



Originaire des Andes

L'origine de la pomme de terre se trouve sur les rives du lac Titicaca, entre le Pérou et la Bolivie. Les autochtones indiens y cultivaient déjà quelques espèces sauvages. Suite à des croisements et à une sélection apparaissent finalement différentes variétés d'une grande diversité de forme et de couleurs.

C'est en 1570 que des marins espagnols ramènent les premières pommes de terre dans leur pays. De là, le tubercule se propage dans toute l'Europe, comme plante ornementale. En effet, son appartenance à la famille des solanacées, qui comprend de nombreuses plantes toxiques (belladone, jusquiame, mandragore, ...) ne lui laisse pas entrevoir un avenir culinaire. Il a finalement fallu attendre la fin du 18^e pour que la pomme de terre s'impose dans toute l'Europe, en raison de ses qualités nutritives. De nos jours, on la produit dans le monde entier et c'est devenu la quatrième plante cultivée, après le blé, le maïs et le riz.

Son épopée en Suisse

En Suisse, les premières pommes de terre ont été plantées en 1590, à Ueberstorf FR. Les grandes famines du 17 et 18^e siècle la propulsent comme denrée alimentaire de première importance. Dès le 19^e, elle devient une base indispensable de l'alimentation populaire et souvent elle remplace le pain.

Actuellement, avec une surface de production d'environ 12'000 hectares, la pomme de terre est une des plantes alimentaires les plus importantes en Suisse.

Un trésor enfoui dans notre terre

Par tradition, notre pays n'a jamais été un grand pays sélectionneur de variétés de pommes de terre, mais quantité de variétés s'y sont tout de même développées, essentiellement par mutation. ProSpecieRara s'occupe depuis de nombreuses années de retrouver et de sauvegarder ces variétés anciennes et recense une centaine de variétés dans ses programmes de conservation.

Cette diversité est aussi synonyme de sécurité. Les propriétés particulières de nos variétés traditionnelles sont la base pour la sélection de nouvelles variétés. Si nous perdons cette diversité, nous perdons la possibilité d'adapter notre future production agricole aux conditions de marché et d'environnement en mutation.

Le jardin des délices de Champ-Pittet

Grâce à une collaboration entre Pro Natura et ProSpecieRara, nous sommes heureux de vous faire découvrir quelques unes de nos variétés de pommes de terre dans ce jardin des délices. Espérons que cela les aidera à retrouver le chemin de nos cuisines et de nos jardins, pour le plus grand plaisir des gastronomes et des amateurs de produits originaux.

Portrait de quelques variétés présentes dans le jardin des délices

Pommes de terre (*Solanum tuberosum*)

Blanche du Lötschnetal



Variété valaisanne à peau et chair claires. Tubercules obovales, aux yeux peu profonds, de taille moyenne. Convient pour la culture en altitude. Se conserve longtemps en cave naturelle. Type de cuisson B (.

Corne de Gatte



Originnaire de Belgique où elle est connue comme une délicatesse. Variété productive (même si l'été est pluvieux) et possédant un bon arôme. Les petites pommes de terre ne doivent pas être pelées. Type de cuisson A.

Vitelotte noire



Ancienne variété française. Plante très florifère, de grande dimension, aux tiges violettes. Tubercule allongé, à peau et chair bleues. Relativement sensible au mildiou. En France, connue des gourmets comme «pomme de terre truffe». Type de cuisine A.