

Communiqué de presse du 22 juillet 2009

Pommes de terre: Maintenant contrôler le calibre!

Au cours de ces dernières semaines, un temps chaud et humide dans de nombreuses régions de la Suisse a fait que les cultures de pommes de terre ont énormément progressé, d'où en maints endroits des calibres de tubercules déjà à la limite supérieure. C'est pourquoi les producteurs sont exhortés à surveiller leurs champs de près et à procéder à temps à la destruction des fanes.

Après un mois de mai et un mois de juin en majeure partie peu arrosés, la pluie de ces dernières semaines a fortement contribué à accélérer la croissance des pommes de terre.

Petit nombre mais gros calibre

D'une manière générale, l'état actuel des cultures est réjouissant et laisse augurer une bonne année pour les pommes de terre. Mais dans l'ensemble, il semblerait que la quantité des tubercules sera plus faible cette année, mais par contre leur grosseur plus forte pour la majeure partie des variétés. D'ailleurs, des cas de cœur creux ont déjà été constatés, de sorte qu'il importe actuellement de vouer une attention particulière au bon moment pour la destruction des fanes.

Suivant les régions et les variétés, calibre déjà atteint

Dans les régions les plus avancées, le calibre requis des tubercules a déjà été atteint; ce qui fait qu'il ne faut plus attendre avec la destruction des fanes. En particulier pour les variétés à chair farineuse à la cuisson, telles Victoria et Bintje, il est impérieux de s'en tenir au calibre qui ne doit vraiment pas dépasser la limite maximale de 75 mm, du fait précisément que la limite supérieure a déjà été relevée l'année dernière de 70 à 75 mm. Par conséquent, les producteurs doivent savoir qu'ils ne doivent pas dépasser ce calibre-limite et ils sont donc priés de procéder absolument à la destruction des fanes à temps. Ceci d'autant plus que de nombreux champs se trouvent actuellement en pleine croissance et que même peu après la destruction des fanes, les tubercules ont encore tendance à grossir. Pour les variétés à chair ferme à la cuisson, la limite du calibre à respecter est de 60 mm avec une longueur de tubercule maximale de 12 cm. En outre, pour les variétés à frites et à chips, le test de friture est absolument indispensable. En cas de doute, il est recommandé aux producteurs de s'entendre avec l'acquéreur.

Dans l'ensemble, les calibres pour la récolte 2009 sont les mêmes que ceux de l'année dernière.

Variétés précoces	42.5 – 70mm
Eba, Innovator	42.5mm +
Agria, Fontane, Markies	42.5 – 85mm
Variété à chips	42.5 – 70mm
Charlotte, Nicola, Ditta, Gourmandine Annabelle	30 - 60mm (max. 12cm de long)
Variétés culinaires à chair farineuse	42.5 – 75mm