Produire ses semences de Carotte

Apprenez à sélectionner et produire vos propres semences de carotte : découvrez la différence entre carottes annuelles tropicales/orientales et carottes bisannuelles, maîtrisez le déterrage de sélection de la racine pour choisir les plus beaux pivots sucrés, et récoltez les magnifiques ombelles primaires sèches pour un battage et un ébarbage faciles.



SOMMAIRE

1 Bienvenue dans la production de semences de carotte
2 Ce que nous allons apprendre
3 Étape 1 : L'ombelle et la pollinisation croisée
4 Attention au danger de la carotte sauvage !
5 Étape 2 : Variétés adaptées au climat chaud
6 Étape 3 : Le déterrage de sélection au champ
7 Goûter la carotte avant de la replanter !
8 Étape 4 : Replanter et tuteurer les porte-graines
9 Étape 5 : Récolter les ombelles primaires
10 L'ébarbage et le battage des semences
11 Le tri au vent et la conservation
12 Bravo ! Vous maîtrisez la semence de carotte



Bienvenue dans la production de semences de carotte

La carotte est une racine croquante, sucrée et très riche en vitamines, très appréciée par les ménages et rentable au marché.

Faire ses propres semences de carotte demande de la méthode : pour savoir si une carotte est bonne, il faut d'abord la déterrer et regarder sous terre !

Découvrez tous les gestes professionnels pour récolter d'abondantes semences adaptées à votre terroir.



Ce que nous allons apprendre

Dans cette leçon pratique, nous allons aborder 5 étapes clés :

1. Découvrir la fleur en ombelle et le risque de croisement avec la carotte sauvage.
2. Privilégier les variétés adaptées aux climats chauds (variétés annuelles/tropicales).
3. Le geste secret du semencier : déterrer les carottes, goûter le bout de la racine et sélectionner les meilleures.
4. Replanter les racines mères et tuteurer les tiges florales.
5. Récolter les ombelles primaires, frotter les graines épineuses pour les ébarber et les conserver 5 ans.

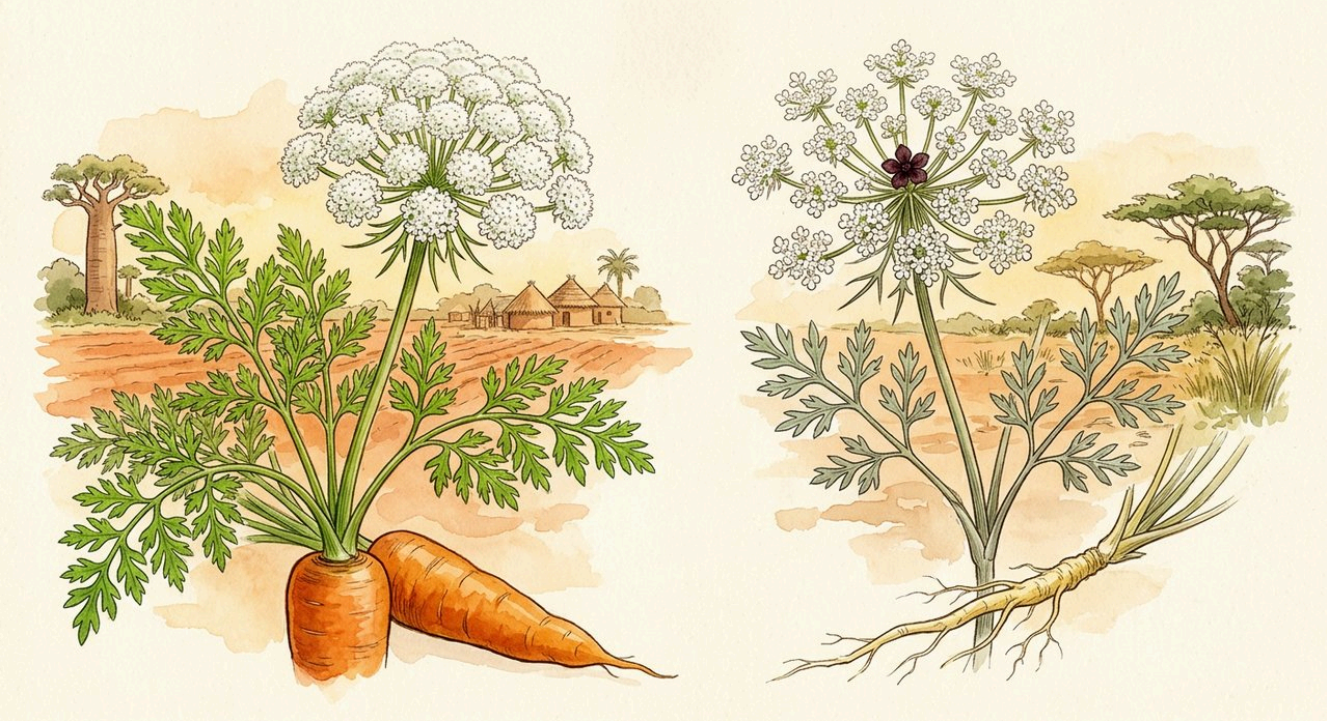


Étape 1 : L'ombelle et la pollinisation croisée

L'inflorescence de la carotte a la forme d'un magnifique parasol composé de centaines de petites fleurs blanches. C'est ce qu'on appelle une **ombelle**.

Dans chaque petite fleur, les organes mâles fabriquent leur pollen avant que l'organe femelle ne soit prêt.

La fleur ne peut donc pas s'autoféconder seule : elle dépend entièrement du passage des insectes (mouches, petites abeilles, coléoptères). C'est une plante **allogame**.



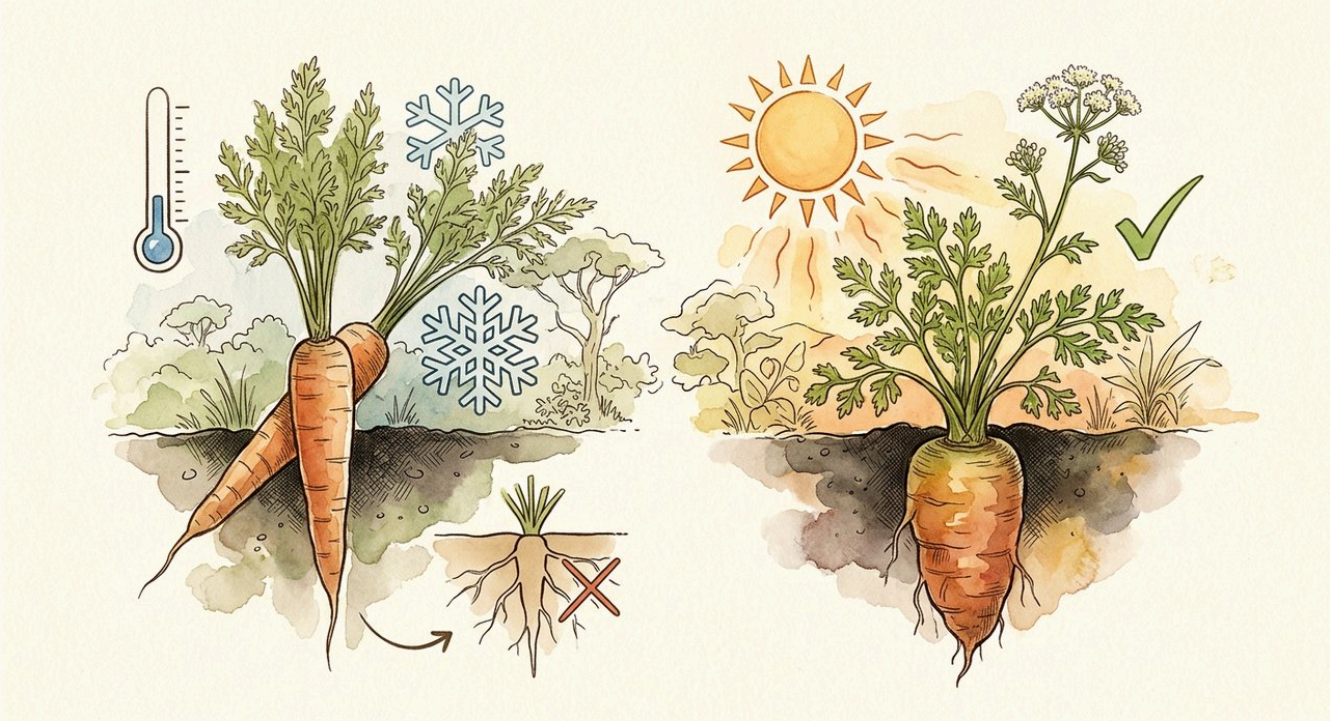
Attention au danger de la carotte sauvage !

> ⚠️ La carotte cultivée se croise très facilement avec la **carotte sauvage** qui pousse fréquemment au bord des chemins et des jachères.

La carotte sauvage a des gènes dominants : si elle féconde votre carotte, l'année suivante vos racines redeviendront dures, blanches, fibreuses et immangeables !

Pour les distinguer : l'ombelle de la carotte sauvage porte presque toujours une **minuscule fleur noire ou rouge sombre pile au centre**.

✅ Éliminez toutes les carottes sauvages dans un rayon de **500 m à 1 km** autour de votre parcelle semencière.



Étape 2 : Variétés adaptées au climat chaud

Il existe deux grands types de carottes :

- Les **carottes occidentales** (comme la Nantaise) : elles ont impérativement besoin d'un hiver froid pour fleurir. En zone tropicale de plaine, elles ne montent presque jamais en graines !
- Les **carottes orientales / tropicales** (types Kuroda, New Kuroda, variétés asiatiques) : très vigoureuses, elles supportent la chaleur et peuvent fleurir dès leur première saison sans période de grand froid.

✅ Choisissez toujours des variétés tropicales adaptées aux climats chauds pour réussir vos semences.



Étape 3 : Le déterrage de sélection au champ

Comment savoir si une carotte est belle sans la voir ? C'est impossible !

Voilà pourquoi le semencier pratique le **déterrage de sélection** :

1. À maturité de consommation, déterrez délicatement 50 à 100 carottes avec une fourche-bêche, sans entailler la peau.
2. Nettoyez grossièrement la terre avec la main sans la laver à grande eau.
3. Gardez au moins **30 à 50 des plus belles racines** : couleur vive, pivot droit et régulier, collet bien orange (pas de collet vert amer), sans racines fourchues.
4. Coupez les fanes vertes à 3 ou 5 cm au-dessus du collet sans abîmer le bourgeon du cœur.



Goûter la carotte avant de la replanter !

Voici une astuce remarquable des maraîchers expérimentés :

Chaque carotte a son propre goût : certaines sont très sucrées, d'autres sont fades ou amères !

- Prenez un couteau propre et tranchez la petite pointe du bas de la racine (sur 1 à 2 cm).
- Croquez ce petit bout pour tester la saveur : ne conservez que les carottes très douces, tendres et parfumées.
- Trempez immédiatement la blessure de la pointe dans de la **cendre de bois fine** : la cendre désinfecte la plaie et empêche tout pourrissement en terre !



Étape 4 : Replanter et tuteurer les porte-graines

Replantez immédiatement vos carottes sélectionnées dans une terre bien meuble et riche :

- Espacez les racines de 40 cm sur la ligne et 60 cm entre les rangs.
- Enfoncez la racine jusqu'au ras du collet en laissant dépasser les jeunes feuilles du cœur, puis arrosez copieusement.
- Au bout de quelques semaines, de hautes tiges florales vont jaillir et atteindre **1,20 m à 1,50 m** de haut !
- Plantez des piquets solides et tuteurez les tiges pour éviter qu'elles ne s'écroulent sous la pluie ou le vent.



Étape 5 : Récolter les ombelles primaires

Toutes les ombelles ne donnent pas des graines de même qualité :

- ✅ **L'ombelle primaire** (la toute première qui s'ouvre au sommet de la tige centrale) produit les graines les plus grosses, les plus lourdes et les plus fertiles. Récoltez-la en priorité !
- ⚠️ Les petites ombelles secondaires ou tertiaires du bas donnent des graines plus petites.
- Récoltez quand l'ombelle se recroqueville sur elle-même comme un nid d'oiseau et prend une belle **couleur beige ou brun chocolat sec**.
- Coupez les ombelles avec 10 cm de tige et finissez le séchage à l'ombre sous abri pendant 1 à 2 semaines.



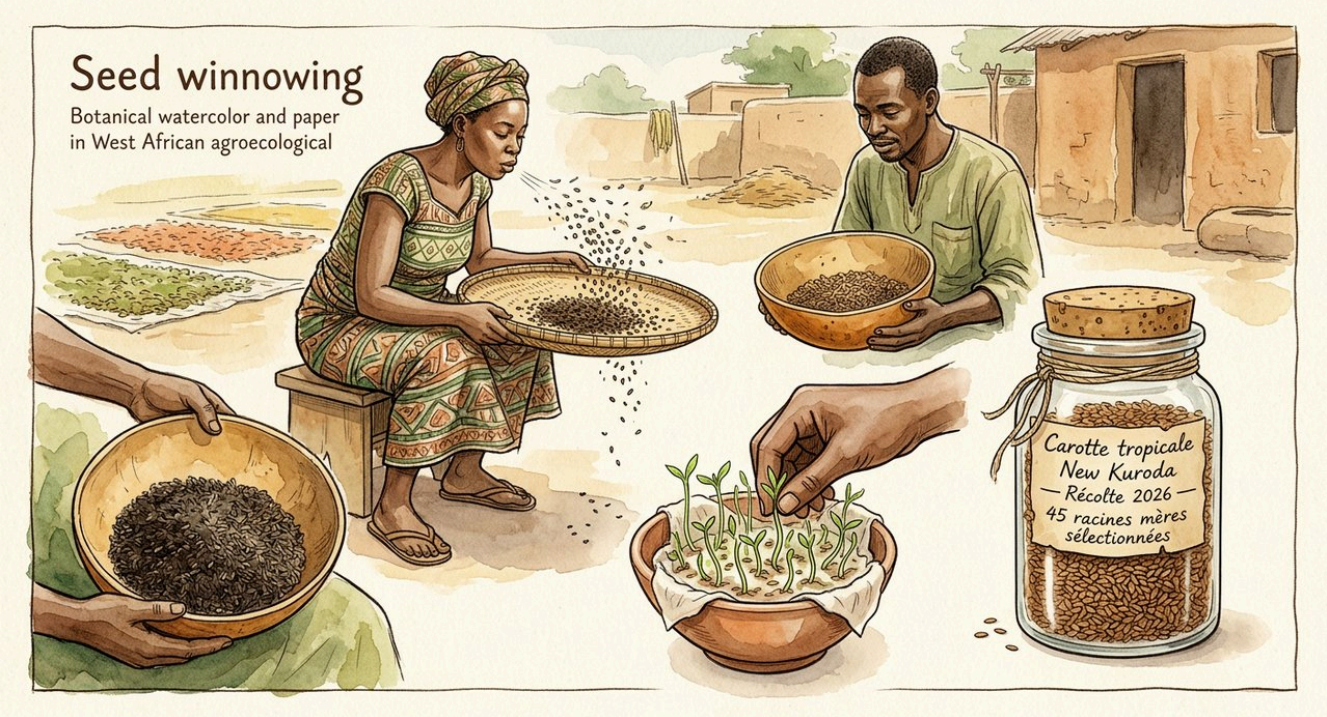
L'ébarbage et le battage des semences

Les graines de carotte ont une particularité : elles sont hérissées de minuscules petits poils crochus qui les font coller entre elles en paquets !

Pour obtenir des graines faciles à semer :

1. Portez des gants de travail pour protéger vos mains.
2. Frottez vigoureusement les ombelles sèches entre vos mains ou directement contre le grillage d'un tamis métallique de cuisine.
3. Ce frottement casse les poils crochus : c'est ce qu'on appelle **ébarber** la graine.
4. Les graines de carotte se séparent alors une à une, lisses et prêtes pour le semis.

Le tri au vent et la conservation



Le tri au vent et la conservation

Pour achever le nettoyage :

1. Versez les graines ébarbées dans une calebasse ou une assiette plate.
2. Soufflez doucement dessus ou vannez au vent léger pour faire s'envoler la poussière et les débris d'ombelles.
3. Conservez les graines dans un bocal hermétique avec un peu de cendre de bois tamisée.
4. Notez bien la variété et l'année sur l'étiquette.
5. 🌱 Les semences de carotte conservent leur pouvoir de germination pendant **4 à 5 ans**.

Bravo ! Vous maîtrisez la semence de carotte



Bravo ! Vous maîtrisez la semence de carotte

Félicitations ! Vous possédez maintenant un savoir-faire rare et très précieux chez les maraîchers : la production autonome de graines de carottes de haute qualité !

Vous améliorez votre variété saison après saison pour qu'elle devienne toujours plus sucrée et résistante.

Ce qu'il faut garder en mémoire :

- ✅ Choisir des variétés tropicales/orientales capables de monter à fleurs en climat chaud.
- ✅ Déterrer au moins 30 à 50 belles racines pour inspecter la forme, la couleur et le goût.
- ✅ Tremper la pointe coupée dans la cendre pour cicatriser avant de replanter.
- ✅ Isoler de 500 m à 1 km de toute carotte sauvage.

- ✅ Récolter en priorité les grosses ombelles primaires brunes et frotter sur un tamis