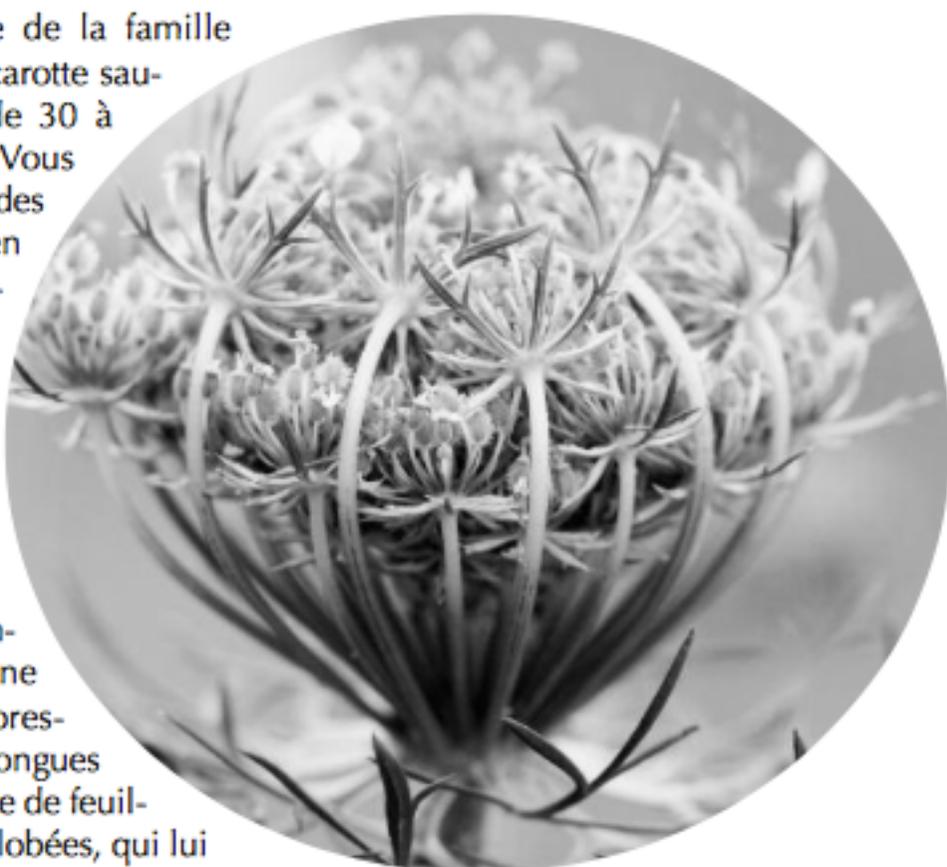




# Gracieuse carotte sauvage

Plante bisannuelle de la famille des apiacées, la carotte sauvage élève sa tige de 30 à 100 cm de hauteur. Vous la trouverez au bord des chemins, autant en plaine qu'en montagne, avec une préférence pour les sols calcaires. Elle nous offre, des mois de mai à octobre, de belles fleurs blanches regroupées en ombelles, dont le centre est marqué d'une fleur violette. L'inflorescence repose sur de longues et fines bractées - sorte de feuilles liées à la fleur - trilobées, qui lui donnent une grâce unique.



Une fois les fruits formés, les rayons et les bractées se referment en forme de panier pour les maintenir en position verticale jusqu'à leur maturation. Ces fruits sont des akènes doubles accolés, munis des côtes saillantes épineuses qui s'accrochent dans le pelage des animaux.

La carotte sauvage a longtemps été utilisée en phytothérapie pour traiter les affections pulmonaires, cutanées, et intestinales. Ses feuilles possèdent des vertus diurétiques et dépuratives, utiles contre la goutte et les rhumatismes. Ses racines combattent les vers intestinaux.

En aromathérapie, la distillation de ses graines donne une huile essentielle et un hydrolat. Ils sont utilisés pour leur capacité de régénération des cellules de la peau, et leur faculté de nettoyer et stimuler les fonctions hépatobiliaires.

En florathérapie, l'élixir de carotte sauvage agit sur les facultés sensorielles. Il améliore la vision, aussi bien «intérieure», qu'extérieure, permet de voir au-delà des apparences et apaise le mental. Il est recommandé pour les personnalités qui manquent de recul ou ont de la peine à rester ancrées dans la réalité. Il facilite la méditation.

*Isabelle Seghin*