

## 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 <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	K <sub>2</sub> 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.

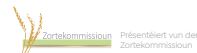
### Ecartement des plants sur la ligne et entre les lignes:

Consommation: 75 x 35-45 cm  
Chair ferme: 75 x 32-38 cm  
Culture potagère: 3-4 tubercules/m<sup>2</sup>

**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 2024



Präsentiert von der  
Zortekkommission

Édition 2024



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 <sub>min</sub> -Tolérance	Gale commune	Type de cuisson	Pommes Frites	Conservation
----------	----------	-----------	---------	--------------------	---------------------	----------------------	----------------------	-----------------------------	--------------	-----------------	---------------	--------------

### VARIÉTÉS PRÉCOSES À TRÈS PRÉCOSES

Annabelle	I	5-6	5	J	J CL	5	5	5	4	BA	/	2
Glorietta	III	7	5	J	J	5	3	7	2	BA	/	6
Belana	II	7	5-6	J	J CL	3	3	9	5	AB-B	/	6
Goldmarie	II	7	5-6	J	J	6	3	7	4	AB-BA	/	6

### VARIÉTÉS MI-PRÉCOSES À MI-TARDIVES

Victoria	III	7-8	6	J	J CL	5	5	9	4	B	8	6
Jelly	III-IV	8	7	J	J CL	5-6	3	9	4	B	7	5
Laura	III	7-8	5	R F	J	5	3	9	4	B-BC	5	7
Désirée	III-IV	7	7	R CL	BL-J	5	3	9	9	BC-CB	8	6

### VARIÉTÉS À CHAIR FERME

Annalena	III	7-8	6	J	J CL-J	5-6	4	8	3	BA	/	7
Emanuelle	II-III	6-7	5-6	J	J CL-J	5	3	8	3	BA	/	6

Variétés	Maturité	Rendement	Calibre	Couleur de la peau	Couleur de la chair	Mildiou de feuillage	Mildiou du tubercule	Y <sub>min</sub> -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	J CL	6	3	/	6	B-BC	4	6
Linda	II	5-6	5-6	JO	J CL	5	3	3	3	AB-BA	3	3
Nicola	III	4-5	5	J	J CL	5	7	1	3	BA	/	3

### Variétés pour l'agriculture biologique

#### VARIÉTÉS PRÉCOSES À TRÈS PRÉCOSES

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

#### VARIÉTÉS MI-PRÉCOSES À MI-TARDIVES

Désirée	III-IV	4	7	R CL	BL-J	5	3	9	8	BC-CB	8	5
---------	--------	---	---	------	------	---	---	---	---	-------	---	---

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

## 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	
<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

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

