

BETTE, AUTREMENT APPELE BLETTE, COTE DE BLETTE, OU ENCORE POIRE

Les bettes, dont on peut consommer non seulement les côtes (cardes), mais aussi les feuilles, à condition de prendre avec elles les mêmes précautions qu'avec celles d'épinard ou d'ortie, les blanchir 5 minutes dans beaucoup d'eau bouillante, poussent ici avec une grande facilité.

VARIETES :

La bette blonde à cardes blanches a de plus grandes cardes, mais craint plus le froid que la verte à cardes blanches, qui est celle qui ici réussit le mieux, et qui, très résistante au froid, restera en place, moyennant une protection, tout l'hiver. Il existe aussi une bette à cardes rouges, un peu fragile mais très jolie. Il y a aussi la bette « à tondre », ou « à couper », dite aussi « bette-épinard », très facile de culture, variété dont on consomme les feuilles : on coupe à ras, elles repoussent, et on peut en consommer ainsi, cuites comme de l'épinard, jusqu'à mi-novembre.

SOL :

Il faut à la bette une fumure très riche, pas forcément très bien décomposée, et un sol frais. L'exposition n'a pas besoin d'être excellente, mais il faut choisir un site un peu protégé du vent, du froid et des excès de pluie, et pas trop en pente.

SEMIS :

Comme pour la betterave, il faut éviter les semis trop précoces. On sème mi-avril, en place en lignes espacées de 50 cm, un ou deux glomérules tous les 40 cm, ou encore en pépinière, dans des rigoles de 3 cm de profondeur bien arrosées au fond. Et on peut semer jusqu'en juin, ou même en fin d'été pour des plants dont on disposera au printemps suivant.

On éclaircit et/ou replante, le plus vite possible, dès que les plants ont 5 cm, à 50 cm en tous sens, après avoir rhabillé un peu le plant, et en arrosant beaucoup à ce moment. Comme la betterave, il faudra démarier les plants semés en place.

ENTRETIEN :

Des binages, mulchings et sarclages, avec, en cours de culture, des apports de temps à autre de fumier au pied. Il faut prendre garde au fait que la bette prend facilement le goût de ce fumier, ou du purin d'ortie, apportés en trop grande abondance et trop près de la cueillette.

On ramasse au fur à mesure les cardes du pourtour, à partir de juillet-août, en les coupant, ce qu'il faut faire même si on ne les mange pas, pour que les autres cardes puissent se développer sans étouffer ni pourrir.

A l'automne, on bute légèrement, et on recouvre le sol autour des pieds d'une bonne couche de protection de feuilles mortes et fougères, pour protéger un peu les racines du gel. Le plant, du moins pour la variété « cardes vertes », quelquefois aussi la bette à tondre, reformera ainsi des cardes dès le début du printemps suivant.

DUREE DE CULTURE (chiffre Claude Aubert) : deux mois

CULTURES ASSOCIEES :

Le feuillage est épais, la plante assez volumineuse, et les possibilités d'association sont de ce fait limitées. Essais à faire.

RENDEMENT:

La douzaine de plantes nécessaire à la conservation de la diversité génétique suffit à la consommation de trois personnes. On peut aller jusqu'à une vingtaine de pieds.

Semence :

Les problèmes et techniques sont exactement les mêmes que pour la betterave, c'est du reste la même plante.

Les bettes qui auront passé l'hiver donneront leur graine en fin d'été suivant.

DURE GERMINATIVE : 6 ans



Blette en graines



Jeune blette

