

Variété CHEYENNE

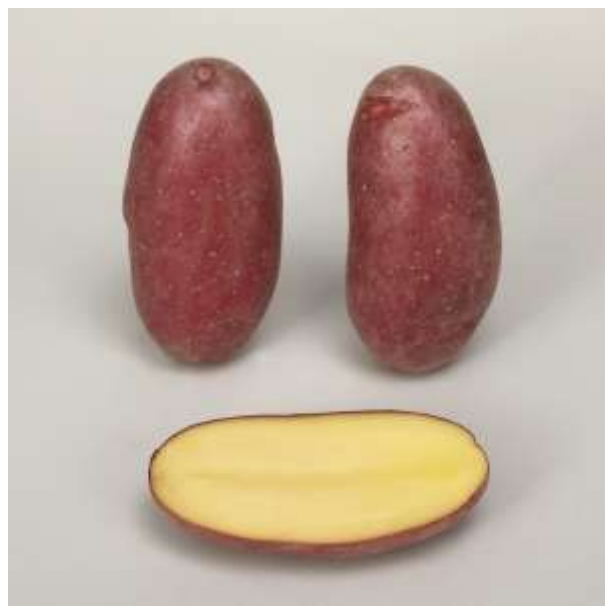
Pomme de terre "chair ferme"

Variété très productive donnant de nombreux tubercules de calibre moyen.

Qualité culinaire : peu ou pas farineuse, aqueuse à modérément aqueuse, et ne présentant pas de délitement lors de la cuisson, idéales pour toutes les pommes sautées, rissolées, les salades, bref pour toutes les recettes qui nécessitent une très bonne tenue à la cuisson.

SALADE, VAPEUR, SAUTEES MIJOTEES.

Groupe culinaire A.

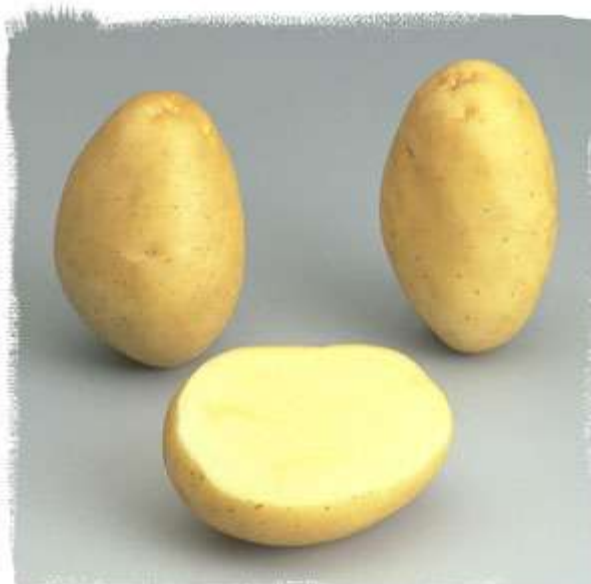


Variété Monalisa

Pomme de terre polyvalente en cuisine

Variété de consommation légèrement plus précoce que Bintje donnant des tubercules très réguliers, de belle présentation. Forte proportions de gros tubercules, et de bon rendement.

Qualité culinaire : Bonne à très bonne tenue à la cuisson, groupe culinaire A-B, noircissement après cuisson : nul, coloration à la friture : moyenne à assez foncée.

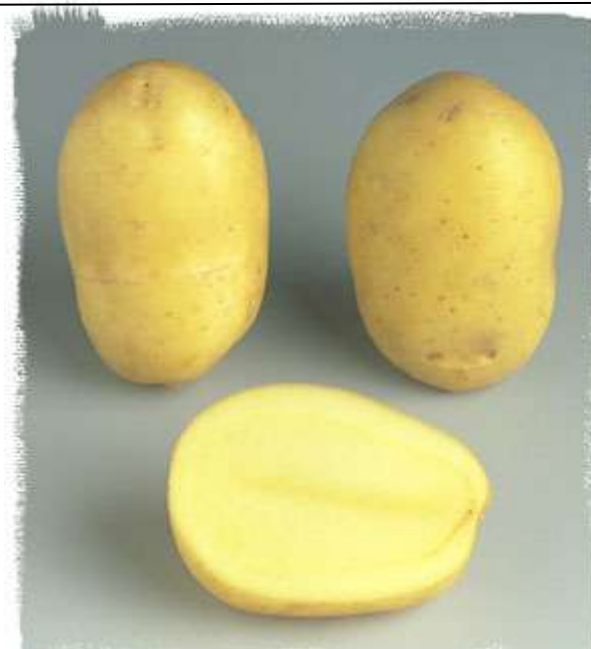


Variété EDEN

Pomme de terre polyvalente en cuisine

Variété de bonne conservation, elle produit en grand nombre de gros tubercules. C'est une variété assez résistante aux maladies.

Qualité culinaire : Bonne tenue à la cuisson, groupe culinaire B, très léger noircissement après cuisson, coloration à la friture : foncée à très foncée.





Tri soigné (récolte 2012 : en moyenne une PdT abîmée par sac).

Récolte en ligne, mettre les PdT abîmées entre les rangs, remplir les sacs et les placer sur le rang (repérage variété). Avant le chargement des sacs sur le camion, on insère une feuille de couleur, repère de la variété puis on ferme le sac après l'avoir éventuellement complété.

Si leur portion de rang est ramassée, demander que les ramasseurs avancent en dépassant ceux qui sont devant, en restant sur le même rang.

Les bénévoles se chargent d'apporter les sacs à proximité des rangs, répondent aux questions (tri). Sur place on fera un exemple de tri BON / MAUVAIS.