

20
25



Dossier de presse





La carotte fait indéniablement partie du quotidien des Français, qui l'adorent !

C'est d'ailleurs le 2^e légume le plus consommé dans notre pays et elle bénéficie d'une excellente image. En plus de ses atouts nutritionnels et de sa disponibilité tout au long de l'année, on peut la déguster de multiples façons : crue, cuite ou en jus, de l'apéritif au dessert, dans des plats traditionnels ou tendance et toujours gourmands !

Le défi de la filière carotte aujourd'hui ? S'adapter pour faire face aux effets du changement climatique, qui ont un impact important sur les pratiques culturelles. Il s'agit donc de répondre aux exigences environnementales, dans un cadre réglementaire qui évolue. Et ce, en satisfaisant les attentes sociétales, car les consommateurs sont de plus en plus attentifs à ce qu'ils mettent dans leur assiette et à raison.

C'est justement la mission phare de l'AOPn Carottes de France. Au quotidien, notre association accompagne les professionnels de la filière, notamment en favorisant le développement de solutions techniques novatrices pour optimiser la gestion des cultures. Son objectif final ? Proposer aux clients et aux consommateurs une carotte de qualité origine France tout au long de l'année.



Christian Letierce

Producteur de carottes
à Cestas en Gironde
Président de l'AOPn Carottes
de France



©Carotte Mag

CAROTTES DE FRANCE :

qui sommes-nous ?

Créée en 2009, l'association Carottes de France fédère et défend les intérêts de producteurs français de carottes destinées au marché du frais.

Sa mission ? Mettre en œuvre leurs actions collectives en lien avec la production et la commercialisation.

Carottes de France rassemble près de 200 producteurs français de carottes, issues de l'agriculture conventionnelle et biologique, représentés par 9 structures adhérentes volontaires, réparties sur quatre bassins de production :

La Normandie

Agrial, GPLM et Syndicat des Producteurs de Carottes de Créances

Le Sud-Ouest

Altus, Agrisud (Fermes Larrère) et Vitaprim (Planète Végétal)

Le Nord

Champs de Légumes

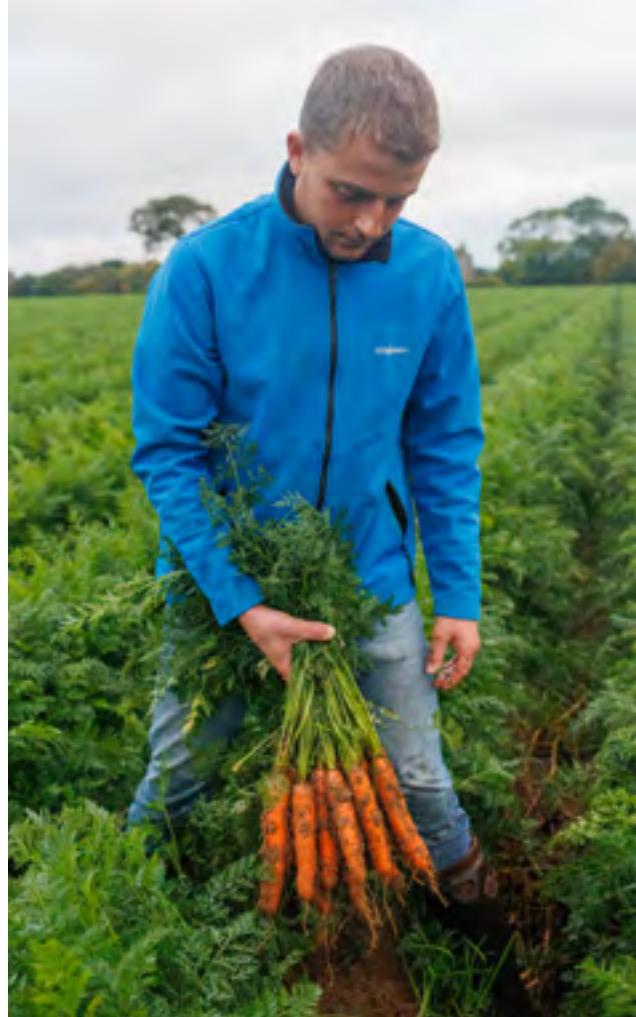
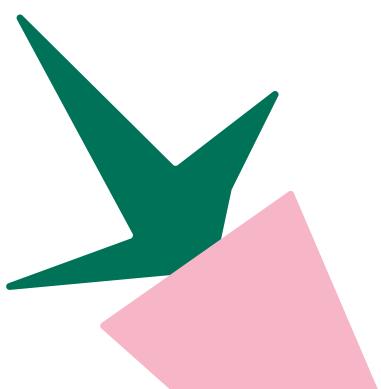
Le grand Sud-Est

Arterris et Priméale

Reconnue Association d'Organisations

de Producteurs nationale (AOPn) par le Ministère de l'Agriculture dès 2010, Carottes de France est l'interlocuteur officiel et privilégié de la filière française. Cette reconnaissance lui apporte une légitimité d'action auprès des pouvoirs publics et des instituts de recherche et d'expérimentation, mais aussi auprès des acteurs de la distribution.

Parallèlement, Carottes de France participe aux travaux de l'interprofession des fruits et légumes frais (INTERFEL) via son adhésion tant au sein de la Gouvernance Économique Fruits et Légumes (GEFeL) que de Légumes de France.



QUELQUES CHIFFRES...

L'AOPn Carottes de France

Agriculture biologique et conventionnelle



9 adhérents,
soit près de **200** producteurs

190 000 tonnes
de carottes vendues chaque année, soit **60%** de la production nationale vendue par des expéditeurs



5 000 hectares
de surfaces semées

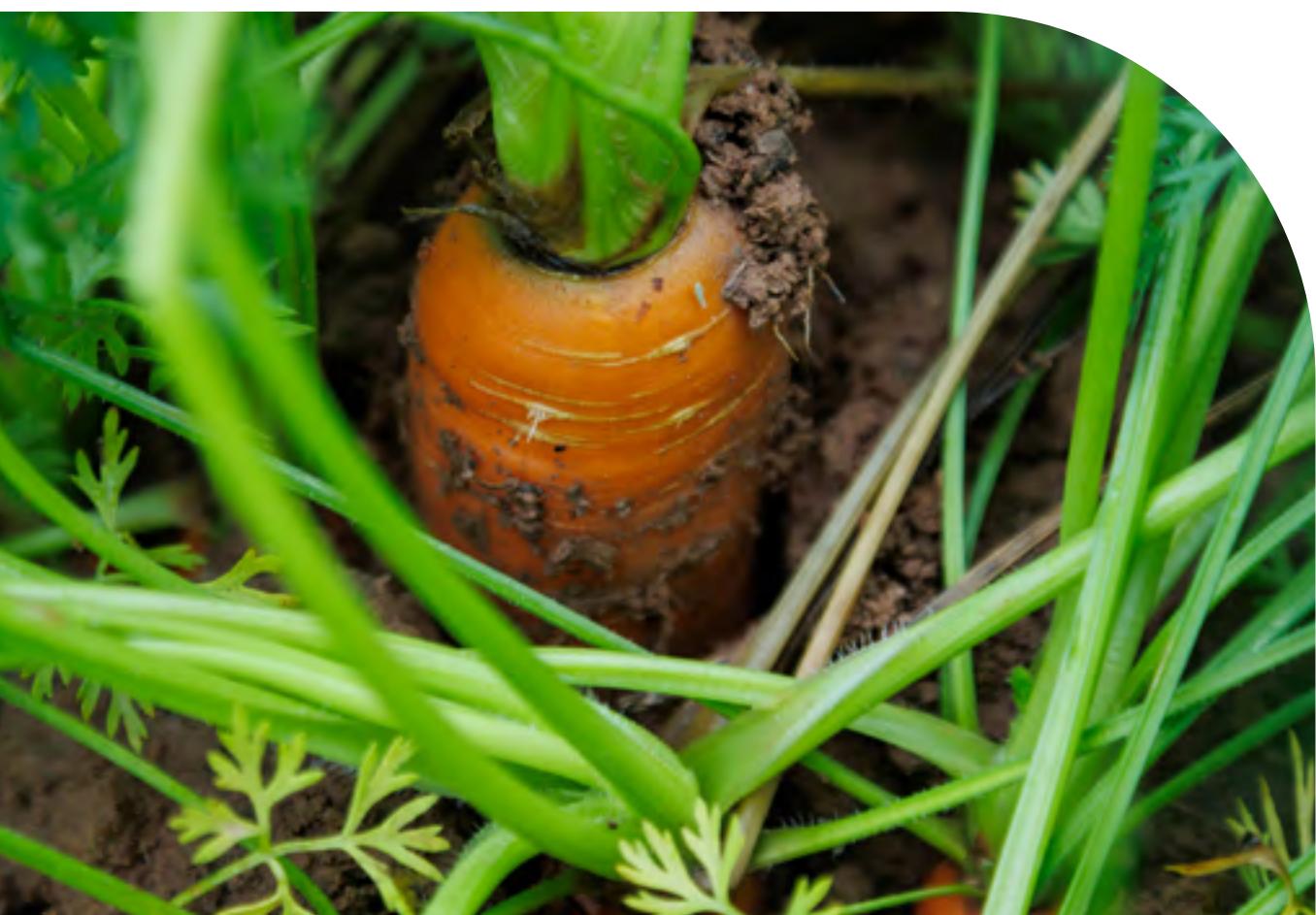
4 principaux bassins
de production représentés



LES ORIGINES

de la carotte

Découverte en Asie Mineure il y a plus de 2 000 ans, la carotte est arrivée en Europe via le bassin méditerranéen par le biais des Grecs et des Romains. À l'époque, elle était assez peu consommée en raison de son aspect : une couleur blanchâtre, une peau très ferme et un cœur fibreux. Mais la carotte a su évoluer pour se faire apprécier et, à la période de la Renaissance, l'espèce est modifiée, devenant plus esthétique et savoureuse. C'est au milieu du XIX^e siècle que la carotte gagne sa belle couleur rouge-orangé et devient populaire.



Au fil des siècles et des tendances de consommation, de nombreuses variétés de carottes ont été étudiées et développées. La plupart sont le résultat d'évolutions de souches anciennes (Nantaise, Touchon, de Carentan...), qui se sont adaptées pour correspondre aux attentes des consommateurs d'aujourd'hui. Ainsi, des carottes blanches, mauves ou encore d'autres couleurs sont désormais commercialisées, issues de variétés anciennes ou bien de croisements nouveaux.

Aujourd'hui, ce sont plus de 500 variétés qui composent cette grande famille, classées selon différents types. Le plus connu étant le Nantais, qui propose de belles carottes cylindriques, lisses et brillantes, de couleur orange, avec un cœur mince de la même couleur. Et, quelle que soit sa variété, la carotte a trouvé sa place dans l'alimentation des Français, puisque c'est le deuxième légume le plus consommé.

LA CAROTTE AU FIL DES SAISONS

En France, il existe 3 créneaux de production de carottes qui permettent de proposer un produit de qualité tout au long de l'année.

La carotte primeur :

plutôt juteuse et sucrée, elle est récoltée très tôt et sa peau est si fine qu'elle n'a même pas besoin d'être épluchée. Selon les bassins et techniques de production, on peut la retrouver sur les étals de mai à septembre en botte avec leurs fanes ou sans leurs fanes en vrac ou en sachet.

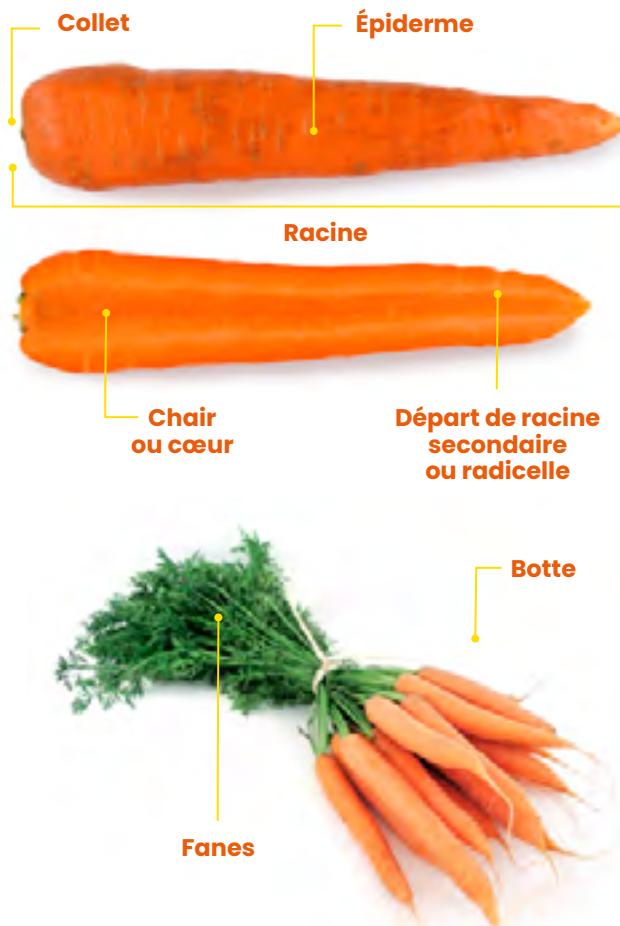
La carotte de saison :

cueillie à maturité, elle est commercialisée sitôt récoltée et généralement vendue sans ses fanes. On la retrouve sur les étals de juillet à novembre, selon les bassins de production.

La carotte de conservation

(aussi appelée carotte d'hiver ou de garde) :

à la fin de l'automne, elle est protégée du froid avant les premières gelées. Dans les bassins traditionnels français, la conservation de la carotte pendant l'hiver se fait naturellement au champ. Selon le terroir, ce mode de conservation implique un labour, un buttage ou un paillage. Le producteur vient ensuite les ramasser tout au long de l'hiver pour les vendre. Dans certains bassins de production elles sont récoltées à l'automne et stockées en chambre froide pour être commercialisées jusqu'au printemps.



©CTIFL

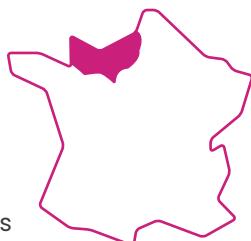


LES PRINCIPAUX BASSINS DE PRODUCTION représentés par l'AOPn

La Normandie



Avec son climat océanique tempéré, doux en hiver et sans forte chaleur en été, la Normandie compte également plusieurs zones de production très propices à la culture de la carotte. La baie du Mont-Saint-Michel avec ses polders, d'anciennes étendues d'eau conquises par la terre, qui donnent un sol sableux souple et riche en sédiments marins. Le Val de Saire, au Nord-Est du Cotentin, avec des sols limono-sableux très légers. Puis, la zone de Créances et la Côte Ouest du Cotentin, avec leurs petites parcelles de sable blanc appelées mielles, à l'abri des dunes, très bénéfiques, car elles filtrent l'eau.



Val de Saire et Créances



Taille moyenne des exploitations :
60 à 100 hectares



Taille moyenne des parcelles :
1 à 2 hectares



Irrigation :
par aspersion



Semis :
sur buttes ou à plat

Conservation :
au sol sans protection, sous paille (sol sableux uniquement) ou par retournement



Mont-Saint-Michel



Taille moyenne des exploitations :
150 hectares



Taille moyenne des parcelles :
3 à 5 hectares



Irrigation :
parcelles non irriguées



Semis :
sur planches ou sur buttes (généralement bâchées)



Conservation :
au sol sans protection

La carotte de la baie du Mont-Saint-Michel

La carotte de la baie du Mont-Saint-Michel est la première à être récoltée dans le bassin normand, on la retrouve dès les premiers jours du mois de juillet. Elle fait figure d'exception en Europe car elle ne nécessite pas d'irrigation. Cette culture unique lui confère un taux de matière sèche plus important que la moyenne optimisant ainsi sa durée de conservation. Les carottes de la baie du Mont-Saint-Michel sont également connues pour leur goût particulièrement sucré.



Le Sud-Ouest



C'est le principal bassin de production de la carotte française. La région du Sud-Ouest offre des conditions de culture optimales pour ce légume : un climat océanique idéal, avec des hivers doux et des étés secs, bien ensoleillés, mais aussi des terres de sable blanc ou noir et un sol léger, bien aéré, ce qui facilite le drainage, le tout entouré de pins maritimes. On y cultive toutes sortes de carottes principalement dans les Landes et en Gironde, qui sont d'ailleurs les berceaux de la carotte primeur.



Taille moyenne des exploitations :
600 hectares



Irrigation :
par pivot



Taille moyenne des parcelles :
20 hectares



Semis :
sur planches ou à plat



Conservation :
au sol après labour



La carotte des sables Label Rouge

La carotte des sables est le premier légume de France à avoir obtenu un label rouge en 1967. Le Label Rouge est un signe officiel qui garantit à un produit une qualité supérieure gustative, visuelle et le respect d'un cahier des charges de production strict. Les carottes des sables Label Rouge sont cultivées dans des parcelles de sables, avec des variétés sélectionnées, des méthodes de culture contrôlées et respectueuses de l'environnement, une conservation traditionnelle au champ jusqu'à l'expédition en respectant un délai court entre arrachage et expédition, garantissant une qualité supérieure. La carotte Label Rouge est récoltée manuellement et conditionnée directement aux champs. Sa fine pellicule de sable préserve son épiderme des agressions extérieures et lui assure une meilleure conservation.

© Jardins de Normandie



Le Nord



Ce bassin de production a émergé plus récemment. La production de carottes s'établit dans toute la région Hauts-de-France qui se caractérise par ses 3 types de sols : limoneux, argilo-limoneux et sableux. Cette diversité alliée à un climat doux et tempéré sont propices au développement de la carotte ainsi qu'à sa conservation.



Taille moyenne des exploitations :
200 hectares



Taille moyenne des parcelles :
6 hectares



Irrigation : par enrouleurs ou sans irrigation

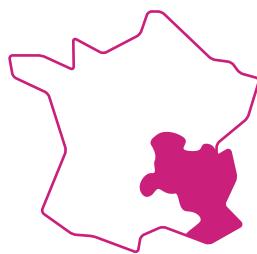


semis :
sur buttes

©Champs de Légumes



Le grand Sud-Est



Ce bassin se distingue notamment par un climat méditerranéen et des sols limono-argileux.



Taille moyenne des exploitations :
50 hectares



Taille moyenne des parcelles :
3 hectares



Irrigation :
par couverture intégrale



semis :
sur buttes



Conservation :
au sol sans protection et carotte primeur bâchée

LA CULTURE DE LA CAROTTE FRANÇAISE : une production de qualité, rythmée en 6 étapes

01

Semer

Les producteurs de Carottes de France cultivent différentes variétés de carottes, principalement de type nantais, choisies avec attention en fonction du terroir où elles vont pousser, de la période de production et de leur qualité gustative.



On distingue 3 périodes de semis :



La carotte française destinée au marché du frais



Surface de production pour le marché du frais :
10 271 hectares



Production pour le marché du frais :
392 686 tonnes



La carotte du frais représente
60% des volumes*

3 premières régions :

- Nouvelle-Aquitaine
- Normandie
- Bretagne

3 premiers départements :

- 📍 Landes
- 📍 Gironde
- 📍 Manche



Chiffres issus de la statistique agricole annuelle 2023
* les 40% restants sont destinés à la carotte d'industrie

02

Cultiver

Au quotidien, les producteurs de Carottes de France s'appuient sur des équipes techniques formées et expérimentées, ainsi que sur des outils performants d'aide à la décision, tels que des sondes d'irrigation, des logiciels de guidage ou des systèmes de modélisation. Ils mettent ainsi en place des itinéraires culturaux adaptés aux différents sols et respectueux de la terre comme des Hommes. Selon la variété de carotte, la saison et le terroir, il faut compter entre 4 et 6 mois pour produire une carotte.



Récolte manuelle



Récolte par les fanes

03

Récolter

La majorité des récoltes se fait mécaniquement, soit directement par les fanes, soit par le sol. Les carottes sont cueillies à différentes périodes : les variétés primeur sont les plus précoces, suivies des carottes de saison. La carotte des sables, non lavée, est récoltée à la main.

04

Conserver

Les carottes dites d'hiver ou de garde ont la particularité de très bien se conserver en terre. Elles sont donc récoltées au fil des besoins, ce qui évite les à-coups de production et le gaspillage alimentaire. À l'approche de l'hiver, pour les protéger du froid, différentes techniques sont utilisées par les producteurs : recouvrir le sol de paille, ramener la terre autour des carottes sous forme de butte ou labourer pour retourner les rangs avec une charrue. Dans certains bassins de production, davantage localisés dans le Nord de la France, les carottes sont conservées en chambre froide à partir de fin octobre début novembre.

© Syndicat des producteurs de carottes de Crèances



Carottes paillées

© Planète Végétal



Champs labourés

05

Laver, trier et calibrer

Après être sorties de terre, les carottes fraîches sont conduites vers les stations de conditionnement, afin d'être lavées, brossées, triées, calibrées, puis refroidies. Pour cette dernière étape, c'est la technique dite d'hydrocooling qui est utilisée : il s'agit d'un trempage dans de l'eau à 4°C. Quant aux carottes qui ne répondent pas aux exigences du marché pour des raisons de calibrage ou d'aspect, elles sont orientées vers d'autres circuits de valorisation. Elles peuvent ainsi être transformées en purées et en soupes, en cube ou rondelle pour la surgélation, ou encore servir d'ingrédient dans l'alimentation animale.



06

Conditionner

La dernière étape, avant l'acheminement rapide vers les points de vente, consiste à conditionner les carottes en formats adaptés à leur destination et de nombreux types de conditionnement existent. Sur les étals, on les retrouve dans des caisses pour la vente en vrac, ainsi qu'en bouteilles ou en sachets de différents grammages (pour les carottes plus fines et donc plus fragiles). Les collectivités et les restaurateurs, eux, les achètent généralement en sacs de 10 ou 12 kg.

À PROPOS DU DÉSHERBAGE ET DE L'AGROÉCOLOGIE



Le désherbage constitue la priorité technique de la filière carotte française,

aussi bien en agriculture conventionnelle que biologique. L'objectif ? Désherber suffisamment tôt et au plus près des carottes pour assurer une gestion efficace des cultures, en limitant les solutions chimiques et le travail manuel, aussi fastidieux que chronophage. Collectivement, les producteurs se mobilisent au sein de la commission technique de Carottes de France pour identifier de nouvelles méthodes et favoriser leur développement.



Ainsi, au sein d'un plan de recherche et d'expérimentation défini sur 10 ans, l'AOPn Carottes

de France recherche au quotidien des solutions, notamment au travers d'essais et de démonstrations autour d'outils innovants de désherbage de plein champ. Ces méthodes de précision (laser, ultra-localisées, électriques, robotiques...) pourraient, dans les années à venir, lever les impasses et limiter l'utilisation de produits phytosanitaires.



Dans le cadre du plan Écophyto,

mis en place par le Gouvernement français afin de réduire les usages phytosanitaires de 50% à l'horizon 2025, Carottes de France a mené à bien le projet AlterCarot (2019-2025). Ce dernier a permis de coconstruire, évaluer et diffuser des systèmes légumiers agroécologiques, incluant la carotte et n'utilisant des pesticides qu'en ultime recours. Les résultats ont mis en évidence la possibilité d'une réduction significative de l'utilisation de pesticides, soulignant néanmoins son impact direct sur la viabilité des exploitations agricoles. Le projet ESCaLE (2025-2030), porté par Carottes

de France, s'inscrit dans sa continuité pour approfondir l'expérimentation de ces systèmes vers un équilibre permettant leur viabilité économique.

LA CONSOMMATION DE LA CAROTTE : un légume apprécié des Français

La carotte est le 2^e légume le plus consommé en volume par les Français et même le 1^{er} en hiver. Son prix attractif en fait d'ailleurs le légume frais le moins cher du rayon. De plus, grâce aux techniques de production et de conservation des professionnels de la filière, les consommateurs peuvent acheter des carottes d'origine France tout au long de l'année.

10 KG
de carottes fraîches consommées par an et par ménage en moyenne



87%
des ménages français achètent de la carotte fraîche au moins une fois dans l'année



Avec
16,2%
de ventes en volume,
la carotte bio est le légume bio préféré des Français



Un profil de consommateurs jeune et familial

36%

des consommateurs de carottes ont moins de 50 ans (vs. 34% sur le total légumes)

32%

des consommateurs de carottes sont des familles (vs. 28,5% sur le total légumes)

97%

des consommateurs de carottes sont satisfaits de la qualité des carottes qu'ils achètent



Critères d'achat :

58%

l'aspect visuel et la fraîcheur

17%

le prix

11%

l'origine



© A. Vacheron

Lieux d'achat

27%

Hypermarchés

24%

Supermarchés

16%

EDMP
Enseignes à dominante marques propres

7%

Marchés

DES ATOUTS REMARQUABLES, qui font de la carotte un allié du quotidien

La carotte est composée à près de 90% d'eau. Elle contient des fibres, des glucides, de la vitamine B9 et de la provitamine A bêta-carotène. C'est une excellente alliée minceur, puisqu'elle est pauvre en calories : 40,2 kcal pour 100 g si elle est crue et 41,6 si elle est cuite, avec seulement 0,5% de matières grasses.

Riche en vitamine A, qui joue un rôle important dans le processus de spécialisation cellulaire. Elle contribue au maintien d'une peau, d'une vision et de muqueuses normales, au métabolisme normal du fer et au fonctionnement normal du système immunitaire.



Sans matières grasses
(car ne contenant pas plus de 0,5g de matières grasses pour 100g de carotte)

Source de vitamine B9.
Celle-ci contribue à la croissance des tissus maternels durant la grossesse, à la synthèse normale des acides aminés, à la formation normale du sang, à des fonctions psychologiques normales, au fonctionnement normal du système immunitaire et à la réduction de la fatigue.

Source : Aprifel

QUELQUES ASTUCES POUR LA CAROTTE FRAÎCHE



Mises en rayon (à destination des professionnels) :

Les carottes doivent rester brillantes et bien orangées. Elles sont sensibles à la dessiccation (perte en eau) et à la desquamation de l'épiderme qui blanchit. Penser à brasser les carottes lors des rotations pour les aérer.



Comment les choisir ?

Les carottes fraîches sont fermes et présentent un épiderme brillant. La racine est lisse, entière et de coloration uniforme. Les fanes de bottes doivent être bien vertes et turgescents. Une racine molle est signe de perte d'eau et de vieillissement. La fraîcheur s'apprécie également à l'absence de repousse de radicelles sur la racine.



Comment les conserver ?

Dans le bac à légumes du réfrigérateur 4 à 6 jours pour la carotte primeur et 10 à 12 jours pour la carotte de conservation lavée. Les carottes des sables sont, quant à elles, naturellement protégées et se conservent plus longtemps.

Source : CTIFL

DES IDÉES RECETTES

tout au long du repas



La carotte bénéficie d'une excellente image et d'un univers très riche auprès des consommateurs interrogés. Elle est un légume qui devient tendance et la satisfaction globale vis-à-vis de sa qualité est très élevée. Plus de la moitié des consommateurs de carottes l'apprécie autant crue que cuite et la considère aussi bien comme une crudité que comme un légume, élargissant ainsi les possibilités de préparations culinaires.



APÉRITIFS & ENTRÉES

©Manon.bouju.



Carottes rôties, crème de fêta et granola salé par Manon Bouju



La carotte anti-gaspi (houmous, pesto, chips) par Carottes de France



Mousse de carottes, pois chiches et orange par Carottes de France

Carottes duchesses par Carottes de France



Brioches aux légumes par Carottes de France

PLATS



Foccacia de carottes
par Carottes de France



Wok de carottes
façon pad thaï
par Carottes de France



Purée de carottes au comté
et noisettes grillées
par Carottes de France

GOÛTERS & DESSERTS



Jus détox
par Carottes de France



Le gâteau à la carotte
et glaçage chocolat
par Carottes de France