

## **Pomme de terre** (*Solanum tuberosum*)

Solanacées vivace par ses tubercules mais cultivée en annuelle

**Présentation :** Cette plante est surtout cultivée pour ses tubercules souterrains qui sont de différentes formes : ronds, ovales, longs, aplatis, mais aussi de couleurs très variées : blanche, jaune, rouge ou encore violette.

Base indispensable de notre nourriture depuis qu'elle est arrivée en France. Très facile à cultiver et de récolte très généreuse, la pomme de terre est un des légumes les plus consommés au monde. Elle fait le bonheur des jardiniers amateurs mais aussi des jardiniers expérimentés. N'hésitez donc pas à varier les variétés !

**Un peu d'histoire :** La pomme de terre était cultivée au Pérou par les Incas.

Au XVI<sup>e</sup> siècle, des moines conquérants l'introduisirent en Espagne Enfin, c'est le baron Parmentier qui reconnut ses grandes qualités nutritives à l'époque de Louis XVI. Avant cela, la pomme de terre était considérée comme une plante fourragère mais elle a permis à beaucoup de personnes de lutter contre la famine qui les guettait.

**Origine :** Cordillère des Andes de la Colombie au Chili

**Noms vernaculaires:** patate, parmentière, patate des jardins, morelle tubéreuse, morelle truffe, truffe, tartoufle, grosse jaune, morelle à fruits noirs, patade, orange à cochon...

**Description :** Plante herbacée pouvant atteindre près d'un mètre de haut. Tiges dressées et anguleuses. Les feuilles alternes sont divisées en nombreux lobes, parfois jusqu'à une douzaine. Les nervures sont vertes, rouges ou violacées.



Les fleurs sont blanches, roses, lilas, bleues ou violettes, étoilées, pétiolées, entières, groupées en bouquets au sommet des tiges ou à l'aisselle des feuilles. Certaines variétés ne fleurissent pas, d'autres fleurissent mais ne donnent pas de semence. Les fruits, plutôt des baies, sont verts ou violines, presque sphériques et contiennent de petites graines en forme de rognon blanc aplati.

La pomme de terre est cultivée pour ses gros et nombreux tubercules souterrains, charnus, jaunes, rose, rouges, violets ou presque noirs et de formes différentes,, sphériques, longs, ovales, aplatis, en rognon...

**Multiplication** : Par tubercules (méthode la plus courante) de fin mars à début mai pour les variétés hâtives et de fin mars au 15 avril pour les variétés tardives, planter un tubercule tous les 40 cm, en rangs espacés de 60 cm. La profondeur de plantation est de 10 cm au maximum (le tubercule doit être placé les germes dirigés vers le haut). Buttez les rangs lorsque la plante est assez forte. Avant la plantation des tubercules exposez les plants à la lumière du jour près de 2 mois afin que les germes s'endurcissent.

Il est possible de faire germer les pommes de terre récoltées afin de les replanter et d'obtenir de nouveaux plants. Préparez la germination en février ou mars pour une plantation à partir d'avril. (Technique qui ne doit pas être renouvelée tous les ans, risque de dégénérescence)

Par bouturage de germes : ce mode de reproduction, convient pour multiplier rapidement une variété destinée à une future reproduction car elles donnent seulement quelques petits tubercules dégénérés. En avril, enlever les germes avec un talon de peau. Praliner ces talons avec du lithothamne et les planter à 5 cm de profondeur sur 25 x 40.

Par semis : méthode utilisée pour créer sa propre variété. En avril, semer 2 à 3 graines à 20 cm en tous sens. Ne conserver qu'un plant par poquet ; chaque petit tubercule sera d'une race ou d'une variété différente. La production sera obtenue la troisième année. Conserver les plantes préférées.

**Sol et exposition** : Culture dans un sol ameubli, léger, frais, profond, riche en humus sous un climat tempéré et une exposition ensoleillée.

**Incidence de la lune** : Semez ou plantez les tubercules de préférence en lune décroissante.

**La germination** : Pour faire germer vos pommes de terre afin de les planter :

Choisissez des tubercules pas encore mures, sains (sans maladie, sans tache, etc.) et de petite taille. Optez pour un endroit lumineux à une température comprise entre 10 et 15°C.

En février-mars, installez vos tubercules dans des cageots en bois **sans les superposer**.

Quand les germes apparaissent, tournez-les vers le haut. Attendez que les germes soient bien charnus et violets pour les planter (1 mois et demi après environ).

**Entretien** : Faire un apport de compost à la plantation. Les binages et les sarclages sont nécessaires avant le buttage (La pomme de terre redoute en effet la concurrence des plantes adventices qui favorisent le développement du mildiou) que l'on effectue quand les plants atteignent 10 à 15 cm de hauteur. Ne pas attendre plus longtemps pour procéder à cette opération. En effet si les plantes sont plus fortes, les stolons peuvent être endommagés et le rendement amoindri.



Le buttage favorise le développement des tiges souterraines, maintient les touffes et protège les tubercules de la lumière du jour, qui les rend verts et impropres à la consommation.

Le premier binage s'effectue quelques jours après la levée. Autrefois lors du dernier binage, les anciens soulevaient légèrement chaque touffe avec la houe, pour aider la plante à s'enraciner.

L'arrosage se fait à la plantation si nécessaire, mais surtout à la floraison. Autrement il n'est recommandé qu'en cas de grande sécheresse ; celui-ci se fait en rigole pour ne pas mouiller les feuilles ; un bon paillage s'avère en général plus efficace.

**Température de la terre :** Lors de la plantation elle doit être de 8 à 10°

**Fertilisation :** Cette solanacée aime bien la potasse (cendre de bois) mais n'apprécie guère les fumures fraîches. Les excès d'engrais azotés sont néfastes ; ils favorisent le mildiou et les attaques des insectes. Lui apporter une fumure correcte (compost) et des fertilisants aux doses normales. Tous les 15 jours environ, surtout après les orages, effectuer des fertilisations foliaires par saupoudrage ou pulvérisation à base de lithothamne.

**Rotation des cultures :** La pomme de terre entre dans la catégorie des plantes potagères exigeantes. Cette plante étant gourmande, un précédent à base de fabacées (trèfle, luzerne, vesce...) est indiqué. Pratiquer une alternance de 3 à 4 ans, voire plus.

**Bons mariages :** La pomme de terre s'entend favorablement avec les fabacées (fève, haricots grimpants et nains, pois rames et nains...), le chou-rave, le cresson des jardins, l'épinard, le maïs, le raifort, et surtout le chou pommé et le chou-fleur.

En revanche, éviter la proximité de la betterave, de la carotte, des courges, de l'oignon, de la tomate et du tournesol.

**Quantité :** 100 tubercules pour 2, 180 tubercules pour 4, 220 tubercules pour 6 personnes..

**Durée de culture :** de 12 à 22 semaines suivant les variétés.

**Variétés :** Il existe un grand nombre de variétés de pommes de terre. On distingue deux principaux critères de choix :

**La chair :** Une chair ferme signifie que les pommes de terre n'éclateront pas à la cuisson. Idéales en salade, à la vapeur ou encore rissolées.

Une chair farineuse signifie que les pommes de terre éclatent facilement dans l'eau de cuisson. À privilégier en purée, soupes, frites et gratins.

**La précocité :** Les pommes de terre précoces ont un cycle court de 70 à 90 jours après la plantation. On les consomme souvent avec la peau car celle-ci est fine, il est inutile de l'éplucher, on se contente de la frotter. Elles se conservent moins bien que les variétés tardives.

Les pommes de terre semi-précoces sont des variétés productives qui se récoltent de 90 à 115 jours après la plantation.

Les pommes de terre semi-tardives à tardives sont de longue conservation et se récoltent 110 à 135 jours après la plantation, quand elles sont à pleine maturité et quand les feuilles sont fanées.

Il existe en Amérique du Sud (Bolivie, Chili, Colombie Equateur et Pérou) de très nombreuses variétés et espèces de pomme de terre. Certaines y sont cultivées à plus de 3000 mètres d'altitude. Il existe une espèce *Solanum polyadenium* qui possède des tiges et feuilles poilues repoussant le doryphore.

### Variétés précoces :

**'Agata'** **Saveur de la chair :** Chair ferme. Idéale au four.  
**Caractéristiques :** Chair et peau jaune à la forme ovale.  
**Qualités :** Productive.

**'Amandine'** **Saveur de la chair :** Chair ferme. Idéale en salade ou à la vapeur.  
**Caractéristiques :** Chair et peau jaune à la forme allongée.  
**Qualités :** Productive.

**'Belle de Fontenay'** **Saveur de la chair :** Chair ferme et très goûteuse.  
Pommes vapeur et salade.

**Caractéristiques :** Chair et peau jaune.  
**Qualités :** Petit rendement. Sujette au mildiou.

**'Manon'** **Saveur de la chair :** Chair farineuse et fine. Pour soupe, purée ou encore frites.

**Caractéristiques** : Chair et peau jaune à la forme ovale.

**Qualités** : Bonne qualité culinaire. Assez résistante au mildiou.

### Variétés semi-précoces

#### 'Bintje'

en purée.

**Saveur de la chair** : Chair farineuse et tendre. Idéale

**Caractéristiques** : Chair et peau jaune.

**Qualités** : Variété traditionnelle à bon rendement.

#### 'Charlotte'

en salade, pomme vapeur ou pommes sautées

**Caractéristiques** : Peau et chair jaune à la forme ovale.

**Qualités** : Bon rendement. Résistante au mildiou.

#### 'Viola'

vapeur ou à l'eau.

**Saveur de la chair** : Chair fine et peu farineuse. À la

**Caractéristiques** : Peau et chair jaune

**Qualités** : Bonne qualité culinaire.

#### 'Bleue d'Artois'

en purée. Parfaite pour des chips originales !

**Caractéristiques** : Peau et chair bleu violacé.

**Qualités** : Bon rendement.

#### 'Monalisa'

polyvalente en cuisine.

**Saveur de la chair** : Chair fondante. Variété

**Caractéristiques** : Peau et chair jaune.

**Qualités** : Bon rendement. Assez peu sensible au mildiou.

## Variétés semi-tardives et tardives

**'Pompadour'** **Saveur de la chair** : Chair ferme et très goûteuse. Idéale à la vapeur, à l'eau, en salade et sautée.

**Caractéristiques** : Peau claire et chair jaune.

**Qualités** : Variété vigoureuse à bon rendement.

**'Roseval'** **Saveur de la chair** : Chair ferme et fine. Parfaite pour salade ou à la vapeur.

**Caractéristiques** : Peau rose.

**Qualités** : Bonne productivité.

**'Vitelotte'** **Saveur de la chair** : Saveur intense. Chair farineuse, idéale en purée ou pour des frites originales !

**Caractéristiques** : Peau et chair violette.

**Qualités** : Forme originale et biscornue. Petit rendement.

**'Ratte'** **Saveur de la chair** : Chair ferme. Idéale en salade.

**Caractéristiques** : Petits tubercules. Peau et chair jaune.

**Qualités** : Petit rendement.

**Buttage** : Il n'est pas toujours aisé de choisir le bon moment pour butter les pommes de terre. Si le temps est trop sec, le sol durci rend le travail difficile. Par une météo humide, ramener de la terre fraîche sur les feuilles risque de favoriser le développement de maladies. Donc, après la prochaine pluie, dès que le terrain sera ressuyé, faire de cette opération une priorité au potager : les buttes devront être formées.

**Rusticité** : nulle

**Astuces** : Choisissez de beaux tubercules, de petites tailles (5 à 6 cm) et dont les yeux (futurs germes) sont situés sur le pourtour. Ceux présentant

un seul œil visible situé à leur extrémité ne donnerait qu'une seule tige et une production réduite.

Pour favoriser l'émission des germes, mettez les plants dans des caisses, yeux vers le haut, et saupoudrez de tourbe ou de sciure humide. Entreposez-les au frais mais sans chauffer (entre 3 et 10°) hors gel, à la lumière mais pas au soleil direct. Les germes doivent être court, trapu, un peu ramifiés et violets. On plante les pommes de terre à la St Joseph sous abri et en pleine terre à la floraison du lilas.

Multipliez vos plants de pomme de terre en les coupant en deux. Laissez sécher la plaie à l'air libre pendant 24 heures. La pomme de terre ainsi cicatrisée reformera de nouveaux germes.

Un pied de ricin planté à proximité des pommes de terre attire les doryphores qui s'empoisonnent en consommant cette plante. Le lin serait aussi efficace contre les doryphores.

Les larves de doryphores hibernent dans le sol. Dès les premières gelées, binez la terre et laissez le froid accomplir son œuvre.

Pour accélérer la maturité des tubercules, fauchez une bonne quinzaine de jours avant la récolte, le feuillage jaunissant. Arrachez ensuite les tubercules si le sol est suffisamment ressuyé.

Planter ses pommes de terre en novembre ?

Une méthode expérimentée dès 1852 ! Installés à 20 cm de profondeur, dans un sol sain et bien ressuyé, protégé en décembre avec une couche de mulch, puis buttés régulièrement, les tubercules sont moins malades et en général plus nombreux qu'avec une plantation en avril.

En juillet, s'il reste de vieilles pommes de terre non consommées, plantez-les et récoltez des pommes de terre nouvelles au mois d'octobre.

**Récolte** : 2 à 3 mois après la plantation pour les variétés hâtives, 4 à 5 mois pour les variétés tardives destinées à la consommation hivernale, 4 à 5 mois après un bouturage de germe ou un semis.

Vous savez qu'il faut attendre de voir le feuillage des plants fâner pour commencer à récolter, pour l'hiver, les pommes de terre. Sur des variétés semi-précoces comme la ratte on peut même défaner c'est-à-dire ôter le feuillage mais seulement lorsque celui-ci a commencé à jaunir. On attend alors deux semaines avant de récolter les tubercules.

On peut commencer à récolter les pommes de terre dès que le



feuillage jaunit, mais elles ne se conserveront pas longtemps. Attendez que le feuillage soit complètement sec pour les pommes de terre à conserver tout l'hiver.

À la récolte, éliminez les tubercules malades et mettez de côté ceux qui ont été endommagés pour les consommer rapidement.

Laissez les pommes de terre sécher quelques heures sur le sol et à l'ombre avant de les rentrer.

**Conservation :** Après la floraison, au fur et à mesure des besoins. Celles destinées à la conservation, se ramassent à maturité, lorsque les tiges sont sèches. Il est conseillé de couper les fanes arrivées à maturité trois semaines avant la récolte.

Arrachez-les avec un croc, et laissez-les ressuyer sur le sol 3 à 4 h au soleil et ramassez-les le soir, lorsque les tubercules sont secs et refroidis avant de les stocker dans un endroit frais et ventilé. (Éliminez ceux qui sont verts, tachés ou blessés.)

Conservez la pomme de terre dans un local sec, frais et dans le noir, et si possible à une température de 4 °C environ.

Enlevez les germes plusieurs fois au cours de l'hiver et supprimez les tubercules endommagés.

En cas d'hiver rigoureux, couvrez les pommes de terre avec de la paille.

**Rendement moyen :** 1 à 1,5 kg par pied

**Conservation :** en cave, en silo, à l'abri de la lumière du jour, au sec et au frais, à l'abri des gelées, entre 2° et 4° en hiver.

Quand vous rangez vos pommes de terre pour l'hiver, saupoudrez-les de chaux éteinte, en répartissant bien dans tout le tas. Ainsi, s'il s'en trouve une qui s'abîme, elle se dessèche au lieu de pourrir et contaminer les autres.

Ajoutez des pommes avec vos tubercules, l'éthylène dégagé par les fruits ralentit la germination.

Dégermez vos pommes de terre afin qu'elles ne se vident pas de leurs réserves et ne se ramollissent.

**Utilisations :** Les tubercules à chair ferme s'accommodent cuites ; à l'étouffée, sautées, en salade, en frites, farcies, en robe des champs, à la crème, en chips, en gratin...Elles accompagnent les poissons, les viandes, d'autres légumes et entrent dans la composition de nombreux plats. Les variétés à chair plus farineuse s'utilisent en purée, potage, en croquette, en hachis parmentier...

**Attention :** il est vivement recommandé de ne pas consommer les tubercules verts ou trop germés car ils contiennent une substance toxique nommée solanine. À faible dose elle ne représente pas de danger mais consommée à l'excès elle entraîne maux de tête, vomissements voire diarrhée et fièvre. Les fleurs, les tiges et les feuilles de la pomme de terre sont aussi toxiques.

### **Maladies, parasites et traitement :**

**L'enroulement** : Les folioles prennent une couleur vert pâle, s'enroulent et deviennent cassantes. Cette maladie est due aux piqûres de pucerons.

-Apporter une bonne fertilisation, pratiquer des rotations correctes et ne semer ni trop tôt ni trop tard

-Eviter les arrêts végétatifs des plantes souvent provoqués par le manque d'eau.

-Eviter également l'abus d'engrais azotés habituellement responsables de ces attaques.

-Pulvérisations d'une solution à base de savon noir, d'une macération de feuilles et tiges de tomates, de purin d'ortie (2 à 5 jours de macération) ou de solutions à base d'absinthe, de feuilles de noyer, d'ail, de nicotine.

-Pulvérisations fines d'insecticide végétal à base de pyréthrine et de roténone de préférence le soir.

-Saupoudrages de lithothamne à la rosée en les enrobant ; ils finissent par être asphyxiés.

**L'enroulement flasque ou rhizoctone noir** : Les feuilles supérieures s'enroulent tout en restant molles, des taches noires ou violacées se forment ; la tige est attaquée au niveau du collet par des taches brunâtres ; parfois un manchon blanchâtre apparaît, la tige pourrit et les tubercules peuvent se couvrir de petites taches noirâtres ayant l'aspect de croûtes.

Pratiquer une bonne rotation et effectuer régulièrement des fertilisations foliaires. Après le mûrissement complet des plantes, ne pas trop tarder pour les arracher. Eliminer les plants issus des pieds atteints.

**La fusariose ou pourriture sèche** : Sur les tubercules stockés surviennent des taches blanchâtres, ayant l'aspect de coussinets, et encerclées de petites surfaces brunes et sèches ; les tubercules pourrissent en dégageant une odeur particulière désagréable.

Récolter les pommes de terre destinées à la conservation à complète maturité. Désinfecter le local avant d'y entreposer les légumes.

Ne pas stocker de tubercules malades ou mutilés. De temps en temps, les vérifier et éliminer ceux qui s'abîment.

Le vecteur idéal de cette maladie étant l'humidité, remuer le tas de temps en temps et aérer.

Saupoudrer légèrement les tubercules avec du lithothamne lors du stockage ou de l'égermage.

**La galle commune** : La peau des tubercules attaqués se couvre de taches grisâtres à brunâtres, ressemblant à des croûtes.

Cette maladie apparaît souvent quand la récolte provient d'une terre à pH calcaire ou chaulée.

La mauvaise conservation des tubercules et l'épluchage difficile augmentent les pertes. Respecter les rotations et apporter du compost correct.

**Le mildiou** : Des taches jaunes, puis brunes auréolées de vert pâle, apparaissent sur le feuillage et s'étendent rapidement ; le dessous des feuilles se couvre d'un duvet blanchâtre qui entoure les taches. Les feuilles se dessèchent rapidement, la plante entière finit par disparaître ; les tubercules sont souvent d'abord atteints par des taches superficielles, puis en profondeur, et pourrissent également.

Pratiquer une rotation de 4 à 5 ans. Tous les jours environ, surtout en période chaude et humide ou aussitôt après un orage, effectuez sur végétation humide, sur et sous les feuilles, une pulvérisation ou poudrage à base de lithothamne.

Au cours de l'hiver, 1 ou 2 pulvérisations de purin d'ortie sur le sol protègent contre les maladies à champignons. En prévention aussi, ou tout au début de la maladie, on peut pulvériser de la bouillie bordelaise (biodégradable à 100%) : ne préparer la solution qu'au dernier moment. On peut aussi, pulvériser des purins d'ail ou d'oignons ou couper les fanes en fin de culture.

Ne pas laisser les fanes atteintes sur le sol mais les brûler.

Les purins de la grande bardane ou de sauge sont efficaces en prévention, elles renforcent leurs défenses naturelles contre le mildiou.

**La rouille de la pomme de terre** : Apparition de taches grisâtres sur les folioles, limitées au bord de celles-ci.

Les traitements préventifs de la rouille sont les mêmes que ceux du mildiou.

Dès le début de la maladie, pulvériser de la bouillie bordelaise.

**L'altise de la pomme de terre** : Ce petit coléoptère jaune d'environ 2,5 mm, dévore les feuilles en morsures arrondies.

Pour prévenir on peut déposer quelques branches de sureau entre les rangs qui les feront fuir. Saupoudrer du lithothamne, si nécessaire, tôt le matin ou tard le soir.

Pour les éliminer : pulvérisations fines d'insecticide végétal à base de pyrèthre et de roténone, répétées à 4 ou 5 jours d'intervalle .

Pulvérisations d'eau additionnée de jus de tabac, de macérations d'absinthe et de sureau, de feuilles et gourmands de tomate, de savon noir ou de Marseille.

Destruction des œufs sous les feuilles en les écrasant.

**La courtilière** : Orthoptère qui s'attaque aux tubercules en creusant des galeries.

Dégager légèrement le dessus de ces galeries et verser, avec un arrosoir (au goulot), une solution d'insecticide végétal (pyréthrine et roténone), dosée à 2 ou 3 cuillerées à café par litre d'eau . inonder la galerie.

Le purin d'ortie non dilué pulvérisé dans les galeries, est efficace.

**Le doryphore** : Long de 10 à 12 mm, ce coléoptère jaune à jaune orangé, marqué de lignes noires, bombé, très vorace, s'attaque généralement d'abord aux plantes les plus faibles en dévorant les feuilles. Par la suite, il pond des œufs (de couleur orange) sous les feuilles. Les larves qui en sortent sont rougeâtres, tachetées de noir, prenant plus tard une couleur plus pâle ; elles aussi dévorent les feuilles en commençant par les plus tendres.

En prévention, pratiquer des fertilisations foliaires régulières pour renforcer la résistance des plantes.

Dès le début de l'invasion, pulvériser un insecticide végétal (à base de roténone ou de pyrèthre). Les pulvérisations avec un atomiseur sont nettement plus efficaces. S'il n'y a que quelques adultes et larves, les ramasser et les écraser. Vérifier le dessous des feuilles, cueillir les folioles accueillant les œufs et les écraser aussi.

Le pétunia ainsi que le pissenlit seraient deux excellentes plantes compagnes pour tenir à l'écart les doryphores.

Les grands ennemis des doryphores sont les faucheurs ou fauchoux aux longues pattes fines, le carabe, le faisan, le crapaud et certains oiseaux.

On peut jouer aussi sur la diversion : plantez d'autres solanacées, comme des aubergines ou des morelles de Balbis, en bout de rang pour attirer l'attention des doryphores sur ces plantes, qu'ils préfèrent aux pommes de terre et éradiquez les foyers avant dissémination.

Le propolis aurait une action répulsive contre cet insecte

Le tabasco détruirait les larves : Mettre 5 gouttes dans 1 l d'eau et pulvériser.

**Le taupin** : La larve de ce coléoptère creuse de longues galeries, assez étroites, dans les tubercules.

Respecter les rotations des cultures s'avère particulièrement important. Les amendements corrects jouent également un rôle ainsi que la culture d'engrais verts.

Les binages réguliers et répétés permettent de lutter efficacement contre les œufs et la multiplication des larves.

Le sel marin agit aussi, mais il s'apporte avec précaution et modération (de 10 à 20 gr au m<sup>2</sup>)

**La teigne de la pomme de terre** : Cette chenille d'un petit papillon gris, de couleur blanchâtre ou rougeâtre est longue de 10 mm. Elle creuse des galeries à l'intérieur des tiges et dans les tubercules en y laissant ses excréments.

Ce parasite est très rare en culture biologique. Capturer le papillon avec des pièges à insectes.

Détruire par le feu les tubercules atteints. Pratiquer une longue rotation.

**Propriétés** : Digestive, énergétique, nourrissante... la pomme de terre contient des vitamines (B1, B5, B6, C, K, PP) ainsi que du calcium, du chlore, du cuivre, du fer, du magnésium, du manganèse, du phosphore, du potassium, du sodium, du soufre, du zinc...

## Sources

- René Vigan - Terre Vivante
- Rustica - Internet
- Tous les légumes - V. Renaud