

»Comment cultiver la betterave – La culture de la betterave étape par étape«

»Comment cultiver la betterave – culture de la betterave étape par étape «

La betterave est un légume propagé par des graines qui germent 15 jours après la plantation. Cette culture est pratiquée par de nombreux agriculteurs, car toutes les parties de la betterave sont utiles.

En outre, la betterave est très demandée car c'est une culture médicinale, délicieuse, nutritive, rentable, qui nécessite peu de capital et de travail et qui résiste à de nombreuses maladies. La betterave est très bénéfique car elle a un effet oxydant sur l'organisme, guérit le cancer et est facile à cultiver.

En général, les betteraves à maturité ont une hauteur de 8 à 9 cm. En général, la plante de betterave est principalement attaquée par la maladie des tâches foliaires.

Les conditions de culture

La betterave rouge pousse sur presque tous les types de sols, mais les sols limoneux favorisent un meilleur rendement. Les betteraves ne

survivent pas dans un environnement froid et poussent mieux sur des sols limoneux dont le pH est compris entre 6,3 et 7,5. En outre, les plants de betterave en pleine croissance font de l'ombre aux feuilles supérieures de la plante.

Les étapes à suivre

Commencez par semer les graines au début de la pluie à une profondeur de 1,5 à 2 cm, à une distance de 6 à 7 cm entre les plantes et de 35 cm entre les lignes. Arrosez toujours les cultures en permanence pour assurer une croissance correcte et efficace. En outre, il faut éclaircir les plantes lorsqu'elles atteignent une hauteur de 4 cm et appliquer de l'engrais avec de la matière organique autour de la plante pour une bonne croissance de la culture. Contrôlez également les mauvaises herbes en temps opportun afin d'éviter la concurrence entre les plantes. Luttez également contre les ravageurs et les maladies en pratiquant la rotation des cultures.

La récolte

Commencez toujours à récolter les betteraves 9 semaines après la plantation, lorsque les bulbes ont un diamètre de 1 pouce, et conservez-les

correctement pour éviter la contamination et le pourrissement,
qui peuvent réduire
la valeur marchande de la récolte et entraîner des pertes.