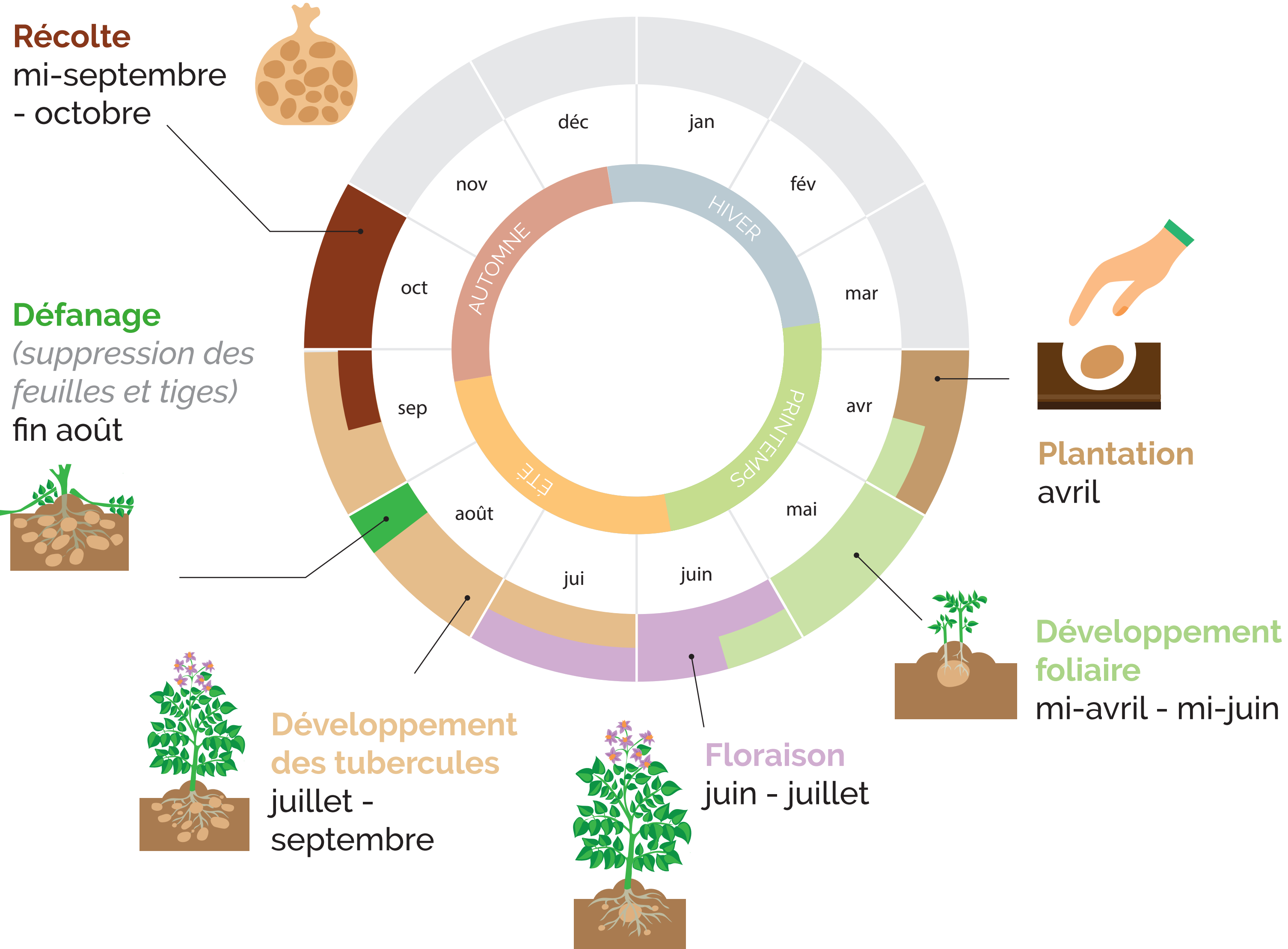




Pomme de terre



Comment ça pousse?



Mais ça sert à quoi?

Les Suisses mangent environ **45 kg de patates par habitant et par an** sous toutes les formes! Les variétés de pommes de terre sont nombreuses, selon leurs caractéristiques culinaires, elles se prêtent à la préparation de différents plats:

En cuisine



Pommes de terre nouvelles

Délicieuses avec la peau:

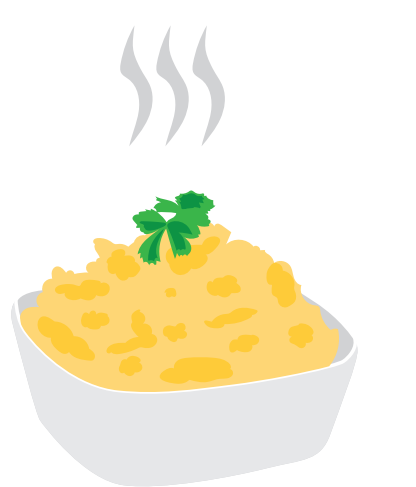
- au four;
- à la poêle;
- à la vapeur.



Chairs fermes

Recommandées pour:

- les salades;
- la cuisson en robe; des champs.



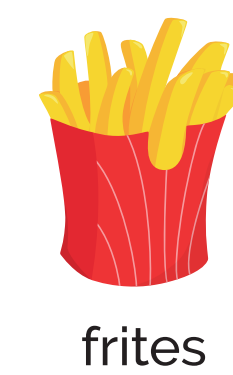
Chairs farineuses

Idéales pour:

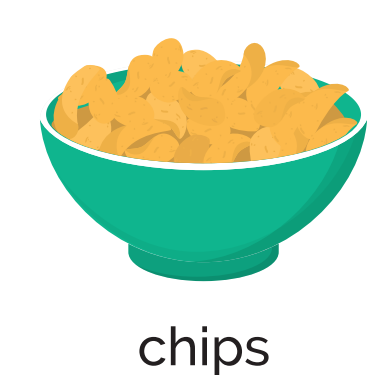
- la purée;
- le gratin;
- le pain;
- les gâteaux.

En industrie

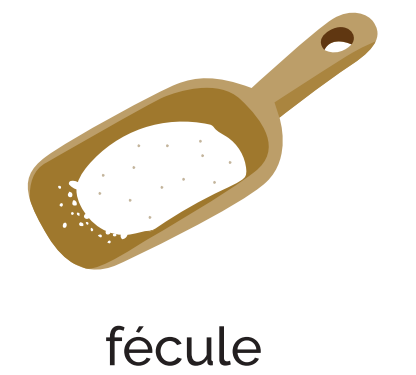
Transformation en:



frites

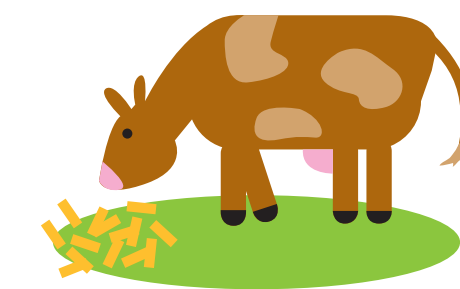


chips



fécule

Résidus de l'industrie et déclassées



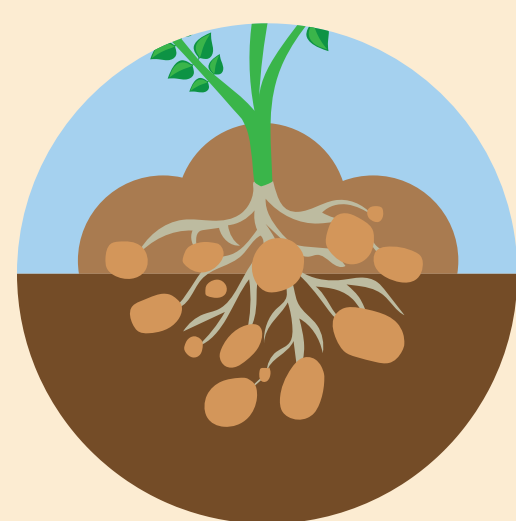
Valorisation pour compléter l'alimentation des animaux de rente.

11 000 ha surface de pommes de terre cultivée en Suisse = **414 200 t** récolte par an dont **200 000 t** pommes de terre de table

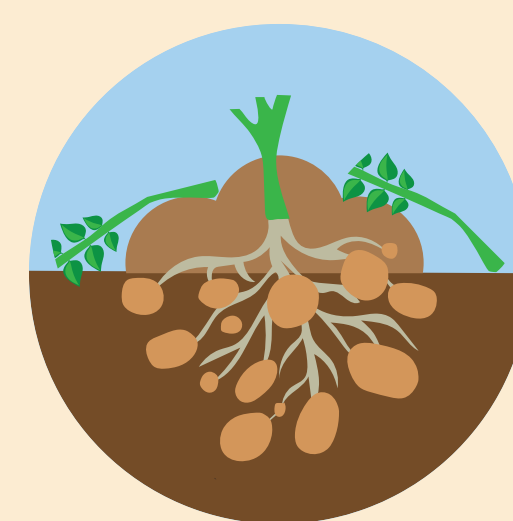
Comment soigner cette culture?



En culture biologique, **le cuivre** est pour l'instant le seul moyen efficace de protéger la pomme de terre du **mildiou** (champignon à l'origine du pourrissement des pommes de terre). Cette maladie ravageuse est à l'origine de la grande famine irlandaise de 1845.



Les pommes de terres sont **cultivées en buttes** (on enterre le tubercule sous une pyramide de terre). Ces dernières permettent d'aérer le sol, protéger les plants contre le froid, maintenir le pied et favorisent le développement des tubercules.



Le **défanage** réduit la quantité de fanes pour faciliter la récolte et diminuer les risques de maladies. Cette opération permet aussi de réguler la taille des tubercules et aide au durcissement de leur peau, ce qui améliore leur conservation.

Le saviez-vous?

Les pommes de terre contiennent **77%** d'eau et seulement **0,2%** de graisse.



Riche en:
- **glucides** principalement amidon;
- **potassium**;
- **fibres alimentaires**;
- **vitamine C**.



Plus d'infos:

