

Pourquoi les carottes ne seraient pas oranges sans l'homme



Les carottes qui "rendent aimables", n'ont pas toujours été oranges et croquantes. Celle que l'on connaît est en réalité le fruit d'un croisement entre des variétés rouges et blanches. Une transformation qui l'a rendue populaire et consommée dans le monde entier.

Avec Céline
Genty

Atlantivo : La carotte pousse comme une racine et n'est pas en contact avec le soleil et devrait par conséquent être blanche. Cependant, la couleur de la carotte n'est pas blanche mais bien orange. Les carottes ont-elles toujours été de cette couleur ?

Céline Genty : Autrefois, la carotte était surtout blanche, jaune ou pourpre. Nous avons par exemple le panais, un cousin de la carotte, qui est un légume ancien avec une forme similaire et une couleur crème. La variété orange telle que nous la connaissons aujourd'hui est apparue en Hollande au XVI^e siècle. Elle est le fruit du croisement entre les variétés de carottes chair rouge et celles à chair blanche. **La racine orange qui en a résulté, s'est ensuite répandue dans toute l'Europe, servant de base aux sélectionneurs pour créer les nombreuses variétés modernes.** Elle contient des pigments non solubles dans l'eau et non photosensibles. Ce qui n'est pas le cas de la chlorophylle par exemple, pigment vert présent dans de nombreux végétaux et qui a besoin de lumière pour s'exprimer. Tout ce qui pousse sous terre n'est pas forcément blanc ! C'est une question de pigments !

D'où provient la couleur orange de la carotte ? Comment a-t-elle été obtenue ?

En se lançant dans l'agriculture, l'homme s'est lancé dans la sélection que ce soit au niveau des espèces animales ou végétales. Le principe est simple : pour une espèce donnée (la carotte par exemple), **on repère les individus présentant certaines caractéristiques recherchées (forme, couleur, goût, aptitudes au développement, résistance aux maladies...).** Ces individus sont ensuite croisés entre eux.

Au XVI^e siècle, les carottes de couleur orange présentaient des caractéristiques intéressantes pour la consommation domestique (moins fibreuses, plus digestes, + sucrées...) c'est pour cela qu'elles ont pris le dessus sur les carottes d'autres couleurs. La couleur orange de la carotte est donc naturelle !

Par ailleurs la carotte est très riche en bêta-carotène, nutriment qui confère aux fruits et légumes qui en contiennent une coloration rouge/orange.

La qualité du sol est elle importante pour la culture de la carotte ?

Absolument. Les carottes préfèrent se développer dans des sols légers, sableux où elles rencontrent peu d'obstacles (cailloux racines d'autres végétaux...) ce qui leur permet d'être bien droites. **C'est pour cela qu'en France les productions de carottes se**

localisent principalement en Aquitaine et en Normandie.

De quand date-t-on son apparition dans nos assiettes ?

Depuis l'antiquité. Plus précisément, la carotte est déjà consommée par les populations du bassin méditerranéen, plus que par les populations aisées. **En effet, la variété de carotte à cette époque était d'une couleur blanchâtre et très fibreuse. Étant peu couteuses, la population en consommait beaucoup.**

C'est donc à la Renaissance, comme je l'expliquais dans la première question, que l'espèce est améliorée et rendue plus savoureuse. Elle va alors être consommée sur toutes les tables du monde.

D'autres légumes ont-ils été modifiés de la sorte ?

La sélection, pour la commercialisation une variété plutôt qu'une autre, existe dans tous les domaines de l'agriculture aussi bien dans le monde végétal que dans le monde animal.