

Pommes de terre



Qui suis-je ?

La partie aérienne de la plante, les racines et les rhizomes (tiges souterraines) se forment à partir du tubercule-mère planté dans le sol. Les rhizomes s'épaissent en tubercules-fils : ce sont les nouvelles pommes de terre ! Avec le temps, le tubercule-mère noircit et se dessèche.

Depuis quand la pomme de terre est-elle suisse ?

La pomme de terre est originaire d'Amérique du Sud. Elle est arrivée en Europe au XVI^e siècle comme plante ornementale. Le tubercule n'a été découvert que 200 ans plus tard comme aliment nutritif. Sous le climat suisse, elle pousse jusqu'à 1'900 m d'altitude.

Combien de pommes de terre mangeons-nous ?

En Suisse, 45 kg de pommes de terre sont consommées chaque année par personne, sous forme de rösti, en robe des champs, salade, purée, frites ou chips. Environ 90 % proviennent de la production suisse.

Qui sont les cousins de la pomme de terre ?

La pomme de terre fait partie de la famille des solanacées tout comme la tomate, l'aubergine, le piment ou la belladone. La patate douce, quant à elle, appartient à la famille des convolvulacées et n'est pas apparentée à la pomme de terre !

Comment plante-t-on les pommes de terre ?

La planteuse fait tomber les pommes de terre sur le sol à intervalles réguliers et les recouvre de terre en formant une butte. Le sol est ainsi bien ventilé, se réchauffe rapidement et l'entretien et la récolte sont facilités.

Comment récolte-t-on les pommes de terre ?

C'est un travail d'équipe ! L'arracheuse de pommes de terre extrait les pommes de terre du sol, élimine la terre, les petits cailloux et les restes de feuilles. Les pommes de terre passent ensuite sur un tapis roulant, une équipe trie les pierres et les pommes de terre endommagées. Les belles pommes de terre tombent dans le réservoir.



Qui sont les ennemis de la pomme de terre ?

Le doryphore de la pomme de terre, le mildiou, le ver fil de fer et les limaces ne sont que quatre des 13 maladies et ravageurs courants qui menacent une bonne récolte. A cela s'ajoute la météo : les pommes de terre craignent l'humidité, la sécheresse et le gel.

Combien y a-t-il de variétés ?

Environ 40 variétés de pommes de terre sont cultivées en Suisse. Il existe des variétés spécifiquement adaptées à chaque utilisation. Dans le commerce de détail, les pommes de terre fermes pour les salades ou pommes de terre en robe des champs sont emballées en vert, les pommes de terre farineuses pour les purées ou les gratins en bleu et les variétés supportant les hautes températures pour les röstis ou les frites en rouge. De plus amples informations sur les variétés sont disponibles sur www.patate.ch

Et après la récolte... ?

Les pommes de terre ont une longue durée de conservation si elles sont conservées à l'abri de la lumière, à une température comprise entre 4 à 10 degrés et à une humidité de l'air de 85 à 95 %. Si elles ont trop froid, l'amidon se transforme en sucre et elles ont un goût sucré. Si elles ont trop chaud, elles commencent à germer et deviennent ridées. C'est pourquoi elles sont stockées dans des entrepôts frigorifiques modernes dans des conditions contrôlées.