

## Quelques conseils pratiques

### Sol:

sablo-limoneux à valeur 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 niveau C du sol	N (azote)	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	K <sub>2</sub> O
<b>Plants</b>	70-80-100	80	245
<b>Pommes de terre primeurs</b>	60-80-100	80-100	245
<b>Pommes de terre de consommation</b>	100-150-170*	100	245

\* : Dose d'azote maximale sans apport d'engrais organique

### Fumure organique:

application de fumier décomposé uniquement en automne en respectant les conseils de l'analyse de sol.

### 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.

**Uniquement plants certifiés (étiquette bleue)  
selon réglementation luxembourgeoise**

## Préparation des plants de pommes de terre:

idéal pour les sols secs, les primeurs,  
la culture potagère.

### Pré Germination:

formation de germes trapus, colorés et d'une longueur de 1-2 cm grâce à 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
- ✿ placement à l'air libre lors des journées à bonne température

### Stimulation des germes:

formation de germes d'une longueur de 2-3 mm 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  
en culture potagère: 3-4 tubercules/m<sup>2</sup>

### Calibre des plants (mm):

calibres de 28/35 (gros calibre),  
35/45 (moyen calibre).

### 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 2018

présenté par la commission technique  
pour l'admission des variétés

Responsable pour l'édition:

**ASTA, Lycée Technique Agricole, Chambre d'Agriculture**



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère de l'Agriculture,  
de la Viticulture et de la  
Protection des consommateurs  
Administration des services techniques  
d'Agriculture



Lycée Technique  
Agricole



CHAMBRE D'AGRICULTURE  
LUXEMBOURG

Variétés	Maturité	Rendement	Calibre des tubercules	Couleur de la peau	Couleur de la chair	Type de cuisson	Pommes frites	Conservation	Mildiou de feuillage	Gale commune	Mildiou du tubercule	Endommagement
Annabelle	I	++	++	J	J	AB-BA*	-	-	++	+(+)	++	+(+)
Corine	II	++	++(+)	J	Bl-J	BC	+++	++	+	++	+	+
Ukama	I-II	++(+)	+++	J	J CL	B	+(+)	+	++	++	+	+(+)
Belana	II	+++	++	J	J	BA-B*	-	+++	+	+(+)	+	+(+)
Anuschka	I-II	++(+)	++(+)	J	J	BA-B*		+++	+	+	+(+)	+(+)
Red Scarlett	II	++(+)	++(+)	R	J CL	B	+++	++(+)	++	+	+	++
Bintje	III	++(+)	++	J	Bl-J	BC-CB	+++	++	+++	+++	+++	++
Victoria	III	++(+)	+++	J	J CL	B-BC	+++	++(+)	++	++	+(+)	++
Monalisa	III	++	+++	J	Bl-J	BC-CB	+	++(+)	++(+)	++(+)	++(+)	++
Désirée	III-IV	++(+)	+++	R	Bl-J	B-CB	+++	++	++	+++	+	+(+)
Laura	III	++	++(+)	R	J	BC-CB	+++	++(+)	++	(+)	+	+(+)
Nicola	III	++(+)	++	J	J	BA-B	-	+(+)	++	+	++	++
Charlotte	II-III	++	++	J	J CL	B*	+(+)	+(+)	++(+)	++(+)	+	+++
Allians	III-(IV)	+++	++	J	J	BA-B*	-	+++	+	++(+)	+	+(+)
Hansa	III-IV	++	++	JF	J CL	B-BC	+	+++	++	+	+	+

\* : type de cuisson fortement influencé par les conditions climatiques, détermination PSE indispensable.

## 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:

- = résistant, + = peu sensible, ++ = sensible, +++ = très sensible

### Sensibilité au mildiou de feuillage,

### à la gale commune et au mildiou du tubercule:

+++ = élevé, ++ = moyen, + = faible

### Couleur:

J = jaune, J CL = jaune clair, R = rouge, Bl-J = blanche-jaunâtre, J F = jaune foncé.

### Type de de cuisson (selon EAPR):

Type	Description
<b>A, A-B</b>	Variétés à chair ferme (* lors de teneurs en matière sèche supérieures à 19% type de cuisson plus farineux)
<b>B-A, B</b>	Variétés à chair assez ferme, peu farineuse, à toutes fins
<b>B-C, C-B, C</b>	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, Savelborn et Binsfeld