

Ici pousse une culture de betterave sucrière



Je suis cultivée pour ma racine car j'y accumule beaucoup de sucre (le vrai nom est « saccharose ») pendant ma première année de végétation.



Edition 2023 | Graphisme : bart@bartagnan.be

Comment suis-je cultivée ?

Je suis semée entre la mi-mars et la mi-avril, dans un sol bien ressuyé et sec. Je germe déjà après 10-15 jours. Je me développe vigoureusement pendant la belle saison. Je produis de nombreuses feuilles et une racine de plus en plus grosse, de ± 1 à 1,5 kg.

Ma récolte a lieu du début septembre jusqu'à la fin novembre. Mes racines sont stockées en tas au bord du champ. Elles seront livrées en fonction du planning de livraison à la sucrerie (± 10.000 t/jour !), parfois jusqu'à la mi-janvier de l'année suivante.

La recherche et la sélection génétique classique permettent aujourd'hui d'approcher des rendements de 100 t/ha de racines et de bientôt 20 t/ha de sucre (= > 1,5 kg de sucre/m² !), avec des variétés devenues résistantes aux principaux parasites et maladies de la betterave. Je suis actuellement cultivée sur ± 55.000 ha en Belgique.



Ma récolte a lieu du début de septembre jusqu'à la fin novembre.

Dans nos régions, il n'est pas nécessaire d'irriguer les champs de betteraves car mes racines descendent jusque 2,50 m – 3 m de profondeur pour prélever l'eau.

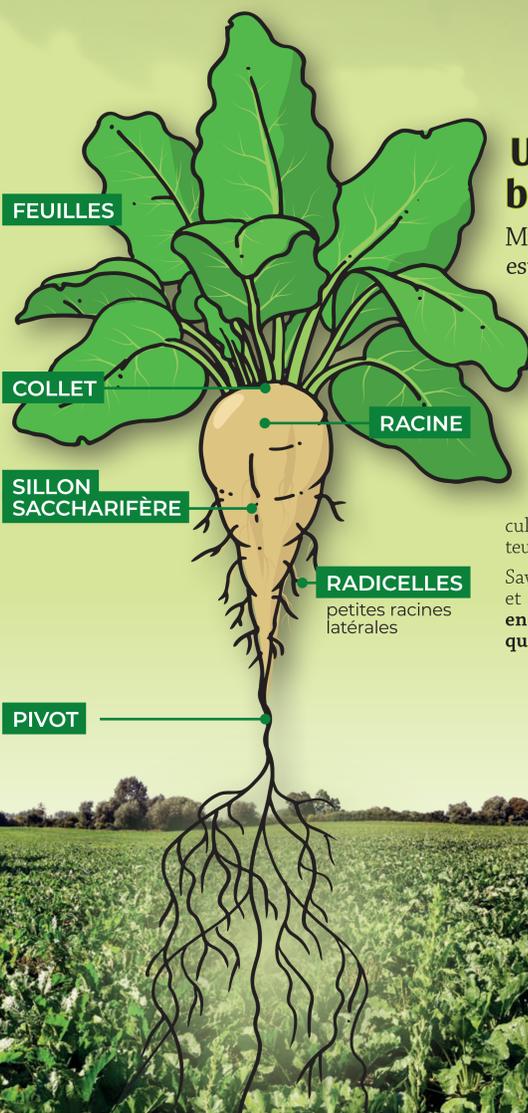
Par décision unanime des secteurs betteraviers et sucriers, il n'y a pas de betteraves OGM cultivées en Europe.

Je suis une culture très contrôlée :

Aujourd'hui, la culture de la betterave doit respecter des législations environnementales sévères et des cahiers de charges très exigeants entre autres vis-à-vis de la qualité des graines, de l'utilisation des engrais et des traitements sanitaires contre les parasites et les maladies. Ce point fait partie de la certification de plus en plus complexe des exploitations agricoles.

La betterave sucrière dispose de son propre Institut de Recherches et de Vulgarisation (= IRBAB, Tirlemont). Celui-ci est directement financé par l'ensemble des producteurs belges de betteraves et de sucre.

De plus amples informations sur la culture de la betterave et sur d'autres grandes cultures réalisées sur le territoire de la Commune de Ramillies sont accessibles sur le site Internet de la Commune, dans la rubrique consacrée au CCAR (Conseil Consultatif Agri-Rural).



Un peu de botanique :

Mon nom latin complet est *Beta vulgaris* L. sbsp *vulgaris var altissima*.

J'appartiens à la famille des Chénopodiacées. L'épinard, la bête à carde et la betterave rouge font partie de la même famille. La betterave fourragère aussi bien sûr, mais elle est destinée au bétail uniquement.

Je suis une plante bisannuelle. Je fleuris en deuxième année de végétation. Je suis récoltée à la fin de ma première année de culture. Il n'y a donc pas d'insectes pollinisateurs dans un champ de betteraves.

Saviez-vous que, grâce à ma photosynthèse et mon rendement très élevé, **je produis en une année 3 à 4 fois plus d'oxygène que la forêt ?**



Un peu de mon histoire :

Je suis originaire d'Europe centrale. J'étais déjà cultivée au temps des Romains pour mes feuilles consommées en salade.

➔ Vers 1750, on parvient à produire, au départ de ma racine, un sucre cristallisé, identique à celui de la canne à sucre.

➔ Vers la fin du 18^{ème} siècle, mon sucre entre en compétition avec le sucre très coûteux extrait de la canne à sucre, importé depuis les pays lointains et produit par des esclaves.

➔ Suite au blocus continental, Napoléon développe la production de sucre de betterave en France, ce qui initiera ma culture dans toute l'Europe.



Je suis semée entre la mi-mars et la mi-avril

À quoi suis-je utilisée ?

Le sucre que je produis est (très) utilisé en alimentation, dans les sodas, dans l'industrie pharmaceutique, en distillerie, pour produire de l'alcool de bouche, du bioéthanol, des plastiques biodégradables, etc.

Mes racines sont découpées en fines lamelles dans les usines d'extraction du sucre (= sucreries). Après extraction du sucre par simple diffusion dans un contre-courant d'eau chaude, ces lamelles épuisées en sucre (= pulpe de betterave) constituent un excellent aliment pour le bétail bovin. Cette pulpe est conservée

dans des silos de plusieurs centaines de tonnes à la ferme.

Mes feuilles sont enfouies dans le sol à la récolte. Elles enrichissent le sol en matière organique.

