

# FICHE TECHNIQUE

NOM SCIENTIFIQUE	<b>Solanum tuberosum</b>
NOM COMMUN	La pomme de terre
FAMILLE	Solanacée
GROUPE	Tubercules.



## 1. Classification

Espèces apparentées : ne pas confondre une feuille de tomate avec une feuille de pomme de terre : elles ont chacune leur odeur caractéristique.

Variétés : voir catalogues et cours de pratique.

Classification : - **selon la précocité** : hâtives : 90 à 100 jours de végétation.

Demi-hâtives : 100 à 110 jours de végétation.

Demi tardives : 110 à 120 jours de végétation.

Tardives : 120 jours et plus.

## 2. Description

Caractères botaniques : Plante vivace cultivée comme annuelle.

Plante à racines fasciculées, produisant des tiges souterraines se terminant par de gros renflements, qui sont les parties comestibles.

Tiges : aériennes dressées +/- ramifiées.

Feuilles : alternes composées.

Fleurs : blanches ou mauves

Fruits : baies vertes.

Tubercules : morceau de tige hypertrophié, capable de reproduire le pied mère, jaune ou rouge ou ...

## 3. Exigences

Climat : Le feuillage est sensible au gel et est détruit à - 2°. Besoin en eau faible au début de la végétation, puis important à la croissance foliaire et à la tubérisation.

Sol : meuble, de préférence silico-argileux humifère, pH : 5-6,5. La présence de calcaire actif est responsable du développement de gales. Elle demande du fumier, pas d'excès d'azote, sinon le feuillage se développe au détriment des tubercules.

## 4. Multiplication

Préparation du plant : conserver en chambre froide à 4-5° pour éviter une germination trop précoce. Pour les cultures hâtives, on réalise une prégermination. De cette façon, on obtient des germes trapus et colorés et les rendements sont meilleurs. Elle doit se faire dans un germoir, muni d'un éclairage et chauffé.

Dates de plantation : - pour les plus hâtives : en mars, quand les terrains sont praticables à 55 x 35 cm. On peut les couvrir avec un agro-textile pour avancer la culture, et limiter les dégâts de gelées tardives. Retirer la toile fin mai au plus tard  
- Pour les autres : avril-mai, selon les variétés à 70 x 40 cm. Profondeur : 8-12cm.

Types de plantation : - à la main pour les petites surfaces.

- A la machine pour les grandes surfaces.

## 5. Soins cultureux

Buttage : il favorise la tubérisation, évite le verdissement des tubercules, facilite l'arrachage. En grande culture, il se fait juste après la plantation, ce qui permet l'utilisation des herbicides sélectifs.

Désherbage chimique : voir cours de phyto.

Récolte : En grande culture, on réalise un défanage chimique (diquat) ou mécanique (fauchage), pour faciliter la récolte mécanique.

L'arrachage se fait 2-3 semaines après le défanage pour favoriser l'induration de la peau. La date varie entre fin juin et

début octobre. Récolter en douceur pour éviter les blessures.

## **6. Maladies – Parasites**

Les taupins : il y a des galeries étroites dans les tubercules ce qui rend la récolte invendable. De plus, c'est une porte d'entrée pour les pourritures. → Désinfecter le sol avec un insecticide en poudrage, si l'attaque est importante.

Le mildiou : La maladie se développe après une période chaude et humide. Les taches sont d'abord vert pâle, ensuite jaunes, puis brunes. La maladie attaque alors les tubercules qui finissent par pourrir. → Éviter l'excès d'azote, pulvériser avec des produits à base de cuivre ou manèbe ou zinèbe ou associations.

La gale commune : gale plate ou pustuleuse en creux ou en relief. Le goût de la pomme de terre n'est pas atteint, mais la qualité marchande est fortement dépréciée. → utiliser des variétés peu sensibles, rotation, éviter les engrais alcalinisants ou les amendements calciques juste avant la culture.

## **7. Utilisations**

Aliment de base de notre nourriture. On la mange cuite en pomme nature ou en purée, ou en frites, ou en croquettes ou en chips.

Remarque : un tubercule verdi renferme de la solanine qui est un alcaloïde vénéneux.

## **8. Divers**

Conservation : On laisse d'abord les tubercules à T° ambiante pendant une quinzaine de jours, pour sécher la récolte. Pendant la conservation, le tubercule continue à vivre sur ses propres réserves et il y a une perte de poids. Il faut limiter ces pertes. On conserve dans un local sombre et frais : 7-9°, avec une ventilation forcée. Pour de longues conservation, utiliser des inhibiteurs chimiques de germination ( CIPC).

Surgélation pour les frites et croquettes.

Conservation sous atmosphère modifiée pour les pommes de terre pelées pour friterie.

Mise sous sachet hermétique pour les chips + traitement particulier.

Commercialisation : vendue au poids.

Par sac de 5-10-25 kg.

Pour les surgelés, vendue par sac de 1 kg ou plus.