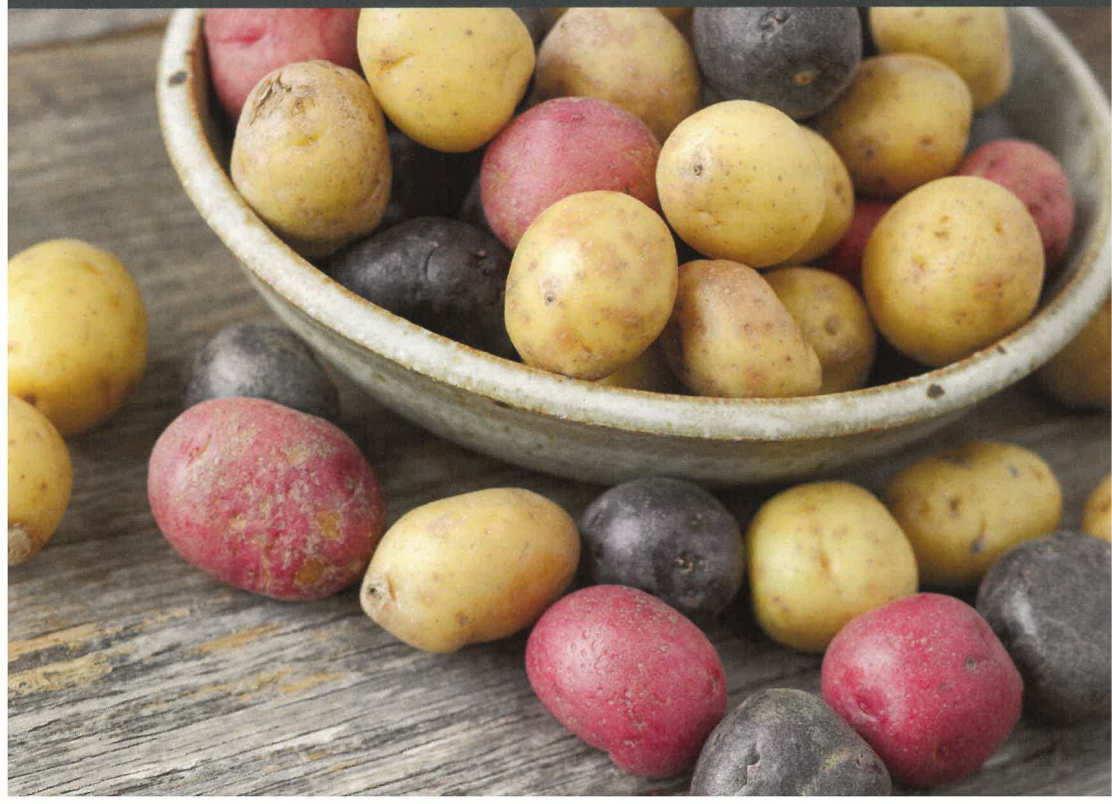




Nos bons conseils pour

DES POMMES DE TERRE EXTRA



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 mais 95 % de la production française est réalisée avec 50 variétés. Elles se différencient selon leur forme (longue ou ronde), leur précocité, leur utilisation culinaire ou encore leur rendement.

VARIÉTÉS PRÉCOCES

VARIÉTÉS	Durée végétation (j)	Résistance mildiou	Rendement	Conservation	Usage culinaire
AGATA	115	**	****	**	Toutes utilisations culinaires
AMANDINE	100	**	***	-	Salade, vapeur, purée
ANAÏS	100	**	*	**	Toutes utilisations culinaires
APOLLO	110	****	****	-	Polyvalente en cuisine
BELLE DE FONTENAY	85	-	*	-	Salade, vapeur, purée
CHÉRIÉ	110	-	****	-	Salade, vapeur, purée
ÉLODIE	115	**	***	**	Toutes utilisations culinaires
EUROPA	110	-	****	**	Polyvalente en cuisine
OSTARA	110	**	****	**	Polyvalente en cuisine
PRIMADY (RIKEA)	70	****	***	****	Polyvalente en cuisine
ROSABELLE	115	**	****	**	Polyvalente en cuisine
SAFRANE	115	-	***	-	Polyvalente en cuisine
SIRTEMA	100	**	*****	-	Polyvalente en cuisine
STARLETTE	90	**	***	**	Polyvalente en cuisine

VARIÉTÉS DEMI-PRÉCOCES

VARIÉTÉS	Durée végétation (j)	Résistance mildiou	Rendement	Conservation	Usage culinaire
ALLIANS	120	**	**	**	Salade, vapeur, mitonnée, risolée
ANNABELLE	110	**	**	**	Salade, vapeur, mitonnée, risolée
B.F 15	90	**	***	**	Salade, vapeur, purée
BINTJE	120	-	****	**	Frite, purée, potage
BONNOTTE	120	***	*	**	Salade, vapeur, mitonnée, risolée
BONNOTTE	120	***	*	**	Salade, vapeur, purée
CHARLÈNE	110	**	****	**	Salade, vapeur, purée
CHARLOTTE	110	**	***	****	Salade, vapeur, purée
CHARMEUSE	100	-	**	**	Frite, four, purée, potage
CLAUSTAR	120	*	**	**	Toutes utilisations culinaires
DAISY	130	*	**	****	Salade, vapeur, purée
DOLREINE	110	**	***	****	Frite, purée, potage
DOLREINE	110	****	****	****	Salade, vapeur, purée
FRIVOL	110	****	****	****	Salade, vapeur, purée
GOURMANDINE	120	**	***	**	Salade, vapeur, mitonnée, risolée
GWENNIE	125	**	****	**	Polyvalente en cuisine
MANDOLA	110	**	****	**	Polyvalente en cuisine
MONALISA	110	**	****	**	Salade, vapeur, mitonnée, risolée
RATTE	130	**	**	**	Frite, purée, potage
RATTE	130	**	****	**	Frite, four, purée, potage
SAMBA	120	*	***	**	Frite, four, purée, potage
SOLEIA	120	-	****	-	Polyvalente en cuisine
SPUNTA	120	-	**	***	Salade, vapeur, mitonnée, risolée
VITELOTTE	130	-	**	**	Salade, vapeur, mitonnée, risolée

VARIÉTÉS DEMI-TARDIVES

VARIÉTÉS	Durée végétation (j)	Résistance mildiou	Rendement	Conservation	Usage culinaire
BLUE BELLE	145	**	**	**	Frite, four, purée, potage
FRANCELINE	140	**	**	**	Salade, vapeur, mitonnée, risolée
PROSPÈRE	140	*	***	**	Frite, four, purée, potage
SARPO MIRA	145	***	***	**	Frite, four, purée, potage

VARIÉTÉS TARDIVES

VARIÉTÉS	Durée végétation (j)	Résistance mildiou	Rendement	Conservation	Usage culinaire
DELIKATES	160	**	**	**	Salade, vapeur, mitonnée, risolée
DELIKATES	160	**	**	**	Salade, vapeur, purée
DÉSIRÉE	150	****	***	****	Frite, purée, potage
NICOLA	120	**	****	****	Salade, vapeur, purée
NICOLA	120	**	**	**	Salade, vapeur, purée
POMPADOUR	150	**	***	****	Salade, vapeur, purée
ROSA	150	**	**	**	Salade, vapeur, purée
ROSEVAL	150	**	***	**	Salade, vapeur, purée
ROSEVAL	150	**	**	**	Salade, vapeur, purée
UPTODATE	150	**	****	****	Polyvalente en cuisine

La plantation

Quel calibre ?

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 terre de petite taille. Notez aussi que le calibre varie très nettement selon les variétés.

Quelle présentation ?

Tous les plants de pommes 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 de 1,5, 3, 5, 10 ou 25 kg. 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 en profondeur (30 cm) et parfaitement émietté en surface par un griffage et un ratissage. Un apport d'engrais spécial pommes de terre 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.

• **Rotation des cultures** : la pomme de terre se développe 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.



• **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 pommes 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.

La culture en primeur

Fin février-début mars, plantez 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. Pensez à couvrir la culture avec un film de croissance perforé Teracile. Vous pourrez alors récolter vos légumes 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 contre-saison 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:** A partir de juin, lorsque les tubercules se forment, et en cas de période sèche uniquement, il faut les arroser au niveau de la terre mais surtout pas le feuillage pour éviter le développement de maladies.

Traitements naturels



AMM n° 2190088

Les doryphores sont les principaux ennemis de la pomme de terre. Nous vous conseillons de privilégier un produit de biocontrôle dédié. 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. Traitez vos récoltes en utilisant un produit adapté.

Attention, une forte attaque de mildiou peut détruire complètement la culture en 4 jours.

Parce que c'est dans la nature que notre métier puise ses racines, nos enseignes s'engagent à vous guider dans votre volonté de protéger l'environnement. Dans nos publications et nos points de vente, ce signe vous permet de repérer facilement les informations et gestes pour un jardinage plus responsable.

Mettre en pratique tous nos conseils? Obtenir des services supplémentaires? Rien de plus simple... il vous suffit de consulter votre spécialiste ou notre site internet

magasin-point-vert.fr

Point
Vert

Magasin
Vert

La nature est notre métier



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.

Nous vous conseillons de planter à l'autre bout du potager un pied d'aubergine, qui attirera tous les doryphores des environs et laissera ainsi tranquilles vos plants de pommes de terre. Vous pouvez également planter ces derniers à proximité des haricots: ceux-ci protégeront les pommes de terre des doryphores pendant que les pommes de terre les protégeront des cochenilles mexicaines; une association à retenir! Evitez également de planter des pommes de terre à proximité de tomates ou de pommiers, elles seraient plus sensibles à de nombreuses maladies.

• **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. Un antigerme à base d'huile essentielle de menthe permet de limiter la germination de vos pommes de terre.



AMM n° 2180858

