



La pomme de terre suisse

En visite chez les producteurs de pommes de terre



La pomme de terre, bonne à tout faire !

Sautées, soufflées, frites, chips, röstis, croquettes, galettes, spätzlis, gâteaux, tartes, potages, pains, en gratin, en purée, en salade... grâce à l'époustouflante richesse de leurs déclinaisons, les pommes de terre laissent libre cours à la créativité des cuisiniers, qu'ils portent ou non la toque. Il n'est donc pas étonnant que le fameux tubercule soit dans notre pays, aujourd'hui comme hier, l'une des denrées alimentaires les plus importantes. La consommation annuelle par habitant dépasse 40 kg, loin devant celle des pâtes et du riz.

La pomme de terre joue également un rôle important pour l'agriculture. Depuis quelques années, les surfaces qui lui sont dévolues ont légèrement reculé mais couvrent tout de même quelque 11 000 ha. Aucune autre plante cultivée en Suisse n'occupe une telle surface. Seulement 10 % des pommes de terre sont importées, principalement des Pays-Bas, de France et d'Allemagne. En comparaison, 40 % des céréales consommées chez nous proviennent de l'étranger, ainsi que la moitié des légumes.

Un tubercule contre la faim

Par le passé, la pomme de terre a occupé une place plus grande encore dans nos assiettes. Pendant la Seconde Guerre mondiale en particulier, la population suisse y eut largement recours pour son alimentation. La Confédération ordonna que, partout où c'était possible, même dans les parcs publics et les espaces sportifs, les surfaces soient rapidement converties en champs de pommes de terre et de céréales, afin que la population ne dépende pas de l'étranger pour se nourrir. La pomme de terre assura ainsi largement l'alimentation des Suisses pendant les années de guerre.

Bien plus tôt dans l'histoire, le tubercule n'était pas considéré comme une denrée alimentaire. Les conquérants espagnols et anglais l'avaient rapporté du Pérou au XVI^e siècle. Pendant 150 ans, personne ne voulut utiliser cette plante en cuisine. En revanche, ses jolies fleurs décoratives étaient appréciées dans les jardins des universités et des parcs. La situation s'inversa lorsque la pomme de terre permit de combattre efficacement la famine qui régna en Europe de 1770 à 1777.

Universellement appréciée

Dans le monde, la pomme de terre occupe le 4^e rang du classement des denrées alimentaires de base derrière le blé, le riz et le maïs. Selon l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), presque 19 millions d'hectares sont consacrés à sa culture. La consommation mondiale s'élève à 30 kg par année et par habitant, un chiffre resté stable depuis les années 80. La pomme de terre est en particulier plébiscitée dans le Monténégro, en Russie, en Pologne, en Ukraine et en Estonie, des pays où la consommation annuelle dépasse largement 100 kg par habitant. Par contre, dans la plupart des pays d'Afrique, la consommation individuelle ne dépasse pas 10 kg.

Pizza à la pomme de terre

Préparation : environ 30 minutes

Cuisson : environ 20 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

800 g–1 kg de pommes de terre bouillies coupées en tranches

1,5–2 dl de sauce tomate

150 g de tranches de jambon

300 g de cubes de mozzarella

1 cs d'origan

1 cc de thym

Sel, poivre

Origan pour la garniture



Préparation :

Préchauffer le four à 220°C. Chemiser une plaque à gâteau avec du papier sulfurisé. Disposer les pommes de terre. Répartir la sauce tomate. Garnir de jambon et de mozzarella. Répartir l'origan et le thym. Saupoudrer de sel et de poivre. Glisser la plaque au milieu du four et laisser cuire 15–20 minutes. Garnir d'origan

La parade des pommes de terre

Selon la variété et la résistance de la chair à la cuisson, les pommes de terre sont adaptées à la préparation de certains mets plutôt qu'à d'autres. Celles qui restent fermes à la cuisson, dans la poêle, dans la casserole ou au four, se distinguent par exemple de celles dont la chair devient farineuse. Selon le mode de cuisson, les variétés se répartissent en trois catégories. Leurs emballages arborent une couleur distinctive: vert, bleu ou rouge.



Variété restant ferme à la cuisson

Chair restant ferme même en cas de longue cuisson
Idéale pour salade, pommes de terre au sel, pommes sautées
Convient également pour pommes rissolées (cruées), soupe
Commercialisée en emballage vert



Variété supportant de hautes températures

Appropriée pour rôtir et frire
Idéale pour röstli, pommes rissolées (cruées)
Convient également pour frites, pommes de terre au sel, gratin, purée
Commercialisée en emballage rouge



Variété devenant farineuse à la cuisson

Pomme de terre se fendant à la cuisson, chair devenant farineuse
Idéale pour frites, purée, gnocchi, baked potatoes, gratin
Convient également pour röstli, pommes de terre au sel, soupe
Commercialisée en emballage bleu



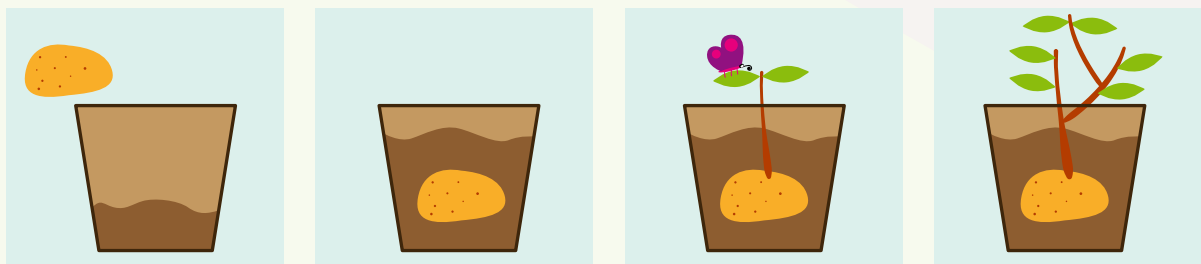
Quand la pomme de terre va à l'école...

Jouez le rôle d'un paysan et plantez des pommes de terre en classe! Avril est le mois idéal. La récolte aura lieu entre trois et cinq mois plus tard. Choisissez plutôt une variété précoce, par exemple Agata.

Matériel

Une caisse à fleurs, un gros pot avec du terreau et du sable ou une petite platebande dans le jardin de l'école. Les tubercules de pomme de terre seront obtenus de préférence directement auprès d'un paysan des environs ou achetés dans un magasin Landi.

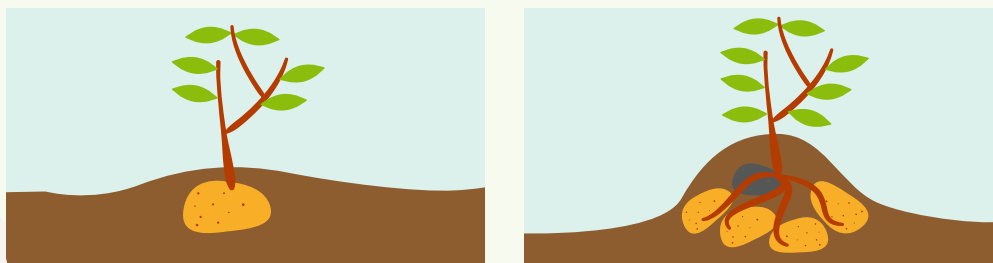
Les tubercules doivent d'abord germer, une phase qui dure environ un mois. Ils doivent être plantés à une profondeur d'à peu près 10 cm dans du terreau mélangé à du sable car il faut veiller à ce que la terre ne soit pas trop dure. Les tubercules doivent être distants d'à peu près 30 cm.



Puis vient le moment de s'armer de patience et d'arroser les plants tous les deux jours. Attention à ne pas inonder la terre, il s'agit juste de maintenir l'humidité. Au jardin, on peut laisser faire la nature et n'arroser qu'en cas de sécheresse.

Sitôt que les germes sortent de terre, ils ont besoin de suffisamment de lumière.

Quand la nouvelle plante atteint une hauteur d'à peu près 10 cm, la terre doit être rassemblée en une petite butte autour de la tige. Butter est important car si les nouveaux tubercules sortent de la terre, ils verdissent et ne sont plus propres à la consommation.



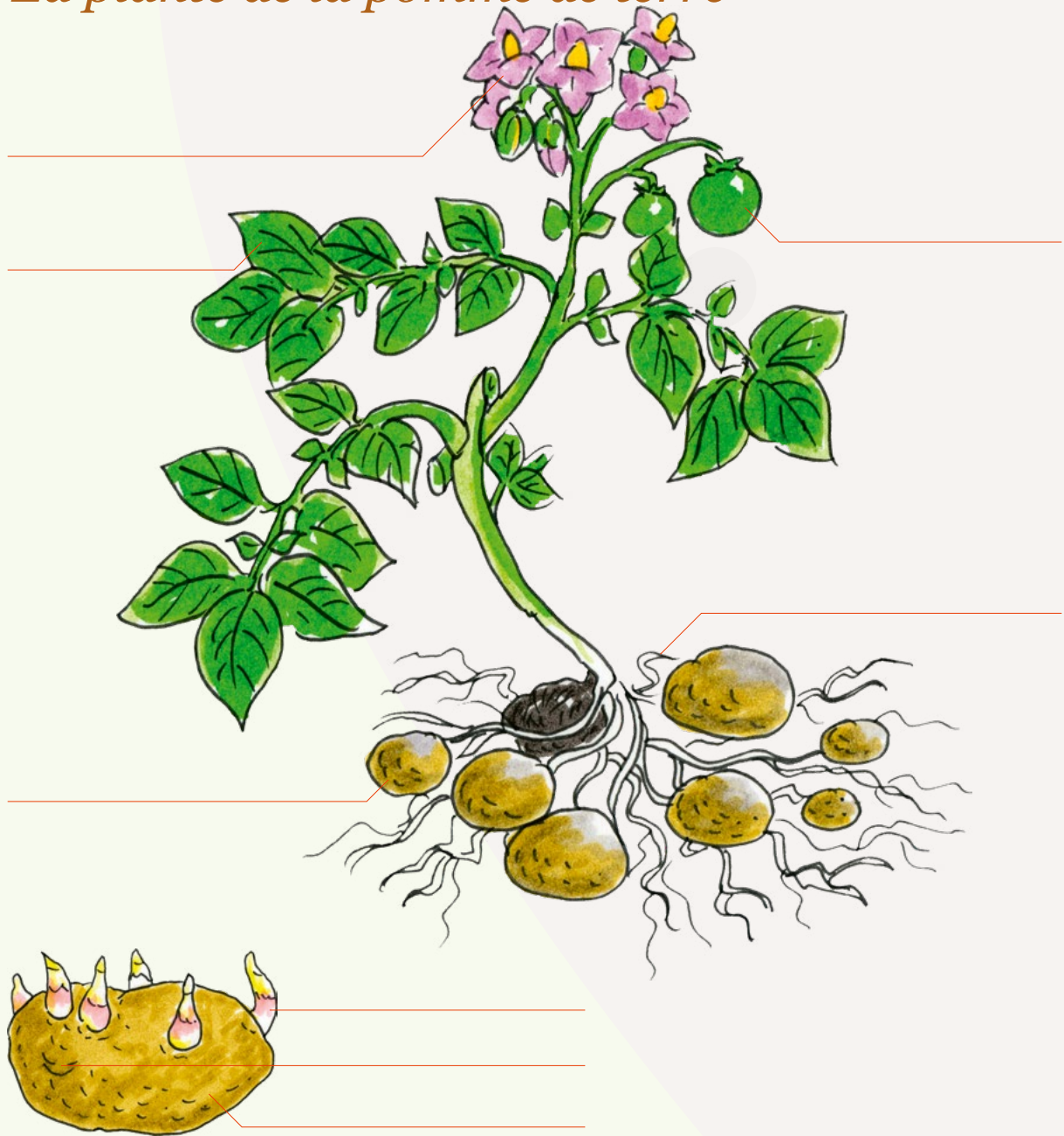
A table !

Avec ces pommes de terre maison, on peut préparer un mets savoureux pour une soirée conviviale, par exemple avec les parents des élèves.

Sais-tu que...

- ... en 1839, le tiers des habitants de l'Irlande a souffert de la famine parce que le mildiou et la rouille avaient détruit toute la récolte de pommes de terre?
- ... chaque tubercule-mère donne en moyenne 5 à 15 tubercules-fils ?
- ... le tubercule-mère et les tubercules-fils possèdent à 100 % le même matériel génétique? Un vrai «clonage» naturel...
- ... il y a près de 600 variétés de pommes de terre en Amérique du Sud ? En Suisse il y en a «seulement» 33.
- ... les habitants des Andes consomment des tranches de pommes de terre séchées nommées chuño? Les variétés résistantes au froid sont exposées aux très basses températures nocturnes avant d'être déshydratées le jour par les rayons du soleil.
- ... les pommes de terre peuvent être un remède contre la toux ? Enveloppe des pommes de terre bouillantes dans un linge, serre-le bien contre ta poitrine. Ce cataplasme te soulagera.

La plante de la pomme de terre



Dans les phrases suivantes, tu trouveras les éléments qui te permettent de désigner correctement les différentes parties de la plante. Lis-les attentivement et reporte les mots en rouge à la bonne place sur le dessin.

- Les **fruits** de la plante sont de petites baies vertes. Elles sont toxiques et impropres à la consommation. Elles contiennent des graines qui sont utilisées pour la sélection de nouvelles variétés.
- Les bourgeons qui poussent sur le tubercule sont appelés «**yeux**».
- La **pelure** du tubercule le protège de la sécheresse, des ravageurs et des maladies.
- Les **tubercules-fils** sont récoltés. Si on les laisse dans le sol, de nouvelles pommes de terre pousseront l'année suivante.
- Au début, le **tubercule-mère** sert de réserve alimentaire pour la plante. Avec le temps il noircit, se ride et pourrit.
- Au printemps, les yeux donnent naissance à de nouveaux **germes**.
- La **plante** atteint à peu près 1 m de hauteur. Ses **feuilles** sont couvertes de poils fins.
- Les petites **fleurs** de la plante sont blanches avec une nuance rose ou jaune.

Traduis comme un pro!

Les familles paysannes de votre région cultivent dans leurs champs non seulement des pommes de terre mais aussi de nombreuses autres plantes. Certaines sont destinées à l'alimentation des animaux, d'autres à nourrir la population.

Traduis en allemand, en italien et en anglais les noms écrits en français. Tu trouves les traductions au bas de la page. Pour te faciliter la tâche, ils sont écrits dans une couleur spécifique à chaque langue. Peut-être que l'un de tes camarades de classe parle une autre langue étrangère? Dans ce cas, il peut ajouter ses propres traductions à la liste.

Français	Allemand	Italien	Anglais
pomme de terre			
maïs			
blé			
betterave sucrière			
tournesol			
pois			
colza			
herbe			
légume			
vigne			
orge			

Kartoffel Raps pea girasole rape Rebe
erba grano Weizen orzo Mais
corn Gerste potato Zuckerrübe pisello
Erbse barley sugar beet
mais vine wheat Gemüse verdura
Gras colza vegetable vite Sonnenblume
grass barbabietola sunflower

Calculs autour de la pomme de terre

Au champ

Le paysan François plante des pommes de terre dans un champ de 120 m de long sur 60 m de large. Les plantons sont placés en ligne, chacun à une distance de 50 cm.

a. Si une ligne a une longueur de 120 m, combien de lignes peuvent prendre place dans le champ de François?

b. Si ces lignes étaient mises bout à bout, quelle devrait être la longueur du champ?

c. Si la distance entre chaque planton était de 30 cm, combien François pourrait-il en planter sur une ligne?

d. Combien faut-il de plantons, placés chacun à une distance de 50 cm, pour occuper tout le champ?

e. Un tubercule-mère donne en moyenne 12 tubercules-fils. Combien de pommes de terre François pourra-t-il récolter cet automne?

Au marché

La paysanne Martine remplit des sacs de 5 kg de patates qu'elle veut vendre au marché. Elle remplit 48 sacs avec la variété Charlotte, 42 sacs avec la variété Victoria et 25 sacs avec la variété Ratte.

a. Combien de kg de patates prépare au total Martine?

b. Au marché, elle vend $\frac{5}{6}$ de Charlotte, $\frac{6}{7}$ de Victoria et toutes les Ratte. Combien de kg de patates invendues va-t-elle rapporter à la maison?

c. Martine a vendu les pommes de terre Charlotte et Victoria au prix de Fr. 1,40 le kg. Pour la variété Ratte, elle a reçu 40 cts de plus par kilo. Combien a-t-elle gagné au total?

En récolte

Marc et Maurice récoltent à la main des pommes de terre. En sept minutes, ils en récoltent 12 kg. Combien de temps leur faudra-t-il pour récolter 90 kg ?

En cuisine

La maîtresse d'économie familiale veut préparer en classe une bonne purée de pommes de terre avec ses 23 élèves. Pour 4 élèves, elle a besoin d'1 kg de pommes de terre à chair farineuse, 2 dl de lait et 50 g de beurre. Quelle quantité de chaque ingrédient doit-elle acheter si elle veut manger la purée avec eux?



**Informations sur les pommes de terre
et les producteurs suisses**

www.agriculture.ch

www.agirinfo.com

www.patate.ch

Impressum

Edition: Agence d'information

agricole romande (AGIR), Lausanne

Conception et texte: LID, swisspatat

Traduction et adaptation: AGIR

Mise en page: Jürg Kühni, Berthoud

Graphisme: Alex Kühni, Berne

Impression: Vögeli SA, Langnau

Janvier 2013 – 10 000 ex.

Fiches de travail et solutions (pdf) sur:
www.agirinfo.com

Ce poster peut être commandé gratuitement auprès de:

Agence d'information agricole romande (AGIR)

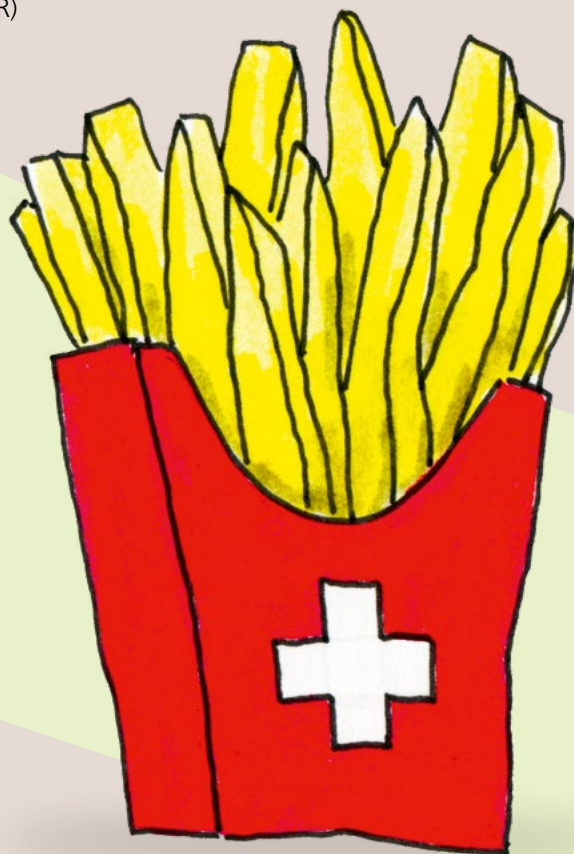
Case postale 128, 1000 Lausanne 6

Tél. 021 613 11 31 – Fax 021 613 11 30

info@agirinfo.com, www.agirinfo.com

Imprimé CO₂ neutre

Impression énergétiquement efficiente et CO₂ compensée
SC2012051601 – swissclimate.ch



PROCHES DE VOUS. LES PAYSANS SUISSES.



www.agriculture.ch