



PLEINE SAISON AU POTAGER 

## POMME DE TERRE 'RATTE'

Famille des Solanacées

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

**PLANTATION**  
**RÉCOLTE**

Soleil

Sol meuble  
et riche

Craint  
l'humidité

Peu productive, mais savoureuse

L'origine de la Ratte est floue, on sait seulement que c'est une variété cultivée jadis dans le Lyonnais, l'Ardèche et la Haute-Loire. Au début des années 1960, dans les environs du Touquet, un agriculteur passionné a sauvé cette pomme de terre de l'oubli dans lequel sa sensibilité aux maladies et son rendement plutôt faible l'avaient laissée. La tentative a failli échouer : lors de la première plantation (30 plants) un seul pied a survécu. Mais à la fin des années 1970, plusieurs agriculteurs de la région se sont laissés séduire, et la Ratte du Touquet est née. Variété demi-précoce, le tubercule à la peau jaune est plutôt petit et allongé.

### BESOINS

La pomme de terre apprécie un sol meuble, riche en humus, sans fumure fraîche, léger et sablonneux, au pH neutre voire un peu acide (de 5,5 à 7). Elle n'exige pas un climat très chaud et craint plus l'excès d'humidité que la sécheresse. La proximité des choux, des haricots ou du lin lui est favorable. En revanche, évitez de l'associer aux autres Solanacées et aux carottes.

### PLANTATION

Exposez les plants à la lumière du jour dans un local hors gel pendant un bon mois avant la plantation, pour permettre aux germes de se former et de durcir. De fin mars à fin avril, plantez les tubercules germés à 10 cm de profondeur environ, distants les uns des autres de 30 cm, sur des rangs espacés d'un minimum de 70 cm.

### ENTRETIEN

Gardez le sol propre en binant en début de végétation. Buttez dès la levée pour encourager le développement des racines, protéger les tubercules du verdissement et favoriser l'écoulement de l'eau. Renouvelez l'opération une à deux fois en saison, au fur et à mesure que la plante grandit.

### RÉCOLTE

À l'automne, les tubercules sont vraiment mûrs quand le feuillage jaunit et meurt. Conservez-les dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.

### UTILISATIONS

La chair de la ratte est jaune, ferme et fine. C'est sans doute la plus savoureuse des pommes de terre, avec son petit goût de noisette. De très bonne tenue à la cuisson, traditionnellement conseillée pour le baeckeoffe, on l'utilise aussi cuite à la vapeur pour les salades ou sautée...

### VARIÉTÉS

La 'Corne de Gatte' offre les mêmes qualités gustatives, des tubercules plus gros et un meilleur rendement.

### Prévenir le mildiou

Suite à une période chaude et humide, ou aussitôt après un orage, traitez avec du cuivre pour éviter le mildiou. Préférez un produit à base d'hydroxyde de cuivre, moins riche en cuivre, mais aussi efficace que la bouillie bordelaise, dont il ne faut pas abuser. En prévention, pratiquez la rotation des cultures : ne replantez pas de pommes de terre au même endroit avant 3 ou 4 ans.

F. Marre/Rustica