



Particulièrement rustique, cette betterave a également un rendement et un calibre intéressants. Elle séduit les concosmmateurs avec sa jolie couleur et son feuillage très développé. Les maraichers apprécient de pouvoir valoriser tant la racine que les feuilles, qui s'approchent des blettes.

CALENDRIER DE CULTURE



Semis en avril-mai pour des betteraves bottes
Semis en juin-juillet pour des betteraves de conservation

CULTURE



Plante rustique, résistante à la chaleur. Semble également résistante au froid et à l'humidité, moins attaquée par les ravageurs, et peu malade.

RÉCOLTE



Calibre pouvant devenir très important si la betterave est laissée au champ. Calibre 1,7 fois supérieur à Golden.*



Rendement important (environ le double de Golden*), en particulier à l'automne où elle se développe beaucoup



Feuillage très important (hauteur 1,4 fois Golden*) et qui semble moins s'abimer que d'autre variétés ; peut être valorisé à la vente



Très bonne conservation au champ, peu d'éclatement

COMMERCIALISATION, CONSOMMATION



Sucrée et parfumée, elle est appréciée crue et cuite



Plusieurs modes de commercialisation : feuilles récoltées une à une et vendue comme des blettes, betterave-botte, betterave de conservation (conservation en silo)

DESCRIPTION

Racine allongée et qui sort beaucoup de terre, à peau orangée et à chair blanche. Feuillage très développé.

HISTOIRE

Obtenue en 1853 par M. Vilmorin sur le Domaine des Barres dans le Loiret à partir de la variété Jaune d'Allemagne. C'était une des betteraves fourragères les plus cultivées à la fin du 19ème siècle. Retrouvée au Canada en 2018, elle séduit aujourd'hui pour ses qualités gustatives et est utilisée par maraichers et restaurateurs.

STATUT (2025)



Variété non inscrite au catalogue officiel



Essais en maraichage en cours



Cartes recettes disponibles



Semences commercialisées par Mille Variétés Anciennes et les Jardins de la Voie Romaine

*Cette fiche a été établie sur la base des 32 essais en maraichage menés par l'URGC entre 2020 et 2024. Les données marquées d'un * sont issues des essais approfondis de 2023 et 2025 (essais blocs sur 3 sites avec deux répétitions par site et deux créneaux de culture).*

Lucie Bourreau-Gomez et Agathe Lang – legumes@urgcentre.fr