

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE en Pays de la Loire



résultats de recherche

Décembre 2013 • MARAICHAGE • 2 pages n°124

LES CAROTTES : Des variétés de diversification

Résultat des essais conduits par Bio Loire Océan

Source : Compte-rendu et témoignages de huit années d'expérimentations (2006-2013)

Diffusion de l'information coordonnée par la Chambre régionale d'agriculture des Pays de la Loire

La carotte type nantaise est largement dominante dans les champs et sur les étals. La riche histoire de la sélection variétale nous a laissé de nombreuses souches aux formes et couleurs variées. Cette diversité inter-spécifique a été observée dans les champs des maraîchers de BLO.

Les variétés courtes

Ces variétés (voir **Tableau 1**) sont particulièrement adaptées pour des cultures hâtives. Leur petit développement permet un cycle court. Cependant, la petite taille des racines engendre un rendement trop faible. Elles nécessitent un type de valorisation autre que le vrac ou la botte. Certaines variétés (Chantenay, Paris Market) sont utilisées dans les AMAP pour prendre le relais avec la carotte de conservation et fournir les premières carottes primeurs.

Tableau 1 - Caractéristiques observées pour des variétés courtes et cylindriques.

Variété	Forme des racines	Longueur racines	Attache et collet	Présentation	Goût (cru)
Bellot	Conique	4 cm	Bonne attache malgré un feuillage fragile	RAS	Peu prononcé
Chantenay à cœur rouge	Ob-triangulaire	10 cm	Collet vert léger	Bonne homogénéité et présentation Sensible à la mouche	Juteuse et agréable
Chantenay à cœur rouge 3	conique	5 cm	Grosse attache	Gros et conique Potentiel en bottes	Goût terpénique
Chantenay Suprême	Conique allongée	20 cm	Large attache	Bonne présentation	Aromatique et croquante
Guérande	Triangulaire courte	8 cm	Collet vert	Trop pointue pour bottes	Peu aromatique
Konfrix	Cylindrique	4 cm	Bonne attache	Trop petite	Douce et sucrée
Konservenkugel	Ronde	3 cm	Petite attache	Trop petite	Douce et sucrée
Paris Market 2	Ronde	3 cm	Bonne attache		Peu croquante
Paris Market 3 Carpa	Ronde	3 cm	Bonne attache	Bien pour conserverie	Croquante et agréable
Parmex	Ronde	5 cm	Attache moyenne		Meilleure sur petit calibre
Royale Chantenay	Cylindrique	10 cm	Attache cassante	Intérêt en bottes	Aromatique et juteuse
Senator	Cylindrique	10 cm	Bonne attache	Homogène	Sucrée mais non aromatique

Chacune des variétés présentée dans le Tableau 1 n'a pu être évaluée qu'une ou deux fois entre 2006 et 2010. Ces variétés n'ont pas été réévaluées depuis 2010.

Les variétés de couleur

L'utilisation de variété de couleur est une manière très visuelle de se démarquer de l'offre existante. Cependant, la couleur orange des carottes est fortement ancrée dans l'esprit des consommateurs. Un accompagnement élaboré lors de la vente sera nécessaire pour faire accepter cette nouveauté par le consommateur. Chacune des variétés présentée dans le **Tableau 2** n'a pu être évaluée qu'une ou deux fois entre 2006 et 2010.

Tableau 2 - Observations des variétés de carottes de couleur.

Coloration externe	Variété	Période optimale	Forme des racines	Longueur racines	Attache et collet	Présentation	Goût (cru)
Violette	Afghan Purple	Conservation	Ob-triangulaire	20 cm	Grosse attache. Pas de collet vert	Originale	Sucré puis amer
	Anthocyanée	Conservation	Ob-triangulaire	15-20 cm	Bonne attache	Présentation intéressante	Goût agréable, légèrement terpénique
Blanche	Blanche demi-longue des Vosges	Conservation	Ob-triangulaire longue	15 cm	Bonne attache et beau collet	Sensible mouche	Chair sèche, légèrement sucrée, présence de terpènes
Jaune	Jaune de Lobberich	Conservation	Ob-triangulaire étroite	20 cm	Bonne attache Hétérogène	Sensible à la mouche	Amer
	Jaune du Doubs	Conservation et acceptable en primeur	Ob-triangulaire longue	15-20 cm	Bonne attache. Léger collet vert	Beau potentiel	Légèrement amer et sucrée Caractère épicé noté en primeur

Pour exemple de quelques variétés de couleurs :

- Les carottes blanche et jaune (**Photos - série 1**) étaient destinées à l'alimentation fourragère. Quelques variétés ont été améliorées pour la nourriture humaine. En dégustation cru, elles offrent tout de même un goût plus amer et plus fort que l'ensemble des carottes orange. Des tests de dégustation après cuisson pourraient être intéressants à développer pour évaluer leur potentiel en cuit. Sur ces photos (**série 1**), nous observons la Blanche demi-longue des Vosges à gauche ; la Jaune du Lobberich (centre) et la Jaune du Doubs (droite) sont deux variétés à gros calibre.

Photos – Série 1



Photos – Série 2



- Le type variétal 'rouge violette' (**Photos - série 2**) était inconnu pour les producteurs qui ont souhaité observé d'autres variétés sur cette gamme. En 2013, un screening a été réalisé incluant des variétés actuellement commercialisées en France et en Europe.

Trois catégories ont pu être observées :

- o Les variétés présentant un épiderme **violet et dégradé** sur la longueur de la racine (série 2 - milieu) (Anthocyanée, Longue Rouge Sang, Rouge Sang),
- o Les variétés ayant un épiderme **violet prononcé et uniforme** sur l'ensemble de la racine (Cosmic Purple),
- o Les variétés de couleur **rosé-orangé** (avec une coloration interne semblable à l'orange sanguine (série 2-droite) (atomic red, nutri-red).
- o La variété Autumn King (série 2- gauche) est violette à l'extérieur mais sa chair est particulièrement blanche.

Parmi le type variétal rouge violette, les producteurs ont préféré les variétés à la coloration moins prononcée et à l'intérieur orangé. Elle est actuellement travaillée par les producteurs (multiplication, approche consommateurs, approche sélection,...).

Pour de plus amples renseignements, contactez votre interlocuteur :

Cécile PARENT-MORVAN et Camille SOURDIN – BIO LOIRE OCEAN (BLO) – Tél. (02) 41 27 37 04

Programme financé par :



Programme de recherche réalisé par :



Résultats diffusés par :

