

Bonne récolte 2007 de pommes de terre, attendue malgré les pluies

L'évaluation de la récolte 2007 de pommes de terre est très prometteuse. Les consommateurs peuvent d'ores et déjà se réjouir de l'excellente qualité des pommes de terre du pays! Mais un regrettable bémol est à déplorer en ce sens que de grandes surfaces de culture ont été inondées dans le Seeland bernois à la suite des fortes pluies du mois d'août, ce qui fait que beaucoup de pommes de terre sont pourries.

A la fin du mois d'août, les représentants de l'organisation de la branche, swisspatat, ont prélevé un millier d'échantillons représentatifs de toutes les principales variétés dans les champs par sondage dans toutes les régions de Suisse pour effectuer une évaluation de la future récolte. Le résultat de cette vaste opération sert chaque année à établir une extrapolation du rendement et de la qualité de la future récolte.

Bon rendement et excellente qualité

En dépit des pluies abondantes de cet été, les prévisions laissent entrevoir une bonne récolte 2007 de pommes de terre. L'hiver doux et le printemps chaud ont permis à la végétation d'avoir un bon départ avec une avance d'environ une quinzaine de jours par rapport à une année normale. Les tubercules se sont bien développés, de sorte que les producteurs peuvent espérer un bon rendement. On s'attend dans l'ensemble à une quantité de récolte totale de 325'000 t de pommes de terre de consommation de haute qualité; ce qui représente 9% de plus par rapport à la moyenne de ces dernières années. Tous ceux qui ont déjà consommé des pommes de terre précoces suisses sont unanimes à reconnaître la bonne qualité. Le millésime de la pomme de terre 2007 sera caractérisé par une excellente qualité!

Charlotte est la préférée

Parmi les pommes de terre de consommation culinaire, Monsieur et Madame tout le monde de notre pays préfèrent la variété Charlotte. Cette pomme de terre à chair ferme à la cuisson (en emballage vert dans les magasins) convient à merveille pour des mets du genre salade de pommes de terre, pommes vapeur ou en robe des champs. Par contre pour l'apprêt culinaire en purée ou en gratin, les variétés Lady Felicia, Bintje et Victoria se prêtent mieux (en emballage bleu dans les magasins). En ce qui concerne les variétés de transformation, auxquelles l'industrie alimentaire fait appel pour la fabrication de produits de pommes de terre, on trouve essentiellement les variétés Agria, Innovator, Lady Rosetta et Lady Claire. Ces variétés servent surtout à produire des pommes frites et des pommes chips, toujours aussi populaires et aimées des jeunes et des moins jeunes!

La grosse inconnue – la pourriture

Les bonnes perspectives de récolte sont toutefois quelques peu assombries par une grosse inconnue qui est celle de la pourriture. En effet, comme de nombreux champs dans pratiquement toutes les régions du pays ont subi des inondations ou du moins une forte humidité prolongée en raison des pluies de l'été, de gros risques de pourriture pourraient en être la conséquence. C'est pourquoi toute la branche espère actuellement que l'automne sera beau, pour que la récolte prometteuse en quantité et en qualité puisse se faire dans des conditions favorables.

Surfaces de culture stabilisées à leur bas niveau

Au cours des trois dernières années, les surfaces de culture de la pomme de terre en Suisse ont oscillé autour des 12'000 hectares. Ces surfaces de culture et de bons rendements sont la condition indispensable pour que la demande sur le marché puisse être couverte en suffisance par la production indigène de cette denrée alimentaire de base et de vaste utilisation comestible. Pour que l'objectif recherché par l'organisation de la branche, la swisspatat, se réalise vraiment, il faut que l'approvisionnement de notre marché puisse être couvert à 95% par des pommes de terre en provenance des champs de notre pays. Selon les perspectives actuelles, on peut considérer que cet objectif sera atteint cette année.

Recette: Gratin poisson-pommes de terre

Ingrédients pour 4 portions:

| | |
|--|-------------------------|
| 800g pommes de terre à chair farineuse (emballage bleu) | 400g filet de saumon |
| 1,5dl lait | 400g filet de cabillaud |
| 2,5dl crème | 1/2 citron, zeste |
| sel, poivre | 2 rameaux d'aneth |

Préparation:

Eplucher les pommes de terre et les couper en lamelles.

Verser le lait avec la crème dans la poêle, assaisonner avec le sel et le poivre. Y faire cuire les pommes de terre pendant env. 10 minutes.

Retirer les pommes de terre de la sauce et les disposer dans un plat à gratin.

Couper les filets de poisson en gros dés réguliers et les répartir sur les pommes de terre. Verser la sauce par-dessus. Parsemer de zeste de citron. Faire chauffer au four à 200 degrés durant environ 15 minutes. Garnir le gratin avec les petits rameaux d'aneth et servir.

D'autres délicieuses recettes de mets de pommes de terre sur le site www.patate.ch