

Guide de culture: Betteraves

Informations générales

Type de sol: Profond, meuble et riche en humus

Exposition: Plein soleil à mi-ombre

Besoins en eau: Régulier et constant

Plantes compagnes: oignons, choux, haricots, laitues, radis

Plantes à éviter: épinards, blettes, maïs

Calendrier de culture par région

Nord

Semis en intérieur: Mars

Repiquage en extérieur: Avril, Mai

Semis direct: Avril, Mai, Juin, Juillet

Récolte: Juin, Juillet, Août, Septembre, Octobre, Novembre

Centre

Semis en intérieur: Février, Mars

Repiquage en extérieur: Mars, Avril

Semis direct: Mars, Avril, Mai, Juin, Juillet

Récolte: Juin, Juillet, Août, Septembre, Octobre, Novembre

Sud

Semis en intérieur: Février

Repiquage en extérieur: Mars

Semis direct: Mars, Avril, Mai, Août, Septembre

Récolte: Mai, Juin, Juillet, Août, Septembre, Octobre, Novembre, Décembre

Méditerranée

Semis en intérieur: Janvier, Février

Repiquage en extérieur: Février, Mars

Semis direct: Février, Mars, Avril, Septembre, Octobre

Récolte: Mai, Juin, Juillet, Août, Septembre, Octobre, Novembre, Décembre, Janvier

Guide étape par étape

Préparation

1. Choix du terrain

Privilégiez un sol meuble, profond et riche en humus. Évitez les sols caillouteux qui déforment les racines.

2. Préparation du sol

Travaillez le sol en profondeur (25-30 cm), éliminez les pierres et affinez bien la terre en surface.

3. Amendement

Incorporez du compost bien décomposé ou du fumier très mûr, de préférence à l'automne précédent la culture.

4. pH du sol

Les betteraves préfèrent un sol neutre ou légèrement alcalin (pH 6,5-7,5). Ajoutez de la chaux si nécessaire.

5. Planification

Prévoyez des rangs espacés de 30-35 cm pour faciliter l'entretien et la récolte.

Semis

1. Préparation des graines

Trempez les glomérules (graines) 24h dans l'eau tiède pour faciliter la germination, puis séchez-les légèrement.

2. Semis direct

Semez en lignes à 2-3 cm de profondeur, en espaçant les graines de 5-8 cm. Tassez légèrement.

3. Semis en godets

Pour les semis précoces, utilisez des godets profonds avec un terreau léger, 2-3 graines par godet à 2 cm de profondeur.

4. Arrosage initial

Arrosez en pluie fine pour ne pas déplacer les graines et maintenir le sol humide jusqu'à la germination.

5. Protection

Couvrez d'un voile de forçage pour les semis précoces ou protégez du soleil direct pour les semis d'été.

Croissance

1. Éclaircissage

Quand les plants atteignent 5-7 cm, éclaircissez à 10-15 cm d'espacement pour permettre le développement des racines.

2. Repiquage

Si vous avez semé en godets, transplantez quand les plants ont 3-4 vraies feuilles, en préservant la racine pivotante.

3. Arrosage

Maintenez une humidité régulière, surtout pendant les périodes sèches. Un manque d'eau rend les betteraves fibreuses.

4. Désherbage

Désherbez régulièrement, surtout durant les premières semaines. Binez pour aérer le sol et limiter l'évaporation.

5. Fertilisation

Si la croissance ralentit, apportez un engrais liquide riche en potasse et pauvre en azote pour favoriser le développement des racines.

Entretien

1. Surveillance de l'humidité

Un arrosage irrégulier provoque des anneaux dans les racines. Maintenez une humidité constante sans excès.

2. Paillage

Appliquez un paillis léger entre les rangs pour conserver l'humidité et réduire les mauvaises herbes.

3. Contrôle des ravageurs

Surveillez les altises au printemps et les pucerons en été. Un voile anti-insectes peut être nécessaire.

4. Prévention des maladies

Vérifiez l'apparition de taches foliaires (cercosporiose) et retirez les feuilles atteintes rapidement.

5. Élagage des feuilles

Ne retirez jamais toutes les feuilles pendant la croissance, elles sont essentielles au développement de la racine.

Récolte

1. Reconnaissance de la maturité

Les betteraves sont prêtes quand le diamètre atteint 5-8 cm. Vérifiez en dégageant légèrement la terre autour du collet.

2. Récolte progressive

Récoltez au fur et à mesure des besoins, en commençant par les plus grosses pour permettre aux autres de continuer à grossir.

3. Technique de récolte

Soulevez les betteraves avec une fourche-bêche pour ne pas endommager les racines. Ne tirez pas sur les feuilles.

4. Récolte pour conservation

Pour le stockage hivernal, récoltez avant les gelées sévères mais après quelques gelées légères qui augmentent la teneur en sucre.

5. Préparation post-récolte

Coupez les feuilles à 2-3 cm au-dessus du collet sans blesser la racine. Ne lavez pas les betteraves destinées au stockage.

Conservation

1. Tri des racines

Sélectionnez uniquement les racines saines, sans blessures ni meurtrissures pour la conservation longue durée.

2. Séchage

Laissez sécher les betteraves à l'air libre pendant quelques heures pour que la peau durcisse légèrement.

3. Méthodes de conservation

Stockez dans du sable légèrement humide, dans une caisse en bois ou dans de la terre sèche, en cave fraîche (2-5°C).

4. Conservation au réfrigérateur

Pour une utilisation à court terme, conservez au réfrigérateur jusqu'à 2-3 semaines dans un sac perforé.

5. Conservation des feuilles

Les jeunes feuilles de betterave sont comestibles et nutritives. Conservez-les comme des épinards, au réfrigérateur pour 2-3 jours.