



La betterave, star des assiettes hivernales

Par Emilie Wyss

S'il y a certes moins de variétés de légumes suisses en hiver, la betterave est une belle alternative pour pallier la grisaille de la saison.

En cette période de l'année, il peut parfois paraître difficile d'allier produits locaux et plats appétissants. Et pourtant, il suffit de planter un couteau dans une betterave «Chioggia» (variété avec des stries rose et blanche) pour réaliser que nos terres helvétiques sont décidément pleines de surprises. Au domaine de la famille Keuffer à Bremblens, où Frédéric, Vincent et Noémie ont repris l'exploitation de leurs parents depuis 2017, trois sortes de betteraves sont proposées. On retrouve en effet la rouge, bien sûr, mais aussi sa déclinaison jaune et celle dite Chioggia (nommée ainsi à cause du village éponyme en Italie où elle a été cultivée à partir du 19^e siècle). «Au départ, nous avions seulement la variété classique, puis nous avons eu des demandes de la part de nos clients et des grossistes avec lesquels nous travaillons, développe Vincent Keuffer qui s'occupe au domaine de la partie logistique et administrative. Cela fait un peu plus de cinq ans désormais que nous proposons ce choix.»

Dans les faits, la betterave à salade (voir encadré) n'est pas un légume particulièrement compliqué à cultiver. «Il n'y a pas besoin de beaucoup de mise en place à préparer et la culture peut être faite sur un terrain qui n'est pas irrigable», confirme Frédéric Keuffer, le maraîcher du trio. En revanche, pour pouvoir calibrer le produit aux normes du marché (entre 80 et 150 grammes pour la vente directe, le reste part à l'industrie), une certaine expérience est de mise. «La taille des betteraves va dépendre



Vincent Keuffer recommande la betterave jaune cuite en salade. Wyss

Et d'où vient le sucre?

Il existe trois sortes de betteraves: celles dites «fourragères» et destinées au bétail, celles dites «potagères» ou «à salade» que l'on retrouve sur les étals des marchés et les «sucrières» utilisées principalement à la production de sucre (saccharose). Après la récolte, cette dernière variété à chair blanche est transformée en jus, puis en sucre grâce à des cristaux. Le tout est ensuite mixé.

du pourcentage de levée (ndlr: germination) des graines et de la distance entre ces dernières. Au début, elles étaient toujours trop grosses. Aujourd'hui, nous

avons trouvé l'équilibre entre emplacement et arrosage», explique Frédéric Keuffer.

Conservation

Aux champs, le semi des betteraves se déroule pour le domaine Keuffer entre le 20 avril et le 5 mai. La récolte quant à elle démarre dès septembre, alors que les légumes d'été commencent à être moins présents et se poursuit jusqu'au mois d'octobre ou novembre, selon les conditions météorologiques. Les longues périodes de gel sont en effet à éviter, car la racine est sortie de terre à l'aide d'une ramasseuse par ses feuilles et si ces dernières sont abimées, la partie consommable risque d'être impactée lors de cette étape de récolte.

Puis, les betteraves sont brossées et stockées dans une chambre froide à un degré. Elles peuvent être ainsi conservées pendant tout l'hiver. Finalement, peu avant la

vente, ces légumes racines passent par une machine qui les nettoie complètement. C'est là qu'une sélection permet de décider quels morceaux sont calibrés pour la vente directe et lesquels seront plutôt destinés à l'industrie ou à des associations.

Et si ces trois sortes de betteraves ont le mérite d'apporter un joli panel de couleurs à l'assiette, chacune a ses particularités. La classique se consomme généralement cuite, mais elle peut également être servie crue en salade. La Chioggia est plutôt similaire en goût, mais il faut savoir qu'elle perd ses stries colorées lorsqu'on la chauffe. Mieux vaut donc la garder telle qu'elle pour conserver son aspect. Finalement la jaune est la plus tendre et la plus sucrée de toutes. Alors, ça vous tente? ■

► www.culti-shop.ch

avec

ALIGRO

Fraîcheur. Qualité. Inspiration.

La passion du Servagnin



«Le plus élégant»

Morges Dans le cadre du 600^e anniversaire du Servagnin, nous partons chaque mois à la rencontre d'un producteur. Cette semaine, c'est Laurent Bally, des Trois Terres à Morges, qui évoque ce vin. «On en produit depuis une quinzaine d'années et la vigne est en biodynamie depuis 2009. Ce qui me plaît dans ce projet, c'est qu'il est collectif. On s'est uni au sein des Vins de Morges pour proposer un produit haut de gamme. Je suis fan de Bourgogne et pour moi le Pinot noir est le plus élégant des rouges. C'est mon choucho! En plus, c'est un cépage qui s'adapte très bien à notre région. Depuis son lancement, le Servagnin a énormément évolué et progressé pour devenir le vin phare de notre appellation. À la vigne comme en



cave, c'est un cépage délicat, mais c'est ce qui en fait sa noblesse!»

► Infos sur www.lestroisterres.ch

Agriculture et énergie

Conseils écolos

Environnement L'agriculture peut aussi contribuer à la réduction des émissions de gaz à effet de serre et à une utilisation plus raisonnée de l'énergie. AgroCleanTech a développé un projet de conseil énergétique pour l'agriculture en partenariat avec les milieux énergétiques, les organisations agricoles des



cantons romands et Suisse énergie. Les agricultrices et agriculteurs ont désormais la possibilité de réaliser un audit énergétique de leur exploitation avec l'aide d'un conseiller.

Journal
de Morges

Le district comme vitrine de vos produits



- 37'000 exemplaires
- Gratuit 1x par mois

Vous avez des questions? Contactez-nous au 021 801 21 38 ou par mail: pub@journaldemorges.ch