

La pomme de terre

bonne à tout faire



La pomme de terre, **bonne à tout faire !**

Sautées, soufflées, frites, sous forme de chips, rôtis, croquettes, galettes, spätzlis, ou encore dans les gâteaux, tartes, potages, pains, en gratin, en purée et 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 est d'environ 45 kg, loin devant celle des pâtes et du riz.

La pomme de terre joue également un rôle essentiel pour l'agriculture. Depuis quelques années, les surfaces qui lui sont dévolues ont légèrement reculé, mais couvrent tout de même près de 11'000 ha. Aucune autre plante cultivée en Suisse n'occupe une telle surface. Environ 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, tout comme la moitié des légumes.

Lutter contre la famine grâce aux patates

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 se nourrir. 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 s'approvisionner. La pomme de terre a ainsi joué un rôle considérable dans l'alimentation des Suisses pendant les années de conflit.

Plus tôt dans l'histoire, le tubercule n'était pas considéré comme une denrée alimentaire. Les conquérants espagnols et anglais l'ont rapporté du Pérou au XVI^e siècle. Pendant 150 ans, personne ne voulait utiliser cette plante en cuisine. En revanche, ses jolies fleurs décoratives étaient appréciées dans les parcs et les jardins des universités.

La situation s'est inversée lorsque la pomme de terre a permis de combattre efficacement la famine qui a régné en Europe de 1770 à 1777.

Appréciée dans le monde entier

Sur le plan mondial, 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), plus de 17 millions d'hectares sont consacrés à sa culture dans le monde. La consommation mondiale s'élève à 50 kg par année et par habitant, un chiffre stable depuis les années 1980. 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. En revanche, dans la plupart des pays d'Afrique, la consommation individuelle ne s'élève guère au-dessus de 10 kg.



Les rôtis : une des nombreuses façons d'apprêter les pommes de terre.

Cultures traditionnelles en terrasses au Pérou, pays d'origine de la pomme de terre.



Cultiver des pommes de terre demande beaucoup de travail.

De nos jours, les machines modernes permettent de récolter les pommes de terre rapidement et sans les abîmer.



En visite chez

Stefanie et Nicolas Seiler

Comme le laisse deviner leur charmant accent, Stefanie et Nicolas Seiler sont tous deux originaires de Suisse alémanique. Après avoir obtenu un CFC d'agriculteur et suite à une formation supérieure en agronomie à Zollikofen (BE), Nicolas Seiler et son épouse se sont établis en 2016 au domaine du Château des Bois, à Satigny (GE). Au cœur de ce magnifique écrin médiéval entouré d'une forêt et d'un vignoble, ces heureux parents de trois enfants cultivent, entre autres, une dizaine d'hectares de pommes de terre nouvelles.

Une technique exigeante

« Pour moi, la pomme de terre est vraiment la reine des grandes cultures. Il s'agit cependant d'un travail très méticuleux. Les plants nous sont livrés en décembre déjà dans des paloxs en bois », commente Nicolas Seiler. Les tubercules sont alors placés dans des cageots de 10 kilos. Puis, ils sont prégermés sous une lumière artificielle au sein de leur espace de stockage. En février enfin, ils sont mis en terre.

Cette méthode est privilégiée en vue d'accélérer la croissance des jeunes plants. Les champs sont ensuite recouverts d'une fine protection afin de les préserver du gel et de favoriser l'accroissement végétal. « Ici, le climat est plus précoce que dans le canton de Berne. En moyenne, on gagne deux degrés », explique l'agriculteur. Cette production printanière permet d'éviter les fortes sécheresses de l'été. Si elle était plus tardive, le coût en consommation d'eau serait beaucoup plus conséquent.

Cinq variétés précoces sont présentes sur son exploitation, à savoir l'Agata, l'Agria, l'Amandine, la Charlotte et la Lady Christl. Les personnes de passage peuvent s'approvisionner directement sur place ou dans les différents commerces des environs. Précision d'importance, l'Amandine, qui est une variété à chair ferme, n'est distribuée qu'à la Migros.

Une diversité payante

En parallèle aux pommes de terre nouvelles, les Seiler cultivent notamment des betteraves sucrières, du colza et des patates douces. Par ailleurs, leur domaine abrite plusieurs cépages, dont le Chardonnay, le Chasselas et le Gamay. Ils élèvent en outre une trentaine de vaches allaitantes de race Galloway.

« La biodiversité est essentielle à nos yeux. Il s'agit d'une assurance contre les aléas de la météo et pour affronter les années où l'une de nos cultures est moins performante. Notre priorité est de réussir à gagner notre vie en proposant des produits de qualité qui soient en symbiose avec la nature », résume Nicolas Seiler.

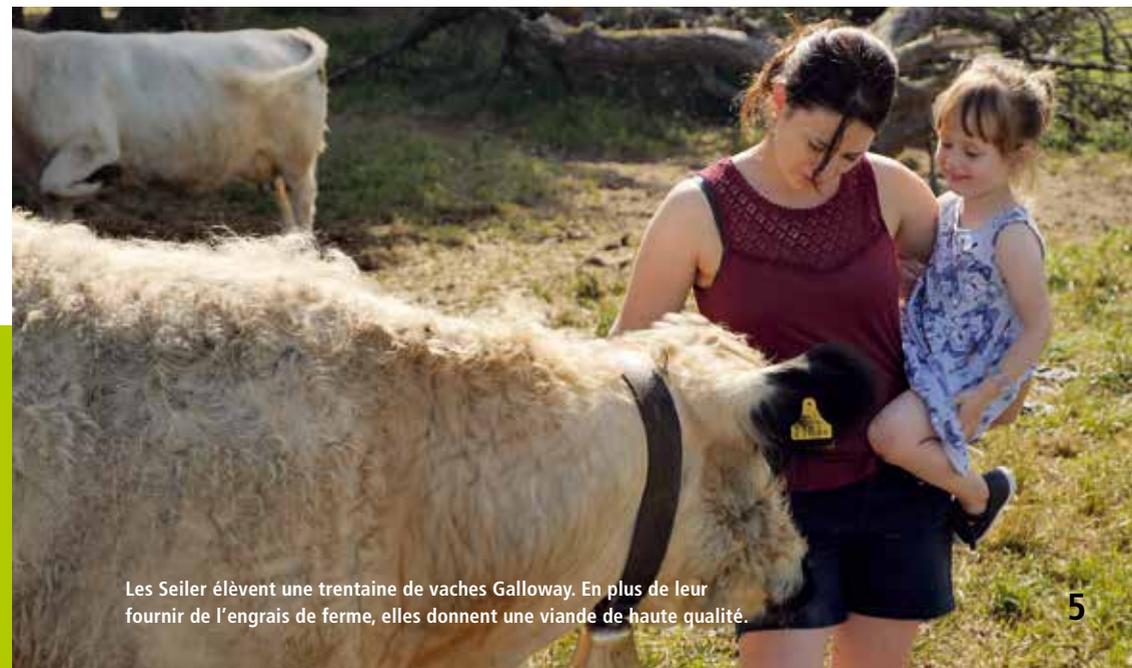
Dans la pratique, fraîcheur et rapidité sont des conditions sine qua non pour qu'il parvienne à livrer ses partenaires commerciaux dans le respect de ces exigences. Lorsqu'il récolte des pommes de terre précoces, ses clients lui annoncent les quantités désirées dès la veille au soir. Nicolas commence en général très tôt ses journées, quand il fait encore frais. De cette manière, il est en mesure d'assurer une livraison dans l'après-midi. Le lendemain matin, le consommateur trouvera ces pommes de terre dans son magasin.

Scannez le QR Code et partez en visite chez les Seiler



Une fine toile protège les plants du gel et favorise leur croissance.

Stefanie et Nicolas ont grandi en Suisse alémanique avant de venir s'installer dans le canton de Genève.



Les Seiler élèvent une trentaine de vaches Galloway. En plus de leur fournir de l'engrais de ferme, elles donnent une viande de haute qualité.

À chaque plat son tubercule adéquat

C'est la variété et la teneur en féculé qui déterminent à quel type de préparation se prête telle ou telle pomme de terre. La réaction de la chair à la cuisson permet de classer les pommes de terre en trois catégories : ferme, farineuse ou résistante à de hautes températures. Grâce à l'emballage, le consommateur trouvera en un coup d'œil la sorte qu'il lui faut : les variétés dont la chair reste ferme à la cuisson sont en vente dans les emballages verts. Elles sont idéales pour les pommes de terre bouillies, en robe des champs ou en salade. Même après une longue cuisson, leur chair ne se défait pas. Quant aux emballages bleus, ils contiennent des variétés à chair farineuse. En effet, à la cuisson, la chair se défait, s'assèche un peu et sa consistance devient grumeleuse. C'est le type de pomme de terre ad hoc pour la purée, la soupe et les mets à base de pâte de pommes de terre, notamment les gnocchis.

Pour les frites, les gratins ou les backed potatoes, se sont les pommes de terre conditionnées en emballage rouge qui s'y prêtent le mieux. Ces variétés supportent aisément les hautes températures qu'impliquent la friture ou le rôtissage.

On différencie les pommes de terre nouvelles – nommées aussi printanières – et les pommes de terre de garde. Les printanières apparaissent sur les étals vers la période de Pâques. Toutefois, il s'agit souvent d'une marchandise importée et, par conséquent, transportée sur de longues distances. Les premières pommes de terre nouvelles du pays arrivent sur le marché fin mai. Elles ne se garderont pas longtemps car leur pelure est fine et fragile et n'offre pas une protection optimale pour une longue conservation. Récoltées à partir du mois d'août, les pommes de terre suisses de garde couvrent la grande majorité des besoins du marché.



Pour les galettes de purée, les pommes de terre commercialisées en emballage bleu sont particulièrement adaptées.

Pommes de terre rôties : les patates commercialisées en emballage rouge conviennent parfaitement pour rôtir et frire.

Quelques variétés de pommes de terre sous la loupe



Charlotte

Variété à chair ferme, elle est commercialisée dans un emballage vert. Sa chair oscille entre le jaune et le jaune clair. Récoltée en juin, la Charlotte est une variété d'été qui ne se conserve que moyennement bien.



Laura

La variété Laura est une nouvelle variété produite en Suisse depuis peu. Sa robe rouge recouvre une chair jaune et farineuse. En cuisine, c'est une pomme de terre polyvalente et cette variété se conserve très bien.



Victoria

C'est une variété à chair farineuse qui se conserve très bien. Sa chair jaunâtre peut être cuisinée à diverses fins. On la récolte début septembre.



Agata

Pomme de terre printanière par excellence, la variété Agata se trouve sur les étals de mai à septembre. Sa chair est jaune pâle. Elle se prête à la préparation de différents mets, selon son stade de maturité.



Gourmandine

Sa chair étant ferme, la Gourmandine est idéale pour les pommes de terre bouillies ou en salade. Comme la variété Victoria, elle se récolte dès septembre. C'est une variété récente, produite en Suisse depuis 2006 seulement.



Ratte

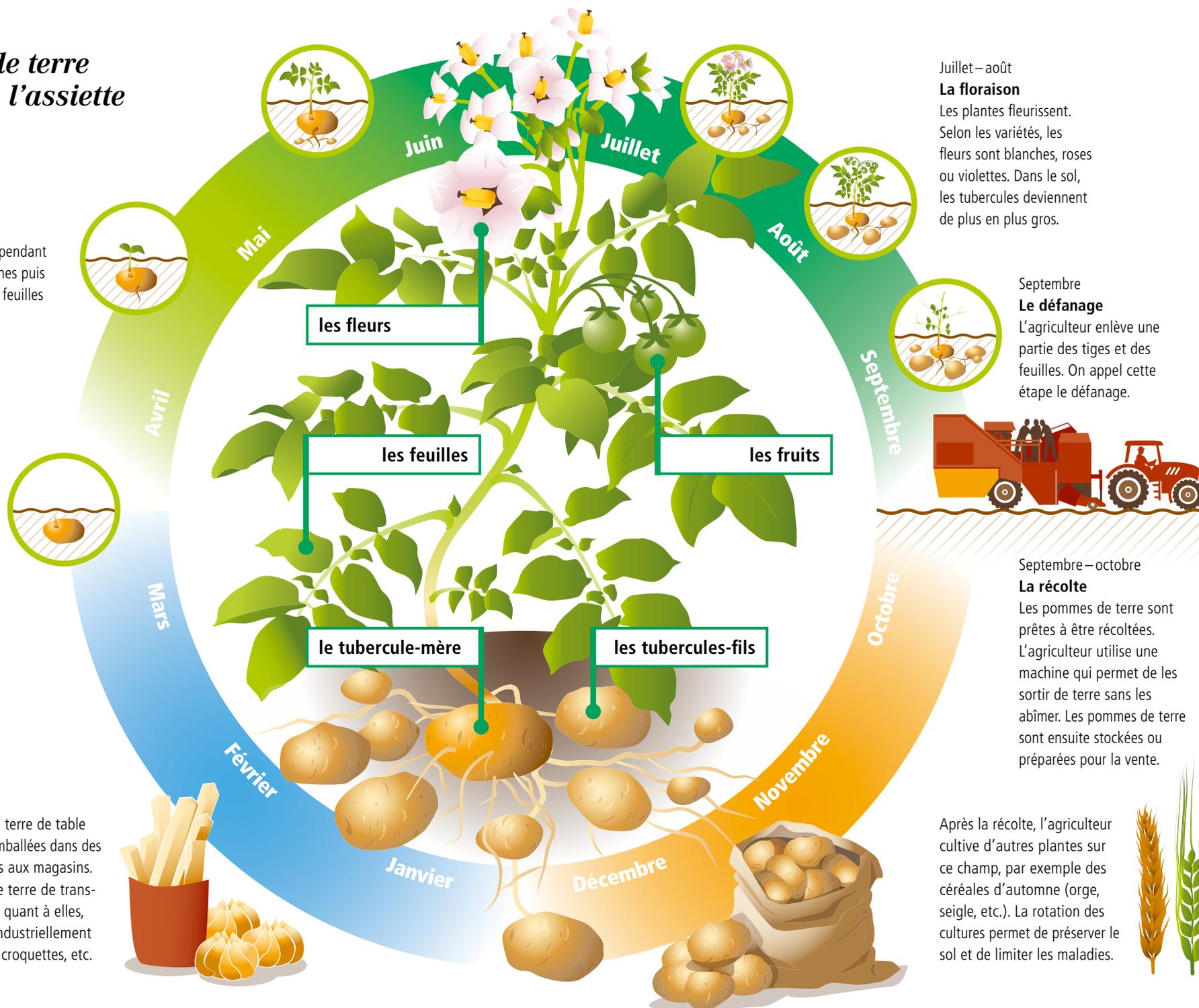
La Ratte est une variété fort ancienne à chair très ferme. Considérée comme une spécialité, elle est cultivée surtout dans les jardins potagers. Les gourmets la préfèrent en salade car c'est froide que se déploie le mieux son arôme de noix.

La pomme de terre du champ à l'assiette

Mai-juin
La levée
On ne voit rien pendant plusieurs semaines puis des tiges et des feuilles apparaissent.

Mars-avril
La plantation
L'agriculteur plante des pommes de terre germées dans la terre.

Les pommes de terre de table sont triées et emballées dans des sacs puis livrées aux magasins. Les pommes de terre de transformation sont, quant à elles, transformées industriellement en chips, frites, croquettes, etc.



Juillet-août
La floraison
Les plantes fleurissent. Selon les variétés, les fleurs sont blanches, roses ou violettes. Dans le sol, les tubercules deviennent de plus en plus gros.

Septembre
Le défanage
L'agriculteur enlève une partie des tiges et des feuilles. On appelle cette étape le défanage.

Septembre-octobre
La récolte
Les pommes de terre sont prêtes à être récoltées. L'agriculteur utilise une machine qui permet de les sortir de terre sans les abîmer. Les pommes de terre sont ensuite stockées ou préparées pour la vente.

Après la récolte, l'agriculteur cultive d'autres plantes sur ce champ, par exemple des céréales d'automne (orge, seigle, etc.). La rotation des cultures permet de préserver le sol et de limiter les maladies.



En visite à l'usine de chips

La fabrique Zweifel à Spreitenbach (AG) est un paradis pour tous les amateurs de chips et autres snacks à base de pommes de terre. Déjà à l'entrée des bâtiments, l'odeur de pommes de terre frites se fait sentir.

Tout débute dans les sous-sols. Des tonnes de pommes de terre y sont entreposées dans de grandes caisses en bois avant d'être transformées. Le temps de stockage ne dure qu'un à deux jours. Dans la mesure du possible, l'entreprise Zweifel se fournit en matières premières auprès des producteurs suisses, non seulement pour les pommes de terre, mais aussi pour les épices, le sel et l'huile, assure Christian Knobel, chef de production. Ensuite, les tubercules sont dirigés vers la chaîne de transformation.

Après un processus de nettoyage intensif, les pommes de terre sont plongées dans un bain d'eau pour être acheminées à l'étage supérieur sur un tapis roulant. Arrivées dans l'énorme machine à débiter, les pommes de terre sont coupées en quelques secondes en tranches très fines avant de passer dans la friteuse. Seules les tranches intactes passent dans le bain d'huile bouillante avant d'être encore une fois triées et sélectionnées.

Les chips qui passent ce contrôle entièrement automatisé sont ensuite assaisonnées et directement conditionnées. Au moins la moitié des chips sera assaisonnée au paprika, un tiers restera nature et le reste agrémenté d'épices, provençales ou orientales, par exemple.

Les chips au paprika sont les plus demandées.

« L'entreprise Zweifel produit plus de vingt sortes de chips et huit types de snacks. Pourtant, malgré toutes les nouveautés que nos spécialistes ont développées ces dernières années, les chips au paprika restent le produit phare de l'entreprise Zweifel », explique le chef de production.

Christian Knobel tient à préciser qu'en ce qui concerne la teneur en sel des chips, Zweifel se préoccupe de la santé des consommateurs. Quant à la teneur en graisse, l'entreprise a développé une gamme de produits pour les personnes veillant à leur ligne : « La gamme » Cractiv comporte 40% de graisse en moins car l'huile est éliminée à la fin de la friture grâce à un processus spécifique.

« Nous ne produisons que sur commande. C'est pour cette raison que nous n'avons pas de grandes réserves de produits finis. Chez nous, la fraîcheur est une priorité. Entre la transformation et la commercialisation, il ne se passe parfois pas plus de 24 heures » assure Christian Knobel.

Les chiffres-clés de l'entreprise Zweifel



- Entreprise transmise de génération en génération
- Fabrication depuis plus de 60 ans à Spreitenbach (AG)
- 400 collaborateurs et collaboratrices
- 262 millions de francs de chiffre d'affaires
- Plus de 20'000 t de pommes de terre sont transformées chaque année en 7'000 t de chips
- 250 agriculteurs fournissent Zweifel en pommes de terre
- Zweifel occupe environ 55% du marché suisse des chips et des snacks



Laver



Couper



Épicer



Portionner



Conditionner



Livrer



Assortiment de snacks issus de pommes de terre suisses.

En visite chez

Raphaël Miazza et Gérard Bezençon

Un métier qui plaît

La production de plants n'est pas une mince affaire. La qualité doit être irréprochable. Si une plante est malade, elle doit être éliminée du champ rapidement car les maladies se propagent vite. Seules les pommes de terre absolument saines peuvent être commercialisées pour être plantées l'année suivante dans un champ ou un jardin. Gérard Bezençon est un expert en culture de plants : « Je suis passionné par la culture des pommes de terre. Je n'envisage pas mon métier sans cette production, ce serait trop simple ! D'un point de vue économique, la culture des pommes de terre est rentable, surtout celle des plantons. » Mais, pour gagner quelque chose, il faut beaucoup travailler ! En effet, la culture des plantons exige beaucoup de travail manuel et c'est particulièrement le cas sur l'exploitation de Gérard Bezençon.

En effet, même si les herbicides sont autorisés pour lutter contre les mauvaises herbes, il renonce à les utiliser. En outre, il veille à préserver le sol en le travaillant avec le plus grand soin.

De génération en génération

En 2007, Gérard Bezençon a remis son exploitation à son neveu Raphaël Miazza. Depuis, celui-ci est responsable de la production des plants de pommes de terre alors que Gérard Bezençon lui prodigue des conseils et le soutient. « Pour moi, il était clair que je poursuivrais la culture des pommes de terre », confirme Raphaël Miazza. « C'est désormais une tradition sur cette exploitation. Le père de mon oncle était déjà producteur de plants. J'apprécie cette culture et je peux bénéficier des conseils de mon oncle ». Tout comme son prédécesseur, Raphaël Miazza est un producteur de plants renommé. Et cela, la Fédération suisse des producteurs de semences (swissem) le sait bien : elle confie le soin de multiplier les variétés les plus difficiles à cultiver, par exemple, certaines variétés très sensibles aux virus et qui exigent des soins intensifs et très spécifiques.

Au niveau national, la fédération coordonne la culture des plants, de la mise en terre jusqu'à la commercialisation. Durant la saison, swissem inspecte à deux reprises les champs de plantons. Un troisième contrôle est effectué en laboratoire. Les spécialistes vérifient, par exemple, qu'aucun autre champ de pommes de terre ne se situe à proximité du champ de plants afin d'éviter toute contamination par des virus ou le mélange des variétés. Par ailleurs, les inspecteurs contrôlent que Raphaël Miazza et son oncle arrachent chaque plante malade à temps. Après la récolte, swissem leur achète les pommes de terre mais seulement celles qui ne présentent aucun signe de maladie et dont la taille n'est ni trop grande ni trop petite. Les pommes de terre qui ne répondent pas exactement aux critères définis pour les plantons seront redirigées vers la filière de vente des pommes de terre de consommation ou de fourrages pour les animaux. « C'est le défi avec la production de plantons, tout doit être parfait », confirme Gérard Bezençon.

Flexibilité et enthousiasme pour les nouveaux défis, telles sont les caractéristiques indispensables pour un producteur de plants. Les variétés cultivées changent régulièrement et avec elles les exigences de production également. « Chaque année, il y a une à deux nouvelles variétés tandis que d'autres disparaissent de l'assortiment », explique Gérard Bezençon. Bien que les cultures de plants soient rigoureusement contrôlées par la fédération, ni l'oncle ni le neveu n'aimeraient changer cette situation : « Mieux vaut une production bien structurée qu'une débâcle comme dans certains secteurs », souligne l'agriculteur.

Chiffre clés du domaine



- 0,5 ha de jachère
- 7,5 ha de betteraves sucrière
- 2 ha de semence de pois d'automne
- 11 ha de colza
- 9 ha de pomme de terre
- 28.5 ha de blé
- 150 arbres fruitiers hautes-tiges
- 4.5 ha de prairies extensives.

Scannez le QR Code et partez en visite chez Raphaël Miazza.



C'est dans ces sacs que les plants prégerment avant d'être mis en terre.

Gérard Bezençon soutient et conseille son neveu, Raphaël Miazza, sur l'exploitation qu'il lui a remise il y a quelques années.

Les pommes de terre sont sensibles aux chocs. Elles doivent être manipulées avec beaucoup de précaution à la récolte.



Bon à savoir

Championnat de récolte de pommes de terre

Qui peut déterrer la plus grande quantité de pommes de terre en une minute et à mains nues ? De 2006 à 2014, ce défi a donné lieu à un championnat national. Au total, ce sont près de 3200 kg de pommes de terre qui ont été déterrées. À la fin de la compétition, chaque participant pouvait emporter les pommes de terre qu'il a récoltées.

Quelle teneur en sel ?

Les chips contiennent en général 1% à 1,5% de sel. Ce qui n'est pas beaucoup en comparaison avec le pain qui peut en contenir jusqu'à 2%. Mais pourquoi a-t-on l'impression que les chips sont plus salées que le pain ? Parce que le sel se trouve à la surface des chips et rentre en contact direct avec la langue, alors que le sel contenu dans le pain est mélangé au reste des ingrédients.

Des pommes de terre partout sur la planète

La pomme de terre pousse presque partout dans le monde. Au Pérou, son pays d'origine, le tubercule est cultivé depuis près de 7000 ans et jusqu'à une altitude de 4500 m. Durant ces deux dernières décennies, dans les pays industrialisés la tendance est plutôt à la diminution des surfaces cultivées en pommes de terre, alors que dans les pays en voie de développement elles augmentent, surtout en Asie.

2008 : année de la pomme de terre

L'année 2008 a été déclarée « Année internationale de la pomme de terre » par l'Organisation internationale des Nations Unies (ONU). L'objectif de cette action mondiale était de souligner l'importance de la pomme de terre comme aliment de base dans les pays en voie de développement et de redonner une impulsion à la recherche et au développement dans ce domaine. Selon l'ONU, la pomme de terre peut contribuer à assurer la sécurité alimentaire et atténuer la malnutrition.



Les doryphores peuvent anéantir en peu de temps une récolte entière.

Championnat suisse de récolte de pommes de terre à la main.

Anciennes variétés

« Petite-nouille-de-huit-semaines », « Vitelotte », « Suédoise bleue » et « Corne de Gatte » sont des noms de variétés qui ne sont plus cultivées depuis longtemps en Suisse. Afin qu'elles ne tombent pas dans l'oubli, la fondation ProSpecieRara les a prises sous son aile. Plus de 50 anciennes variétés sont cultivées dans des jardins botaniques par le biais de la fondation. On ne trouve pas, ou rarement, ces pommes de terre dans le commerce du fait de petites quantités produites.



La diversité des variétés de pomme de terre enrichissent notre alimentation.

La conservation



Envie d'une bonne soupe qui réchauffe, d'un repas copieux ou d'un dessert peu ordinaire ? Pas de problème : la pomme de terre est l'ingrédient de toutes les situations ! On en fait de la salade, des röstis, des frites, de la purée, du pain, des cakes et même de l'alcool. Les chips quant à elle, sont l'accompagnement favori pour les grillades durant la belle saison.

Toutefois, pour concocter tous ces mets, la qualité des pommes de terre doit être irréprochable. Chanceux est celui qui, chez lui, dispose d'une cave dont la température avoisine

les 5°C été comme hiver. Entrepasées dans un tel espace, sans lumière ni trop d'humidité, dans un récipient propre et aéré, les pommes de terre se conservent facilement pendant plusieurs mois. Il ne faut les laver en aucun cas avant de les stocker car la terre leur assure une protection naturelle ! À défaut d'un espace adéquat pour la conservation, mieux vaut acheter de petites quantités de pommes de terre fraîches au fur et à mesure des besoins.

On trouvera toujours des pommes de terre avec des tâches vertes, qu'elles soient entreposées chez soi ou achetées fraîches. Ces tâches vertes proviennent de l'exposition à la lumière pendant le stockage et dissimulent une substance amère et toxique : la solanine. Consommée en faibles quantités par des adultes, cette substance ne pose pas de problèmes de santé. Il est malgré tout recommandé de découper largement ces tâches vertes.



Sommaire

La pomme de terre, bonne à tout faire !	2
En visite chez Stefanie et Nicolas Seiler	4
À chaque plat son tubercule adéquat	6
La pomme de terre du champ à l'assiette	8
En visite à l'usine de chips	10
En visite chez Raphaël Miazza et Gérard Bezençon	12
Bon à savoir	14

Impressum

Traduction, adaptation et édition :

Agence d'information agricole romande AGIR, Lausanne

Conception : Landwirtschaftlicher Informationsdienst (LID), Berne

Texte : Karin Iseli-Trösch, Thunstetten

Graphisme : atelierQuer, Rena Witschi, Steffisburg

Photos : Sylvia Frischknecht, Karin Iseli, Ruth Junker, Marc Langthim,
Andreas Muhmenthaler, Judith Pfefferli, Choque Ticlla, LID, Swissmilk,
swisspatat, AGIR

Imprimeur : PCL Presses Centrales SA, Renens

Imprimé sur papier certifié FSC® Mix Credit, issu de forêts bien gérées

Mai 2021 – 8'000 exemplaires

Cette brochure peut être commandée gratuitement ou téléchargée :

Agence d'information agricole romande AGIR

Avenue des Jordils 3 | CP 1080 | 1001 Lausanne

Tél : 021 613 11 31

mail : info@agirinfo.com | www.agirinfo.com

Informations supplémentaires sur les sites suivants :

www.agriculture.ch

www.patate.ch

www.agirinfo.com