

Association Pompadour Label Rouge

Opération Cultivez la Pompadour

La Pompadour

Nom : Pompadour

Origine génétique : Roseval et BF 15

Date de naissance : 1992

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, pouvant atteindre 1m20 de hauteur, fleur blanche.



Conseils de culture

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

Pour planter, il faut un sol bien ameubli, sans grosses mottes, bien ressuyé.

Déposer soigneusement les plants, germes vers le haut, au fond d'un trou ou d'un sillon de 10 à 12 cm de profondeur, en les espaçant de 35 à 40 cm sur des lignes distantes de 60 à 65 cm. Recouvrir ensuite les plants de terre, en réalisant une petite butte.

Dès que les feuilles ont atteint 20 à 30 cm de haut, remonter la terre autour des pieds. Ce buttage favorise la formation des tubercules et évite leur éventuel verdissement, préjudiciable à la qualité de la récolte.

La Pompadour apprécie l'eau. Pendant les périodes chaudes et sèches, arroser régulièrement entre les rangs, de préférence le soir ou le matin. Ne pas mouiller le feuillage pour éviter le développement des maladies. Il sera parfois souhaitable de traiter la culture contre les parasites, en particulier le mildiou.

Récolte – Au moins 100 jours après la plantation

Récolter les pommes de terre par temps sec et si possible, pas très chaud, à l'aide d'une fourche-bêche. Soulever soigneusement chaque pied, détacher les tubercules de la plante et les laisser sécher quelques heures sur le sol.

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^{er} 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

1^{er} prix : Une station météo

Du 2^e au 10^e 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 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 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.

