



Des pommes de terre
qui ont de la personnalité

La saison venue, où donc LPC cultive-t-elle ses pommes de terre?

Nous sommes fiers d'être Canadiens. Nous adorons le hockey, nous sommes prêts à faire la queue chez Tim Horton, nous grattons nos voitures l'hiver, et nous parlons sans cesse de la météo.

Notre siège social est situé à Edmonton, et, tant que le climat canadien le permet, nous cultivons nos pommes de terre en Alberta et en Saskatchewan.

Toutefois, la saison des cultures est bien courte au Canada, et nous devons compter sur des partenaires nord-américains pour nous fournir des pommes de terre pendant la saison morte. De mai à juin, nos pommes de terre proviennent de la Californie; de juillet à septembre, l'État de Washington peuvent nous fournir des produits. Bien que les pommes de terre poussent bien dans les régions froides, l'hiver canadien est un peu trop rude, et l'été, un peu trop chaud, pour que nous puissions cultiver nos produits localement à longueur d'année. Idéalement, la croissance des pommes de terre nécessite une température moyenne de 10 °C durant la période allant de l'ensemencement à la germination (environ 27 jours). Dès qu'il y a gel au sol, les feuilles et les autres parties exposées des pommes de terre sont endommagées ou détruites. Et nous savons à quel point le climat de l'Alberta et de la Saskatchewan peut être glacial. Les températures élevées ont aussi des effets néfastes; quand le mercure dépasse les 30 degrés, la formation des tubercules peut être complètement interrompue.



> Cliquez ici
pour soumettre une
recette à LPC

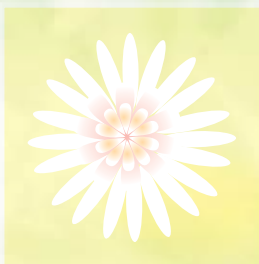


Pommes de terre mijotées

- 1 sac de 2 lb de pommes de terre LPC au choix
- 8 gousses d'ail entières pelées
- 2 c. à soupe d'huile d'olive vierge extra
- 1 c. à thé de thym
- 1 c. à thé de sel kasher
- 1 c. à thé de poivre noir

Mode de préparation :

Dans un grand bol, mélanger les pommes de terre, l'ail, l'huile d'olive, le sel, le poivre et le thym. Mettre le mélange dans une mijoteuse et couvrir. À température maximale, cuire de 3 à 4 heures ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres lorsque piquées à la fourchette.



Des pommes de terre telles que la nature les a voulues



Symbole de renouveau, le printemps est l'occasion par excellence pour faire des découvertes

Recettes printanières soumises par des mordus de LPC

Les arbres bourgeonnent, les oiseaux chantent : oui, le printemps est bien arrivé. Les marchés déborderont bientôt de produits frais. C'est donc le temps d'essayer les recettes suivantes, soumises par des mordus des pommes de terre LPC. Pour découvrir les autres recettes reçues de nos clients, [cliquez ici](#).

Pommes de terre et courgettes au four

- 1 sac de 2 lb de pommes de terre LPC au choix, coupées en tranches de ¼ de po d'épaisseur
- 4 courgettes de grosseur moyenne, coupées en tranches de ¼ de po d'épaisseur
- ½ tasse de féta émietté
- ¼ de tasse d'huile d'olive vierge extra
- 2 c. à thé d'origan séché
- 1 c. à thé de menthe séchée
- 1 c. à thé de jus de citron
- ½ tasse d'eau
- Sel et poivre

Mode de préparation :

Préchauffer le four à 350 °F. Mettre les pommes de terre et les courgettes tranchées dans un grand plat allant au four. Mélanger l'huile d'olive, le sel, le poivre, la menthe, l'origan et le jus de citron, puis verser sur les légumes; garnir ensuite avec le féta émietté. Verser uniformément l'eau autour du plat. Cuire 40 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres lorsque piquées à la fourchette.

L'approche de LPC en matière d'aliments génétiquement modifiésmodified food

La question des aliments génétiquement modifiés suscite beaucoup de débats. Pour notre part, nous avons choisi de vous offrir des produits non génétiquement modifiés. En quoi cela les rend-il meilleurs? En un mot, la modification génétique est une technique de laboratoire que les scientifiques utilisent pour altérer l'ADN des organismes vivants, dont les aliments. De nombreux scientifiques croient pouvoir améliorer nos aliments par cette technique. Par exemple, les tomates sont sensibles au gel, ce qui raccourcit la saison des cultures. Le poisson, de son côté, survit dans des eaux très froides. Ayant réussi à isoler le gène qui permet à la plie de résister au froid, des scientifiques ont, par modification génétique, inséré ce gène « antigel » dans l'ADN d'une tomate, permettant à celle-ci de pousser plus efficacement par temps froid.



Choisissez votre type



Aliments génétiquement modifiés

La modification génétique peut être séduisante à première vue. Elle suscite toutefois de nombreuses réserves, à cause de ses effets négatifs potentiels sur la santé. Dans le doute, nous avons choisi de ne pas modifier génétiquement nos produits. Nous cultivons et vendons des pommes de terre à l'état naturel. Nous avons simplement trouvé des variétés spéciales qui restent petites, même à pleine maturité. Fidèles aux techniques traditionnelles de reproduction, nous produisons nos nouveaux plants par pollinisation croisée

En tant que fidèle client de LPC, vous savez probablement déjà que la pomme de terre se prête à de multiples préparations. Vous savez peut-être moins que certaines variétés conviennent mieux à certains types de préparations, à cause de leur teneur particulière en amidon. Les pommes de terre LPC appartiennent généralement à l'une des trois catégories suivantes : A, B ou AB.

Les pommes de terre de type A ont une teneur relativement faible en amidon, ainsi qu'une peau mince et cireuse. Elles ont aussi une teneur élevée en sucre et en humidité. Préférentiellement bouillies, rôties ou grillées, elles conviennent aux salades, aux potages, aux ragoûts et aux caris frais ou bouillis, car elles conservent leur forme à la cuisson. Notre variété Amandine est une pure type A.

Les pommes de terre de type B, qui ont une teneur relativement élevée en amidon, deviennent légèrement floconneuses à la cuisson. Elles sont à leur meilleur cuites au four, frites, cuites sur le gril, rôties ou en purée. Elles ont une peau légèrement plus épaisse et sèche, ainsi qu'une texture plus farineuse. Notre variété Blushing Belle est un bon exemple de pomme de terre de type B.

La plupart de nos pommes de terre appartiennent à la catégorie AB, qui combine les deux autres. Les variétés Baby Boomer, Piccolo et Chérie font partie de la catégorie AB. Les caractéristiques des pommes de terre AB varient selon la combinaison de traits des catégories A et B. Il ne vous reste qu'à les essayer pour trouver la variété qui fera de chacune de vos recettes un délice parfait!



Fraîcheur et pureté

Les hauts et les bas de la culture biologique



La culture biologique n'est pas aussi simple qu'on pourrait le croire, mais LPC est prête à relever le défi pour offrir à ses clients des produits qui répondent à leurs attentes. Les plants de pommes de terre sont sujets aux maladies et à l'attaque des insectes nuisibles. Ils ont aussi besoin de beaucoup de nutriments pour que la récolte soit abondante. Par conséquent, la culture biologique à grande échelle des pommes de terre, sans engrais ni herbicides ni pesticides, exige beaucoup de soins et d'attention. Par ailleurs, il est important de choisir des variétés qui plairont à nos clients. Chaque variété a ses avantages et ses inconvénients. Certaines, qui offrent un bon rendement, sont plutôt résistantes à certaines maladies mais assez sensibles à d'autres attaques. D'autres variétés se conservent bien en entrepôt mais sont sensibles aux conditions environnementales, qui peuvent parfois entraîner des défauts de croissance. Pour choisir la pomme de terre biologique idéale, il est

important de considérer à la fois les facteurs environnementaux, les demandes des consommateurs et les caractéristiques de croissance des diverses variétés. L'entretien du sol et la lutte contre les organismes nuisibles jouent aussi un rôle important dans la culture biologique. En ces domaines, il est essentiel d'intervenir au moment opportun. Le rechauffage contribue à la lutte contre les mauvaises herbes, et le choix de variétés à maturation rapide permet d'éviter d'utiliser des insecticides et des pesticides pour protéger l'intégrité des pommes de terre.

The Little Potato Company produit deux variétés de pommes de terre biologiques : une rouge et une jaune. Elles sont offertes en sacs de 1,5 lb.

> [Cliquez ici](#) pour en savoir davantage sur nos variétés biologiques.



Renouveau

Le printemps



Faites connaissance avec
deux variétés françaises :
Amandine & Chérie



Printemps



Suivez-nous en ligne!

Oui, les pommes de terre sont bien de leur temps; on parle même d'elles dans les réseaux Twitter et Facebook de LPC et de ses adeptes. Joignez-vous aux échanges!



> Cliquez ici
pour nous suivre
dans Facebook.



> Cliquez ici
pour nous suivre
dans Twitter.

La France est reconnue mondialement pour sa cuisine gastronomique, qui fait une belle place aux pommes de terre telles que l'Amandine et la Chérie, que LPC est fière de vous offrir en saison. Fort appréciée en France pour sa saveur distinctive, sa peau rouge et sa chair jaune, la Chérie est délicieuse rôtie ou bouillie. Faites-en l'essai dans un cari, pendant les vacances d'été des enfants. Aussi originaire de France, l'Amandine est cultivée depuis le début des années 1990. Cette variété est caractérisée par une peau lisse et une saveur sucrée et fraîche. Sa chair ferme et pâle contient peu d'amidon, ce qui en fait une authentique pomme de terre de type A. Faites-les rôtir au barbecue, ou utilisez-les dans une salade printanière aux épinards, aux œufs et aux pommes de terre.

Vendues en sacs de 3 lb, nos variétés Chérie et Amandine vous sont offertes d'octobre à avril. Profitez de cette période pour en servir à votre famille.

> Cliquez ici pour trouver un détaillant près de chez vous!

Renouveau

