

BETTERAVES / BETTES

Chénopodiacées

Beta vulgaris



	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Année 1												
Année 2												

Caractéristiques principales:

- Plante bisannuelle
- Allogame / Anémophile
- Hybridation possible entre blettes, betteraves potagères/fourragères/sucrières et betteraves sauvages (notamment sur la façade atlantique)
- Isolement génétique entre variétés: de 300 à 1000m
- Porte-graines minimum: 6
- 60 graines / gramme

Critères de sélection:

- Sélection négative des pieds, qui montent en graines dès la première années ou bien qui présentent des nécroses noires / attaqués par des insectes
- Aspect du collet
- Maintien des caractéristiques de la variété (forme de la racine, couleurs des blettes etc.)
- Résistance au froid pour les bettes

Culture:

Après les semis d'août en pleine terre (ou pépinière puis repiquage), la sélection des porte-graines commencent dès l'automne à l'aide des critères ci-dessus.

Les autres plants qui ne sont pas intéressants sont récoltés, en veillant à laisser suffisamment de place entre les porte-graines qui vont s'épaissir l'année suivante (environ 40cm entre chaque). Un paillage automnal, de protection contre l'hiver et limitant les adventices, peut être fait en veillant à ce que l'humidité n'y soit pas trop forte pour éviter la pourriture du collet (attention également aux rats taupiers qui aiment ce légume). Il peut également être nécessaire de butter les plants sans recouvrir totalement le collet pour les protéger.

En cas de températures extrêmes pendant l'hiver, les porte-graines peuvent être arrachés, leurs feuillages découpés à 1cm au dessus du collet, et mis en cave à l'abri de la lumière sur un lit de sable. Il peut être intéressant de goûter la pointe pour sélectionner sur le critère gustatif. Une fois l'hiver passé, les plants peuvent être repiqués.

La sélection des porte-graines peut continuer à ce moment là (même si la culture est faite en pleine terre, en arrachant les pieds gelés etc.). Pendant la culture, le désherbage limite les maladies véhiculées par les adventices.

Récolte:

La récolte des glomérules contenant les graines, se fait en août quand l'ensemble des rameaux sont bruns et secs. Les tiges avec les glomérules, sont coupées en fin de rosée et disposées sur un drap. Si la récolte n'est pas totalement sèche, les tiges des porte-graines peuvent être mises dans une zone aérée, et retournées deux fois par jour pour sécher. Attention aux souris.

Ensuite, à la main, avec un fléau ou bien en marchant dessus, l'égrenage se fait facilement par temps sec dans un drap. Le tri des résidus et des graines peut se faire avec un tamis à grosses mailles.

Après l'égrenage, les graines peuvent continuer de sécher en couches fines dans une zone aérée, sans souris, afin d'être certain de l'absence d'humidité avant de les stocker.

Stockage:

Elles doivent être conservées dans un endroit sec, à l'obscurité, à l'abri des rongeurs, et à basse température pour favoriser la conservation. Il faut bien étiqueter les graines avec les noms des variétés et la date de récolte, et la qualité germinative si un test est effectué.

Germination:

Pour faire un test de germination, la température optimale de germination est de 20°C et dure une semaine. Il faut d'abord les plonger dans l'eau tiède à 20°C pour les ré-humidifier et puis les mettre dans le terreau.

En terre, les semences sont peu exigeantes, mais les jeunes pousses supportent mal le froid.

Durée germinative:

5 à 6 ans.



Bibliographie :

- Agrobio Périgord, *Faire ses tests de germination*, Fiche technique, Édition septembre 2013, 4p.
- Christian Boué, *Produire ses graines bio*, Le Mans, Edition Terre Vivant, Collection "Conseils d'experts", 2012, 272 p.
- Frédéric Rey, *Bulletins semences et Plants bio en Languedoc-Roussillon*, Bulletins n°9, BioCivam de l'Aude, 2005, p.3-8.
- Conseils du paysan semencier à l'association Jardin de Tautou.
- Photo de ©Photostock