



« Dis-moi »

Script de l'épisode 11: Patates

Bonjour, bienvenue sur Dis-moi, le mini-podcast de l'Alimentaryrium, musée de l'alimentation. Aujourd'hui, nous allons parler d'une grande habituée de nos assiettes en réponse à Joachim qui a 12 ans et qui nous a demandé :

« Dis-moi, d'où viennent les patates ? »

C'est parti !

Salut ! Alors, tu veux savoir d'où vient la patate. Elle vient d'Amérique du Sud. Elle est originaire des hauts plateaux des Andes, les montagnes du Pérou où elle poussait à l'état sauvage. La pomme de terre est alors appelée 'papa' en quechua, la langue de cette région. Seuls les habitants des Andes la connaissaient. Il y a environ 10'000 ans, ils commencent à la cultiver et à la sélectionner, à choisir petit à petit des variétés, bien adaptées à ces hautes régions, situées entre 3'100 et 3'500 m d'altitude, et à leur dur climat. Certaines pommes de terre qui résistent au gel sont même cultivées jusqu'à 4'300 mètres, presque aussi haut que le Cervin !

Peu à peu, les Incas qui régnaient sur le Pérou dès le 13^e siècle ont amélioré les techniques pour cultiver la pomme de terre ainsi que d'autres plantes comme le maïs, la tomate et les haricots. La pomme de terre est alors, avec le maïs, une culture vivrière, elle assure la survie de ces peuples. Elle est l'aliment quotidien et principal des Incas.

Pardon de t'interrompre, mais, comment est-elle arrivée chez nous ?

Et bien comme beaucoup d'autres plantes, elle va voyager mais pas toute seule, bien sûr ! Elle arrive en Europe au 16^e siècle grâce aux Conquistadors, ces soldats-aventuriers espagnols qui étaient surtout partis en Amérique du Sud à la conquête de l'Empire Inca et pour chercher de l'or.

On sait que l'un d'eux, Francisco Pizarro, retourne par bateau en Espagne, et y ramène pour la première fois des plants de pommes de terre. Il y a donc un peu plus de 500 ans, pour la première fois, les Européens cultivent les pommes de terre dans les îles Canaries où leurs bateaux font escale puis à Séville, au sud de l'Espagne.

C'est grâce aux échanges entre botanistes, des savants qui s'intéressent

« Dis-moi »

Script de l'épisode 11: Patates



alors à la plante et à ses qualités nutritives, qu'elle va petit à petit se répandre dans toute l'Europe. De l'Espagne, en Italie, jusqu'à la Suisse et la France, la pomme de terre voyage beaucoup. Mais, comme c'est un aliment nouveau, on s'en méfie. Et comme elle pousse sous terre, on pense qu'elle est vénéneuse pour le corps humain, qu'elle peut causer des maladies ou qu'elle est même maléfique et personne ne veut vraiment la manger. On l'utilise plutôt pour nourrir les cochons ou comme plante décorative pour embellir les jardins. Même en période de grande famine ou de mauvaises récoltes, on n'arrive pas à changer les habitudes et les préjugés. Effectivement, il faudra encore beaucoup de temps avant qu'on ne retrouve la pomme de terre dans les assiettes.

En France, c'est Antoine Augustin Parmentier qui donne à la patate 'ses lettres de noblesse' ! Il est un savant du 18e siècle, une période de l'Histoire où ont sévi des famines et des guerres. Pharmacien de formation, Antoine Parmentier a fait des recherches sur toutes sortes de plantes qui pourraient remplacer les céréales dont on utilise la farine pour faire le pain, car ces céréales peuvent manquer en raison de récoltes catastrophiques. Il veut trouver des solutions pour éviter les famines et nourrir les populations. Quand il est fait prisonnier en Allemagne pendant la Guerre de Sept Ans, il a l'occasion, comme tout soldat, de manger des pommes de terre et il sait donc qu'elles ne sont pas toxiques et qu'elles sont même nourrissantes !

Il réussit à convaincre le roi Louis XVI et sa cour que la pomme de terre est comestible et qu'elle a un vrai intérêt nutritionnel. Le roi lui donne un champ tout près de Paris pour faire ses premiers essais de cultures. Une légende raconte que pour persuader aussi le peuple d'en manger, Parmentier aurait utilisé une ruse. Il aurait fait monter la garde autour du champ, donnant l'impression que c'est une culture rare et chère, uniquement réservée aux nobles. Pendant la nuit, la garde se retirait et, l'histoire raconte que des gens venaient voler les patates pour les cuisiner et ainsi le peuple français aurait fini par les apprécier.

Aujourd'hui, la pomme de terre est mangée dans le monde entier et cultivée presque partout. Après le maïs, le riz et le blé, elle est la 4e grande culture vivrière sur notre planète.



« Dis-moi »

Script de l'épisode 11: Patates

Merci, Nathalie ! Mais pour répondre à ta question d'où viennent les patates ? on peut aussi s'intéresser à la plante qui donne les patates.

C'est vrai. En botanique, comme toutes les autres plantes, la pomme de terre a un nom en latin et s'appelle *Solanum tuberosum*. Elle fait partie de la grande famille des Solanacées, comme entre autres la tomate et l'aubergine. On compte 7'500 différentes variétés de pommes de terre, dont environ 1'500 sortes traditionnelles sont encore aujourd'hui cultivées par les habitants des Andes ! Une vraie richesse !

Ce qu'on appelle familièrement la patate est un tubercule qui pousse sous terre. Le tubercule est en fait la réserve que produit la plante. Pendant sa croissance, elle va développer des feuilles vertes, puis des fleurs et des baies hors de terre et des tiges sous terre. Pendant qu'elle pousse, la plante va fabriquer grâce à ses feuilles sa propre nourriture, qui est l'amidon. Celui-ci est transporté au bout des tiges souterraines, qui à leur tour grossissent, et forment finalement les tubercules. Chaque plante est capable de produire une vingtaine de tubercules où est stocké l'amidon. Donc, en gros, la patate que l'on mange est en fait le garde-manger de la plante.

Après la croissance, les feuilles tombent et les tubercules se détachent. Si tu observes une patate, tu verras des petits points qu'on appelle aussi des yeux ou des bourgeons. Si tu la mets en terre, elle va développer de nouvelles plantes à partir de ces bourgeons, et donc de nouveaux tubercules. Par contre, si on veut la manger, il faut la conserver à l'abri de la lumière pour éviter qu'elle ne germe.

Dans nos régions, on plante les pommes de terre de mars à avril, et on les récolte à l'automne. Mais bientôt, vont apparaître sur les marchés les primeurs, les pommes de terre nouvelles qui sont précoces et que l'on récolte rapidement deux à trois mois après la plantation, d'avril à juillet. C'est un vrai régal !

Comme on dit, « la pomme de terre est bonne à tout faire », on la cuisine en purée, en robe des champs, frite, en chips, en croquettes, en gratin, et

« Dis-moi »

Script de l'épisode 11: Patates



j'en passe...etc. Selon la recette, on peut jouer avec les qualités des différentes variétés, plutôt à chair ferme, tendre, farineuse, on peut jouer aussi avec les couleurs qui vont du crème au violet, avec les formes et les manières de la cuire. À toi de la mitonner maintenant !

Et voilà ! Vous êtes maintenant des experts de la patate ! On récolte toujours non pas des patates, mais toutes vos colles et questions sur l'alimentation par email à community@alimentarium.org ou via les réseaux sociaux – on se réjouit de vous entendre et vous lire !

La prochaine fois, on parlera du miel et des abeilles !

Merci de nous avoir écoutés, portez-vous bien, et à bientôt !



Retrouvez les autres épisodes et les visuels interactifs sur notre site internet:

www.alimentarium.org