

## La betterave rouge, culture légumière emblématique du Loiret

Par Cécile Perret et Annie Desailly (BIO CENTRE)

Au cours de l'atelier « économique », Sandrine Mouton, de la Chambre d'agriculture du Loiret, a présenté les repères économiques de la betterave rouge, un légume phare de la région Centre. Elle a insisté sur la nécessité d'un bon stockage sur la réussite de cette production et a rappelé les différentes méthodes utilisés pour cette opération.

Le Loiret est à ce jour le premier département producteur en France, avec 1 000 hectares cultivés dont 60 en AB. A ce sujet, l'intervenante a précisé que la production biologique locale était déficitaire, ne suffisant pas à approvisionner les quatre opérateurs locaux qui la transforment. Le chiffre d'affaire peut varier de 5000 à 8000 € à l'hectare. Le résultat est dépendant de facteurs comme le choix de semences (résistantes ou non à la rhizomanie, bio ou non) ou encore le désherbage (faux-semis, binage mécanique, binage manuel qui peut nécessiter entre 30 et 150 heures/ha selon les circonstances). Les autres charges opérationnelles sont les intrants (fumure de fond et oligo-éléments), le stockage et le transport. « *Le niveau de rentabilité à l'hectare est très dépendant de la maîtrise des adventices et du stockage* », a affirmé Sandrine Mouton.

### Le stockage, une étape cruciale

Il existe trois principaux types de stockage de la betterave rouge :

● **Le silo taupe non ventilé** : réalisation de petits tas couverts de bâche 500 trous recouverte de paille.

**Avantages** : investissement minimal, simplicité, silo suffisant pour un stockage de 3 mois.

**Inconvénients** : faible capacité (moins de 300 tonnes), durée de conservation limitée, système très dépendant du climat.

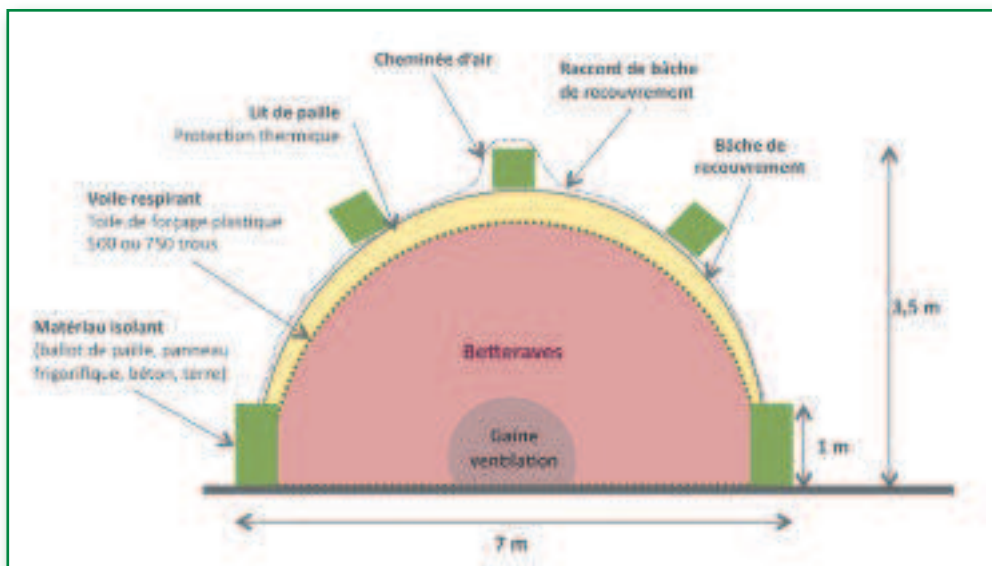
● **Le silo ventilé avec parois** : murs de paille, terre ou béton, ventilation régulée par des sondes de températures, capacité de 300 à 800 tonnes, conservation jusque début juin.

**Avantages** : investissement réduit, qualité de conservation la meilleure pour les silos à murs de terre, durée de conservation.



ANNA CARON (GABLEC ET CA 41)

Figure 1 - Silo ventilé d'après M. Charpentier



**Inconvénients** : il faut déterrer les betteraves avant entrée en stockage, système dépendant du climat (il faut descendre progressivement la température du tas en utilisant la ventilation à air humide ; risques de gelées en surface durant les périodes très froides de l'hiver).

● **Bâtiment type hangar** : tas de 4 mètres de haut, aucune couverture ou carton ou bâche + paille, ventilation par gaine ou caillebotis régulée par des sondes de température, sol béton, conservation jusqu'en février.

**Avantage** : facilité de manutention à la mise en silo et reprise du tas.

**Inconvénient** : peu rentable si le bâtiment est à construire.