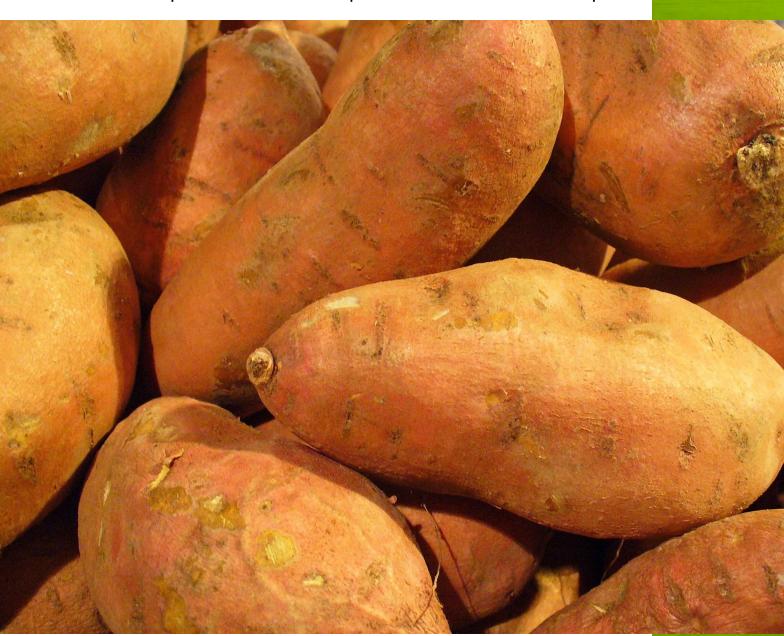


Je cultive mes patates douces

Guide complet de la culture des patates douces en climat tempéré



La patate douce peut très bien pousser en France métropolitaine, mais si vous voulez en récolter plus que vous n'en avez planté, ça ne s'improvise pas. Il y a quelques précautions à prendre pour mettre toutes les chances de votre côté. La patate douce est une plante vigoureuse dont le feuillage très dense peut facilement occuper jusqu'à 1m². Sa végétation rampante rappelle celle du liseron. À juste titre car ils sont de la même famille : les convolvulacées...

On consomme habituellement les racines qui, comme les pommes de terre, se tubérisent (grossissent) en fin de culture. Mais en les cultivant au potager, vous pourrez également consommer le feuillage, qui se cuisine comme des épinards.

Les variétés que l'on trouve le plus fréquemment au rayon fruits et légumes en France sont oranges. Ce sont parmi les meilleures au goût et pour la santé.



Origine

Avant de commencer à cultiver la patate douce, vous devez bien réaliser qu'elle est originaire d'amérique du sud, en zone tropicale.

Elle est donc exigeante en chaleur, mais rassurez-vous, pas plus qu'une tomate. Le principal problème est qu'elle aime bien prendre son temps. Il lui faut environ 8 mois pour produire ses tubercules. Et son origine tropicale va avoir un im-

Et son origine tropicale va avoir un impact sur cette tubérisation. Ce n'est pas une histoire de chaleur, c'est plus surprenant. On en reparlera plus loin. D'autre part, elle craint le moindre coup de gel, il faudra en avoir conscience en début de printemps et surtout en fin de saison, à l'automne. Nous verrons quelles précautions prendre pour qu'elle survive à nos climats.

On ne trouve pas de graines de patate douce. Comme pour les pommes de terre, on doit planter des tubercules qui vont donner une plante qui à son tour produira de nouveaux tubercules.

Mais en France, la saison chaude est trop courte pour la patate douce. Il va donc falloir tricher, en commençant sa culture à l'intérieur.



Production des plants

Idéalement, vous commencerez fin février si vous envisagez de faire pousser vos patates sous serre, et fin mars / début avril si elles sont destinées à l'extérieur.

Achetez quelques belles patates, de préférence en magasin bio pour être sûr qu'elles n'ont pas reçu de traitement anti-germinatif. Soyez très attentif à sélectionner des tubercules très sains, sans aucune tache suspecte. C'est vraiment important car ils vont séjourner plusieurs semaines dans un milieu humide, et la moindre blessure pourrait les faire entièrement pourrir. Si tout se passe bien, une patate vous donnera environ 15 à 20 plants. Mais par prudence, prévoyez au moins 2 ou 3 patates.

La variété est parfois spécifiée sur l'étiquette. La Beauregard est l'une des plus courantes. Elle est très bonne et bien adaptée à notre climat. En plus, vous aurez la conscience tranquille car c'est une variété non protégée par un semencier, que l'on peut donc reproduire librement! Au passage, si vous avez la

chance de trouver de la patate origine France, n'hésitez pas, elle sera à priori moins exigeante en chaleur qu'une patate originaire d'Espagne ou d'Afrique.

Vous avez ensuite le choix entre 3 méthodes pour faire vos plants.





Méthode 1 : Patate dans un bocal d'eau

Le seul inconvénient avec cette méthode est de s'assurer de bien identifier le haut et le bas de votre tubercule. Eh oui, une patate a un sens! Le sens dans lequel elle a poussé. C'est important car la moitié supérieure aura plutôt tendance à produire des tiges, et la moitié inférieure des racines. Si vous la placez la tête en bas, je vous laisse imaginer le bazar!



Selon les variétés de patates, selon comment elles ont été épointées lors de la récolte, ce n'est pas toujours facile de déterminer le sens. En général, le bas sera plus pointu et le haut plus arrondi.

Si vous comptez produire vos plants avec cette méthode, c'est une bonne idée d'y penser dès l'achat et de ne choisir que des tubercules pour lesquels vous identifiez sans le moindre doute le haut et le bas.

Choisissez ensuite un bocal de taille adaptée à votre patate. S'il est trop petit, il faudra surveiller constamment le niveau d'eau qui baissera très rapidement quand le feuillage se développera.

Prenez 3 ou 4 petits pics en bois, type cure-dents, et plantez-les autour de votre patate, environ au tiers supérieur. Puis posez ce support sur le rebord du bocal que vous remplirez d'eau. Vous penserez à changer cette eau tous les 2 ou 3 jours.





Méthode 2 : Patate entière dans du terreau

Pas de risque d'erreur avec cette méthode, puisqu'on va tout bêtement coucher la patate dans un récipient rempli de terreau. La patate sera enterrée à moitié. L'idéal est de prendre un récipient percé au fond pour drainer tout excès d'humidité. Et évidemment de le placer dans un 2ème récipient étanche!



Méthode 3 : Patate coupée dans du terreau

L'avantage de cette méthode sur les deux autres : vous obtiendrez jusqu'à 2 fois plus de boutures ! Sinon, le principe est le même que le précédent. Découpez vos patates en 2 dans la longueur, chaque moitié en 2 ou 3 dans la longueur puis chaque quartier en 2 ou 3 selon leur longueur. Et vous placerez ensuite ces quartiers dans le terreau, côté chair enterrée, côté peau sur le dessus, espacés de quelques centimètres les uns des autres. Vous pouvez aussi utiliser des petits godets de 6 ou 8 cm, en plaçant un morceau par godet.





Quelle que soit la méthode choisie, vous placerez ensuite vos patates dans une pièce chaude, lumineuse et humide. Idéalement, derrière une fenêtre de salle de bain orientée plein sud. A défaut, toute fenêtre orientée plein sud fera l'affaire. Une bonne idée est de fabriquer une mini-serre pour maintenir un milieu plus chaud, et surtout plus humide. Lorsque vous choisissez la taille de cette mini-serre, anticipez, pensez que les boutures pourront faire jusqu'à une quinzaine de centimètres de hauteur.



Vérifiez régulièrement que vos patates ne manquent pas d'eau : le niveau dans le bocal doit rester à peu près constant / le terreau ne doit pas sécher : légèrement humide mais pas saturé (un peu de stress hydrique favorise la germination).

La température idéale est de 16°C la nuit et 20°C le jour. Aérez si la température dépasse les 25°C.

Après une à deux semaines, les premières boutures vont apparaître. Attendez qu'elles mesurent une dizaine de centimètres (3 ou 4 feuilles) pour les couper au ras de la patate. Pour cela utilisez de préférence un cutter ou une lame de rasoir. A défaut, un bon couteau ou des petits ciseaux très affutés feront l'affaire. Puis mettez chaque bouture dans un petit pot ou un verre d'eau. Les premières feuilles vont reposer sur le rebord du pot, et la tige devra tremper de 1 à 3 cm dans l'eau.

Replacez ce pot avec les patates douces, en le protégeant du soleil direct pendant les premiers jours. Surveillez régulièrement le niveau d'eau qui ne doit surtout pas descendre hors d'atteinte de la tige, et au bout de quelques jours, vous verrez apparaître les premières racines. Lorsque ces racines sont suffisamment fournies, vous pouvez éventuellement repiquer vos plants dans des godets de terreau, sinon si le temps le permet directement en place au potager.

Si vous les repiquez en godets, prenez bien garde de ne pas les laisser trop attendre avant de les mettre ensuite en terre : si les racines commencent à tourner dans le godet, elles seront très emmêlées, en chignon, et lorsque les patates se formeront, vous n'aurez que des petits morceaux très imbriqués les uns dans les autres : inutilisables !









Mise en place des plants

Si tout s'est bien passé on sera en avril / mai.

Une à 2 semaines avant la plantation, assurez-vous d'avoir un sol assez chaud :

- risque de mortalité si température de sol < 10°C
- pas de croissance si température de sol < 15°C
- températures idéales de sol :
 20 à 30°C

Si le sol est trop froid, vous pouvez l'arroser une fois abondamment. Une terre saturée en eau transmettra mieux la chaleur en profondeur. Puis vous couvrirez d'une bâche noire pour accélérer son réchauffement. Une bâche transparente sera plus efficace, mais provoquera une plus grande levée d'adventices (mauvaises herbes).

Et lorsque vos plants seront repiqués, attention aux derniers gels printaniers! Que vous les mettiez sous serre ou en pleine terre, prévoyez une ou deux couches de voile de forçage pour les nuits fraîches. Laissez éventuellement ces voiles en place les journées très froides, en veillant à aérer de temps en temps pour éviter une atmosphère trop humide propice au développement de champignons.

L'espacement idéal est de **70 cm entre** les rangs et **30 cm dans le rang**, soit environ 5 plants par m². À cette densité, vous pouvez espérer des rendements de l'ordre de 2 kg/m².



Paillage

A priori, je conseillerais comme toujours de pailler votre culture. Ça favorise la vie du sol, ça économise énormément d'eau, ça limite fortement les adventices (mauvaises herbes)...

Le seul inconvénient dans le cas de la patate douce : ça offre un abris aux campagnols (rats taupiers) qui en sont très friands. Si vous avez tendance à en être envahis, évitez le paillage, mais binez régulièrement tant que la patate n'est pas installée. Elle craint la concurrence des adventices lorsqu'elle est jeune. Et sachez que même sans paillage le piégeage des campagnols sera difficile car le feuillage très abondant masque leurs tumulus.



Amendement

La patate douce n'est pas plus gourmande que la pomme de terre. Elle est même très peu exigeante tant qu'elle n'est pas "adulte" (à partir de juillet/ août).

Attention aux fertilisations trop riches en azote (en gros tout ce qui est d'origine animale, et surtout les fumiers de volailles) qui vont favoriser le développement du feuillage au détriment des tubercules. Préférez du compost végétal, mieux équilibré.



Irrigation

Attention à ce point qui est très critique pour la réussite de cette culture ! La patate douce est exigeante en eau, et demande donc des irrigations :

- Dès la plantation pour une bonne reprise.
- En cours de culture pour un bon développement du feuillage. Il sera indispensable pour une production abondante de tubercules. Mais évitez un excès d'eau qui pourrait limiter la croissance des racines.
- A partir de septembre, commencez à diminuer les arrosages.
- A partir d'octobre, arrosez très peu sous abris et plus du tout en extérieur : risque d'éclatement et de pourriture des tubercules. Veillez cependant à ne pas laisser trop sécher le sol. Ça vous rendrait la récolte plus difficile.

L'aspersion ne pose pas de problème pour le feuillage, mais le goutte à goutte sera plus économe en eau.

Maladies et ravageurs

Bonne nouvelle, la patate douce a très peu d'ennemis chez nous. Aucune maladie du feuillage ou des racines. Elle craint seulement :

les campagnols (voir plus haut le paragraphe "Paillage")



 et les taupins, ces petits vers que l'on appelle aussi vers fil de fer et qui attaquent souvent nos pommes de terre pour y creuser de désagréables petits trous. La patate douce est cependant moins sensible à ces attaques que la pomme de terre.





Récolte

La récolte va intervenir très tard. Faites donc très attention à protéger vos plants des premiers gels. N'hésitez pas à multiplier les couches de protection : 1 ou 2 voiles de forçage, 1 petit tunnel nantais (de 1 m de haut et 1.2m de large). L'idéal est d'être sous serre, mais même dans ce cas, n'hésitez pas à protéger vos cultures. Le moindre coup de gel est fatal!

Pourquoi est-ce qu'on doit récolter tard? Parce que la patate douce n'oublie pas ses origines tropicales. Et sous les tropiques, les jours durent toute l'année entre 11 et 13 heures. La patate douce ne va donc pas tubériser (produire ses tubercules) si les journées durent plus de 13h. En France, elles durent plus de 16h en juin, et ne descendent en dessous des 13h qu'à partir de mi-septembre. La patate douce ne va donc commencer à produire son tubercule qu'en septembre. Il grossira en octobre, et l'idéal si le climat le permet est d'attendre jusque vers le 15 novembre pour récolter! Si on récolte trop tôt, on n'aura que des "carottes", tout aussi bonnes mais trop fines pour assurer un bon rendement.

Cependant, si le climat est vraiment trop mauvais à l'automne, la végétation va jaunir puis dépérir. Dans ce cas, inutile d'attendre, les tubercules ne grossiront plus, autant les ramasser avant qu'ils pourrissent ou que les campagnols se servent.

Pour faciliter la récolte, n'hésitez pas à broyer le feuillage s'il est trop abondant. Puis procédez comme pour les pommes de terre, avec une bonne fourche ou une grelinette. Mais soyez délicat si vous envisagez de les conserver, car leur peau est fragile.

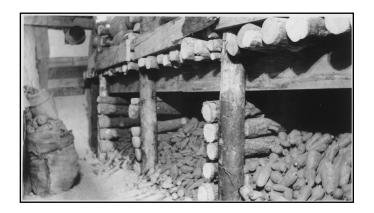




Stockage

A moins de planter des centaines de mètres carrés, vous n'allez pas récolter des centaines de kilos de patates. Et ce n'est pas plus mal parce que c'est un légume très difficile à bien conserver. Il y a un risque élevé de pourriture, notamment pour les racines cassées ou éraflées.

Les conditions de conservation sont similaires à celles des courges, légèrement plus au frais : bien évidemment à l'abris du gel, entre 12 et 18°C, dans un local ventilé avec une hygrométrie entre 60 et 80%.





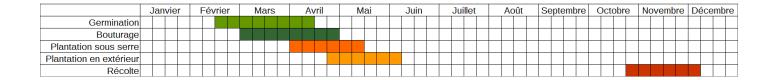
Mais n'oubliez pas que même dans les conditions optimales, la conservation des patates douces est très aléatoire, même si les tubercules sont d'apparence saine et sans blessures. S'il le faut, préparez par exemple des bocaux de purée. Stérilisés, ils se conserveront sans problème.



Calendrier de culture

Et pour finir, voici un petit résumé de ce que vous aurez à faire dans l'année, sous la forme d'un calendrier de culture.

A noter que si vous avez laissé passer le créneau de mars-avril pour commencer à produire vos boutures, ce n'est pas si grave : vous pouvez encore essayer. Vous ne récolterez probablement pas de tubercules, mais vous pourrez déguster les feuilles qui se cuisinent comme des épinards. Et vous aurez acquis de l'expérience pour l'année prochaine, c'est toujours ça de gagné.





Vous avez maintenant toutes les cartes en main pour réussir la culture des patates douces. A vous de jouer!

Et retrouvez chaque semaine mes conseils et astuces pour votre potager sur ma chaîne YouTube «<u>Mon Potager Plaisir</u>».