



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^{ème} siècle.

Statut actuel

Variété non inscrite au catalogue officiel

Semences commercialisées

Production en maraîchage en développement