

# fiche jardinage N°4

## La culture de la pomme de terre

**Famille :** Solanacées. On mange ses tubercules (tiges souterraines renflées) arrivés à maturité, après cuisson. C'est une culture idéale pour nettoyer le terrain après un défrichage. Sa culture demande de la place. Elle est très sensible aux maladies.

**Plantation :** Levée : de 16 à 35 jours / Compost : plus de 30 kg / 10m<sup>2</sup> de compost demi-mûr ou mûr / Durée de culture : 70 à 150 jours.

L'achat de plants non germés est moins coûteux mais il nécessite, un ou deux mois avant la date prévue pour la plantation, un entreposage sur des clayettes dans un local bien éclairé, non chauffé.

Compte tenu des exigences de la pomme de terre, les meilleures dates de plantation se situent début avril dans la plupart des régions. On peut planter beaucoup plus tôt, à condition d'abriter la culture sous un voile de forçage ou un tunnel. A l'inverse, retarder la plantation ne devient pénalisant qu'à partir de mi-mai.

Déposer chaque plant, germes dirigés vers le haut, dans un trou (fig.2) réalisé à l'aide d'un plantoir à bulbes ou dans un sillon fait à la houe. Ne pas tasser la terre qui recouvre les plants. Si la gelée menace, butter légèrement par-dessus les pousses.

**Entretien :** Butler à la houe un peu moins d'un mois après la levée (fig.4). Pour avoir des pommes de terre qui se conservent bien, les laisser trois semaines en terre, après avoir coupé les fanes.

**Récolte :** Elle peut avoir lieu 70 à 90 jours après la plantation pour les variétés les plus hâtives, jusqu'à 120 jours après pour les demi-hâtives et davantage (jusqu'à 150 jours) pour les tardives. Les tubercules doivent se détacher facilement du pied. Il est toujours possible de récolter quelques pieds un peu plus tôt (pommes de terre « nouvelles »).

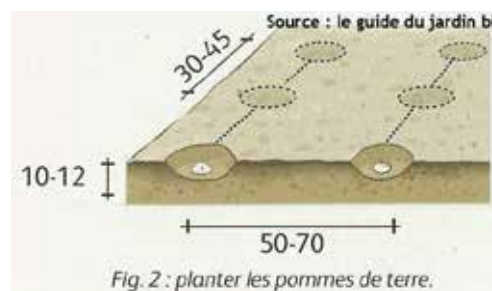


Fig. 2 : planter les pommes de terre.



Fig. 4 : butter les pommes de terre à la houe.

L'arrachage doit avoir lieu par temps sec. Laisser les pommes de terre ressuyer pendant quelques heures au soleil avant de les entreposer. Il faut attendre 4 ans avant de replanter des pommes de terre au même endroit.

**Conservation :** Un entreposage pendant 2 semaines à 15-18°C, à l'abri de la lumière pour éviter le verdissement, facilite la cicatrisation des blessures, garantit une bonne conservation ultérieure au frais. Stocker les pommes de terre dans un endroit sain (cave aérée, remise), obscur pour éviter le verdissement, frais (4 à 8°C) mais hors gel.

**Variétés :** Le choix de la variété est très important. Il détermine :

- La durée de la culture (précocité), entre la plantation et la récolte.
- Le rendement (de 250g à plus de 1kg par pied).
- La durée de conservation (de 2 mois à 8 mois et plus après la récolte, en cave fraîche).
- La résistance au mildiou, maladie majeure des pommes de terre.
- L'utilisation culinaire. On distingue les variétés dites « à chair ferme » qui se tiennent bien à la cuisson et les pommes de terre de consommation, elles-mêmes divisées en « chair tendre » et « farineuse ».

**Associations :**

- Favorables : potiron, ricin, radis, fèves, pois / ▪ Défavorables : tomate, aubergine.



### Pomme de terre

La pomme de terre est sensible à de très nombreuses maladies. On observe également des défauts des tubercules, qui correspondent à des accidents de végétation (ou troubles physiologiques) causés par une fumure inappropriée, certaines caractéristiques du sol ou des facteurs climatiques.

#### En cours de végétation

Symptômes	Causes
Manques ou retards à la levée	Rhizoctone noir
Mycélium (s) blanc à la base des tiges, dessèchement progressif	
Noircissement et pourriture des tiges (odeur), enroulement des feuilles	Jambe noire (pourriture molle)
Taches d'aspect huileux devenant noirâtres sur les feuilles (feutrage sur la face inférieure) et les tiges	Mildiou
Bruissement des bouquets terminaux, qui se recroquevillent	
Présence de pucerons, ponctuations claires, enroulement des feuilles	Pucerons (divers)
Feuilles enroulées, plante naine, mosaïque (s) (minuscules taches jaunes ou blanches), frisée (aspect frisé), aspect rugueux, marbrures, etc.	Virus (mosaïque, enroulement...)
Feuilles mangées, parfois entièrement, et présence d'insectes rayés noir et blanc (10 mm) et de larves orangées (15 mm)	Doryphore

Source : Pucerons, mildiou, limaces..., Terre vivante

#### En cours de végétation (suite)

Symptômes	Causes
Feuilles mangées, traces de mucus (s)	Limaces
En fin de cycle : jaunissement puis dessèchement du feuillage, apparition de taches brunes et de nécroses (s) entre les nervures des feuilles	Senescence

#### Sur tubercules

Symptômes	Causes
Cavité brunâtre au centre du tubercule, spécialement sur gros tubercules	Coeur creux
Cavités ouvertes	Limaces
Galeries étroites	Taupins
Galeries tapissées de fils soyeux, renfermant des excréments et des larves blanc rosé à tête noire	Teigne de la pomme de terre
Tubercules rongés, traces de dents	Campagnols
Taches gris-brun déprimées à la surface des tubercules, dégénérant en pourriture brune et nauséabonde au cours du stockage	Mildiou
Pourriture presque liquide	Pourriture molle (Jambe noire)
Filaments violets sur l'épiderme au moment de la récolte	Rhizoctone violet
Crevasse	Humidité en fin de végétation
Apparition de petits tubercules en chapelets lors du stockage, mais aussi en fin de végétation	Repousse
Au moment de la récolte, lors de l'exposition au soleil, apparition d'une coloration marron dégénérant en une pourriture sèche et noirâtre de la chair les semaines suivantes	Coup de soleil
Taches circulaires gris cendré dans la chair, juste sous la peau	Noircissement interne
Taches brunes dans la chair	Taches de rouille
Petits amas bruns ou noirs	Rhizoctone noir
Pustules liégeuses	Gale commune

## Principales variétés de pommes de terre cultivées dans les jardins

Variétés	Précocité	Grossueur	Groupe culinaire	Conservation	Résistance au mildiou (feuillage)	Résistance au mildiou (tubercule)	Résistance à la gale commune	Sensibilité à l'égermogé	Indice de rendement
Amandine 23	8-9	5	A	3	4	4	6	4	89
Anzûs	9	8	B	4	3	-	3	4	102
Apollia 13	8	7	B	3	7	7	6	3	91
Béa 16	7-8	8	B	5	3	2	6	2	85
Belle de Fontenay 6	9	4	A	2	3	1	6	3	70
BF 15 8	7	4	A	3	4	1	6	7	88
Bintje 2	7	6	B	5	3	3	3	5	100
Charlotte 1	7	5	A	5	6	6	5	5	90
Claustar 21	7	8	B	7	4	5	3	8	111
Désirée 9	4-5	7	B-C	7	5	7	3	7	104
Eden	5	6	B	7	7	5	3	3	118
Eersteling 24	9	4	B	2	2	2	4	4	73
Jaerla 25	8	8	B	3	6	8	6	3	98
José 28	7-8	7	B	5	3	7	5	3	101
Kennebec 30	4-5	8	B-C	5	7	7	6	-	Sup. à 110
Kerpondy 20	3	6	B	7	5	8	8	4	100
Linzer Delikatess 26	8-9	5	A	5	3	-	5	5	85
Manon 29	7-8	5	B	6	4	5	4	5	96
Mistral 19	7-8	7	B	4	3	8	4	5	109
Monalisa 7	7-8	7	A-B	5	6	5	4	1-2	102
Naturella	4-5	8	B-C	7	7	-	4	6	98
Nicola 18	5-6	4	A	6	4	6	7	6	96
Ostara 14	8	8	B	5	3	7	7	5	96
Pompadour 17	4	5	A	6	4	4	4	5	85
Primura	8	8	B	4	3	4	3	3	96
Ratta 11	6	3	A	5	3	2	7	4	65
Rézy 15	8	8	B	6	7	7	5	6	94
Rosabelle 4	7	6	B	5	3	7	3	5	80
Roseval 10	4	5	A	6	4	2	6	6	96
Samba 12	6	6	A-B	5	5	8	5	3	108
Sirtema 3	8-9	7	B	3	3	5	7	6	89
Spartan	5	5-6	B-C	5	8	8	6	8	108
Spunta 5	7	9	B	4	5	5	4	4	111
Stella 22	6	4	A	5	3	1	3	3	89
Urgenta 27	6	7	B	3	5	5	3	3	94

D'après le Catalogue français des variétés 2001, FNPPPT

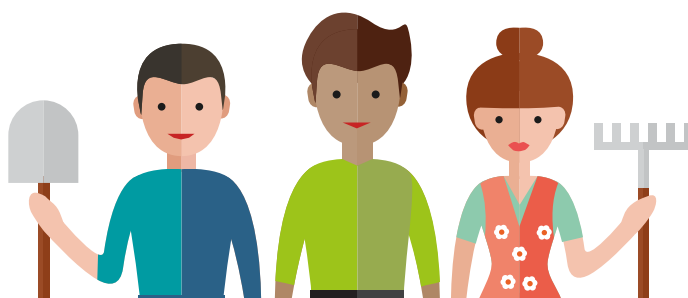
\* Le chiffre indiqué après le nom de la variété indique le classement sur le marché français des plants achetés par les jardiniers. Ces variétés représentent plus de 90 % des ventes.

Source : le guide du jardin bio

### LÉGENDE DU TABLEAU

Précocité :	1 à 4 : tardives à demi-tardives (récolte 120-150 jours après la plantation) 5 à 7 : de précocité moyenne à demi-précoces (récolte 90-120 jours après la plantation) 8 et 9 : précoces à très précoces (récolte 70-90 jours après la plantation)
Grossueur :	Proportion de gros tubercules très faible (1) à très forte (9).
Groupe culinaire :	A : variétés à chair ferme B : variétés dites à chair tendre C : variétés farineuses
Conservation :	1 et 2 : 60-90 jours après la récolte 3 et 4 : 90-120 jours 5 et 6 : 120-180 jours 7 et 8 : 180-240 jours 9 : plus de 240 jours
Résistances au mildiou et à la gale commune :	Très faible (1) à très forte (9)
Sensibilité à l'égermogé :	Très faible (1) à très forte (9). Chez les variétés sensibles à l'égermogé, des égermogés successifs en cours de conservation rendent difficile, voire impossible, l'apparition de nouveaux germes. C'est à prendre en considération si l'on veut replanter des pommes de terre de sa propre récolte.
Indice de rendement :	Par rapport à 'Bintje', variété de référence (indice 100) : Moins de 100 : rendement inférieur à 'Bintje' Plus de 100 : rendement supérieur à 'Bintje'

Avec la participation de  
Laurence Bazeau de



Ville de  
Bouguenais