

Zeitschrift:	Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber:	Aînés
Band:	20 (1990)
Heft:	2
Rubrik:	SOS consommateurs : les nouvelles pommes de terre.. bonnes à toute faire!

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 13.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

**FED. ROMANDE
DES CONSOMMATRICES**
**SOS
CONSOMMATEURS**

Oui, il faut bien lire «nouvelles pommes de terre» et non pommes de terre nouvelles! Car, le savez-vous, il n'existe presque pas d'autre végétal au monde qui puisse offrir autant de variété que la modeste pomme de terre. Et pourtant si l'on vous demandait d'en énumérer quelques unes, à part la Bintje, vous auriez peut-être quelques difficultés à répondre.

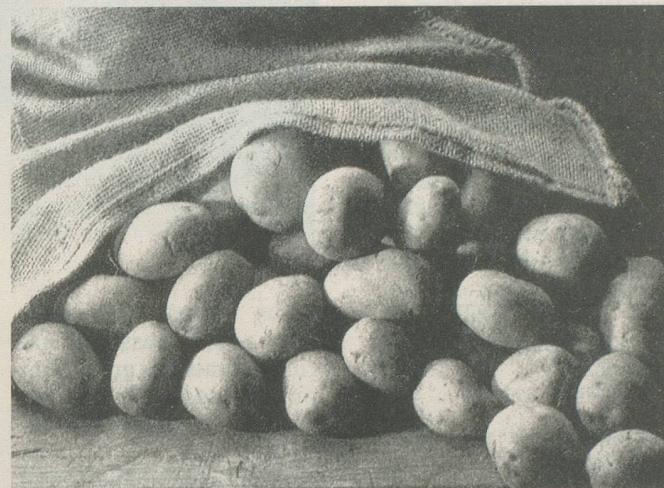
Les premiers tubercules furent envoyés aux souverains espagnols en 1588. Ils en firent don au pape, qui les présenta à un savant botaniste qui les planta et leur donna le nom de *taratuflì*, soit truffes de terre. Le pape lut «tartufi», les Français en firent «cartoufles», les Allemands «Kartoffel». Les soldats des troupes anglaises et espagnoles en Amérique, la confondant avec la patate douce en firent des «patatas» et des «potatoes». Mais il fallut presque deux cent ans (et Parmentier entre autre) pour que la pomme de terre passe vraiment dans l'alimentation humaine et, ensuite dans la gastronomie!

Quatre-vingts variétés à l'essai

... dans la seule station agricole de Changins, et pourtant nous n'en trouvons qu'une dizaine sur le marché. La pomme de terre est un produit sensible, en dépit des apparences. On recherche des variétés qui correspondent aux demandes des distributeurs, des transformateurs et des consommateurs, et qui demandent le moins de traitements possibles

contre les maladies. Or, les Bintje sont justement celles qui demandent le plus de traitement! Et ce sont les plus consommées. Il y a là un certain paradoxe.

Les nouvelles pommes de terre...



bonnes à tout faire!

Chaque variété est classée selon son type culinaire, A, B, C.

Mieux choisir

Chaque habitant a, en 1988, consommé 64 kilos de pommes de terre sous forme de légumes, et 17,3 kilos de produits transformés (chips, conserves par ex.) La pomme de terre tenant une place importante dans notre alimentation, il vaut la peine de mieux la connaître, de mieux la choisir, de lire les emballages au magasin et de s'informer auprès de son marchand au marché.

Type A: Ferme, n'éclatent pas à la cuisson. Grain fin.

Idéale pour salades, pommes vapeur, en robe des champs. Bonne pour pommes rissolées, soupe. Pas indiquée pour purée, gratins, gnocchis.

Type B: Ferme, mais peau éclatant à la cuisson. Peu farineuse.

Idéale pour rösti, pommes rissolées. Bonne pour robe des champs, gratin, pommes de terre en sauce, salade et soupe.

Trois variétés et trois types culinaires

1. les précoces (Sirtema, Christa, Ostara)
2. les variétés de garde (Urgenta, Bintje, Grano-la)
3. les variétés à chair ferme (Charlotte, Stella, Nicolas).

Type C: Eclate à la cuisson. Farineuse, plutôt riche en amidon.

Idéale pour purée, frites, gnocchi, knödel, baked potatoes. Bonne pour gratin, pommes en sauce, rissolées. Assez bonne pour rösti, pommes vapeur, salade.

De si jolis noms

Sirtema: Précoce B mai-juin jusqu'en automne, pomme nouvelle jusqu'à fin juillet. Consommation immédiate.

Christa: Précoce B-C mai-juin jusqu'à fin été, pomme nouvelle jusqu'à fin juillet. Consommation immédiate.

Ostara: Précoce B mai-juin jusqu'au début de l'hiver, pomme nouvelle jusqu'à fin juillet

Palma: B automne et début de l'hiver. Utilisation immédiate.

Urgenta: De garde B de septembre au printemps. Se conserve non lavée.

Bintje: De garde B début de l'hiver jusqu'en juillet. Bonne conservation non lavée

Grano-la: De garde B début de l'hiver à juin. Facile à conserver non-lavée.

Charlotte: B-A dès l'été jusqu'au printemps. Chair très ferme.

Stella: A comme Charlotte.

Nicolas: A début de l'automne.

Profitez des variétés de saisons.

Ne gardez pas longtemps des pommes de terre achetées lavées.

Ne consommez jamais des pommes de terre à taches vertes (solanine toxique) ou très germées.

C'est la cuisson en robe des champs qui préserve le mieux vitamines et sels minéraux.

J.C.