

Les pommes de terre nouvelles suisses sont là ! Pour la première fois avec une variété robuste.

Les pommes de terre nouvelles indigènes sont récoltées actuellement et sont vendues toutes fraîches dans les magasins. Une variété robuste permettant de réduire l'utilisation de produits phytosanitaires est cultivée pour la première fois cette année.

Les pommes de terre nouvelles suisses sont là ! Les tendres tubercules précoces proviennent enfin de nos champs. C'est à présent la haute saison de la pomme de terre, produit dont la saison dure presque toute l'année. Le début de la campagne des pommes de terre nouvelles est toujours un moment fort pour la branche, mais aussi pour les consommatrices et consommateurs. Sous la fine peau se cachent de précieuses substances aromatiques et minérales. La haute teneur en eau et la faible teneur en amidon sont des atouts incontestables de la pomme de terre nouvelle : 100 grammes ne contiennent qu'environ 70 kcal et 0.1 gramme de graisse. C'est donc l'aliment idéal pour préparer de délicieux et légers plats d'été.

Afin que la pomme de terre ne brille pas seulement en cuisine, mais aussi sur le champ, la branche fait de gros efforts pour améliorer sa durabilité. L'accent est actuellement surtout mis sur la recherche de variétés résistantes. L'année en cours montre d'ailleurs l'importance de cette recherche. En effet, la culture des pommes de terre nouvelles a été exigeante. Si les tubercules ont pu être plantés dans de bonnes conditions en mars, le temps humide au printemps a en revanche favorisé le développement du mildiou (*Phytophthora infestans*). Cette maladie fongique est très crainte en culture de pommes de terre. Elle se propage rapidement sur le champ dans des conditions humides et provoque d'importantes diminution de rendement, voire une perte totale, sans traitement. Les productrices et producteurs combattent le champignon avec des préparations à base de cuivre en culture biologique et avec des fongicides de synthèse en culture conventionnelle PER.

Afin de réduire l'utilisation de produits phytosanitaires malgré le risque élevé de contamination par le mildiou, swisspatat teste, ensemble avec des partenaires (Agroscope et Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires HAFL), diverses variétés quant à leur sensibilité à la maladie fongique. L'objectif est que les variétés s'avérant robustes soient inscrites sur la liste officielle des variétés et cultivées de manière accrue.

Avec la variété *Twinner*, c'est la première fois qu'une pomme de terre nouvelle résistante au mildiou est cultivée cette année. L'utilisation de fongicides peut donc être fortement réduite pour sa culture. La branche apporte ainsi une précieuse contribution à la réduction de l'utilisation de produits phytosanitaires et rend la culture de pommes de terre plus durable.

Les pommes de terre nouvelles peuvent être apprêtées de différentes manières : dans la poêle, sur le gril ou encore au four. Vous trouverez une idée de recette [ici](#). D'autres recettes sont disponibles sur patate.ch.

Faits intéressants sur les pommes de terre nouvelles

200 producteurs à travers la Suisse se sont spécialisés dans la culture de la pomme de terre primeur. La surface de culture de cette pomme de terre fondante s'élève à environ 520 ha ce qui équivaut à 730 terrains de football et près de 5% de la surface affectée à la culture des pommes de terre en Suisse. Les principales zones de culture se trouvent dans le Seeland, la région lémanique, la région de Zurich et la Thurgovie.

Les pommes de terre nouvelles sont plantées dès les mois de février et de mars puis recouvertes d'un film pour les protéger de températures encore trop basses.