printemps d'après, les racines sortiront par le collet. Il faut couper le feuillage jusqu'à 2 cm au dessus du collet sans l'abîmer. Les racines peuvent être nettoyées mais pas lavées pour éviter l'humidité.

Les racines de carottes sélectionnées sont ensuite conservées pendant l'hiver en jauge, à l'intérieur (dans une cave, en vrac ou rangées dans des caisses), ou à l'extérieur en silo. Il faut vérifier plusieurs fois dans l'hiver s'il y a des racines moisies et les enlever au besoin.

Au printemps, les racines peuvent être repiquées dans une terre aérée, enterrées jusqu'au collet voir même un peu plus haut.

Les inflorescences des carottes apparaissent ensuite en ombelles.

Récolte:

La récolte des graines commencent dès le début du mois d'août quand les premières ombelles primaires sont brunes et cassantes. Les semences des ombelles les plus au centre de la plante sont celles qui sont de meilleure qualité.

Il suffit de couper la tige 10 cm sous l'ombelle avec un sécateur en veillant à éviter l'égrenage, et de passer au moins une fois par semaine pour faire la récolte au fur et à mesure de la maturité des ombelles.

Séchage:

Le stockage des ombelles récupérées se fait au fur et à mesure de la récolte dans un lieu sec et aéré. Il vaut mieux retourner le tas de temps en temps afin de vérifier la situation mais les ombelles sèches ne devraient pas pourrir et finir de sécher complètement. Une fois la récolte finie, les ombelles sont frottées contre un tamis pour récupérer uniquement les graines. Il est aussi possible de simplement frotter les ombelles entre deux mains gantées, ou bien de les mettre dans un sac en tissu et de taper.

Les graines devront ensuite être ébarbées grâce à un tamis en frottant. Après ça, le reste peut être passé en tamis plus fin qui éliminera la poussière des barbes et laissera les plus grosses graines.

Stockage:

Stocker dans un endroit sec et ventilé comme l'endroit de séchage. Les paquets doivent toujours être étiquetés avec le nom de la variété, et les dates de culture à minima. Si un test de germination est effectué plus tard, la qualité germinative est à noter.

Germination:

Les tests de germination se font en 15 jours à 20°C en boîte de Pétri.

Durée germinative:

3 à 6 ans.



Bibliographie :

- Agrobio Périgord, *Faire ses tests de germination*, Fiche technique, Édition septembre 2013, 4p.
- Agrobio Périgord, *Production de semences des Apiacées*, Fiche technique, Édition octobre 2011, 6p.
- Blog Kokopelli semences, *Carottes*, Fiches Techniques, <https://blog.kokopelli-semences.fr>
- Christian Boué, *Produire ses graines bio*, Le Mens, Édition Terre Vivant, Collection "Conseils d'experts", 2012, 272p.
- ITAB, *Produire des semences de Carotte dans un itinéraire Agrobiologique*, TECHN'ITAB, 2005, 4 p.
- Conseils du paysan semencier à l'association Jardin de Tantugou.
- Photo de ©Photostock