

Des mois aux petits soins

1 La plantation

Printemps / avril-mai
Elle se fait au printemps. C'est une machine qui dépose dans la terre les pommes de terre germées, appelées « plants ». En même temps, l'agriculteur « butte » la terre (il la remonte) pour protéger les futures pommes de terre de la lumière.



2 La levée

Printemps / mai-juin
20 à 30 jours plus tard, les feuilles commencent à pousser, grâce aux réserves nutritives contenues dans le plant.



3 La floraison

Début de l'été / 2^e quinzaine de juin à début juillet
Les plantes fleurissent et, dans la terre, de nouvelles pommes de terre (tubercules) commencent à apparaître. Chaque plant produit entre 10 et 20 tubercules.



6 La récolte

Automne / octobre
3 semaines après, la pomme de terre est prête à être récoltée !



5 Le défanage

Fin de l'été / septembre
Lorsque les pommes de terre ont atteint la grosseur voulue, on enlève une partie des feuilles et des tiges. Ainsi, les pommes de terre ne grossiront plus, il ne leur reste qu'à mûrir, c'est-à-dire à fabriquer leur peau !



4 Le grossissement des tubercules

Été / juillet à mi-septembre
Pendant tout l'été, les tubercules continuent à grossir. Il faut arroser et nourrir les plantes avec de l'engrais. Des traitements les protègent des maladies et des insectes.



De la récolte à l'assiette

1 La récolte



Les pommes de terre sont déterrées à l'aide de grosses machines agricoles, nommées « arracheuses ». Puis elles sont transportées dans des remorques tirées par des tracteurs.

2 Le stockage



Elles sont placées dans de grandes caisses en bois : les palox. Ces caisses sont conservées dans des bâtiments, à une température de 5 à 7 °C et dans le noir sinon les pommes de terre verdiraient.

3 Le lavage



Lorsqu'un magasin passe une commande de pommes de terre, on les transporte vers des centres de conditionnement pour les laver.

4 Le calibrage et le tri



Elles sont triées : on élimine les pommes de terre qui présentent des défauts. Puis elles sont calibrées (triées par tailles).

5 Le conditionnement



Les pommes de terre sont conditionnées, c'est-à-dire emballées par variétés. On en profite pour coller une étiquette indiquant la variété, l'origine ou la date d'emballage.

6 Au magasin



Les pommes de terre sont livrées au magasin. Elles sont posées sur des étales, des tables sur lesquelles on les présente aux clients. Une centaine de variétés sont cultivées en France.

7 Dans nos assiettes



Les pommes de terre contiennent beaucoup de nutriments dont notre corps a besoin : sucres lents, vitamines, minéraux, fibres. Elles se cuisinent de 1 000 façons, et c'est tellement bon !

Bon appétit !



La pomme de terre est le légume préféré des Français. Chaque année, ils en consomment chacun entre 50 et 55 kg : 25 à 30 kg de pommes de terre fraîches (cuisinées à la maison), et 25 kg de pommes de terre transformées (frites surgelées, purée en flocons, chips,...).

