

Fiche du mois de juillet 2010 : la carotte sauvage

Cette plante qui s'est très bien adaptée à la sécheresse des étés corses fleurit en abondance à cette période de l'année. De loin elle semble terne, mais approchons-nous pour admirer la délicatesse des formes de sa corolle, aussi travaillée que de la dentelle d'Alençon. En la regardant, on comprend qu'elle porte en anglais le joli nom de **dentelle de la reine Anne**

Notre regard est attiré par une fleur pourpre (rarement 2 ou 3), qui marque le centre de la circonférence formée par son ombelle.



Carotte sauvage, Salice, le 2 juillet 2010

Attention de ne pas la confondre avec la cigüe, qui est toxique et tristement célèbre pour avoir provoqué l'empoisonnement de Socrate

http://fr.wikipedia.org/wiki/Grande_cigu%C3%AB

La cigüe n'a pas de petite fleur pourpre au centre

Appartenant à la famille des apiaceae, la carotte sauvage (*daucus carota*) est nommée en corse **A pastinaccia**, sans doute en raison de sa ressemblance avec le panais. Sa racine et ses graines sont utilisées pour faire de l'huile essentielle <http://www.vitalba.fr/huiles-essentielles/carotte-sauvage/>

Son inflorescence est constituée d'une multitude de minuscules fleurs roses puis blanches aux pétales extérieurs un peu plus grands. Sa feuille est divisée en fins segments.

C'est sans doute l'ancêtre de la carotte cultivée que nous mangeons. Sa racine est blanche et plus mince.

http://agora.gc.ca/mot.nsf/Dossiers/Fleurs_sauvages

<http://yoann.hue.free.fr/carotte.html>



Salice le 15 juillet 2008

En début de floraison, l'ombelle est concave (= creuse) et les bractées vertes dessinent une couronne tout en méandres autour du calice. Les fleurs roses deviendront blanches par la suite.



En fin de floraison, elle se referme en nid d'oiseau, selon le terme consacré. On distingue ici les graines, qui peuvent être distillées