

## Culture de la pomme de terre au potager bio

Article publié le 21 avril 2020

En purée, en soupe, en gratin, en frites, à la vapeur... La pomme de terre est cuisinée à toutes les sauces ! De la plantation à la récolte, découvrez comment réussir la culture de la pomme de terre.



### Origine et description

Originaires du Chili et du Pérou, la pomme de terre arrive en Europe via l'Espagne en 1534. Elle ne fut d'abord pas très appréciée en raison du goût amer des variétés de l'époque. **Il fallut attendre le XVIII<sup>e</sup> siècle pour que ses qualités nutritives soient reconnues grâce aux travaux d'Antoine-Augustin Parmentier.** La pomme de terre sauve alors le peuple des disettes. C'est une plante herbacée à port érigé atteignant 1m de haut. Ses tiges sont ponctuées de feuilles alternes aux folioles lancéolés. En été, la plante offre des fleurs en étoile blanc, jaune ou mauve selon la variété. **Les rhizomes souterrains forment des tubercules qui constituent une réserve de nutriments pour la plante.** C'est cette partie que l'on consomme.

Variétés de *Solanum tuberosum*

Il existe de très nombreuses variétés de pomme de terre plus ou moins précoces ou tardives. Chaque variété est recommandée pour **une utilisation spécifique** en cuisine, selon que **la chair soit ferme ou farineuse.**

Variétés semi-précoces

- **'Dolwen de Bretagne'** : sa peau et sa chair sont jaune clair, elle est ferme et fondante. Polyvalente, on la cuisine au four, rissolée, en purée, en frites ou en salade.
- **'Miss Blush'** : elle porte bien son nom cette pomme de terre à la peau jaune fardée de rose. On la cuisine en gratin, purée et **potage.**

Variétés tardives

- **'Fleur bleue'** : cette variété se distingue par sa couleur bleue qui reste telle quelle après cuisson. On la cuisine en gratin, en chips ou en purée.
- **'Rouge des Flandres'** : variété rustique et tardive à la peau jaune-rosée. Sa chair est rose-rouge et farineuse. À ce titre, elle est cuisinée en purée, en frites ou en chips.

Variétés précoces

- **'Rosabelle'** : variété à gros tubercules à la peau rose et à la chair jaune. Polyvalente, on la cuisine aussi bien en frites, que rissolée ou à la vapeur.
- **'Anais'** : variété produisant peu de tubercules mais de grande taille. La chair est tendre et de couleur jaune. Il s'agit également d'une variété polyvalente culinairement parlant.

## Plantation de la pomme de terre

### Où et quand planter ?

La pomme de terre apprécie un sol drainé, profond et riche. Privilégiez une exposition ensoleillée ou partiellement ombragée. **Cette plante potagère frileuse est plantée après les gelées, entre fin mars et début mai pour les variétés précoces.** De fin mars à mi-avril pour les variétés tardives. Pour faire fermer les pommes de terre avant la plantation, opérez en février-mars.

### Comment planter les pommes de terre ?

1. Creusez des trous de 10-15cm de profondeur tous les 40cm.
2. Séparez les lignes de 60cm.
3. Mettez le tubercule au fond, germe vers le haut.
4. Rebouchez, tassez et arrosez.
5. Lorsque les plants atteignent 25cm de haut, buttez-les. Cela évite le verdissement des tubercules et favorise une bonne croissance.

### Associations de culture

De nombreuses plantes compagnes semblent se disputer la compagnie de la pomme de terre. **Ces associations doivent être vérifiées en les testant au jardin.** Plantes amies de la pomme de terre : le kiwi, l'asperge, la camomille allemande, la capucine, le céleri, le chanvre, le chou de Bruxelles, le chou pommé, la ciboulette chinoise et la coriandre **contre le mildiou**, la fève, la féverole, le haricot, la morelle de Balbis et le pois **contre le doryphore**, le radis (moins piquant à proximité de la pomme de terre) et le souci.

### Entretien de la pomme de terre

Entretenez régulièrement votre buttage. **Arrosez régulièrement pour maintenir un sol assez frais, mais sans mouiller le feuillage.** Stoppez les arrosages lorsque le feuillage sèche, afin d'éviter que le tubercule pourrisse. Paillez pour maintenir la fraîcheur et éviter la pousse des adventices.

## Maladies et nuisibles du Solanum tuberosum

Maladies et nuisibles	Symptômes	Prévention et traitements
<b>Mildiou</b>	Taches verdâtres et brunâtres sur les feuilles et les fruits qui finissent par pourrir	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ne pas mouiller le feuillage</li><li>• Décoction de prêle en prévention</li><li>• Bouillie bordelaise</li></ul>
<b>Doryphore</b>	Feuilles grignotées par des larves roses	<ul style="list-style-type: none"><li>• Traitement à base de pyrèthre</li></ul>

### Récolte et conservation

La période de récolte varie en fonction de la variété. Les variétés précoces sont récoltées 2,5 mois après la plantation. Les variétés semi-précoces sont récoltées 3 mois à 3,5 mois après la plantation. Pour les variétés tardives, on compte entre 100 et 130 jours après la plantation. **Les plantations ayant lieu autour d'avril mai, les premières récoltes ont donc lieu à la mi-juin et s'étendent jusqu'à septembre.** En choisissant différentes

variétés et en échelonnant la plantation, vous pouvez donc récolter des pommes de terre durant 5 mois. De plus, les pommes de terre sont des légumes qui se conservent plusieurs mois dans un endroit sec, sombre et froid mais hors gel.

#### Multiplication de la pomme de terre

C'est très simple de multiplier la pomme de terre puisqu'il suffit de replanter le tubercule une fois germé. Pour cela, choisissez-en de petite taille que vous placez dans un endroit lumineux, dont la température oscille autour de 10-15°C. **Lorsque les premiers germes apparaissent, attendez environ 45 jours avant de les planter.**

AUTEUR :  
Audrey Chéritel