



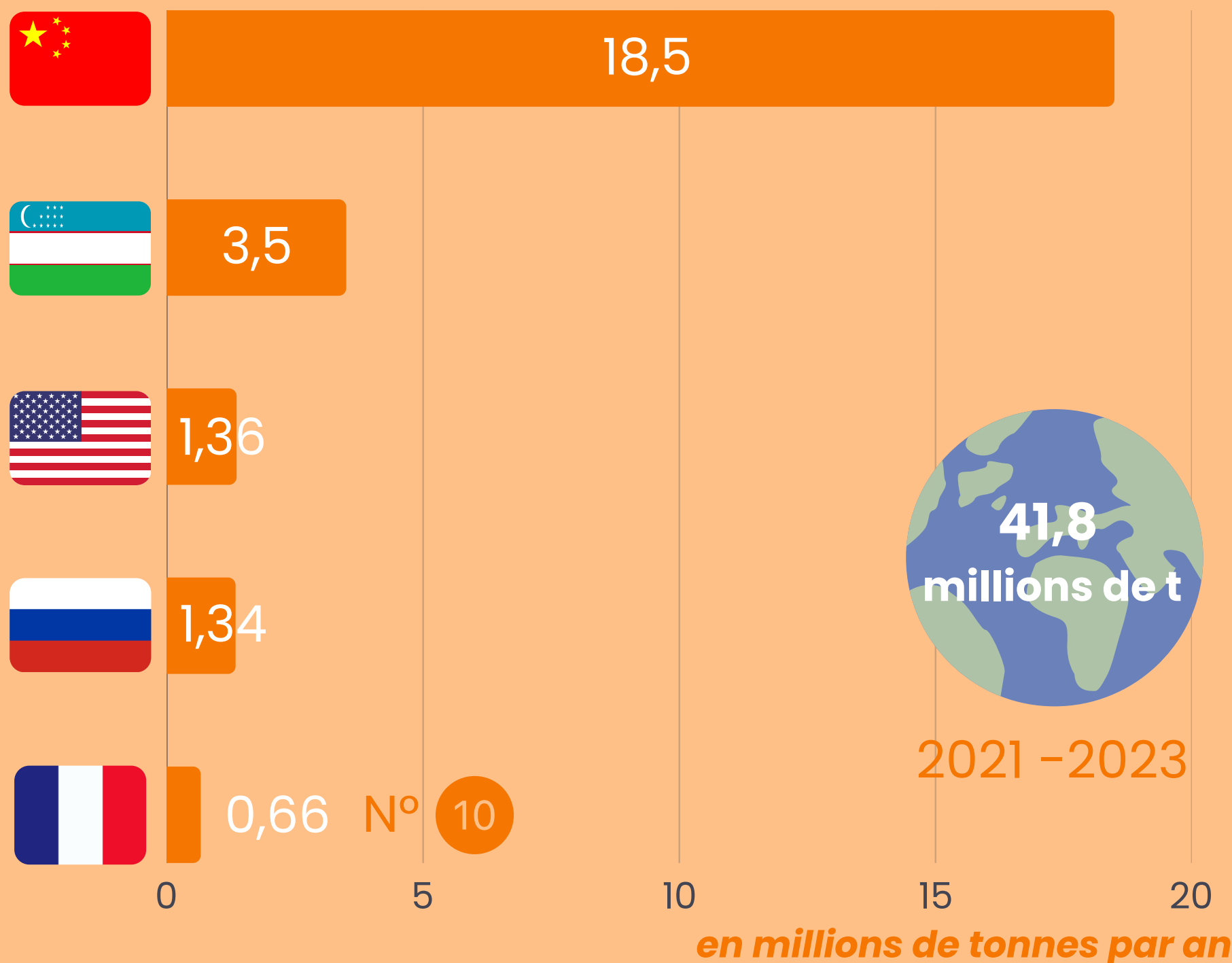
FOCUS COMMODITÉ N°15

La carotte



LA PRODUCTION MONDIALE DE CAROTTES

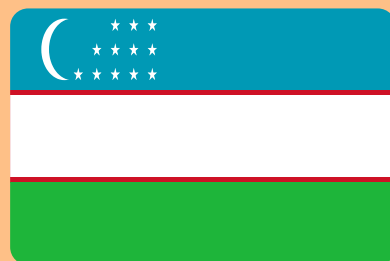
Principaux producteurs mondiaux de carottes



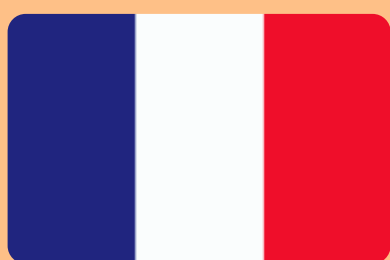
➤ Les principaux producteurs de carottes sont, dans l'ordre : la Chine, très loin devant, puis l'Ouzbékistan, le Royaume-Uni et la Russie. La France arrive quant à elle en 10ème position.

Source : FAO - Moyenne 2021-2023

LES RENDEMENTS EN CAROTTES



79 t/ha



43 t/ha



28 t/ha

FRANCE

OUZBÉKISTAN

N°1

MONDE

- Le rendement français en carottes est élevé, ce qui fait de la France le deuxième producteur de l'Union Européenne (en termes de volume) après l'Allemagne.

Source monde : FAO - Moyenne 2021-2023

EXEMPLE D'ITINÉRAIRE TECHNIQUE* (ITK)

Carotte

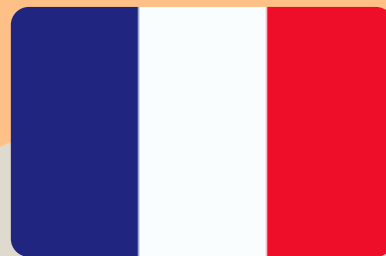


➤ **L'ITK** se définit comme les **étapes clés** d'une culture. Cependant, il est important de préciser qu'ici sont présentées les étapes générales de la culture de la carotte, chaque agriculteur ayant une technique qui lui est propre.

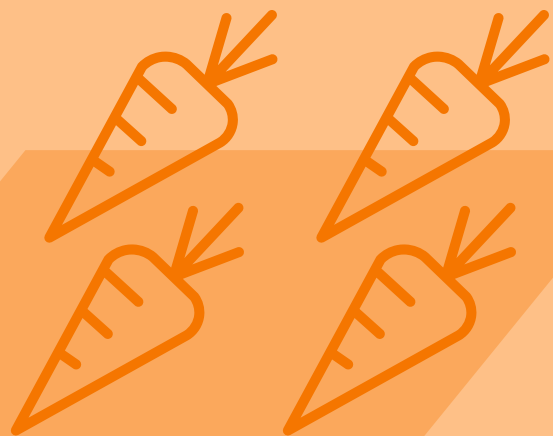
ÉMISSION DE CO₂ D'UN HECTARE DE CAROTTE



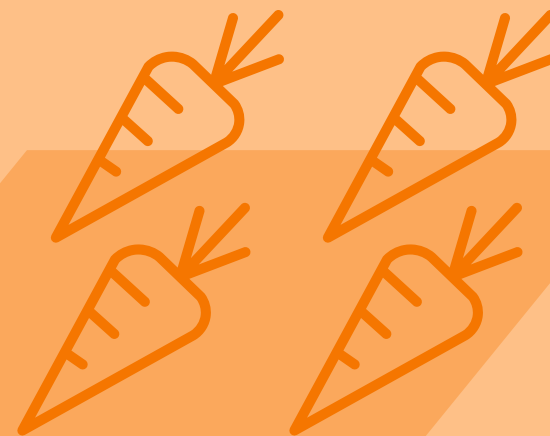
7,04 tCO₂*



3,6 tCO₂*



1 hectare



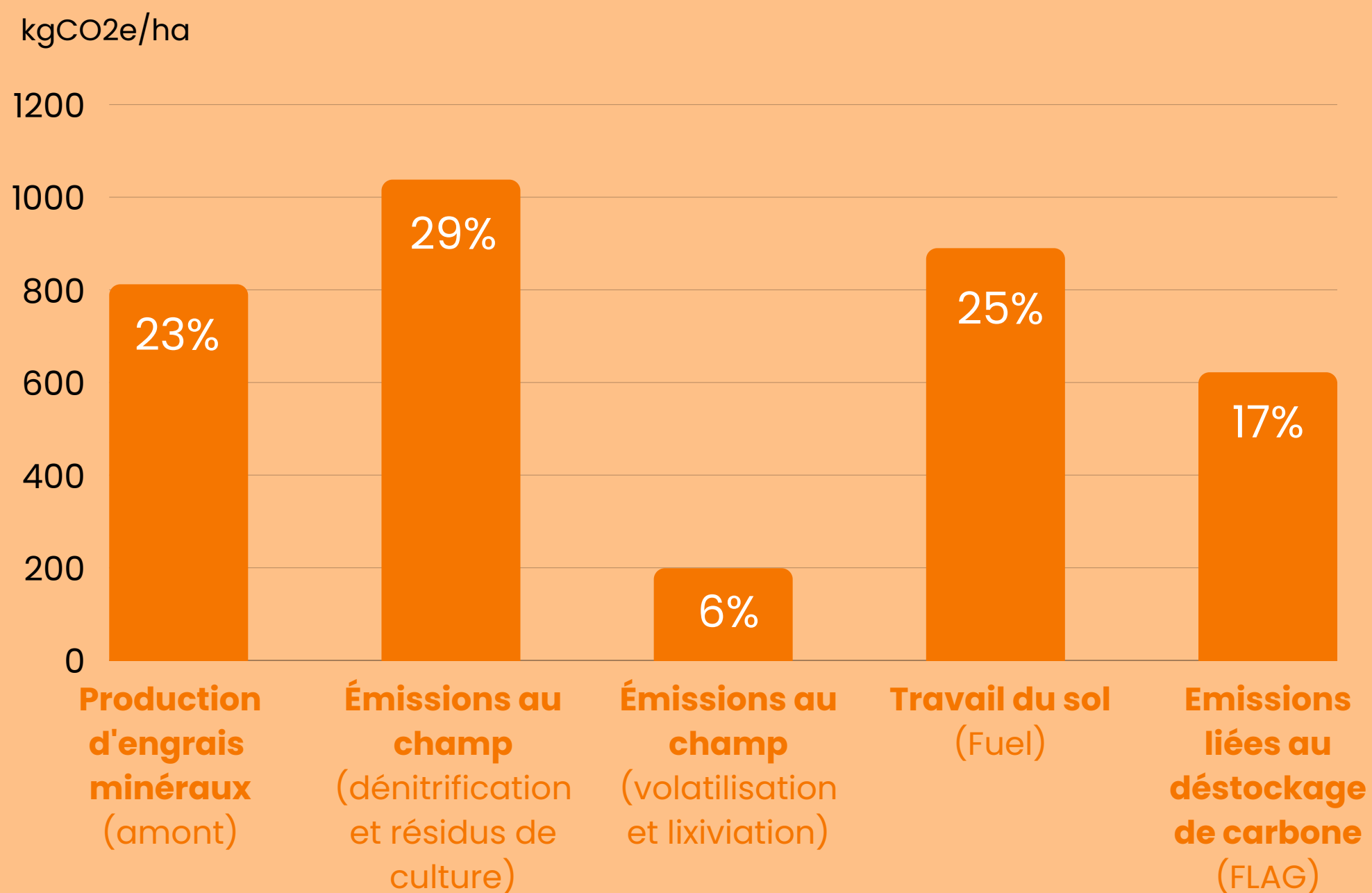
1 hectare

**moyenne des émissions en tonnes de CO₂ pour un hectare de carottes*

Source : Impact co2 et Ecoinvent

RÉPARTITION DES ÉMISSIONS SUR UN HECTARE DE CAROTTE

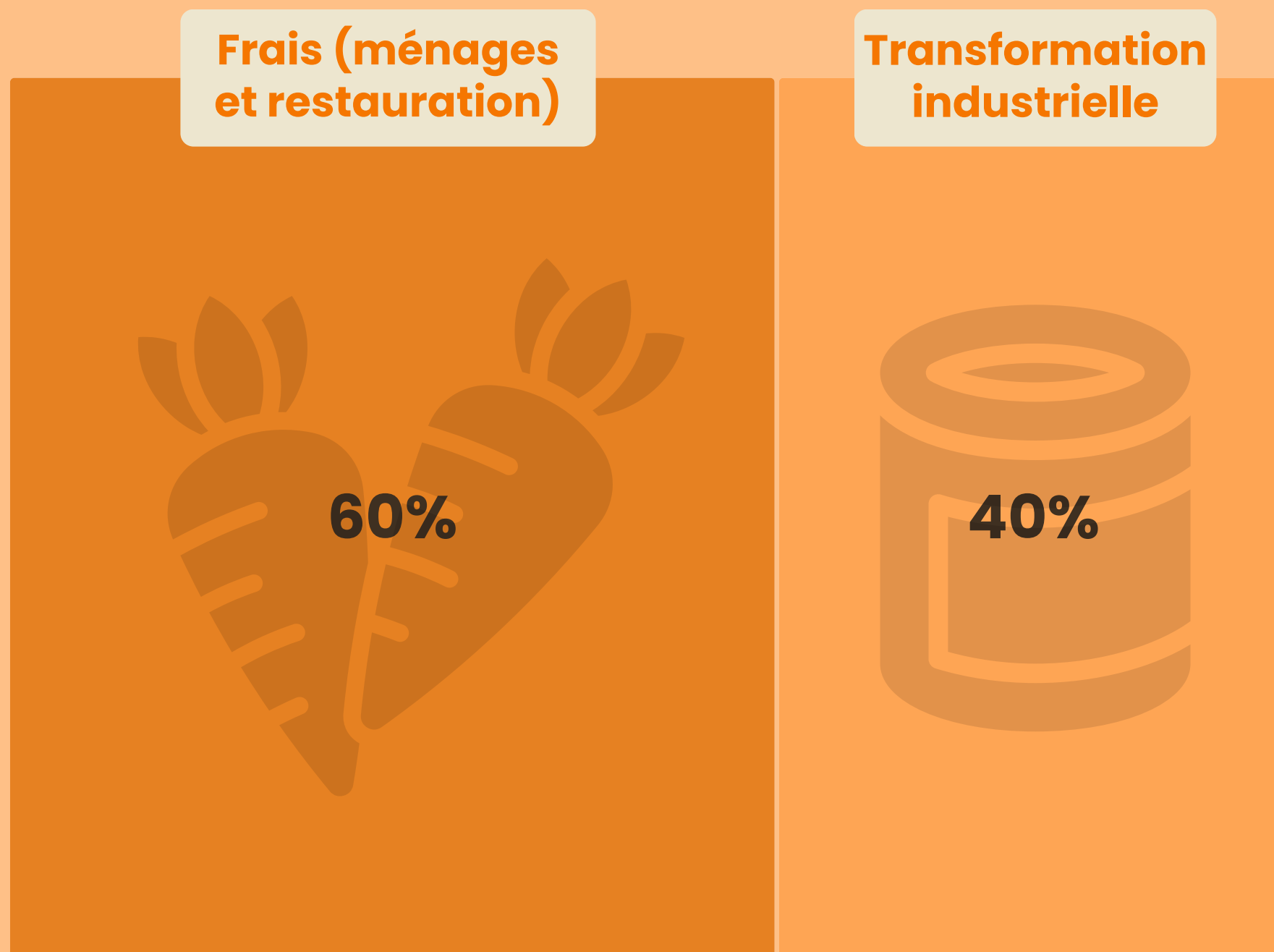
Répartition des émissions par poste



Source : Données Carbone Farmers et Impact co₂

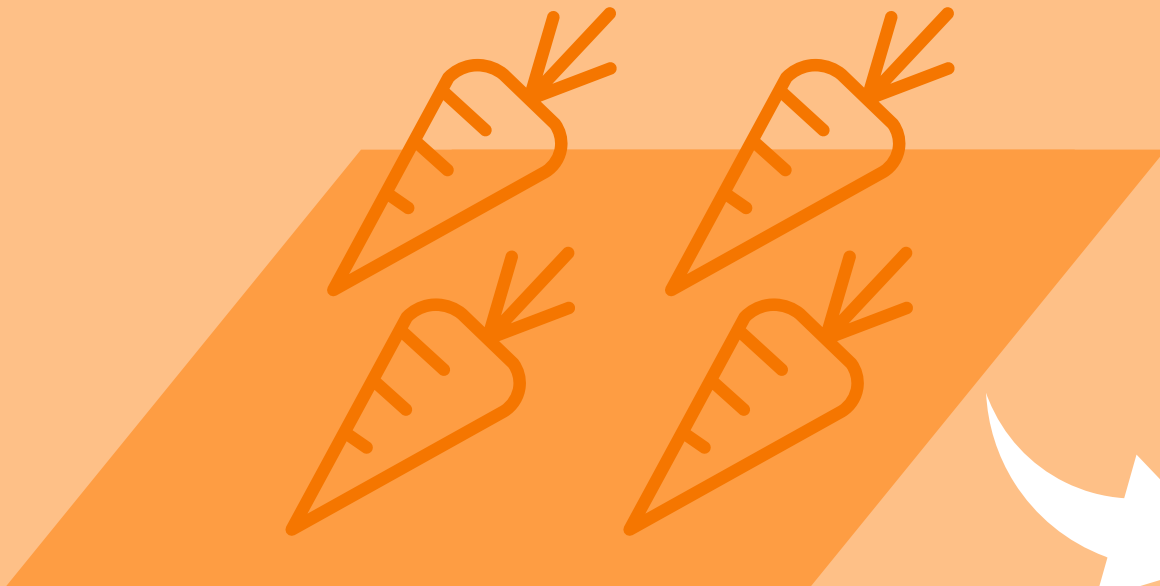
LES PRINCIPAUX DÉBOUCHÉS DE LA CAROTTE EN FRANCE

Illustration de la répartition des volumes de carottes en France (estimation)



Source : FranceAgriMer, CTIFL

1 HECTARE DE CAROTTES EN FRANCE C'EST...



43 t
de carottes



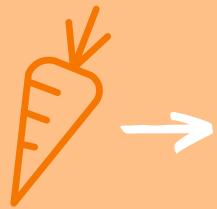
34 t
de carottes râpées industriellement



11 000
barquettes de 300g de
carottes râpées

DES CAROTTES AUX CAROTTES RÂPÉES

1. TRIAGE ET NETTOYAGE



Les carottes sont réceptionnées après récolte, triées et calibrées, puis lavées pour enlever tous les résidus.



2. PARAGE ET ÉPLUCHAGE

Les parties non comestibles des carottes (tiges, etc.) sont enlevées de façon industrielle, puis les carottes sont épluchées mécaniquement.



3. RÂPAGE

Les carottes sont râpées industriellement, avec une granulométrie standardisée, en fonction du produit final attendu. Les carottes râpées sont ensuite éventuellement re-nettoyées.



4. REFROIDISSEMENT

Refroidissement rapide pour amener les carottes râpées à 4 °C, afin de ralentir la croissance microbienne avant le conditionnement.



5. CONDITIONNEMENT

Mise en sachets ou barquettes des carottes râpées, parfois sous atmosphère modifiée. Les produits obtenus sont ensuite étiquetés et tracés.



6. STOCKAGE ET DISTRIBUTION

Les carottes râpées fraîches sont maintenues à 4°C maximum. Elles sont expédiées en camions réfrigérés vers les enseignes de distribution.



LES CAROTTES

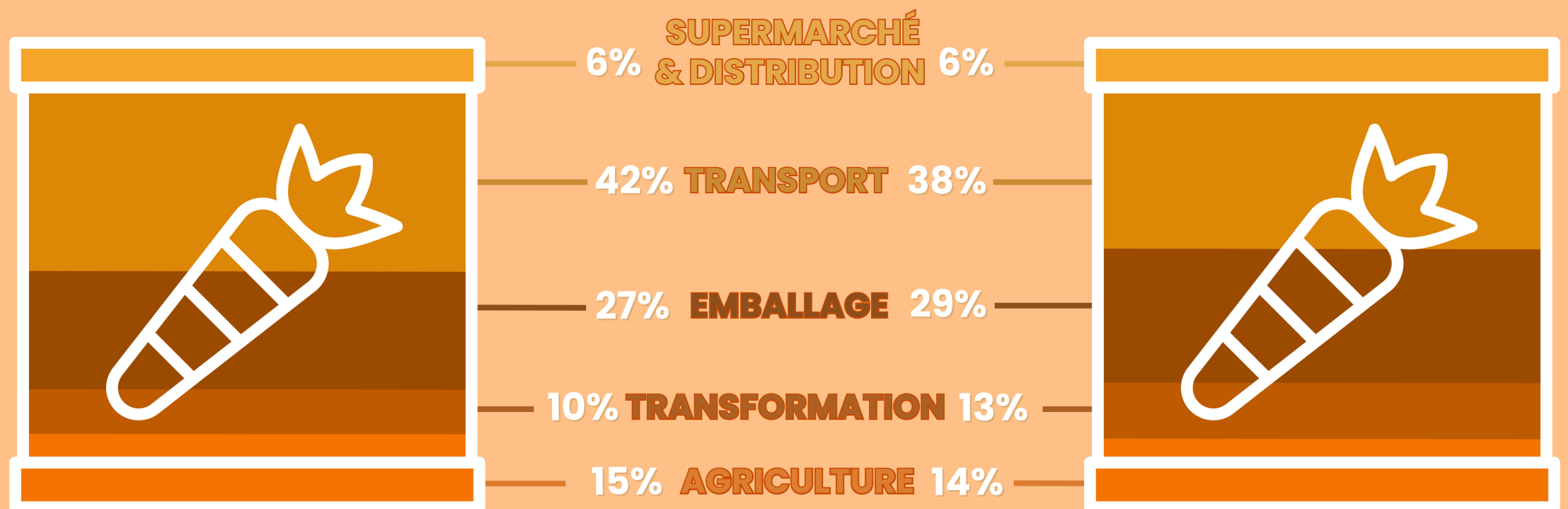


SONT PRÊTES À ÊTRE DÉGUSTÉES !

INTENSITÉ CARBONE D'UNE BARQUETTE DE 300G DE CAROTTES RÂPÉES

504 gCO₂
soit 1,68 kg CO₂ eq/kg

406 gCO₂
soit 1,35 kg CO₂ eq/kg



Sources : ADEME, Agribalyse, Impact CO₂, CarbonCloud



carbone farmers

Carbone Farmers accompagne les acteurs des chaînes de valeur agricoles dans la mise en place de filières bas carbone et agroécologiques.

Une démarche qui contribue à produire des carottes **issues de pratiques durables** pouvant être transformées en carottes râpées **bas carbone**.



POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS



Carbone Farmers



contact@carboneyfarmers.com

