PUBLIREPORTAGE

Fenêtre sur la campagne

UNE PAGE RÉALISÉE PAR AGRIJURA CHAMBRE D'AGRICULTURE

Agriculture

La pomme de terre: de la plante ornementale à la source d'énergie essentielle pour l'alimentation

Originaire de la cordillère des Andes, où elle poussait à l'état sauvage il y a 8000 ans, la pomme de terre est aujourd'hui à la base de notre alimentation. Pourtant, la pomme de terre s'est d'abord répandue en Europe pour son côté ornemental. Aujourd'hui, chaque Suisse consomme 45 kg de pommes de terre par année. Grande source de nourriture, le tubercule contribue largement à la sécurité alimentaire mondiale

Histoire de la pomme de terre

Cultivée par les Incas, la pomme de terre arrive en Europe au XVI[e] siècle avec les conquistadors espagnols. À la base, elle se répand sur le Vieux Continent pour son côté ornemental. Les premières pommes de terre font leur apparition en Suisse vers 1590 dans le canton de Glaris. Par la suite, ses jolies fleurs pouvaient être admirées dans tous les jardins d'université. En cuisine, le tubercule dut cependant se battre contre les préjugés (à l'époque, on lui a prêté notamment la faculté de transmettre la lèpre). La pomme de terre n'obtient une place majeure dans l'alimentation qu'au XVIII[e] siècle. C'est Antoine-Augustin Parmentier, qui, après plusieurs famines en Europe entre 1770 et 1777, recommande de résoudre les problèmes de l'époque avec la pomme de terre. Au XIX[e] siècle, la plante devient une plante essentielle pour l'alimentation humaine, à un tel point qu'une mauvaise récolte pouvait entraîner une pénurie alimentaire importante.

Les ravages du mildiou

Et c'est ce qui arriva vers 1850. Une forte attaque de mildiou touche toute l'Europe, anéantissant les récoltes de pomme de terre. En Irlande, pays qui vit de la pomme de terre, c'est une véritable catastrophe. Le mildiou y provoque une énorme famine et la mort d'un million de personnes, puis l'émigration en Amérique d'un million d'autres. C'est la Grande Famine. Vers 1885, un traitement à base de sulfate de cuivre et de chaux est mis au point pour lutter contre le mildiou, ce qui permet une expansion de la culture en Europe. De nos jours, ce traitement est encore utilisé dans la culture du tubercule.

Mildiou sur tubercule.

La Suisse et sa faible autonomie alimentaire

La Suisse est fortement dépendante des autres pays pour se nourrir. Durant la Seconde Guerre mondiale, les échanges avec les autres pays ne sont plus garantis, et le manque de nourriture se fait sentir. Dans la situation d'urgence, l'idée d'augmenter le taux d'auto-approvisionnement est mise en œuvre. C'est la mise en place du plan Wahlen. Durant cette période, la production de pommes de terre a doublé en Suisse. Le rôle de l'agriculture était clair: produire le plus possible de nourriture pour lutter contre la faim. À cette époque, la Suisse comptait près de 220 000 familles paysannes, contre moins de 50 000 familles aujourd'hui. Avec les familles paysannes, de nombreuses terres agricoles ont disparu au profit de la construction de routes et d'infrastructures. La production alimentaire s'est donc restreinte à une surface encore plus faible.

À notre époque, les Suisses sont nombreux à penser qu'il va de soi de trouver des rayons toujours pleins dans les magasins. Or, il n'en est rien. Récemment, la crise du Coronavirus a rappelé qu'une situation d'urgence était vite arrivée. Aujourd'hui, nous remarquons avec la crise ukrainienne combien nous sommes dépendants des autres pays pour la nourriture, l'énergie, les engrais, etc. Dans ce contexte, la production de nourriture en Suisse a toute son importance et le soutien à l'agriculture locale est plus important que jamais.

La production de pommes de terre devant le Palais fédéral durant le plan Wahlen.

La pomme de terre en 2023

Sur le plan mondial, la pomme de terre occupe aujourd'hui le 4[e] rang du classement des denrées alimentaires de base derrière le blé, le riz et le maïs. Elle reste aujourd'hui une des cultures qui produit le plus de nourriture à l'hectare et qui contribue le plus à la sécurité alimentaire mondiale.

Les pommes de terre sont très appréciées dans la cuisine suisse. Les Suisses en mangent sous toutes les formes, des chips à la purée en passant par les rösti et les pommes de terre en robe des champs.

Un peu moins de 500 000 tonnes sont récoltées chaque année en Suisse sur environ 11 000 hectares. La branche est très stable depuis de nombreuses années. Dans le Jura, la production est principalement destinée à la vente directe, sur environ 40 hectares. *Marc Kury, AgriJura*

Questions à Stéphane Balmer, producteur de pommes de terre à Courcelon, membre du comité d'AgriJura

Stéphane Balmer.

Quelle surface et quelle quantité de pommes de terre produisez-vous annuellement?

Nous produisons de la pomme de terre sur 4 ha, avec 4 variétés. La pomme de terre primeur Agata sur une surface de 0,7 ha, le solde avec les variétés Charlotte, Désirée et la principale, Victoria. Le volume total dépasse 100 tonnes.

Où écoulez-vous votre production?

Sur la région de Delémont principalement, un peu sur Moutier et Saignelégier. Nous commercialisons nos pommes de terre dans les commerces régionaux qui travaillent avec des produits locaux ainsi que les restaurants.

Quelles sont les difficultés principales avec la culture de pomme de terre?

Obtenir un tubercule de qualité, avec un rendement suffisant, avoir une belle forme et sans blessures provenant de ravageurs. La pression du mildiou reste une préoccupation chaque année.

À votre avis, pourquoi les surfaces de pomme de terre ont diminué dans le Jura par rapport aux années 1990?

C'est une culture qui demande beaucoup de travail, surtout si l'on commercialise ses pommes de terre en direct, c'est-à-dire sans contrat de prise en charge par un grossiste. Lorsque l'on produit des pommes de terre sous contrat, les conditions de prise en charge sont sévères, ce qui peut décourager une région en périphérie comme la nôtre.

Néanmoins, j'observe un nouvel intérêt pour cette production dans la région, ce qui est réjouissant.

Quelles sont vos motivations à produire des pommes de terre?

La pomme de terre peut se commercialiser au consommateur sans devoir la transformer et cela nous permet de vendre nous-mêmes notre production. C'est une plante surprenante et passionnante, mais exigeante. De plus, elle est bonne pour la rotation des cultures.

➜ Pour visiter l'exploitation agricole de la famille Balmer à Courcelon et découvrir la culture de pomme de terre, rendez-vous sur place le **dimanche 4 juin de 9 h à 18 h.** En effet, à l'occasion de la journée nationale des portes ouvertes à la ferme, les familles Balmer, Chételat et Eicher ouvrent les portes de leurs exploitations au public. Les trois familles paysannes proposent aux visiteurs de découvrir tant l'origine des denrées alimentaires, la diversité de leurs produits et services que leur savoir-faire. Elles dévoileront diverses facettes de leur activité. Au menu de ce dimanche à la campagne: visites guidées dans les étables, présentation de diverses productions (chèvres laitières, chevaux, moutons, vaches laitières, grandes cultures), traite en directe (chèvres et vaches), activités à poneys, animations école à la ferme, courses de tracteurs à pédales, château gonflable, restauration chaude, ambiance et débit de boisson. Tous les ingrédients seront réunis pour une fête réussie en découvrant les coulisses d'une exploitation agricole.

Organisées avec l'aide de la section Vallée de Delémont d'AgriJura, les Portes ouvertes à la ferme permettront de renforcer les relations de confiance entre la ville et la campagne, entre consommateurs et producteurs. Cette action marque l'engagement des familles paysannes en faveur d'une agriculture suisse durable et de qualité. Plus d'infos sur la journée sur www.agrijura.ch

À pied ou à vélo, venez découvrir le parcours qui sépare les trois exploitations.

Avec le soutien de

agrisano
Pour l'agriculture!
Toutes les assurances à portée de main.

Paysannes & paysans suisses
Pour vous.

Suisse. Naturellement.