

# Une Chérie rose, ferme et goûteuse

Installé à Ponthaux, dans la Broye fribourgeoise, Christian Moser est le seul producteur de pommes de terre Chérie pour Migros Neuchâtel-Fribourg. Un tubercule à l'aspect particulier, vendu sous le label «De la région».

Elle est ovale, rose, possède une peau fine et une étonnante chair jaune. Ferme à la cuisson, idéale nature avec des grillades, la pomme de terre Chérie est un tubercule qui s'est taillé un joli succès dans les rayons des magasins de Migros Neuchâtel-Fribourg où il a fait son apparition l'an dernier sous le label «De la région».

La Chérie est produite par un unique cultivateur, Christian Moser, à la tête du Domaine au Village à Ponthaux, dans la Broye fribourgeoise. «L'idée de lancer cette pomme de terre est partie de Migros», explique l'agriculteur. Cette diversification est une très bonne chose du point de vue des variétés. Ce que j'apprécie aussi, dans ce partenariat, c'est d'être proche d'un client qui me donne un feedback. Et je trouve intéressant de pouvoir contribuer à l'augmentation de la consommation des pommes de terre en Suisse.»

## Des pommes de terre pour chaque utilisation

Vif, dynamique et passionné, Christian Moser est intarissable lorsqu'il parle de ses tubercules et de son activité en général. Car si la Chérie – cinq tonnes produites l'an dernier, dix prévues cette année – fait partie de ses spécialités, elle n'est pas la seule corde à son arc. A vrai dire, elle ne représente même qu'une petite partie de sa production de pommes de terre de

consommation, dominées par la Charlotte et la Gourmandine. Quant à ses patates destinées à la cuisine familiale, elles constituent 20% des récoltes des tubercules produits par l'exploitation. «Les 80% restants sont des variétés destinées à l'industrie. Ce sont des pommes de terre riches en amidon qui sont travaillées avec des processus de friture.» De grosses patates qui sont transformées en longues frites, en chips bien ronds ou en rösti et croquettes.

## Bien soigner les terres entre les cultures

A côté de cela, Christian Moser cultive également des céréales, du maïs et du colza. Avec sa femme Christine, ses deux employés et ses deux apprentis, il élève cent cinquante taureaux essentiellement nourris avec la production de la ferme et destinés à la boucherie installée dans son enceinte. «Nous avons aussi une trentaine de poulaillers en pension, durant environ huit mois, jusqu'à ce qu'ils aient l'âge d'être débouffés.» Enfin, l'équipe du domaine loue ses services et ses machines à des tiers.

Toutes ces activités n'empêchent pas le jeune agriculteur de chercher sans cesse à innover. Avec deux partenaires de la région, il a créé Patagroll, une société anonyme au travers de laquelle tous trois assurent l'entier de la gestion des pommes de terre. «Nous faisons tout ensemble: les plantons, les

traitements phytosanitaires, l'arrachage, le stockage.»

Dans les champs, l'homme a également fait le choix du naturel en semant sans labourer. Une méthode qui permet d'économiser le mazout indispensable aux machines et de préserver l'environnement ainsi que les finances. Ses cultures se font également en rotation sur quatre ans, avec toujours à l'esprit le souci de ménager le sol. «Une pomme de terre de consommation doit être parfaite, sans aucun défaut. Pour cela, il faut de bonnes terres. Il est donc important de les soigner entre les cultures, et pas seulement l'année où la patate est là. Si le sol est trop mouillé, trop tassé, ce n'est pas bon.»

Comme la culture du tubercule suit celle du blé, dans le planning des rotations, Christian Moser profite toujours des mois séparant les moissons: en août, des semis; en avril, pour faire pousser de l'engrais vert. Un mélange spécial qui favorise la production d'un bon humus et lui permet de conserver une terre de qualité.

Anne-Isabelle Aebli

Photos Christophe Chammartin



Christian Moser (ici avec sa famille)

cultive à Ponthaux dans la Broye fribourgeoise de nombreuses variétés de pommes de terre, dont la Chérie reconnaissable à sa peau rosée.



Plus qu'une déclaration d'origine

La label «De la région» est la promesse de Migros de proposer dans chaque Suisse un grand choix de produits frais élaborés et vendus uniquement dans une région délimitée. Ce faisant, Migros assure la subsistance de nombreuses petites exploitations et encourage la créativité et leur capacité d'innovation, tout en soutenant l'économie régionale.

Par ailleurs, le label répond aux souhaits des consommateurs de acheter local et favoriser des produits élaborés par des producteurs bien établis dans la région. C'est que les produits provenant de l'agriculture agricole proche ont une saveur particulière, quelque chose en plus par rapport à ceux produits dans une autre région. Et vous pas?

