

Quelques conseils pratiques

Sol:

Sablo-limoneux, non caillouteux, pH=5.5-6.5; pas de chaulage avant la plantation des pommes de terre.

Rotation:

Implantation tous les 4-5 ans.

Fertilisation:

Rendement envisagé 350 qx/ ha (Classe C pour la fumure de fond)	N (azote)	P ₂ O ₅	K ₂ O
Pommes de terre de consommation	100-140-170*	102	245

* : Normes de Fertilisation RGD 26.8.2016

Production de Plants, pommes de terre primeurs et pommes de terre de consommation à chair ferme:

Dose d'azote max 100 kg N/ha.

Fumure organique: Épandage de fumier décomposé uniquement en automne en respectant les conseils de l'analyse de sol.

Fertilisation potassique:

Forte influence sur le rendement, la conservation, le noircissement des tubercules, la sensibilité d'endommagement et le type de cuisson (matière sèche).
Emploi d'engrais potassiques sans chlorure ou à faible teneur.

Date de plantation:

Mi-avril à mi-mai (à partir de 8°C température du sol)
à partir de mi-mars pour les plants prégermés dans des sols réchauffés et ressuyés.

Préparation des plants de pommes de terre

Uniquement plantation de plants certifiés (étiquette bleue lux.) selon RGD pour les variétés à repos végétatif prononcé, pour les sols secs, les primeurs, la culture potagère.

Pré Germination:

Formation de germes trapus, colorés et d'une longueur de 1-2 cm selon la méthode suivante:

- Disposition en clayettes de 21 à 60 jours avant la plantation
- Court réchauffage à 15-20°C pendant 24-48 heures
- Conservation à 10-12°C, 80-85 % humidité en lumière naturelle, 3-4 semaines
- Placement à l'air libre lors des journées à bonne température pour l'endurcissement

Stimulation des germes:

Formation de germes d'une longueur de 2-3 mm «point blanc» suite à l'emplacement des sacs ou caisses à des températures de 10°C durant 14-21 jours.

Ecartement des plants sur la ligne et entre les lignes:

Consommation: 75 x 35-45 cm
Chair ferme: 75 x 32-38 cm
Culture potagère: 3-4 tubercules/m²

Calibre des plants (mm):

Calibres de 28/35 (Production de gros tubercules),
35/45 (Tubercules de calibre moyen)

Profondeur de plantation: Placement du plant à 5 cm sous la terre, formation d'une butte de 10-15 cm au-dessus du plant.

Catalogue des variétés

Pommes de terre 2021

Édition 2021



présentiert vun der Zortekommissioun



Variétés	Maturité	Rendement	Calibre	Couleur de la peau	Couleur de la chair	Mildiou de feuillage	Yntn	Mildiou du tubercule	Gale commune	Type de cuisson	Pommes Frites	Conservation
----------	----------	-----------	---------	--------------------	---------------------	----------------------	------	----------------------	--------------	-----------------	---------------	--------------

VARIÉTÉS PRÉCOCES À TRÈS PRÉCOCES

Annabelle	I	+	++	J	J CL	++	+(+)	++	+(+)	AB-BA	/	+
Glorietta	HI	++	++	J	J F	++	+	+	+(+)	AB-BA	/	+(+)
Corine	II	+	++(+)	J	BL-J	+	/	+	+(+)	B-BC	+++	+
Belana ^b	II	++	++	J	J	+	/	+	+(+)	BA-B	/	+++
Anuschka ^b	II	++	++(+)	J	J F	+	/	+(+)	+(+)	BA-B	+	+++
Ukama	II	++	+++	J	J CL	++	/	+	++	B	+(+)	+
Red Scarlett	II	+(+)	++(+)	R	J CL	++	/	+	+	B	+++	++

VARIÉTÉS MI-PRÉCOCES À MI-TARDIVES

Bintje	III	++(+)	++	J	BL-J	+++	/	+++	+++	BC-CB	+++	++
Victoria	III	++(+)	++(+)	J	J CL	++	/	+(+)	+(+)	BA-B	+++	++(+)
Jelly	III-IV	+++	++(+)	J	J	++	/	+	+	B	+++	++(+)
Monalisa	III	++	+++	J	J CL	++(+)	+	++(+)	++	B-BC	+	++(+)
Désirée ^b	III-IV	++(+)	+++	R	BL-J	++	/	+	+++	B-BC	+++	++
Laura	III	++(+)	++	RF	J F	++	/	+	+	B-BC	+++	++(+)

Variétés	Maturité	Rendement	Calibre	Couleur de la peau	Couleur de la chair	Mildiou de feuillage	Yntn	Mildiou du tubercule	Gale commune	Type de cuisson	Pommes Frites	Conservation
----------	----------	-----------	---------	--------------------	---------------------	----------------------	------	----------------------	--------------	-----------------	---------------	--------------

VARIÉTÉS À CHAIR FERME

Nicola	III	++(+)	++	J	J CL	++	+++	++	+	AB-BA	/	+(+)
Annalena	III	+++	++(+)	J	J CL	++	/	+	+	BA	/	++
Emanuelle	III	+++	++(+)	J	J CL-J	++	/	+	+	AB-BA	/	++(+)
Charlotte	IHII	++	++	J	BL-J	++(+)	/	+	++(+)	B*	+(+)	+(+)
Heideniere	IHII	+++	++	J-O	BL-J/CL	++(+)	/	+	k.A.	BA	/	k.A.
Linda	III	++(+)	++(+)	J-O	J	++	++	+	+	BA-B	+	+++

*: Type de cuisson fortement influencé par les conditions climatiques, détermination PSE indispensable;

^b: Variété recommandée pour l'agriculture biologique (description provenant de l'agriculture conventionnelle).

Explications

Maturité:

I = très précoce, II = précoce, III = demi-précoce, IV = demi-tardive.

Rendement:

+ = faible, ++ = moyen, +++ = gros.

Calibre des tubercules:

+ = faible, ++ = moyen, +++ = gros.

Sensibilité aux maladies et à l'endommagement:

+ = peu sensible, ++ = sensible, +++ = très sensible.

Sensibilité au mildiou de feuillage, à la gale commune, au mildiou du tubercule et au Yntn:

+ = faible, ++ = moyen, +++ = élevé.

Couleur:

J CL = jaune clair, J = jaune, J F = jaune foncé, BL-J = blanche-jaunâtre, R = rouge, RF = rouge foncé, O = Ocre.

Type de cuisson (selon EAPR):

Typ	
A, A-B	Variétés à chair ferme (*lors de teneurs en matière sèche supérieures à 19% type de cuisson plus farineux)
B-A, B	Variétés à chair assez ferme, peu farineuse, à toutes fins
B-C, C-B, C	Variétés à chair farineuse assez molle et sèche, à toutes fins inclus purée et friture

Aptitude à la transformation (pommes frites) et à la conservation:

- = ne convient pas, + = faible, ++ = moyenne, +++ = élevée.

Informations en provenance des essais de variétés situés à Bettendorf, Altrier et Binsfeld.

Responsable pour l'édition:



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture
et du Développement rural
Administration des services techniques
de l'agriculture



Lycée Technique
Agricole

