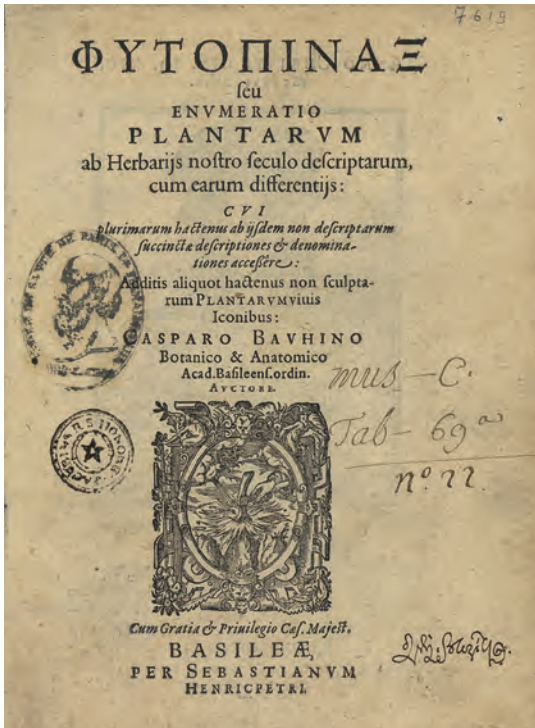




SOMMAIRE

L'origine de la pomme de terre	p. 4
Antoine-Augustin Parmentier et la pomme de terre	p. 12
La pomme de terre, qu'est-ce que c'est?	p. 28
Du champ à l'assiette	p. 30
La pomme de terre sous haute surveillance	p. 21
Le légume préféré des Français	p. 36
La pomme de terre en chiffres	p. 38
Recettes & conseils	p. 40
Lexique	p. 44
Adresses utiles	p. 47



Phytopynae (1596)
de Gaspard Bauhin.

Tartuffoli pour les Italiens, *Tartuffel* en Suisse allemand, *Kartoffel* en Allemagne, *Cartoufle* pour les Français de l'est du royaume, son nom se décline au rythme des courants migratoires. Intendant* des jardins de l'empereur Maximilien à Vienne, puis à Leyde, Clusius ne manque pas d'éloges sur ces tubercules qu'il distribue abondamment à ses confrères botanistes d'Autriche, d'Allemagne et des Pays-Bas espagnols.

Mais la pomme de terre demeure la nourriture des animaux et des pauvres... jusqu'à la guerre de Trente Ans, où la coalition catholique Autriche-Espagne affronte l'Allemagne protestante. Grâce aux soldats venus d'Espagne et d'Italie, elle se répand en Westphalie, en Saxe, au Wurtemberg, au Mecklembourg, en Bavière, en Bohême, au Brandebourg et même en Prusse, où le Roi-Sergent et son fils Frédéric II rendent sa culture obligatoire.



2

1. Montdidier. Église du Saint-Sépulchre et maison où est né Parmentier.

2. Parmentier étudiant la pomme de terre.

sur l'or. Victime d'un revers de fortune, Jean-Baptiste, le père, tient une boutique de marchand linge dans l'artère principale de la ville. Pas question pour les enfants d'aller au collège comme ce fut le cas pour leur mère, Marie-Euphrosine. C'est elle qui prend donc leur éducation en main, aidée du curé de la paroisse, l'abbé Daugy. Tout en les instruisant dans la religion chrétienne, le prêtre leur inculque les premiers rudiments de latin.

À 13 ans, Antoine-Augustin est en âge de travailler. Sa mère le présente à un parent apothicaire, Paul-Felix Lendormy, qui vient de reprendre une officine*, dans la rue principale. L'adolescent remplit toutes les

La pomme de terre, qu'est-ce que c'est ?

Intéressante pour ses qualités nutritives et facile à cultiver, la pomme de terre est présente dans le monde entier. À la fois légume et féculent, elle fait partie de notre patrimoine gastronomique et de notre mémoire gourmande !

La pomme de terre est une plante herbacée de la famille des solanacées (même famille que la tomate). La partie aérienne, composée des tiges et des feuilles, peut atteindre jusqu'à 1 mètre de hauteur. Mais, comme son nom d'espèce l'indique (*Solanum tuberosum*), c'est sous la terre que la plante dévoile ses atouts : on y trouve les tubercules, organes de réserve de la plante. Communément appelés « pommes de terre », ils contiennent les nutriments* nécessaires à la croissance de la plante, qui lui confèrent son caractère vivace*. Si l'on s'éloigne un peu de la description purement botanique, ces tubercules sont surtout intéressants... car ils sont comestibles !

Ils sont composés en moyenne de 77% d'eau et de matière sèche* : 17,6% d'amidon, 1,9% de protéines, 1,8% de fibres, un très petit pourcentage de matières grasses (0,1%) et environ 2% d'autres éléments (vitamines et minéraux).

Les variétés de pommes de terre :

On estime aujourd'hui qu'il existe entre 5 000 et 6 000 variétés de pommes de terre dans le monde, cultivées ou à l'état sauvage. Près de 150 va-

POMMES DE TERRE AU FOUR FARCIES AU BLEU

**Pour 4 personnes,
5 minutes
de préparation,
1 heure de cuisson.**

INGRÉDIENTS

- 6 grosses pommes de terre pour cuisson au four
- 150 g de fromage bleu émietté
- 1 poignée de noix grillées grossièrement hachées
- Sel, poivre

Préparation

Lavez les pommes de terre. Frottez-les, encore humides, avec du gros sel. Placez-les dans un plat à gratin et mettez-les dans un four préchauffé à 200°C pendant 1 heure. Coupez les pommes de terre en deux, dans le sens de la hauteur. Assaisonnez avec le sel et le poivre, ajoutez le fromage et les noix grillées.



LEXIQUE

AFNOR : Association Française de Normalisation, organisme officiel français qui édicte les normes françaises. Registre de référence qui sert à tous les acteurs d'une même filière (fabricants, distributeurs, consommateurs...).

Agronome : scientifique chargé de développer les systèmes de productions agricoles.

Amidon : molécule de réserve énergétique pour les végétaux supérieurs et constituant essentiel dans l'alimentation humaine.

Apothicaire : ancêtre du pharmacien qui préparait et vendait les médicaments.

Arpent : ancienne unité de mesure de longueur variant selon le pays.

Autochtone : personne habitant son lieu d'origine.

Azote : élément chimique qui désigne dans le langage courant le gaz constituant la majorité de l'atmosphère terrestre.

Belladone : plante vivace de la famille des solanacées.

Botaniste : scientifique chargé d'étudier les végétaux sur le terrain ou dans un laboratoire.

Cabosse de cacao : fruit du cacaoyer, qui contient 15 à 40 graines (ou fèves de cacao).

Carminative : aliment qui favorise l'expulsion des gaz intestinaux, tout en réduisant leur production.

Chapelain : prêtre chargé d'une chapelle ou d'une paroisse.

Cooptation : mode de recrutement consistant, pour une assemblée, à désigner elle-même ses membres.

Cultivar : variété de plante (arbres compris) obtenue en culture.

Dîme : redevance en nature ou en argent, portant principalement sur les revenus agricoles, instituée au Moyen Âge et destinée à l'Église catholique.

Disette : manque d'aliments essentiels pour avoir une ration complète.

Dot : échange de biens qui accompagne le



mariage dans certaines cultures.

Dysenterie : maladie infectieuse du côlon.

Électrolyse : décomposition chimique de certaines substances sous l'effet d'un courant électrique.

Emblaver : ensemercer une terre en blé ou autre céréale.

Eutrophisation : modification et dégradation d'un milieu aquatique, liées en général à un apport excessif de substances nutritives (phosphore et azote provenant surtout des nitrates agricoles).

Exode : fuite de populations civiles devant une guerre ou une catastrophe naturelle.

Galénique : art de préparer un médicament pour qu'il soit administré au patient. On parle de « forme galénique » pour évoquer les pilules ou une solution injectable.