

Une récolte de pommes de terre faible mais de bonne qualité est attendue

La récolte de pommes de terre est plus faible que d'habitude, mais devrait être de très bonne qualité à la place.

Conditions exigeantes de production

L'année 2022 a été exigeante pour les productrices et producteurs de pommes de terre. Après une plantation réalisée majoritairement dans de bonnes conditions, les cultures ont évolué de manière réjouissante dans un premier temps. Plusieurs vagues de chaleur se sont néanmoins succédées dès juin. Rappelons que la chaleur et la sécheresse ne sont pas idéales pour les cultures de pommes de terre. La croissance des plantes faiblit fortement au-delà de la température idéale de 25°C.

Récolte plus faible...

Le rendement des pommes de terre conventionnelles est inférieur de près de 10% à la moyenne des cinq dernières années, mais il reste environ 10% plus élevé que celui de l'année précédente marquée par l'humidité. On enregistre par contre un rendement exceptionnellement élevé cette année pour les pommes de terre bio. La récolte totale 2022 sera néanmoins plus faible que la moyenne des années précédentes.

...mais très bonne qualité

Soulignons que la qualité des tubercules est très bonne cette année, ce qui augmente encore le plaisir de cuisiner avec des pommes de terre indigènes. Afin d'utiliser au mieux la petite récolte et de lutter contre le gaspillage alimentaire, la filière des pommes de terre a décidé cette année d'adapter les calibres tolérés (taille des pommes de terre) dans certains segments. Cela permet par exemple d'utiliser des pommes de terre plus petites que jusqu'à présent pour fabriquer des chips.

Mangez à présent des pommes de terre saines

La pomme de terre fournit à notre corps ce dont il a besoin pour la saison froide : des vitamines naturelles renforçant notre système immunitaire. C'est la raison pour laquelle on appelle parfois la pomme de terre le « citron du nord ». Une pomme de terre de taille moyenne couvre un tiers des besoins journaliers en vitamine C.

Vous trouverez d'autres informations sur la pomme de terre ainsi qu'un grand choix de recettes sur www.patate.ch.

La culture de pommes de terre en Suisse

Cette année, près de 4000 productrices et producteurs ont cultivé des pommes de terre sur environ 10 730 hectares. Cette surface équivaut à plus de 16 000 terrains de football. Les tubercules sont récoltés jusqu'à la fin octobre environ. Ils sont ensuite fournis au commerce de détail ou transformés en frites, en chips, en croquettes, etc.

Pendant une année normale, près de 85% des pommes de terre consommées en Suisse proviennent de Suisse. Étant donné que leur culture dépend fortement des conditions météo, des fluctuations de récolte sont néanmoins normales.

Gratin de pommes de terre aux bolets séchés

pour 4 personnes

Temps de préparation: env. 50 minutes

Ingrédients

15 g de bolets séchés
15 g de beurre
1 bouquet de thym
1 gousse d'ail
800 g de pdt en robe des champs, pdt à chair farineuse
3 dl de lait
3 dl de crème entière
Un peu de sel et poivre
Un peu de noix de muscade
60 g de gruyère, finement râpé

Préparation

1. Faire tremper les bolets selon les indications de l'emballage, bien les égoutter, les hacher éventuellement légèrement et les faire revenir dans le beurre. Effeuille le thym, éplucher l'ail et le hacher finement.
2. Éplucher les pommes de terre et les couper en fines rondelles. Les disposer en tuile dans le plat à gratin ou dans des petits moules. Parsemer avec les champignons, l'ail et le thym.
3. Mélanger le lait et la crème entière, assaisonner avec le sel, le poivre et la noix de muscade et verser sur les pommes de terre.
4. Saupoudrer de fromage râpé et faire gratiner pendant 20 à 25 minutes à 180 C.

Astuce: le bouquet de thym peut être remplacé par de la marjolaine

