

Pommes de terre

Comme les autres artisans semenciers du Réseau Semences Paysannes, Payzons Ferme est soumis au dérèglement climatique (sécheresse de printemps, pluie d'été) allié à un marché du bio en berne... Claustar est remplacée par Ostara, plus précoce et polyvalente. Très peu de Corne de Gatte, de Mayflower. Pas de Rosa remplacée par Chérie qui vient de tomber dans le domaine public, très précoce à découvrir !

Un petit calibre donne moins de pommes de terre mais des plus grosses. Plus le plant est gros, plus il faut planter espacé : il donnera ainsi plus de pommes de terre. Dans les terrains lourds, nous conseillons vivement le gros calibre car plus résistant. En primeur, le plant plus gros sera plus résistant et donnera plus de pommes de terre.

Il est possible de couper les plants de pommes de terre en 2 en veillant à ce que chaque partie dispose d'au moins un œil. Saupoudrez la blessure de cendre ou de poudre de charbon de bois et laissez sécher 2 ou 3 jours dans un local abrité.

Tous les plants que nous proposons sont libres de droits de propriété (pas de COV) et certifiés issus de l'agriculture biologique. Les caractéristiques culturales des différentes variétés sont données à titre indicatif et dépendent bien entendu des conditions de culture, de la richesse de votre sol, de la quantité d'eau (surtout au moment de la floraison)...

Vous pouvez constater que, à nouveau cette année malgré une année difficile, les tarifs n'ont pas augmenté par rapport à l'an dernier.

Primeur, nouvelle, conservation... comment s'y retrouver ?

La périodicité représente la durée de culture : 75 jours pour la plus précoce, 150 jours pour la plus tardive. Les pommes de terre tardives ne se plantent pas tard... il faut tenir compte de sa période d'incubation plus lente et de sa durée de végétation plus longue. Ce sont celles que nous plantons en premier.

Les très précoces sont en principe réservées aux primeurs et récoltées à partir de 60 jours de culture, mais après maturation, elles peuvent aussi être consommées plus tard en saison. En règle générale, plus les pommes de terre sont tardives et mieux elles se conservent. Il vaudra donc mieux consommer les précoces en premier et finir par les tardives qui n'en seront que meilleures !

Certaines variétés comme Apollo, Belle de Fontenay, Margod, Monalisa, Nicola, Ratte, Rosa et Rosabelle sont recommandées en primeurs. Dans ce cas, il faudra les manger rapidement car elle ne se conserveront que quelques jours. Cependant, si elles sont conduites jusqu'à pleine maturité, elles se conserveront mieux et pourront être mangées plus tard en saison...

Certaines variétés comme la fameuse Ratte, bien que tardives, peuvent être récoltées en primeur, avant complète maturité et faire d'excellentes pommes de terre nouvelles !

Les variétés dites de conservation sont principalement les variétés tardives (qui se récoltent plus tard) qui pourront être mangées pendant l'hiver. Parmi elles on trouve Kerpondy, King Edward, Mayflower, Nicola, Ratte et Rosa.

Enfin, des variétés comme Monalisa sont dites « polyvalentes » et se comporteront bien en toutes circonstances

Chair ferme ou fondante ?

Les variétés à chair ferme sont recommandées pour des cuissons à la vapeur, sautées, salades.

Parmi elles : Belle de Fontenay, Claustar, Corne de gatte, Margod, Nicola, Ratte, Rosa et Rosabelle

Les variétés à chair fondante sont recommandées pour cuisson au four, pour faire purées, potages et surtout des frites afin qu'elles soient fondantes à l'intérieur et croustillantes à l'extérieur !

Parmi elles : Apollo, Bintje, Kerpondy, King Edward, Mayflower, Monalisa

Conseils de culture

Plantation dans un sol bien ressuyé ayant atteint une température de 9° (généralement à partir de la floraison du Lilas)

Planter entre 5 et 10cm de profondeur, à une distance variable en fonction du calibre et de la variété : plus le plant est gros, plus il faut planter espacé. Le gros calibre est recommandé en terrain lourd car il est plus résistant. Le petit calibre donne moins de pommes de terre mais des plus grosses (au sein d'une même variété bien sûr)

Les ravageurs

Le mildiou est un des principaux aléas de la culture de la pomme de terre. Planter tôt ? planter tard ? Cela dépend des années. Un apport de matière organique trop fraîche, trop riche en azote favorise le mildiou. Une sol trop compact ou trop humide aussi. L'utilisation d'extraits de plantes nous aide à être le plus autonomes possibles, à mieux comprendre la plante et son milieu, à favoriser sa résistance aux agresseurs cryptogamiques. Bardane, fougère, prêle, sauge sont autant d'alliés. Nous pouvons vous en proposer ou vous former pour que vous puissiez les fabriquer vous-même.

Contre le doryphore, le ramassage manuel est privilégié. Munissez vous d'un petit seau et secouez délicatement vos plants au dessus... Ils tomberont dedans.

Dans des terres non cultivées depuis plusieurs années, il est fréquent de trouver des taupins, petits vers jaunes qui trouent vos patates. Un engrais vert de moutarde et sarrasin (disponible à la ferme) peut être répulsif. Se nourrissant de matière organique non décomposée, il faudra veiller à déchaumer en fin d'été.

La récolte et la conservation

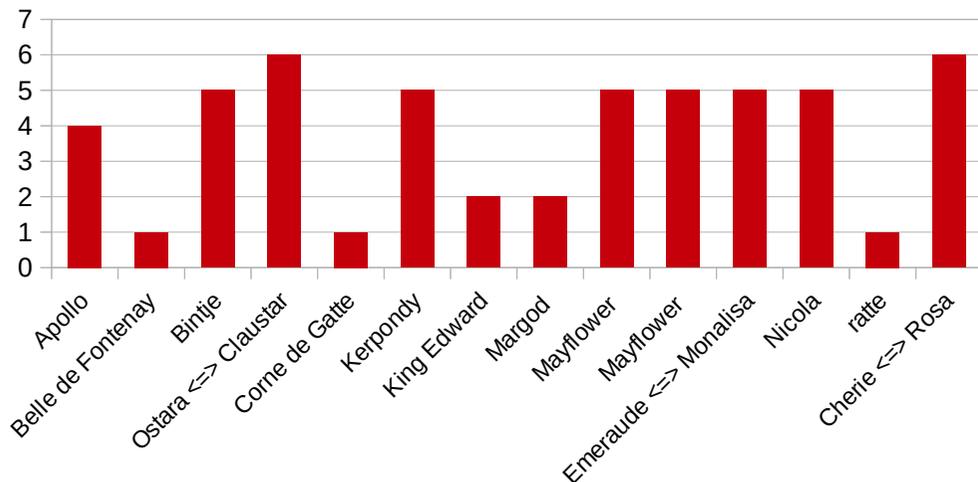
Privilégier des jours secs et pas trop chauds pour sortir vos patates. Laissez les ressuyer quelques heures sur le champ avant de les mettre en sac en veillant à éliminer les plants blessés qui pourriront très vite. Stocker vos pommes de terre dans un local frais, sec et ventilé à l'abri de la lumière. Une couverture de feuilles de fougère sèche empêche le verdissement et limite la germination.

Échalotes

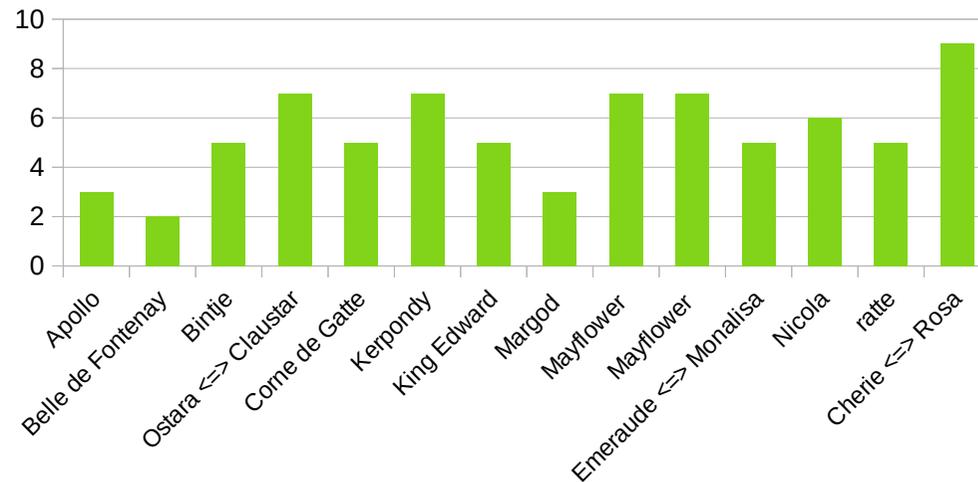
Pour la même raison que les pommes de terre, Payzons Ferme n'a pas eu l'autorisation du SOC de commercialiser sa souche fermière d'échalotes. Ils l'ont remplacée par la Longor, la plus adaptée à la culture biologique car la plus résistante à la plupart des maladies. A réception de vos plants, mettez les en cagettes et stockez les dans un endroit bien aéré. A planter à partir de mi-février (environ 25 plants au m²) la pointe vers le haut qui doit juste affleurer à la surface. Veillez à ne pas remettre d'alliacée (oignon, ail, poireau, échalote) au même endroit avant au moins 5 ans. Pour améliorer la conservation, arrachez vos échalotes avant que les feuilles soient complètement sèches et laissez les bien sécher au champ avant de les ranger en plateaux superposés en plein courant d'air !

Aptitudes des variétés de pommes de terre

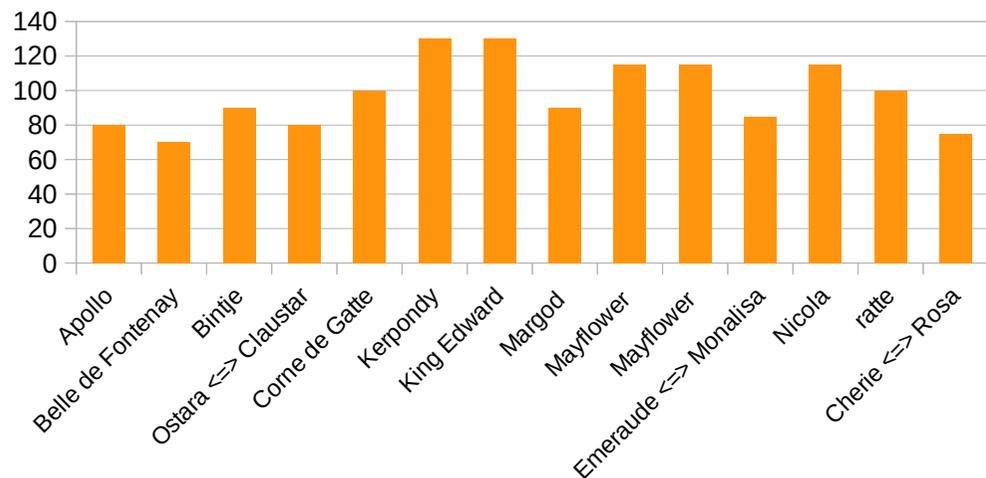
RENDEMENTS De 1 = faible à 6 = très bon



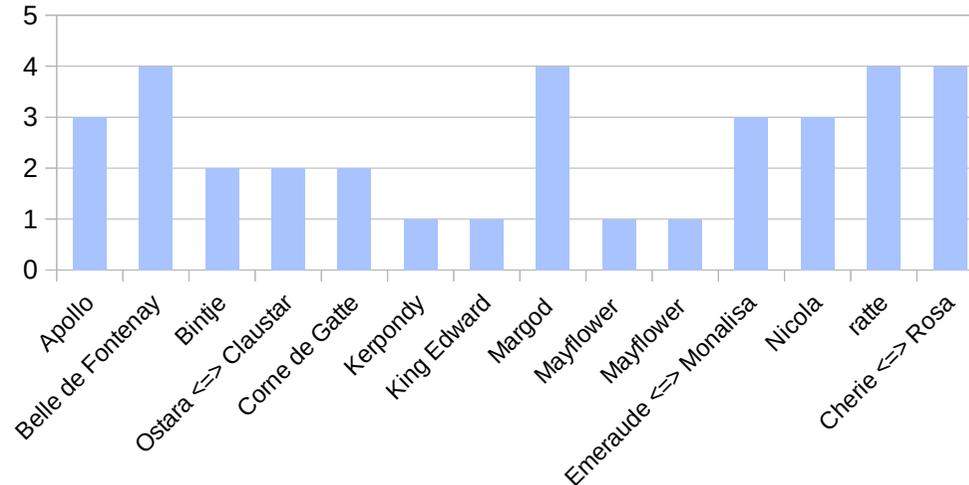
CONSERVATION De 1 = faible à 9 = très bonne



PRÉCOCITÉ en jours (+ c'est petit, + c'est précoce !)



APTITUDE CULINAIRE EN NOUVELLES 1 = non à 4 = excellente



Produites par Payzons ferme,
Membre du Réseau semences paysannes

Distribuées par :

