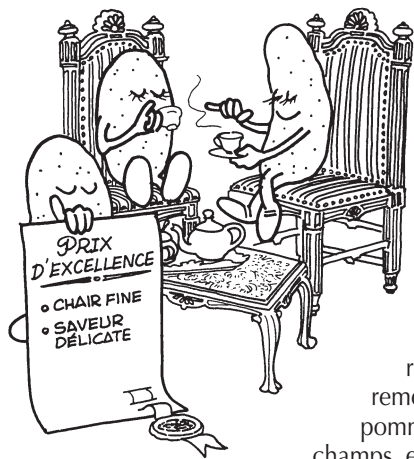


# LES POMMES DE TERRE AU JARDIN : UN GRAND CHOIX DE VARIÉTÉS

Plus de 100 variétés de pomme de terre sont proposées sur le marché amateur. Ces variétés se distinguent par leur précocité, leur saveur, leur rendement, la forme des tubercules, la couleur de la peau, leur aptitude à la conservation et aux utilisations culinaires. Devant cette diversité, comment retenir celles que vous allez cultiver dans votre jardin ?

Voici quelques critères simples pour que « choisir » rime avec « plaisir ».

## ❑ DES VARIÉTÉS A CHAIR FERME POUR LES JARDINIERS GOURMETS



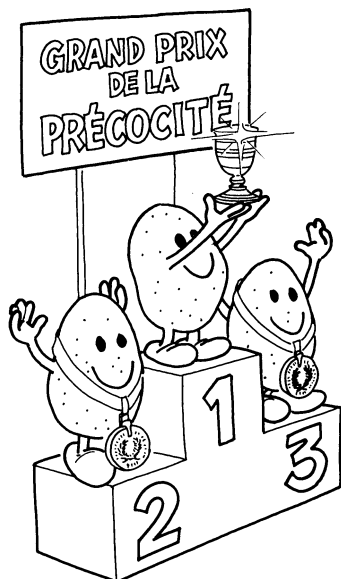
Les variétés de pomme de terre présentent des aptitudes culinaires différentes. Si vous êtes un jardinier gourmet, recherchez celles à chair ferme. Elles ont en effet une chair fine, un **goût bien différencié** et une **bonne tenue à la cuisson**. Comme elles ne s'écrasent pas à la vapeur ou risolées, elles sont particulièrement indiquées pour les pommes de terre en robe des champs, en salade ou sautées.

## ❑ DES VARIÉTÉS PRÉCOCES POUR LES JARDINIERS IMPATIENTS

Comme tous les jardiniers, vous serez certainement impatient de récolter le plus tôt possible vos pommes de terre pour les savourer en famille. Dans ce cas, vous tiendrez compte de la précocité des variétés qui correspond à la durée de végétation nécessaire pour atteindre la maturité de récolte.

Les variétés **très précoces** ou **précoces** ont un cycle court. Elles poussent entre 70 et 110 jours, suivant les conditions climatiques, ce qui permet de les récolter très tôt, dès fin mai-début juin. Vous devrez les **consommer rapidement après la récolte** car elles se conservent moins bien que des variétés plus tardives. Cependant, vous pouvez échelonner vos récoltes de juin à fin juillet : vous récolterez des tubercules de plus en plus gros.

La précocité des variétés ne doit pas être confondue avec la notion de **potatoes de terre dites « primeurs »**. Ces dernières sont également récoltées tôt en saison, mais avant leur arrivée à maturité. De ce fait, les tubercules sont plus petits, fermes avec une peau très fine. Celle-ci se détache d'ailleurs très facilement par simple grattage, dans un torchon contenant du gros sel par exemple.

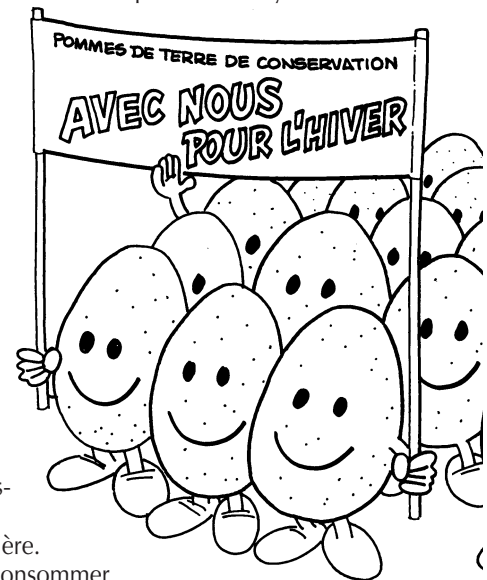


Les pommes de terre « primeurs » seront fondantes et délicieuses en robe des champs ou lorsque vous les ferez dorer dans une poêle. Par contre, elles ne se conservent pas. Généralement, ce sont les variétés précoces qui réussissent le mieux en culture « primeurs ».

## ❑ DES VARIÉTÉS POUR CONSOMMER TOUT L'HIVER

Si vous souhaitez stocker vos récoltes pour les consommer en hiver, choisissez des variétés productives ayant une bonne aptitude à la conservation. Il s'agit souvent de variétés demi-précoces à tardives qui nécessitent 110 à 150 jours de végétation.

Les pommes de terre en vue de la conservation sont **récoltées de septembre à octobre, à pleine maturité**, lorsque toutes les feuilles sont fanées. Vous les conserverez facilement, après avoir retiré les tubercules blessés, dans un local aéré, sec et à l'abri de la lumière. Vous pourrez ainsi les consommer pendant l'hiver, en frites, en purée ou dans les ragoûts.



## ❑ DES VARIÉTÉS DE TOUTES LES FORMES ET DE TOUTES LES COULEURS !

Si vous préparez vos pommes de terre à la vapeur avec leur peau, l'aspect visuel des tubercules prend toute son importance. En effet, la forme des tubercules est variable suivant les variétés : de ronde à plus ou moins allongée, claviforme (c'est-à-dire se rétrécissant à l'une des extrémités) ou réniforme (arquée et pointue aux extrémités).

De même, la couleur de la peau, généralement jaune, peut être également rouge ou rosée. D'ailleurs, ces variétés à « peau rouge » occupent une bonne place dans les jardins.

Que ce soit pour la forme des tubercules ou la couleur de la peau, il s'agit avant tout d'une affaire de goût personnel.

**En choisissant plusieurs variétés, vous pourrez étaler vos récoltes et varier les plaisirs de la table pour le plus grand régal de votre famille.**

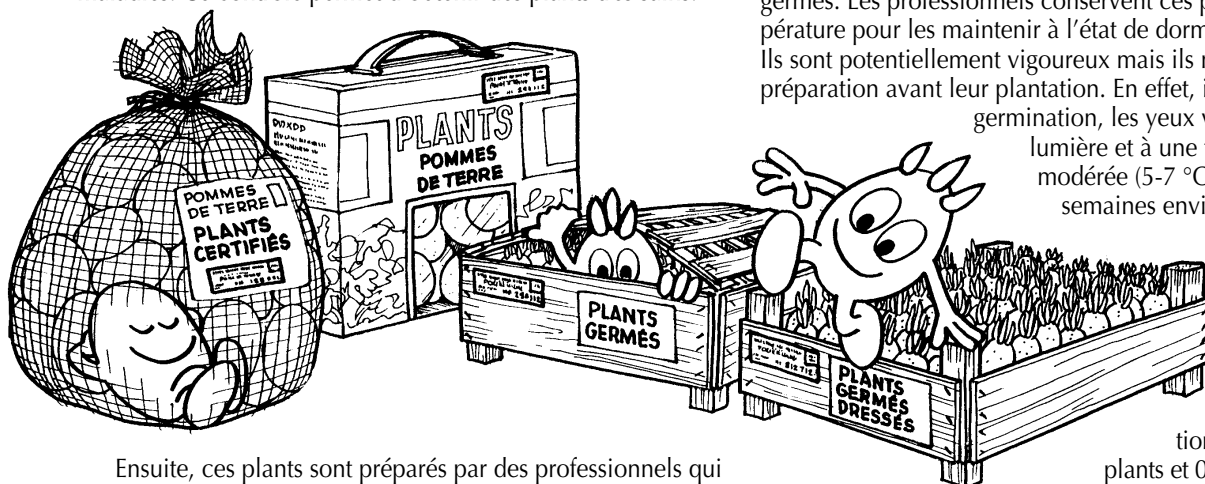
# NON GERMÉS, GERMÉS OU GERMÉS-DRESSÉS

## LES PLANTS DE POMME DE TERRE SONT PLEINS DE PROMESSES

Il existe une grande diversité de variétés de pomme de terre, mais aussi de types de plants. Qu'ils soient non germés, germés ou germés-dressés, tous les plants proposés aux jardiniers sont certifiés. Découvrons leurs caractéristiques et sachez les reconnaître au moment de l'achat.

### ❑ DES PLANTS PLEINS DE PROMESSES, PRÉPARÉS PAR DES PROFESSIONNELS

Les plants de pomme de terre ont tout d'abord été produits suivant des règles très précises, avec un contrôle rigoureux des maladies. Ce contrôle permet d'obtenir des plants très sains.



Ensuite, ces plants sont préparés par des professionnels qui disposent de locaux spécifiques, frigorifiques et germoirs, totalement désinfectés. Dans ces locaux, ils maîtrisent la température, l'humidité, l'aération et l'éclairage afin d'obtenir des plants à un degré d'incubation très précis. Tout ce travail est contrôlé par le Service Officiel de Contrôle et de Certification (S.O.C.).

### ❑ LES PLANTS GERMÉS : des atouts pour bien démarrer

Les plants germés ou germés-dressés sont prêts à l'emploi. Ils ne nécessitent aucune préparation et peuvent être achetés au dernier moment juste avant la plantation.

Ils présentent des germes courts, trapus, solides et bien colorés. De ce fait, ils sont pleins de vigueur au départ, permettant ainsi un démarrage rapide de la culture avec une **très bonne levée**, homogène et régulière. C'est un avantage décisif dans les régions froides ou lorsque le printemps est tardif. Enfin, ils permettent une production **plus précoce** car ils donnent naissance plus tôt à un grand nombre de tubercules.

Les **plants germés** sont proposés en clayettes fermées de 60, 100 ou 125 tubercules, plus rarement en poids net.

Les **plants germés-dressés** sont vendus en clayettes ouvertes ou fermées, sans impératif ni de poids, ni de nombre. Ces plants sont soigneusement triés puis rangés à la main par les professionnels, sur une seule couche, les germes dressés vers le haut. Ainsi disposés, les tubercules reçoivent tous la même dose d'éclairage, d'où la plus grande régularité de germination. C'est le « nec plus ultra » au niveau de la qualité des plants.

### ❑ LES PLANTS NON GERMÉS : une préparation s'impose avant la plantation

Il existe également des plants certifiés qui sont vendus non germés. Les professionnels conservent ces plants à basse température pour les maintenir à l'état de dormance. Ils sont potentiellement vigoureux mais ils nécessitent une préparation avant leur plantation. En effet, il faut les mettre en germination, les yeux vers le haut à la lumière et à une température modérée (5-7 °C) pendant 4 à 5 semaines environ.

Ces plants sont proposés en sacs ou cartons de 3, 5 et 10 kg. Il existe également des plants en petits conditionnements : 10 et 25 plants et 0,5 kg. C'est idéal pour découvrir les nouvelles variétés.

### ❑ POUR CHOISIR VOS PLANTS, RECHERCHEZ L'ÉTIQUETTE BLEUE

Tous les emballages de plants de pomme de terre comportent **une étiquette officielle du SOC**. Cette étiquette, de couleur bleue, précise le type de plants contenu dans l'emballage : « plants certifiés » pour les plants non germés ou avec la mention « plants germés » ou « germés-dressés » pour les plants germés. Recherchez cette étiquette et vérifiez la mention qu'elle comporte.

C'est le meilleur moyen de choisir vos plants.

Une fois vos plants achetés, ne vous précipitez pas pour la plantation. En effet, il faut que le sol soit bien ressuyé, suffisamment réchauffé en profondeur (plus de 10 °C) et attendre qu'il n'y ait plus de risque de fortes gelées.

Si vous ne pouvez pas planter immédiatement vos plants germés, retirez le couvercle des clayettes et placez-les dans un local frais à moins de 10 °C, à l'abri du gel et bien éclairé, sans soleil direct.

Suivant les dates de plantation et les variétés, les récoltes pourront commencer dès le mois de juin et se prolonger jusqu'en octobre.

