

Zeitschrift: Technique agricole Suisse
Herausgeber: Technique agricole Suisse
Band: 62 (2000)
Heft: 7-8

Inhaltsverzeichnis

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: 05.02.2026

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

Editorial

Rien de nouveau...

Il y a deux mille ans déjà, les Indiens de la Cordillère des Andes cultivaient la pomme de terre et ses multiples variétés bien avant que les conquérants ne rapportent sa plante en Europe. Les têtes couronnées d'alors mangèrent d'abord ses fruits – inconsommables – pour découvrir ensuite les propriétés gustatives de son tubercule. Rien de nouveau sous le soleil... La pomme de terre devint la nourriture de base des pauvres jusqu'à ce que le mildiou ravage l'Europe du XIX^e siècle et pousse les populations à des émigrations massives. Les hommes, en route sur le chemin de l'exode, étaient déjà pleins d'espoir et attendaient des jours meilleurs: là aussi, rien de nouveau...

Il était une fois le tubercule, garant de nourriture sous nos latitudes... Cela pourrait bien se reproduire. Entre-temps, les producteurs suisses – et européens – s'estiment heureux que, dans les années soixante, la maison Zweifel & Cie développe et commercialise la pomme de terre sous forme de chips. Le produit devient une mode, sans cesse réadapté aux goûts du consommateur, fait l'objet d'une forte demande mais reste issu d'une matière première riche et bon marché. Du nouveau sous le soleil? Rien ou presque, sauf une créativité colossale pour un produit traditionnel hautement technicisé qui part et repart à la conquête de nouveaux marchés.

Dans la couche arable des sols indigènes, la matière première croît toujours, mais pas gratuitement (... encore rien de nouveau sous le soleil). Vu sous l'aspect économique du rapport coûts/utilisation, une analyse faite sur l'ensemble de la production de pommes de terre a pronostiqué un déclin de sa production: en effet aucune culture ne demande une attention aussi soutenue jusqu'à ce que la récolte arrive dans le panier de la ménagère. Qu'il s'agisse de biologie ou de technique culturale, les connaissances requises par les producteurs sont énormes. Et très peu de firmes, ou de groupes européens – parmi eux une entreprise suisse de renom – se soucient de technique culturale; leur processus de concentration est unique ... en cela il n'y a toujours rien de nouveau sous le soleil. Voir notre rubrique TA-spécial p. 6.

Il y a pomme de terre et pomme de terre. Les organisations de la branche, les coopératives agricoles et les producteurs sont toujours prêts à relever de nouveaux défis pour ajouter un plus à la pomme de terre comme le démontre Amandine, dernière variété de p.d.t. en date, lancée dans le bassin lémanique, produite et commercialisée en exclusivité. La pomme de terre reste à la mode – quelle chance! – et l'industrie suisse de conditionnement a besoin de matière première indigène, de la pomme de terre, même servie dans son plus simple appareil, en robe des champs. Rien de... etc., etc.

Ueli Zweifel

Editorial

3

TA-spécial

Récolteuses de pommes de terre

6

ASETA

Le cours G40 à Bulle

4

Remue-ménages

11

Interoute

14

Convocation à l'Assemblée des délégués

15

Commande des articles ASETA

15

Mutation à la Commission sectorielle 6

18

Revue des produits

11

Prévention des accidents

Deux mains pour la vie

12

Nouvelles des sections

VD: permis G – Gymkhana

13

Foires et expositions

Les lecteurs au Royal Show

14

Reflets de l'öga

17

TA-actualité

Statistiques de tracteurs

10

Du grain au pain

16

Rapport FAT n° 544

Temps de travail nécessaire pour différents
procédés de traite

19

Occasions – bourse de machines

32

Impressum

14

Page de couverture:

Wiler près de Seedorf, BE: cultures de pommes de
terre et travail intensif.

(Photo: U. Zweifel)