

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 20 (1990)
Heft: 11

Artikel: De la cave à votre table : la pomme de terre plus facile
Autor: R.H.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-829217>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

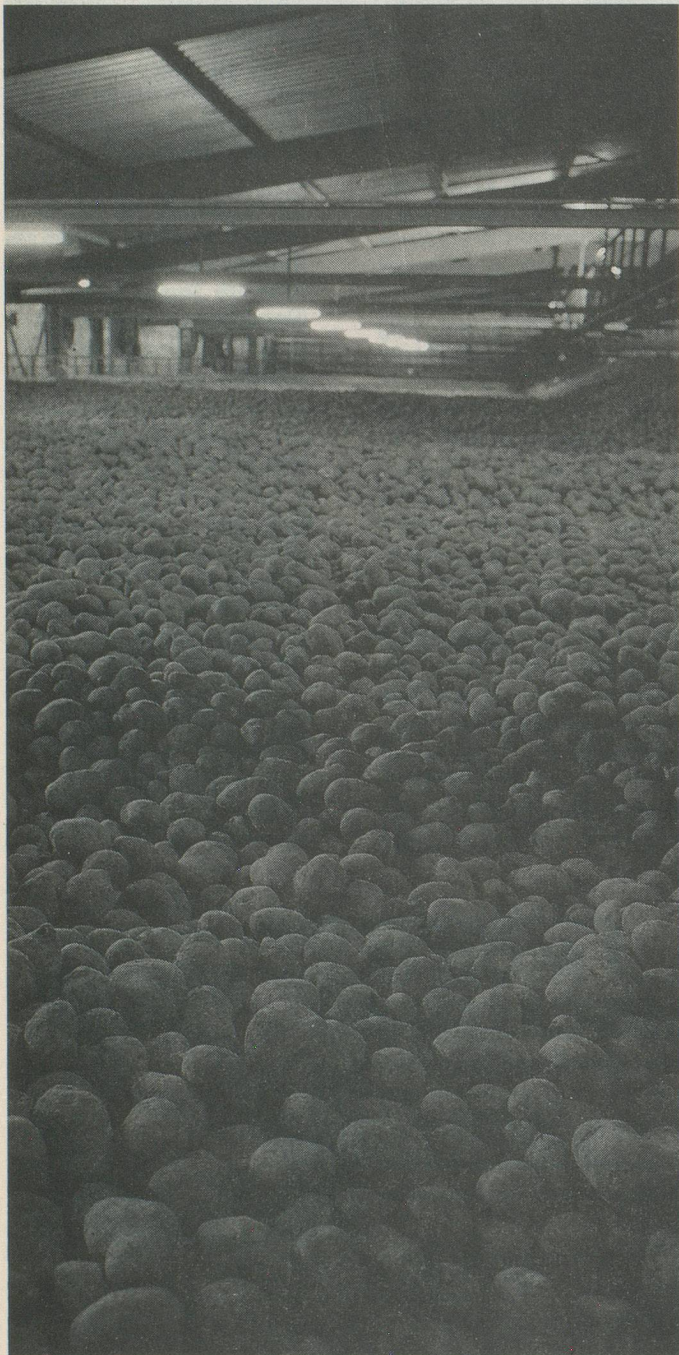
Download PDF: 16.03.2025

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

La pomme de terre plus facile

Des montagnes de patates... à perte de vue.

(Photo Frigemo)



On connaît les nombreuses manières d'apprêter la pomme de terre. On connaît aussi les longs préparatifs que leur préparation exige: peler, couper, laver, etc. Sans compter les déchets inévitables lorsque certaines d'entre elles ne sont plus de première fraîcheur. Or, pour une fois, la rationalisation dans les établissements publics se conjugue avec l'allégement des tâches ménagères pour les aînés et, du même coup, on ne parle plus de la «corvée de patate», mais la technologie moderne nous permet désormais de déguster les meilleures pommes de terre du moment. En effet, à Cressier, dans le canton de Neuchâtel, une usine est spécialisée dans le traitement et la transformation des pommes de terre et vous permet d'avoir dans votre assiette des pommes frites, de la purée ou des croquettes qui ne demandent que peu de temps de préparation. Nous avons été sur place et nous vous en rapportons ces quelques impressions.

DE LA CAVE À VOTRE TABLE

La pomme de terre, qu'est-ce au juste? Le Larousse nous l'apprend: «Plante originaire d'Amérique du Sud, cultivée pour ses tubercules riches en amidon. Elle a été introduite en Europe en 1534, mais son usage ne devint général, en France, qu'au XVIII^e siècle, sous l'influence de Parmentier.» Aujourd'hui, sa consommation est courante et représente même, dans les hôtels, les restaurants ou sur votre table,

l'un des piliers de notre alimentation contemporaine. Les pommes de terre, que l'on trouve dans les commerces d'alimentation sous leurs formes les plus diverses, passent par un stade industriel très avancé avant d'arriver dans notre assiette.

En 1989, quelque 60 000 tonnes de pommes de terre ont été traitées par les installations Cisac à Cressier, dont 30 000 tonnes sont devenues des pommes de terre frites. Des chiffres qui font rêver, mais surtout des montagnes de patates stockées qui impressionnent. Les pommes de terre arrivent par wagons de chemin de fer ou par camions. L'entreprise est la plus importante de notre pays dans le traitement de la pomme de terre. Sa production se dirige à raison de 75% vers l'hôtellerie et la restauration, le dernier quart est destiné à la consommation individuelle et est distribué dans les 9000 points de vente que compte notre pays.

Transformation étonnante

Parmi les spécialités qui sont préparées à Cressier, on trouve la purée de pommes de terre en flocons, les croquettes, les rôtis et bien d'autres choses encore. Ce qui est tout d'abord spectaculaire, c'est le soin avec lequel les pommes de terre sont triées dès leur arrivée. Elles passent au contrôle de la qualité avant leur transformation, comme également après, ce qui leur donne le label de qualité que l'on trouve sous 60 formes différentes. Lavées, pelées et coupées selon leur destination future, on les retrouve tantôt sous la forme d'une mince pellicule qui se transformera, par la suite, en flocons permettant de re-

constituer, chez le consommateur, une véritable purée, soit encore seront-elles coupées pour devenir des frites. La sélection est sévère, et seules celles qui répondent aux critères de qualité exigés seront retenues par les machines électroniques chargées de les trier. En 1989, ce sont 27 000 tonnes de pommes de terre surgelées qui ont quitté l'usine de Cressier.

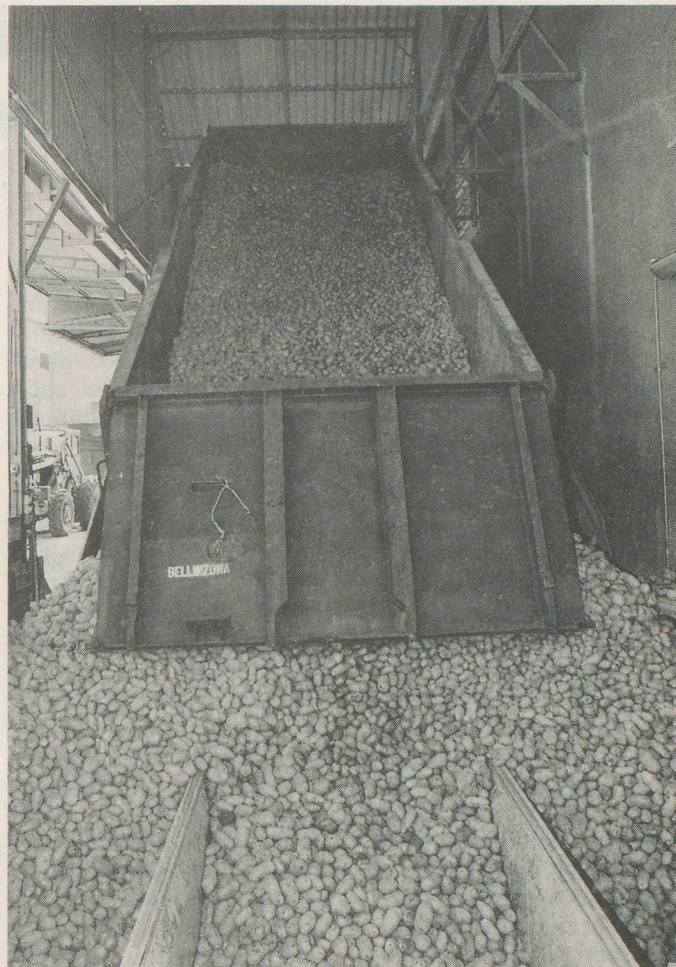
Les frites, par exemple, se préparent aujourd'hui de deux manières: celles que l'on apprêtera dans la friteuse et celles qui seront préparées dans le four. La différence est importante et l'on en tient compte lors de leur préparation à l'usine. Mais l'on cherche toujours des nouveautés et, pour ce faire, toute une équipe de chercheurs travaille quotidiennement à l'élaboration de nouveaux projets. L'un d'entre eux: des pommes de terre en forme de cœur...

Hygiène sévère

Comme il est de mise dans toute fabrique de produits alimentaires, la plus par-

faite hygiène est respectée par les quelque 200 collaborateurs de l'usine de Cressier. Des locaux qui, parfois, tiennent plus du laboratoire que du local industriel. Les critères de travail de l'entreprise Cissac sont aménagés pour créer une atmosphère de confiance réciproque parmi les collaborateurs et d'offrir d'excellentes conditions de travail.

Mais au fait, la rumeur publique veut que la pomme de terre transformée soit chère. Cette réflexion mérite d'être contrôlée: si l'on sait que, par exemple, pour faire 1 kg de flocons pour la purée, il faut 6 kg de pommes de terre, que pour réaliser 2,5 kg de frites, on doit compter sur 7 kg, le calcul présente un résultat différent. Chaque heure, 4 tonnes de frites sont produites dans les installations. De quoi alimenter correctement l'ensemble de notre pays. Les formes présentées sont extrêmement diverses: pommes soufflées, pommes rôtis, duchesses, croquettes, boulangères, gratin dauphinois, carrées, gaufrettes, allumettes, ou parisiennes. Mais, lorsque l'on parle du prix de ces pommes de terre, il ne faut



Elles arrivent à Cressier par wagons entiers...

Les pommes duchesse, telles que vous les trouvez au magasin dans leur boîte, avant leur conditionnement.



pas compter seulement celui de la matière première en comparaison, mais bien, du moins en ce qui concerne les établissements publics, aussi le prix de la main-d'œuvre. En constatant l'économie de temps et même de personnel qui peut être réalisée grâce à la technologie alimentaire moderne telle que celle que proposent les installations de Cressier. Les coulisses de la pomme de terre? C'est donc bien à la source que nous les avons trouvées: un espace étonnant où, comme sous le coup d'une

baguette magique, la pomme de terre toute simple devient personnalisée et succulente. Tout un monde à connaître et, pourquoi pas, à déguster.

R. H.



Le contrôle de qualité des frites en laboratoire est une opération délicate et indispensable. (Photos Yves Debraine)