

# Association Pompadour Label Rouge

## Opération Cultivez la Pompadour

### La Pompadour

**Nom** : Pompadour

**Catégorie** : Chair ferme, pomme de terre de conservation

**Signes distinctifs** : Forme oblongue, jaune pâle, chair fine, très fondante et dotée d'un petit goût de beurre frais

**Caractéristiques de culture** : Forte tubérisation, résistance moyenne au mildiou, récolte demi-tardive, plants hauts, fleur blanche.



### Conseils de culture

#### Plantation - A la floraison du lilas (de mi-mars à mi-mai en fonction des régions)

Déposez dans le sac de culture une couche d'environ 20 cm d'un terreau horticole (plutôt acide, léger et humide) ou idéalement d'un mélange de terre du jardin et de terreau. Vous pouvez également y adjoindre un peu de marc de café ou de compost pour nourrir la terre et protéger votre plantation.

Enfouissez-y trois plants bien espacés au fond d'un trou de 10 à 12 cm de profondeur, en dirigeant les germes vers le haut et recouvrez-les de terre. Arrosez légèrement et placez le bac de façon à ce qu'il reçoive beaucoup de lumière. Les pommes de terre aiment la chaleur (mais sans excès). Vous pouvez planter le reste de vos plants selon la même méthode dans des sacs de terreau vides (comptez environ 6 plants pour un sac de 50 litres) dans lesquels vous aurez pris soin de faire de petits trous pour l'aération, ou dans des pots en terre ou encore des tours à pommes de terre.

Attendez quelques jours que les germes sortent de terre et recouvrez-les à nouveau d'une couche de terreau. Procédez ainsi tout au long de la pousse. Lorsque la végétation commence à se former, continuez à butter autour de la tige, sans toutefois recouvrir les feuilles, jusqu'à atteindre la hauteur du contenant. (Si une partie de votre plantation est dans des sacs, déroulez les bords du sac au fur et à mesure que les plants montent.)

Laissez ensuite le feuillage se développer et fleurir en dehors de la tour. Les tubercules se formeront tout au long de la racine durant cette période. Pendant les périodes chaudes et sèches, arrosez régulièrement votre bac afin de maintenir l'humidité de la terre, en faisant toutefois attention à ne pas l'inonder. Évitez de mouiller le feuillage pour ne pas favoriser le développement des maladies.

#### Récolte – Au moins 100 jours après la plantation

Récoltez les pommes de terre en vidant délicatement le sac, par temps sec et si possible, pas très chaud. Pour les déguster en primeur, vous pouvez les récolter dès la floraison des plants et les manger le jour-même (elles ne se conservent pas, la peau étant encore trop fine). Pour les conserver, vous pouvez les récolter lorsque les feuilles sont fanées (jaunies et desséchées).

#### Conservation – 5 à 7 mois

Stocker les Pompadour dans le noir, au frais et au sec. Peu sensibles à la germination, elles se conserveront longtemps. A savoir : plus elles sont récoltées tardivement, mieux elles se conservent.



# Association Pompadour Label Rouge

## Opération Cultivez la Pompadour

### Cuisiner la Pompadour

Pomme de terre qui se tient parfaitement à la cuisson et se consomme avec la peau, elle est particulièrement adaptée aux salades, pommes vapeur ou rissolées.

**A l'eau :** Plonger les Pompadour de même calibre dans une eau froide salée. Maintenir une cuisson à petite ébullition et régulière et laisser cuire environ 25 min selon le calibre. Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau : les Pompadour doivent être cuites à cœur et rester fermes mais elles ne doivent pas être croquantes ni se défaire dans l'eau.

**A la vapeur :** Ne pas éplucher les Pompadour. Placer les pommes de terre dans l'autocuiseur avec un fond d'eau salée et laisser cuire environ 10 min après la rotation de la soupape.

**A la poêle :** Précuire de préférence les Pompadour à l'eau ou à la vapeur pour diminuer le temps de cuisson. Ajouter dans une poêle un petit mélange beurre-huile. Couper les Pompadour en rondelles ou en quartier et laisser revenir à feu doux environ 20 min selon le calibre (prolonger de 10 min la cuisson si les pommes de terre n'ont pas été précuites).

### Concours de photographies : la culture de la pomme de terre

Pour prolonger son action, l'Association Pompadour Label Rouge organise du 1<sup>er</sup> mars au 31 août 2014, un grand concours de photographie. Il s'agit, en une ou deux photographies, d'illustrer le thème : « **la culture de la pomme de terre** ». Toutes les idées sont acceptées, tant qu'il s'agit de photographies originales.

#### **A gagner**

*1er prix : Une station météo*

*2<sup>e</sup> au 10<sup>e</sup> prix : Un pliant de jardinage avec ses accessoires*

*Et pour les 10 premiers : 20 plants de Pompadour offerts au printemps 2015*

#### **Comment participer ?**

Rendez-vous sur le site [www.lapommedeterrepompadour.com](http://www.lapommedeterrepompadour.com) pour nous envoyer votre ou vos deux photos, accompagnée(s) de vos coordonnées (nom, prénom, adresse postale), avant le 31 août 2014, en indiquant le lieu et la date de la prise de vue. Vous pouvez également accompagner vos images d'un petit commentaire.

#### **Modalités**

Participation limitée à une ou deux photographie(s) par personne et par foyer, réservée à la France Métropolitaine. Les photos les plus intéressantes/originales seront sélectionnées par un jury indépendant. Les résultats seront publiés sur le site [www.lapommedeterrepompadour.com](http://www.lapommedeterrepompadour.com) au mois de septembre 2014. Les auteurs des photos lauréates doivent en posséder les droits et s'engagent à accepter leur diffusion sur les sites Internet organisateurs du jeu et les documents de communication de l'Association Pompadour Label Rouge.

