



La Pomme de Terre

Quelle aventure !

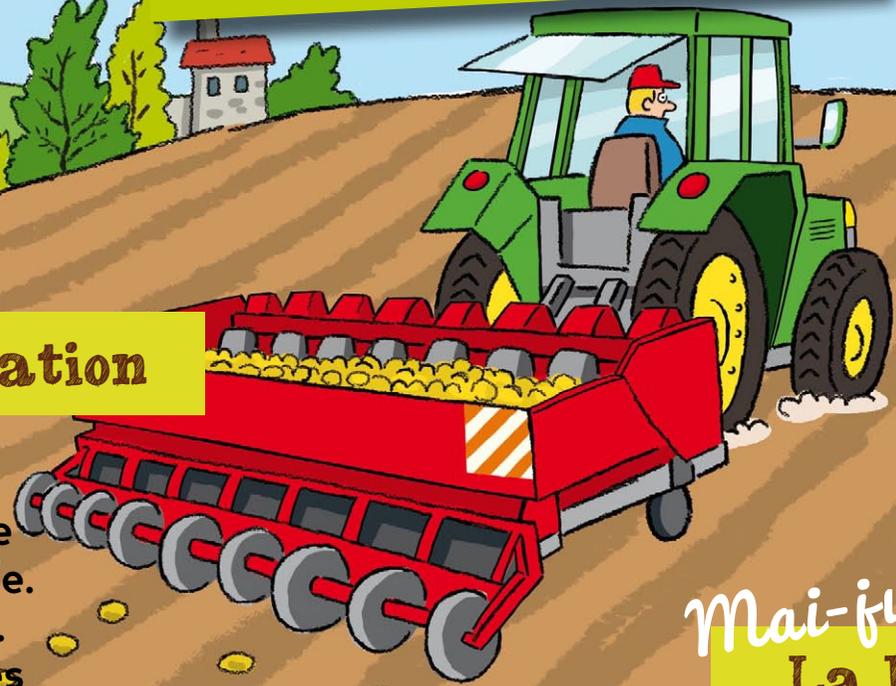
Au printemps



Ma

Avril-mai

La plantation



L'agriculteur dépose des pommes de terre germées dans la terre. Ce sont les « plants ». Il recouvre ensuite les plants sous un monticule de terre. Les pommes de terre pourront ainsi se développer à l'abri de la lumière.

Mi-juin à mi-juillet

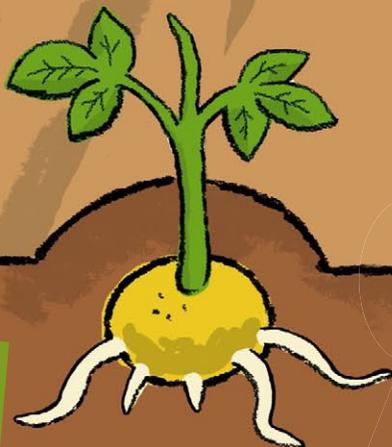
La floraison

La plante atteint environ 20 centimètres de haut et fleurit. Selon les variétés de pommes de terre, les fleurs sont blanches, roses ou violettes.

Mai-juin

La levée

20 à 30 jours après, la plante commence à pousser : des tiges et des feuilles apparaissent à l'air libre.



L'opération qui consiste à remonter la terre autour des plants s'appelle le « buttage ».



Pour pousser, la plante puise dans les réserves contenues dans le plant.

naissance d'une pomme de terre

Juillet à
mi-septembre

Le grossissement des tubercules

Pendant l'été,
les tubercules
continuent
de grossir.

Sous terre, de nouveaux
tubercules apparaissent :
ce sont les futures pommes
de terre ! Chaque plant
produit 10 à 20 tubercules.

En été

Septembre

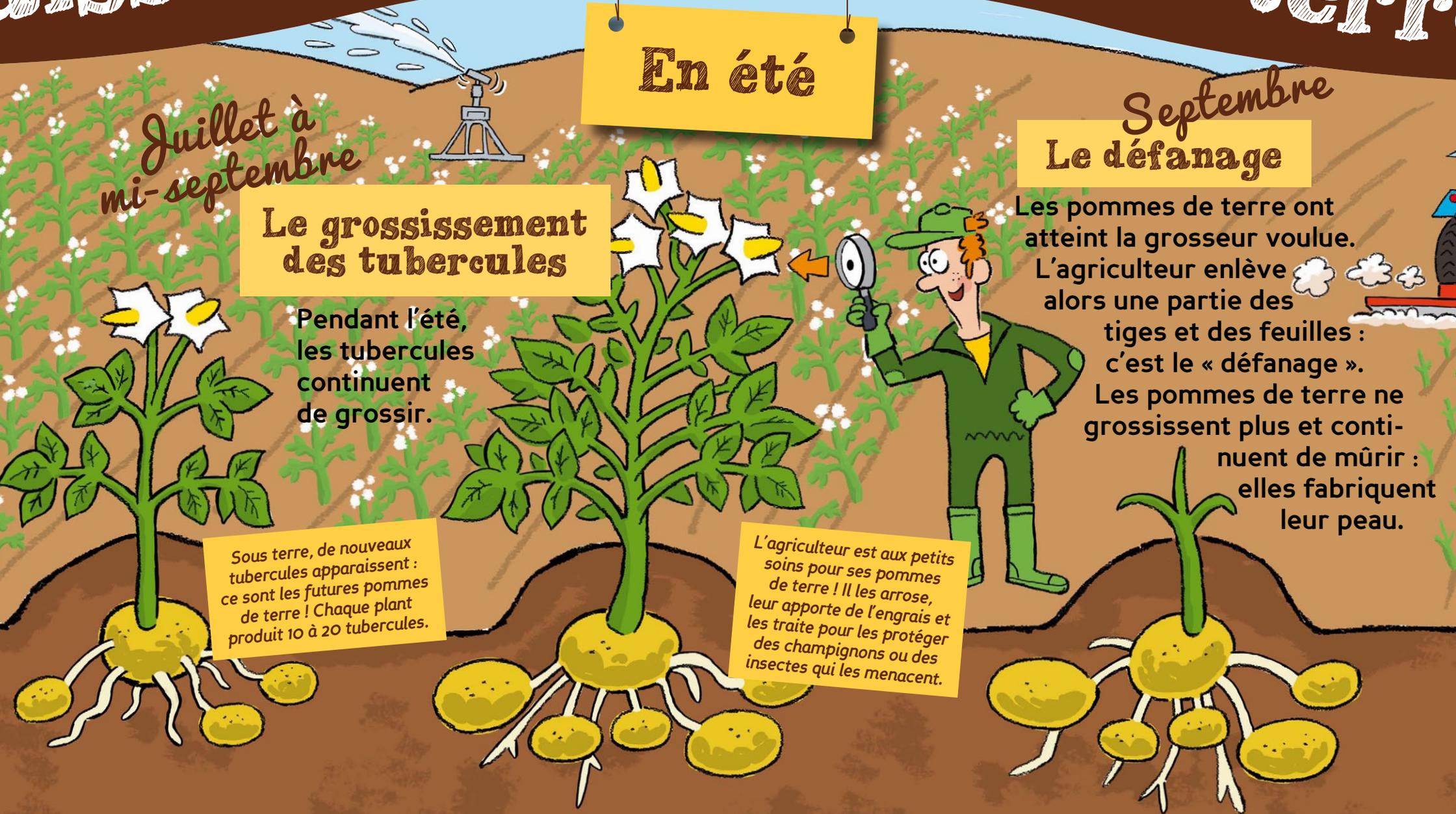
Le défanage

Les pommes de terre ont
atteint la grosseur voulue.

L'agriculteur enlève
alors une partie des
tiges et des feuilles :
c'est le « défanage ».

Les pommes de terre ne
grossissent plus et conti-
nuent de mûrir :
elles fabriquent
leur peau.

L'agriculteur est aux petits
soins pour ses pommes
de terre ! Il les arrose,
leur apporte de l'engrais et
les traite pour les protéger
des champignons ou des
insectes qui les menacent.



À l'automne

Octobre La récolte

Trois semaines plus tard, les pommes de terre sont mûres et prêtes à être récoltées. On les déterre à l'aide d'une grosse machine appelée « arracheuse ». Elle soulève les pommes de terre et les sépare de la terre pour les déposer dans une remorque.

Il a fallu attendre le 20^e siècle pour que la récolte soit faite à l'aide de machines. Avant, elle était faite à la main et tout le monde y participait, même les enfants.

De la récolte au magasin

Une fois récoltées, les pommes de terre sont conservées dans des centres de stockage, à l'abri de la lumière et au frais dans de grandes caisses en bois appelées « palox ».



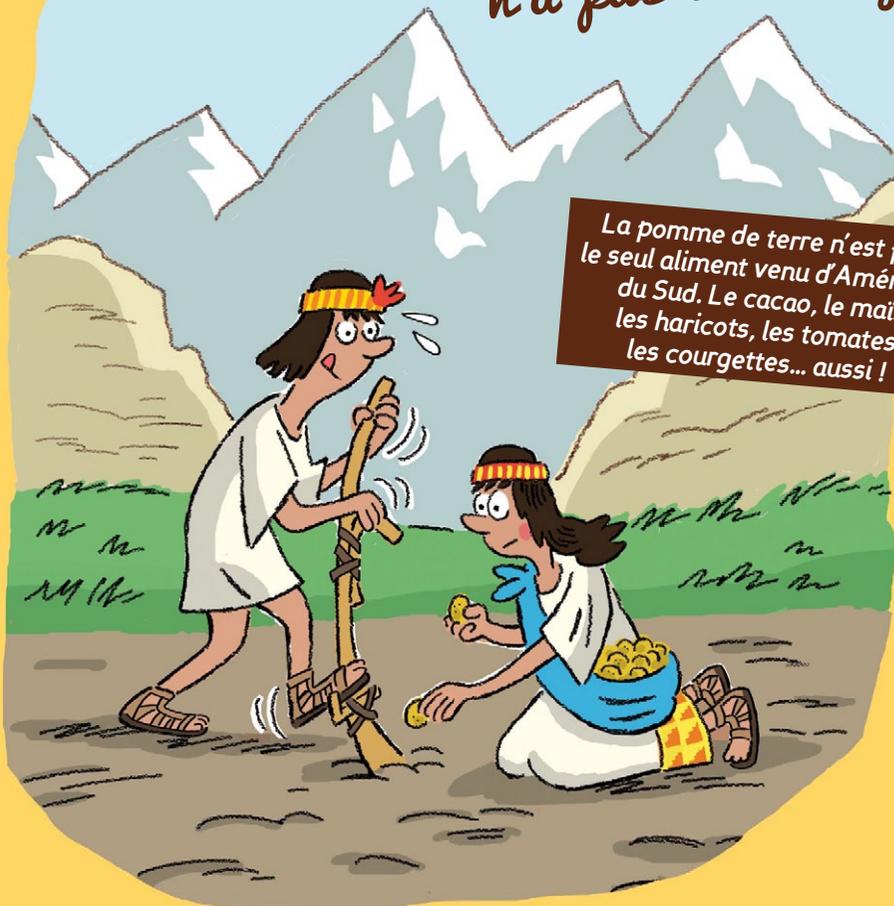
Elles sont ensuite lavées, triées et emballées dans des centres de conditionnement, puis chargées dans des camions pour être livrées au magasin.



Au magasin, tu as le choix entre 3 grandes familles de pommes de terre, selon la recette que tu veux préparer : « Vapeur, Rissolées », « Four, Purée » ou « Spéciales Frites ».

Il y a 8 000 ans

La pomme de terre n'a pas le vertige !



Il y a 8 000 ans environ, elle pousse à l'état sauvage en Amérique du Sud, à 3 800 mètres d'altitude. Les premiers à la cultiver sont les Incas, vers 1200. Ils l'appellent « papa ».

Ce contenu pédagogique vous est proposé par le



Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre

www.cnipt-pommesdeterre.com

La

Au 16^e siècle

La pomme de terre commence son tour du monde



Les conquistadors Pizarro et Pedro de León rapportent la « patata » en Espagne en 1533. L'aventurier Walter Raleigh l'introduit en Angleterre vers 1575, puis en Irlande. Selon une légende, elle arrive en Amérique du Nord grâce au corsaire Francis Drake.

pomme de terre, une globe-trotteuse

Au 17^e siècle

La pomme de terre s'étend en Europe



Elle joue même un rôle au cours de la guerre de Trente Ans, qui oppose les États européens : dans certains pays, comme l'Allemagne, la pomme de terre est la principale nourriture des soldats !

Au 18^e siècle

la pomme de terre doit beaucoup à M. Parmentier !



En 1785, ce pharmacien militaire français, convaincu des bienfaits du tubercule, fait surveiller des champs de pommes de terre par des soldats pour donner l'impression que c'est un légume précieux. Le peuple s'empresse alors d'en voler. Voilà comment les Français ont goûté et aimé cet aliment !

Au 19^e siècle

en Irlande, la pomme de terre est devenue la base de l'alimentation



Pour échapper à la famine, de nombreux Irlandais fuient par bateau en Amérique, le continent de tous les espoirs et de tous les rêves.

Mais à partir de 1845, un minuscule champignon appelé mildiou détruit les récoltes. La famine fait 1 million de victimes.

Au 20^e siècle

après la Seconde Guerre mondiale, la pomme de terre sauve l'Europe de la famine



Au cours du 20^e siècle, les appareils ménagers se multiplient. Certains sont créés spécialement pour la pomme de terre : l'épluche-légume, le presse-purée, la friteuse... Des préparations industrielles comme la purée en flocons ou les frites surgelées font aussi leur apparition.

Elle est facile à cultiver, nourrissante et peu coûteuse. Aujourd'hui encore, on tente de développer sa culture dans certains pays pauvres, en remplacement du maïs dont la culture nécessite beaucoup d'eau.