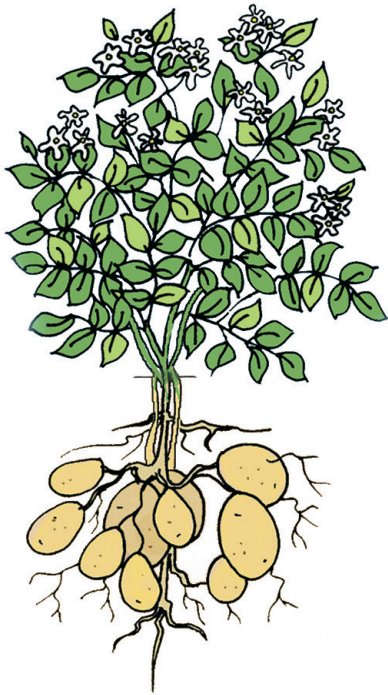


# Cultiver soi-même des pommes de terre

N'aimerais-tu pas faire pousser toi-même des pommes de terre comme un vrai agriculteur ! C'est tout à fait possible ! Ton école possède un jardin ? Dans ce cas, plante les pommes de terre en pleine terre. Sinon, tu peux aussi les faire pousser dans un grand pot ou dans un seau, sur l'appui de fenêtre de ta classe.



## De quoi as-tu besoin ?

- un seau ou un pot de fleur d'environ 30 cm de diamètre
- de la terre ou du terreau fertile (*contenant des matières nutritives*)
- un ou plusieurs plants de pommes de terre avec deux ou trois germes visibles

## Quel est le meilleur moment pour planter ?

L'agriculteur plante ses pommes de terre au cours du mois d'avril car, à partir de cette période, il sait qu'il ne gèlera plus. Les pommes de terre cultivées à l'intérieur (*par exemple sur l'appui de fenêtre*) peuvent être mises en terre dès le mois de mars. Plus tu les plantes tôt, plus tu auras de la chance de récolter des nouvelles pommes de terre avant les grandes vacances.

## Germes sur les plants de pommes de terre

Si tes pommes de terre à planter n'ont pas encore commencé à germer, place-les d'abord à un endroit chaud et ensoleillé pendant quelques jours. Tu verras que, sous l'effet de la chaleur et de la lumière, les germes ne tarderont pas à sortir. Dès qu'ils atteindront 1 cm, tu pourras planter tes pommes de terre.

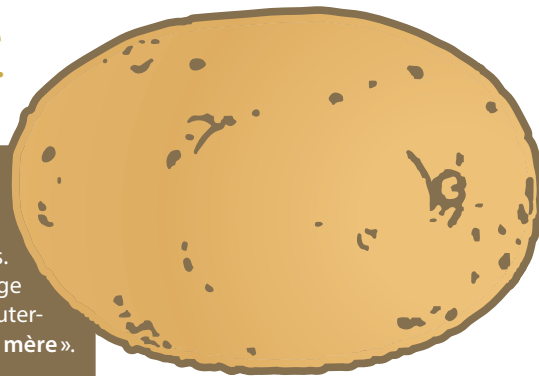
## Les pommes de terre ont un nombril.

### Plants de pommes de terre

En les regardant bien, tu verras que les pommes de terre ont un « nombril », comme les humains. C'est l'endroit où le tubercule était arraché à la tige souterraine de la plante. C'est par cette tige souterraine que le tubercule était relié au « tubercule mère ».

Les agriculteurs mettent en terre ces tubercules mères – ou *plants de pommes de terre* – au printemps. On dit alors qu'ils « plantent les pommes de terre ». La pomme de terre peut aussi être semée, mais dans ce cas, il faut au moins 4 ans avant que la plante ne produise de nouveaux tubercules bien développés.

C'est pourquoi les agriculteurs travaillent avec des plants de pommes de terre. Après 3 à 4 mois, les nouvelles pommes de terre peuvent déjà être récoltées.



## Quelle variété de pommes de terre ?

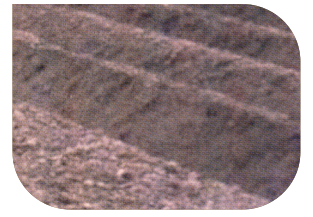
Il existe au moins 200 variétés de pommes de terre, qui ont chacune leur nom : Bintje, Charlotte, Nicola, ... Certaines conviennent tout spécialement pour les frites, d'autres sont plutôt destinées à fabriquer des chips. Sans oublier les pommes de terre à cuire et les pommes de terre « à purée ». Le choix ne manque pas !

En classe, il vaut peut-être mieux choisir une variété qui pousse assez vite (*90 à 100 jours*). Les variétés Belle de Fontenay, Eersterling, Jaerla, Primura et Sirtéma sont des pommes de terre hâtives à cuire. Tu trouveras des plants de ces variétés dans les jardinerie.

# Comment s'y prendre ?

## Dans le jardin de l'école

C'est dans le jardin que les pommes de terre poussent le mieux. Creuse un sillon de 10 cm de large et de 5 cm de profondeur sur une longueur d'un mètre (*par exemple*). Dépose 4 plants de pommes de terre dans le sillon en les espaçant de 33 cm. Recouvre ensuite le sillon et les plants avec 10 à 15 cm de terre, de manière à former une butte allongée.



## Sur l'appui de fenêtre



Si ton école n'a pas de jardin, tu peux aussi planter des pommes de terre dans un pot. Prends un seau ou un pot et fais un trou au fond pour que l'eau d'arrosage excédentaire puisse s'écouler (*n'oublie pas de placer une soucoupe en dessous!*). Remplis le pot aux trois quarts de terre fertile ou de compost. Dépose les plants de pommes de terre sur la terre en tournant les germes vers le haut et en veillant à ne pas les casser. Ensuite, achève de remplir le pot. Il doit y avoir au moins 5 cm de terre au-dessus du tubercule. Arrose la terre pour

## Une expérience amusante ...

Mets aussi un plant de pomme de terre dans un verre avec de l'ouate humide (*elle doit rester humide en permanence!*) ou avec des billes d'Argex (*elles retiennent l'humidité*). Tu pourras ainsi observer de tout près le développement des premières racines et tiges.

## Arrosage

N'oublie surtout pas d'arroser. La terre doit toujours rester humide. C'est pourquoi il faut l'arroser tous les 2 à 3 jours.

qu'elle soit humide, mais pas trop mouillée. Place le pot à un endroit bien éclairé (*mais pas exposé*

*au soleil direct*), par exemple sur l'appui de fenêtre de la classe ou à l'extérieur, dans la cour de récréation. En fait, la température idéale est de 10 à 15° C.



## Attention !

Après la floraison, les fleurs de certaines variétés se transforment en baies. Celles-ci ressemblent comme deux gouttes d'eau à de petites tomates, mais elles sont vénéneuses! Surtout, ne les mange pas!

## La croissance

Après quelques semaines, les premières feuilles sortent de terre. Les tiges devront éventuellement être soutenues par des tuteurs, pour éviter qu'elles ne retombent. S'il y a trop peu de lumière naturelle (*dans la classe*) ou s'il fait trop chaud, les plantes feront en effet des tiges plus longues et des feuilles plus petites.

## Nouvelles pommes de terre

La tubercule mère, c.-à-d. la pomme de terre qui est mise en terre, développe des tiges et des feuilles au-dessus du sol, ainsi que des racines et des tiges sous le sol. Seules les tiges souterraines, que l'on appelle des stolons, porteront après quelques mois de petits tubercules: les nouvelles pommes de terre.

Lorsque les fleurs sont fanées et les tiges séchées, il est temps de récolter. Dégage la terre autour du pied de la plante ou tire prudemment sur les morceaux de tiges fanées. Tu vois de quelle manière les nouveaux tubercules sont attachés à la plante ?

## Les usages culinaires des principales pommes de terre wallonnes

Les chairs farineuses se décomposent à la cuisson et délicieuses en frite, purée et potage.

La Bintje est la plus connue de les pommes de terre à frites.

Charlotte, Chérie, Exempla, Franceline, Nicola sont des chairs fermes qui ne se délitent pas à la cuisson. Elles sont succulentes à la vapeur, en robe des champs et en salade.

La Vitelotte est une spécialité régionale, sa chair et sa peau sont d'une couleur mauve. Elle est plutôt utilisée en purée, en pommes vapeur et chips.

La Corne de Gatte, spécialité régionale est très ferme, c'est le nec plus ultra en matière de goût, sa forme tortueuse et allongée rappelle celle d'une corne de chèvre.

La Plate de Florenville spécialité régionale la plus renommée de la province du Luxembourg, plus particulièrement de la vallée de la Semois. C'est la spécificité de son sol qui lui donne le goût et une forme plate.

Ces deux dernières sont idéales en pommes vapeur, salades et plats mijotés.



Agence Wallonne pour la Promotion  
d'une Agriculture de Qualité



GROUPEMENT WALLON DES  
PRODUCTEURS DE PLANTS  
DE POMMES DE TERRE