



Cette betterave est une variété rustique, qui peut devenir énorme. Elle est très nutritive et productive : elle contenait assez de sucre pour être utilisée pour la fabrication d'alcool. Elle peut être cultivée comme fourragère. Les feuilles sont excellentes en gratin, consommées comme des blettes.

## Calendrier de culture



## Conseils de culture

**Sol** Eviter les sols caillouteux ou trop argileux. Profondeur de 40cm au minimum.

### Semis

Semis d'avril à août

Semer sur des rangs espacés de 30 à 45 cm en plaçant le glomérule à une profondeur de 1 à 2 cm.

La germination prend de 7 à 15 jours (entre 12 et 21 °C)

Eclaircir tous les 20-25 cm lorsque les plants ont 4-5 feuilles.

**Récolte** à partir de juillet jusqu'en novembre. On conseille de récolter cette betterave jeune pour qu'elle soit bien tendre. Les feuilles se consomment comme des blettes.



## Description

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

## Origine de la variété

Obtenu en 1853 par M. Vilmorin sur le Domaine des Barres dans le Loiret à partir de la variété Jaune d'Allemagne. De par ses qualités, elle est devenue une des betteraves fourragères les plus cultivées à la fin du 19<sup>ème</sup> siècle.

## Statut actuel

Variété non inscrite au catalogue officiel

Semences commercialisées

Production en maraîchage en développement