

La Betterave Crapaudine se distingue par l'apparence de sa peau noire, crevassée qui rappelle l'aspect d'un radis noir d'hiver. Sa chair rouge, sucrée et ferme est d'excellente qualité gustative.

La Betterave Crapaudine se consomme crue, râpée en vinaigrette ou cuite dans les salades.

La **betterave Crapaudine** est un légume-racine typique des terres de Jarnac-Champagne et des communes limitrophes situées en Haute-Saintonge (Charente-Maritime). Cette betterave rouge à la forme allongée doit son nom à sa peau rugueuse, craquelée et sombre, rappelant celle d'un crapaud.

La betterave, connue depuis l'Antiquité, a été introduite en France au début du XVII^{ème} siècle. L'utilisation alimentaire de la « bette à racine charnue » comme on l'appela d'abord, a été répandue par les Italiens au sein de l'Europe.

Certains botanistes associent la betterave et la bette car elles auraient comme ancêtre commun la bette maritime, présente sur les bords de l'Océan Atlantique et de la Mer Méditerranée. L'évolution respective de ces deux légumes a donné la bette (par développement des feuilles) et la betterave potagère (par tubérisation de la racine).

C'est à la Renaissance que la betterave rouge, famille dont la crapaudine fait partie, est apparue comme un légume d'usage courant en France.

En France, au début du XVII^{ème} siècle, Olivier de Serres s'enthousiasmait en vantant cette « racine fort rouge (...) dont le jus qu'elle rend en cuisine semblable à un sirop de sucre, est très beau à voir pour sa vermeille couleur ».

Après avoir été longtemps oublié (notamment en raison de son aspect), cette variété de betterave potagère aux qualités gustatives et visuelles uniques a su revenir au goût du jour.

Réunis au sein du Syndicat Saveurs de Champagne depuis 2003, des producteurs se sont engagés dans une démarche de qualité mis en place par l'IRQUA Poitou-Charentes : le « Signé Poitou-Charentes ». Ce signe de qualité régional est obtenu lorsque les producteurs respectent le cahier des charges définissant les conditions de production et de transformation (cuisson) de la betterave Crapaudine dont voici les points essentiels :

- une variété unique : la Crapaudine
- une production dans les terres argilo-calcaires de Jarnac-Champagne et quelques communes limitrophes
- un produit pouvant être vendu cru ou cuit
- démariage (éclaircissage) manuel
- la betterave doit être d'un rouge soutenu, uniforme et brillant à la coupe
- raisonnement des pratiques culturelles
- traçabilité du produit du champ à la vente
- tri des racines avant cuisson
- 2 types de cuissons autorisées : vapeur et four. Des critères qualitatifs visuels valident la fin de la cuisson.

La Betterave Crapaudine « Signé Poitou-Charentes » est cultivée exclusivement dans les terres de Jarnac-Champagne et quelques communes limitrophes : Echebrune, Lonzac, St Martial sur le Né, Germiniac, Sainte Lheurine, Neuillac, Moings.

Les sols Sol argilo-calcaires de cette région, la Haute-Saintonge, donnent à la Crapaudine toutes ses caractéristiques physiques et gustatives. Un taux de calcaire élevé associé à une argile spécifique confèrent à cette betterave sa coloration intense et son goût doux et sucré.

Le semis se fait de mi-mars à mi-juin dans un terrain adapté ayant été préparé (labour, émiettage...).

Chaque graine de betterave donnant naissance à plusieurs plantules, il est nécessaire de procéder à un démariage (de manière à obtenir une seule racine de taille plus importante). Cette opération consiste à sélectionner, sur un même plant, la plus belle plantule et à éliminer les autres. Elle s'effectue entièrement à la main.

La récolte, de septembre à décembre avant les premières gelées, se déroule en deux étapes. La première va consister à supprimer la partie feuillue de la plante à l'aide d'une effeuilleuse. Cette machine est équipée de lanières en caoutchouc, permettant ainsi ne pas blesser la racine et plus particulièrement de préserver le collet, indispensable à une bonne conservation et à une bonne présentation. La seconde étape consiste à extirper les racines de terre, les charger et les nettoyer. Cette phase de la récolte est réalisée à l'aide d'une

arracheuse, machine adaptée localement pour la récolte des betteraves Crapaudine et pour le type de sol rencontré dans la région (terre collante).

Après la récolte, une partie des betteraves est vendue directement au fur et à mesure des commandes. En décembre (au plus tard avant les premières gelées), toutes les betteraves sont ramassées et stockées. Elles seront ensuite vendues cuites ou crues au gré de la demande. Les betteraves cuites (à la vapeur ou au four) respectent les normes fixées par le cahier des charges.

Aujourd'hui, la production annuelle de Betteraves Crapaudine « Signé Poitou-Charentes » par les cinq producteurs engagés dans la démarche s'élève à plus de 1500 tonnes.

La betterave Crapaudine se consomme aussi bien crue que cuite. L'une des particularités de la Crapaudine « Signé Poitou-Charentes » est certainement sa saveur qui est très douce et très sucrée ainsi que sa coloration rouge intense. C'est un légume ayant un grand pouvoir antioxydant et se conservant très bien. Il est également riche en vitamines B et C ainsi qu'en minéraux et oligo-éléments.