



# Les pommes de terre

Le choix des variétés - La plantation - Les soins et traitements



 **Point Vert**

 **Magasin Vert**

La nature est notre métier

# Le choix des plants

Il existe de très nombreuses variétés de pommes de terre, toutes certifiées par les services officiels du ministère de l'Agriculture. 95 % de la production française est réalisée avec 30 variétés.

Elles se différencient selon leur forme (longue ou ronde), leur précocité, leur utilisation culinaire, leur rendement.

## Quelle variété?

Moyen 🍷  
Bon 🍷🍷  
Très bon 🍷🍷🍷  
Excellent 🍷🍷🍷🍷

| VARIÉTÉ                                  | DURÉE DE CULTURE   | RENDEMENT | UTILISATION  | CONSERVATION |
|--|--------------------|-----------|--|--------------|
| <b>POMMES DE TERRE PRIMEUR (HÂTIVES)</b> |                    |           |  |              |
| Eersteling                               | 70/80 jours        | 🍷         | Potage - Gratin - Rissolées - Sautées                            | 2 mois       |
| <b>POMMES DE TERRE DE RENDEMENT</b>      |                    |           |  |              |
| Appolo                                   | 80/90 jours        | 🍷🍷        | Gratin - Rissolées - Robe des champs - Sautées - Vapeur          | 3 mois       |
| Béa                                      | 90/120 jours       | 🍷🍷        | Gratin - Rissolées - Robe des champs - Vapeur                    | 4 mois       |
| Bintje                                   | 90/120 jours       | 🍷🍷🍷       | Frites - Gratin - Potage - Purée - Rissolées - Robe des champs   | 9 mois       |
| Claustar                                 | 90/120 jours       | 🍷🍷🍷🍷      | Frites - Purée - Rissolées                                       | 6 mois       |
| Délice                                   | 80/90 jours        | 🍷🍷🍷       | Frites - Vapeur  | 6 mois       |
| Emeraude                                 | 90/120 jours       | 🍷🍷🍷       | Purée - Vapeur   | 5 mois       |
| Kerpondy                                 | 130/150 jours      | 🍷🍷🍷🍷      | Frites - Rissolées - Robe des champs - Vapeur                    | 6 mois       |
| Manon                                    | 90/120 jours       | 🍷🍷🍷       | Frites - Salade - Sautées  | 6 mois       |
| Marine                                   | 80/90 jours        | 🍷🍷🍷       | Frites - Purée   | 5 mois       |
| Mistral                                  | 80/110 jours       | 🍷🍷🍷🍷      | Frites - Potage - Purée - Rissolées - Vapeur                     | 4 mois       |
| Monalisa                                 | 90/120 jours       | 🍷🍷🍷       | Ragoût - Rissolées - Salade - Sautées                            | 5 mois       |
| Ostara                                   | 80/110 jours       | 🍷🍷🍷       | Frites - Gratin - Potage - Purée                                 | 5 mois       |
| Résy                                     | 80/110 jours       | 🍷🍷🍷       | Frites - Gratin - Potage - Purée - Robe des champs               | 3 mois       |
| Samba                                    | 90/120 jours       | 🍷🍷🍷       | Frites - Purée - Rissolées - Vapeur                              | 7 mois       |
| Sirtema                                  | 75/100 jours       | 🍷🍷        | Frites - Purée - Rissolées - Salade                              | 2 mois       |
| Spunta                                   | 90/120 jours       | 🍷🍷🍷🍷      | Frites - Potage - Purée - Sautées - Vapeur                       | 4 mois       |
| Starlette                                | 80/90 jours        | 🍷🍷🍷🍷      | Frites - Rissolées - Vapeur                                      | 5 mois       |
| <b>POMMES DE TERRE SAVEUR</b>            |                    |           |  |              |
| Amandine                                 | 80/90 jours        | 🍷🍷        | Salade - Sautées - Vapeur  | 6 mois       |
| Belle de Fontenay                        | 70/80 jours        | 🍷         | Ragoût - Rissolées - Robe des champs - Sautées - Salade - Vapeur | 1 mois       |
| BF 15                                    | 90/120 jours       | 🍷🍷        | Ragoût - Robe des champs - Salade - Vapeur                       | 3 mois       |
| Charlotte                                | 90/120 jours       | 🍷🍷🍷       | Rissolées - Salade - Sautées - Vapeur                            | 6 mois       |
| Pompadour                                | 120/150 jours      | 🍷🍷        | Ragoût - Rissolées - Robe des champs - Salade - Sautées - Vapeur | 6 mois       |
| Ratte                                    | 100/150 jours      | 🍷         | Ragoût - Rissolées - Robe des champs - Salade - Vapeur           | 4 mois       |
| Stella                                   | 100/130 jours      | 🍷🍷        | Ragoût - Rissolées - Robe des champs - Salade - Sautées - Vapeur | 4 mois       |
| <b>POMMES DE TERRE PEAU ROUGE</b>        |                    |           |  |              |
| Chérie                                   | 80/115 jours       | 🍷🍷🍷       | Rissolées - Salade - Sautées - Vapeur                            | 5 mois       |
| Désirée                                  | 110/140 jours      | 🍷🍷🍷       | Frites - Purée - Rissolées                                       | 8 mois       |
| Rosa                                     | 130/150 jours et + | 🍷🍷        | Ragoût - Rissolées - Salade - Sautées - Vapeur                   | 8 mois       |
| Rosabelle                                | 80/90 jours        | 🍷🍷        | Frites - Purée   | 2 mois       |
| Roseval                                  | 120/150 jours      | 🍷🍷🍷       | Robe des champs - Salade - Sautées - Vapeur                      | 6 mois       |

## Quel calibre?

La nouvelle réglementation européenne ne fait plus obligation de présenter des tubercules d'un calibre minimum, si bien que la dimension jusqu'ici standard (28/35) est nettement concurrencée par le petit calibre 25/32.

Les plants de petit calibre produisent généralement une faible quantité de gros tubercules. À l'inverse, les plants de gros calibre, produisent abondamment des pommes de petite taille. Notez aussi que le calibre varie aussi très nettement selon les variétés.

# La plantation

## Quelle présentation ?

Tous les plants de pomme de terre proposés dans nos magasins sont certifiés. Produits sous la surveillance du service officiel de contrôle et de certification (GNIS), ils garantissent la bonne pureté variétale et s'avèrent indemnes de maladies. On reconnaît les plants de qualité à la présence de l'étiquette officielle de couleur bleue.

- Les plants certifiés non germés : ce sont les moins chers. Ils sont présentés en sacs ou en cartons (0,5 ; 3 ; 5,10 et 25 kg) contenant entre 10 et 125 plants. Ces plants nécessitent une mise à germer en cave pendant 4 à 5 semaines.
- Les plants certifiés germés sont présentés en clayettes fermées contenant entre 10 et 125 plants. Ils sont "prêts à planter" et garantissent un démarrage rapide, une récolte plus précoce (jusqu'à 15 jours) et un rendement plus élevé.
- Les plants certifiés germés dressés sont présentés en clayettes ouvertes, rangés soigneusement à la main sur une seule couche, le germe orienté vers le haut. C'est le plant de qualité supérieure, dont il n'est pas obligatoire de préciser le poids ou le nombre par clayette.

## Les pommes de terre sont des tubercules de culture facile qui réussissent dans toutes les régions.

- **Sol**: bien ameubli par un labour profond (30 cm), et parfaitement émiétté en surface par un griffage et un ratissage. Un apport d'engrais "Spécial pommes de terre Magasin Vert" riche en potasse est conseillé avant la plantation.
- **Exposition**: bien ensoleillée.
- **Température**: la terre doit se trouver entre 8 et 10 °C minimum pour assurer un bon démarrage de la végétation.
- **Distance et profondeur de plantation**: tracez des sillons espacés de 60 à 75 cm et disposez un tubercule tous les 30 à 40 cm, entre 10 à 15 cm de profondeur. Il est important de ne pas trop serrer les plants de pomme de terre, sinon la récolte s'avère décevante.
- **Mise en place**: les tubercules sont placés verticalement au fond du sillon, les germes étant dirigés vers le haut.



- **Rotation des cultures**: la pomme de terre réussit mieux après un légume feuille (salade, épinard) ou un enrichissement naturel du sol par un engrais vert. Le voisinage des courges, des betteraves et des tomates est déconseillé.

## Le conseil en plus

Assurez une bonne protection des tubercules contre les attaques des vers du sol en saupoudrant le fond du sillon de plantation avec l'insecticide.

## La culture en primeur

Plantez, fin février début mars, des plants germés, choisis parmi les variétés précoces. La parcelle doit être exposée en plein soleil, bien protégée des vents froids du nord et de l'est. Couvrez la culture avec un film de croissance perforé Magasin Vert. Récoltez entre 60 et 90 jours après la plantation (suivant la climatologie et la périodicité de la variété).

## La culture traditionnelle

Plantez dans la seconde quinzaine d'avril (durant la floraison des lilas) des variétés de bonne conservation. Récoltez entre 100 et 130 jours après la plantation, lorsque le feuillage commence à faner.

## La culture à contre saison

Il s'agit de planter à la mi-juillet des variétés précoces qui seront récoltées en novembre. Cette technique se pratique surtout dans les zones littorales et les régions où l'automne est beau et doux. Il faut prévoir des arrosages abondants durant les chaudes journées de l'été.



# L'entretien

## Soins et entretien

- **Griffage:** si la terre est assez lourde (argileuse) ou tend à sécher en surface (calcaire), effectuez un griffage superficiel avec un croc à fumier (4 dents) ou un cultivateur, dans les 15 jours suivant la plantation. Cela favorise la bonne sortie de terre des plantules.
- **Buttage:** dès que les tiges atteignent 20 cm de hauteur, recouvrez-les aux 3/4 d'une butte de terre légère. Utilisez une houe, une binette ou un buttoir. Une seconde intervention peut avoir lieu de 20 à 30 jours plus tard.
- **Paillage:** dans les régions sèches, il est bon, afin de mieux conserver l'humidité du sol après l'arrosage, de couvrir le pied des pommes de terre avec un lit de paille broyée, de mulch d'écorces ou de compost incomplètement décomposé.
- **Arrosage:** dès qu'une période de sécheresse s'installe, le feuillage des pommes de terre a tendance à ramollir et même à flétrir. Apportez de l'eau le soir, en laissant couler doucement l'eau d'un tuyau au pied de chaque plant, sans mouiller le feuillage. Comptez 40 litres d'eau par m<sup>2</sup> chaque semaine.



## Traitements

La plupart des insecticides proposés dans le commerce sont efficaces sur les doryphores, principaux ennemis de la pomme de terre. Il faut traiter dès l'observation de la présence des larves sur les feuilles.

Le mildiou est une maladie cryptogamique qui forme des taches décolorées sur le feuillage, puis des nécroses qui attaquent aussi les tiges et les tubercules. Les traitements préventifs sont obligatoires de façon systématique tous les 8 à 12 jours. Attention, une forte attaque de mildiou peut détruire complètement la culture en 4 jours.

Si une attaque de mildiou intervient moins de 20 jours avant la récolte, coupez le feuillage au ras du sol afin d'éviter la contamination vers les tubercules. Cette pratique peut même être systématisée car on a remarqué qu'elle améliorerait la conservation des tubercules.

Notez aussi qu'il existe des produits mixtes spécial pommes de terre qui associent les meilleurs insecticides et fongicides pour une protection totale facile et efficace.

- **Récolte:** le jaunissement généralisé des feuilles annonce l'imminence de la maturité. Attendez que l'ensemble du feuillage se décolore pour récolter les pommes de terre, mais intervenez avant le dessèchement complet. Utilisez une fourche bêche ou un croc à deux ou trois dents, pour éviter de blesser les tubercules. Les pommes de terre sont placées dans des paniers et laissées à l'abri du soleil. Il est conseillé de frotter chaque tubercule afin de le nettoyer et de le sécher. Le rendement est en moyenne de 1 à 2 kg par plant.

- **Conservation:** entreposez les pommes de terre dans des caissettes peu profondes (maximum 50 cm de haut) en les installant dans une cave ou un cellier sain, frais (mais hors gel) et obscur. Les caissettes doivent être isolées de l'humidité.

*Mettre en pratique tous nos conseils ?  
Obtenir des services supplémentaires ?  
Rien de plus simple...  
Il vous suffit de consulter votre spécialiste.*



La nature est notre métier