

# CULTIVER LES POMMES DE TERRE AU JARDIN C'EST FACILE !

**Vous avez choisi les variétés que vous allez cultiver et acheté vos plants.  
Pour obtenir une production abondante et de qualité, c'est facile.  
Et quel plaisir, à la récolte, de savourer de délicieuses pommes de terre !  
Ce sera le succès assuré à table, auprès de votre famille et de vos amis.**

## ❑ CHOISISSEZ L'EMPLACEMENT DANS VOTRE JARDIN

La pomme de terre apprécie les sols légers, assez profonds et bien pourvus en éléments nutritifs.

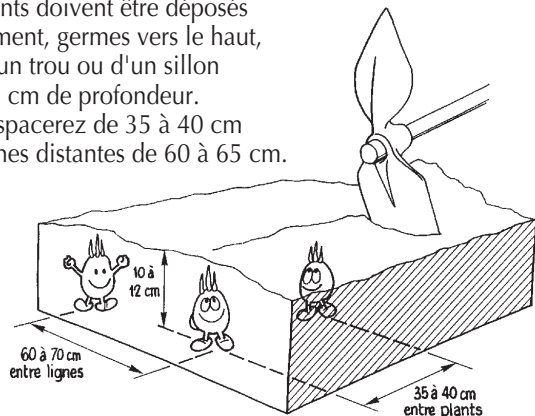
Pour éviter le développement des maladies, ne cultivez pas la pomme de terre 2 années de suite au même endroit, ni après des tomates ou des aubergines.

## ❑ NE PLANTEZ PAS TROP TÔT pour bien démarrer

Pour planter, il faut un sol bien ameubli, sans grosses mottes, et bien ressuyé. La terre doit être suffisamment réchauffée, au moins 8°C, pour permettre une bonne implantation de la culture.

Dès que les conditions sont favorables et lorsque les fortes gelées ne sont plus à craindre, vous pouvez commencer la plantation. Si vous êtes impatient de mettre en terre vos plants pour une récolte en primeur, protégez vos cultures du froid avec un film ou un tunnel plastique.

Les plants doivent être déposés soigneusement, germes vers le haut, au fond d'un trou ou d'un sillon de 10 à 12 cm de profondeur. Vous les espacerez de 35 à 40 cm sur des lignes distantes de 60 à 65 cm.



Ces écartements pourront être légèrement augmentés pour les variétés tardives ou si votre terrain est suffisamment grand. Il faut en moyenne 30 à 40 tubercules pour planter 10m<sup>2</sup>. Recouvrez ensuite les plants de terre en réalisant une petite butte.

## ❑ UNE FERTILISATION RICHE EN POTASSIUM

Il est nécessaire de compléter au moment de la plantation l'engrais de fond (organique ou minéral) que vous avez apporté durant l'hiver. En effet, la pomme de terre a des besoins importants en potassium et, dans une moindre mesure, en azote. Ils sont modérés en acide phosphorique. La culture saura bien valoriser ces éléments fertilisants, à condition de ne pas en mettre en excès.

## ❑ UN BUTTAGE DÈS LA SORTIE DES PREMIÈRES FEUILLES

Dès que les feuilles ont 20 à 30 cm de haut, remontez la terre autour des pieds. Ce buttage favorise la formation des tubercules et évite leur éventuel verdissement, préjudiciable à la qualité de votre récolte.

## ❑ DES ARROSAGES RÉGULIERS

La pomme de terre apprécie l'eau. Pendant les périodes chaudes et sèches, arrosez régulièrement entre les rangs, de préférence le soir ou le matin. La pomme de terre saura valoriser cet apport bénéfique d'eau par une production abondante et de qualité. Ne mouillez pas le feuillage pour éviter le développement des maladies. L'arrosage en fin de végétation n'est pas souhaitable. Il n'améliore pas le rendement et entraîne un retard de maturité.

Il sera parfois souhaitable de traiter la culture contre les parasites, en particulier le mildiou. Ces traitements pourront être évités en utilisant certaines variétés résistantes à cette maladie.

## ❑ LA RÉCOLTE AU BON MOMENT

La récolte pourra commencer dès le mois de juin pour les variétés précoces semées en mars. Les pommes de terre primeurs seront cueillies avant leur maturité. Quel plaisir de récolter ces petits tubercules ronds au goût si délicieux !!! Préparés en robe des champs, rôtis ou sautés, ils feront la joie de toute la famille.

Pour récolter en vue de la conservation, il faut attendre que les plantes soient fanées. Si vous avez planté des variétés tardives, il est préférable de faucher les feuilles 2 semaines avant la récolte. Par temps sec, à l'aide d'une fourche-bêche, soulevez soigneusement chaque pied, détachez les tubercules de la plante et laissez-les sécher quelques heures sur le sol.

La récolte sera ensuite conservée dans un local aéré, sec et à l'abri de la lumière, dans une cave par exemple. Les tubercules blessés seront éliminés pour éviter d'entraver la bonne conservation de la récolte.



Suivant les dates de plantation, les récoltes pourront être réalisées jusqu'en septembre et permettront une consommation pendant tout l'hiver, en frites, en purée ou dans les ragoûts.