

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, cultures précédentes favorables sont des céréales ou des cultures dérobées.

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

Uniquement plantation de plants certifiés (étiquette bleue lux.) selon RGD.

Pré-germination: Pour les variétés à repos végétatif prononcé, pour les sols secs, les primeurs, la culture potagère. Formation de germes trapus, colorés et d'une longueur de 1-2 cm selon la méthode suivante:

- disposition en clayettes (pas plus de 3 couches de tubercules)
- 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
- pour la culture de primeur, l'horticulture, plantation sous bâche plastique

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 12-15°C durant 14-21 jours.

Choc thermique: 25-30 °C pendant 48 heures en cas de manque de temps.

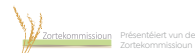
Ecartement des plants sur la ligne et entre les lignes:

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 4-5 cm sous la terre, formation d'une butte de 10-15 cm au-dessus du plant.

Catalogue des variétés Pommes de terre 2025



Édition 2025



LËTZEBUERGER GROMPEREN -
EE GARANT FIR ÄREN ERFOLLEG!

Variétés	Maturité	Rendement	Calibre	Couleur de la peau	Couleur de la chair	Mildiou de feuillage	Mildiou du tubercule	Y ^{min} -Tolérance	Gale commune	Type de cuisson	Pommes Frites	Conservation
----------	----------	-----------	---------	--------------------	---------------------	----------------------	----------------------	-----------------------------	--------------	-----------------	---------------	--------------

VARIÉTÉS PRÉCOCES À TRÈS PRÉCOCES

Annabelle	I	5-6	5	J	JCL	5	5	5	4	BA	/	2
Aromata*	HI	6-7	6-7	G	JCL	4	5	/	3	BC	7	4
Glorietta	HI	7	5	J	J	5	3	7	2	BA	/	6
Belana	II	7	5-6	J	JCL	3	3	9	5	AB-B	/	6
Goldmarie	II	7	5-6	J	J	6	3	7	4	AB-BA	/	6
Vindika*	II	8	5	O C	J	6	3	7	4-5	B	1	4

VARIÉTÉS MI-PRÉCOCES À MI-TARDIVES

Victoria	III	7	6-7	J	JCL	5	5	9	4	B	8	6
Jelly	III-IV	7-8	7	J	JCL	4	3	9	3	B	7	6
Lady Jane*		8	6-7	J	J	3	3	8	3	CB	9	7
Laura	III	6-7	5-6	RF	JF	5	3	9	3	B-BC	5	6
Désirée	III-IV	7	7	RCL	BLJ	5	3	9	9	BC-CB	8	7

VARIÉTÉS À CHAIR FERME

Annalena	III	8	6	J	JCL-J	5-6	4	8	3	AB-B	/	7
Emanuelle	II-III	7	5	J	JCL-J	5	3	8	3	AB-BA	/	6
Loreley*	III	5-6	5	J	J	6	5	/	1	BA	/	3
Montana*	II-III	8	6	J	J	4	3	8	1	B	/	7
Torenia*	III	7	6-7	J	JF	4	3	8	1	BA	/	7

Variétés	Maturité	Rendement	Calibre	Couleur de la peau	Couleur de la chair	Mildiou de feuillage	Mildiou du tubercule	Y ^{min} -Tolérance	Gale commune	Type de cuisson	Pommes Frites	Conservation
----------	----------	-----------	---------	--------------------	---------------------	----------------------	----------------------	-----------------------------	--------------	-----------------	---------------	--------------

VARIÉTÉS POTAGÈRES

Corine	I	5	6-7	J	BL-J	3	3	/	5	B	6	3
Ukama	I	6	6-7	J	JCL	6	3	/	6	B-BC	4	6
Linda	II	5-6	5-6	JO	JC	5	3	3	3	AB-BA	3	3
Nicola	III	4-5	5	J	JC	5	7	1	3	BA	/	3

Variétés pour l'agriculture biologique

VARIÉTÉS PRÉCOCES À TRÈS PRÉCOCES

Belana	II	7	6	J	J	3	3	9	5	BA-B	1	6
Anuschka	II	9	7	J	J-JF	5	4	/	4	BA-B	2	6
Corinna	II	8	6	J	J	5	/	9	3	BA	/	6

VARIÉTÉS MI-PRÉCOCES À MI-TARDIVES

Désirée	III-IV	5	7	R	BL-J	5	3	9	8	B-BC	8	5
---------	--------	---	---	---	------	---	---	---	---	------	---	---

*: Nouvelle inscription

Explications

Critères appliqués:

Note 1 signifie très faible/sensible,
note 5 = moyen,
note 9 correspond à très fort, élevé, résistant.

Sensibilité aux Maladies:

Note 1 : très sensible, **Note 9** : très peu sensible

Maturité:

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

Couleur:

J CL = jaune clair, **J** = jaune, **J F** = jaune foncé,
BL-J = blanche-jaunâtre, **R** = rouge, **R CL** = rouge clair,
R F = 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

Informations en provenance des essais de variétés situés à Bettendorf, Altrier et Drauffelt (essai en agriculture biologique).

Responsable pour l'édition:



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



Lycée Technique
Agricole

