

## **Un tubercule informe et calomnié sous la terre européenne**

### **Comment un tubercule informe et calomnié s'est fait sa place sous la terre européenne**

**Yves Moñino**

Avant d'entrer dans le vif du sujet, quelques mots sur l'origine controversée de la pomme de terre. En effet, les

Péruviens, les Boliviens et les Chiliens se disputent la primauté du tubercule : les alentours du lac Titicaca et l'île

de Chiloé, en Patagonie, regorgent en effet d'espèces sauvages (plus de 200) et cultivées (environ 5000) de

*Solanum tuberosum*. La première attestation de pommes de terre sauvages associées à un foyer humain remonte

à 12 500 ans sur l'île de Chiloé.

Par ailleurs, les Indiens du Titicaca avaient réussi, il y a 3000 ans, à étendre la culture de la pomme de terre

jusqu'à 4000 mètres d'altitude. Pour stocker plus longtemps les tubercules, ils les laissaient deshydrater à l'air,

ce qui, à cette altitude, en faisait des conserves sèches qu'ils appelaient chuño. Pour la FAO et la plupart des

historiens, ce sont donc les agriculteurs andins du lac Titicaca qui ont commencé à sélectionner, il y a 8 000 ans,

ce qui se convertirait, dans les millénaires suivants, en une étonnante variété de cultures du tubercule. Mais

Vavilov, le grand généticien des plantes cultivées, en situe la domestication sur l'île chilienne, avec le soutien, à

mon avis décisif, de Pablo Neruda dans son « Ode à la papa » :

Tu es profonde

et suave

pulpe pure, si pure,

rose blanche

enterrée,

tu fleuris

là-dedans

sous la terre,

dans ta pluvieuse

terre originaire,

dans les îles mouillées

du Chili orageux,

dans la Chiloé marine,

au sein de l'émeraude qui ouvre

sa lumière verte

sur l'austral océan.



[...] et quand

le tonnerre

de la guerre

noire,

L'Espagne

inquisitrice,

noire comme un aigle de sépulture,

chercha l'or sauvage

dans la matrice

brûlante d'Araucanie,

ses ongles cupides

furent exterminés,

ses capitaines

tués,

mais quand aux pierres de Castille

revinrent

les pauvres capitaines défaits

ils levèrent dans leurs mains sanglantes

non pas une coupe d'or,

mais la papa

de la Chiloé marine.

Toujours est-il qu'en inventant l'Amérique, les Espagnols connaîtront la pomme de terre en Colombie et au Pérou,

et emprunteront à la langue quechua le terme papa. Pedro Cieza de León en fait le premier mention dans sa

Chronique espagnole du Pérou, en 1550, sous ce nom de papa qui lui a été conservé dans l'espagnol d'Amérique

du Sud et d'Andalousie. Introduite en Espagne en 1534, elle est cultivée par des moines de Séville en 1573 pour

soigner les patients de l'Hospital de la Sangre.

En 1565, Philippe II, roi d'Espagne, envoya à Rome un cadeau au pape Pie IV pour soigner sa goutte : des

tubercules. Pour ne pas offenser la dignité du pontife par le blasphème que constituait l'homonymie entre la papa,

tubercule moche et terreux, et il Papa, le nom fut bientôt remplacé en Espagne par celui de la patate douce,



patata, originaire des îles Caraïbes, cependant que les Italiens la nommaient taratufli, par analogie avec la truffe.

Rome en offrit à son tour des échantillons à un préfet en Belgique, lequel en donna à un professeur de l'université

de Leyde qui séjournait alors en Autriche. De là, la pomme de terre se propagea en Allemagne, en Suisse et dans

l'Est de la France, ainsi qu'en Ardèche, à Saint-Alban-d'Ay sous le nom de truffole. C'est ainsi que l'ancien nom

italien des patates, tartufoli, « petite truffe », s'est disséminé à travers l'Europe au fur et à mesure que les

échantillons se multipliaient, donnant kartoffel en allemand, cartof en roumain, kartófel en russe et même kartafla

en islandais.

Une deuxième voie de pénétration, due aux Anglais à partir de 1565, part de Colombie via la Virginie d'où elle

atteindra le Canada, la Grande-Bretagne, l'Irlande et les pays nordiques : le capitaine John Hawkins avait introduit

en Irlande des pommes de terre provenant de Bogotá, puis des colons rapatriés de la Virginie par le pirate Francis

Drake en 1586, avaient apporté des tubercules jaunes et à fleurs violacées (ceux venus d'Espagne étaient rouges

et à fleurs violettes).

La pomme de terre acquiert un statut scientifique avec le Bâlois Gaspard Bauhin, qui lui donne en 1596, son nom

latin de *Solanum tuberosum*, et la classe correctement dans la famille des Solanacées, en compagnie d'excellents

légumes et fruits comme la tomate, l'aubergine et le poivron, mais aussi du tabac, et de plantes toxiques comme

la mandragore, la belladone et la datura. Mais laissons la parole à un amoureux de la pomme de terre, Jean-

Bernard Pouy, qui a consacré tout un roman noir à la patate, *La belle de Fontenay*, et qui rend cet hommage à

Bauhin dans 1280 âmes :

Gaspard Bauhin devrait avoir sa statue partout, en France, en Belgique, à Lima, aux States. Gaspard Bauhin, né à

Bâle en 1560, mort je ne sais plus où en 1624, et surtout auteur en 1596 du fameux *Phytopinax* où il recense et

nomme pour la première fois la patate sous son nom scientifique : la *Solanum tuberosum*. Soit exactement cinq

ans avant Charles de l'Écluse et son Histoire des plantes rares que Linné entérinera un siècle plus tard. La

Solanum tuberosum... Trait de génie. Alors que la patate était connue depuis au moins cinquante ans, grâce à

Pierre C<sup>ie</sup>ça de Léon, l'Italien Girolano Cardano, le père jésuite Joseph de Acosta et même le célèbre pirate

Francis Drake, qui l'avait apportée massivement en Europe. Un pirate pour la frite universelle. Belle leçon

d'humilité. Gaspard aurait pu la nommer la Patatum Drakensis ou la Papa peruvianis. Non. Tout simplement ce

miel signifiant de solanacée. La patate est donc magnifiée par Bauhin et quelques originaux humanistes qui la

cultivent comme une curiosité dans des Jardins botaniques. Pendant deux siècles, elle sert surtout à nourrir les

animaux, mais les peuples européens la boudent longtemps pour leur propre alimentation, à cause de sa



parenté livide et sombre avec la belladone et la mandragore des sorciers, qui prospèrent dans les « endroits

abandonnés, les terrains vagues, se cachent dans l'angle des vieux murs, hantent les mesures désertes et les

décombres ». Aux solanacées sont associées la noirceur , la mort , le diable et le loup . La patate, cette « pomme

du diable », comme l'appelleront les Russes jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle, avant que l'URSS n'en devienne le

premier producteur mondial, a vraiment mauvaise réputation. Il faut dire que certains s'en étaient intoxiqués,

notamment lors de son introduction massive en Prusse début XVIII<sup>e</sup>, en consommant ses baies toxiques au lieu

des tubercules. Les médecins du 17<sup>e</sup> siècle alaient jusqu'à l'accuser de provoquer la lèpre.

En Europe, les Irlandais seront les premiers à consommer la pomme de terre au XVII<sup>e</sup> siècle, qui assurera bientôt

80% des apports énergétiques de la population. Mais à partir de 1840, le mildiou y détruit une grande partie des

cultures, et le « tout pomme de terre » entraîne la gigantesque famine qui provoque la mort d'un million de

personnes et l'émigration de deux autres millions. Malgré les ravages du mildiou et plus tard du doryphore, le

succès de la pomme de terre en Europe occidentale, notamment en Angleterre, est dû à la révolution industrielle

de la fin du 18<sup>e</sup> et du 19<sup>e</sup> siècle, quand l'essor des villes et l'émergence de la classe ouvrière ont créé une

demande de produits bon marché et énergétiques.

A la fin du 18<sup>e</sup> siècle, la pomme de terre devient la principale production agricole en Prusse, après une famine en

1770 qui incita Frédéric II à la promouvoir comme culture de base. L'invention des frites est attribuée aux Belges

de Liège, vers 1710. En France, bien avant Parmentier, la culture des pommes de terre était générale en Lorraine,

en Alsace, dans le Lyonnais, le Vivarais et le Dauphiné, avec des noms divers comme cartoufle, truffe rouge,

truffole, patate, patate, etc. Turgot, appelé à l'Intendance de la Généralité de Limoges, en 1761, en fit servir à sa

table et distribuer aux membres de la Société d'agriculture et aux curés, on les priant d'en recommander l'usage,

des tubercules de pommes de terre. « Le préjugé ne résista pas à cette démonstration, et les habitants du

Limousin étaient habitués à cette nourriture bien avant que Parmentier l'eût popularisée ». Cela dit, c'est

Parmentier qui la fait sortir de l'ostracisme dont elle était souffrait encore dans la région parisienne, qui comme

chacun sait, donne le ton à la France entière. Parmentier, qui avait survécu comme prisonnier en Prusse grâce à

nos chères patates, et devenu censeur royal la Société royale d'agriculture en 1785, la fait accepter à la Cour de

Louis XVI ; des expériences sont alors entreprises dans la plaine des Sablons et de Grenelle, les cultures étant

gardées le jour par la troupe, qui disparaissait la nuit pour encourager le pillage des récoltes, ce qui a contribué à

la propagation des tubercules dans le bassin parisien et dans l'Ouest.

Au 21<sup>e</sup> siècle les Européens consomment beaucoup moins de patates, victimes d'un nouvel ostracisme, leur



qualité de féculents détonnant dans l'ambiance d'anorexie généralisée. Mais sa consommation se déplace vers

des pays émergents ou émergés comme la Chine et l'Inde, respectivement premier et troisième producteurs

mondiaux. D'autre part, la furie de rentabilité des gros producteurs et semenciers, les techniques industrielles

comme le lavage des pommes de terre au karcher (et bientôt les PGM), entraînent une perte de goût et surtout une

dramatique réduction des variétés : des plus de 600 variétés spécifiques à l'Europe (sans même parler des 3000

des Andes et des centaines de Chiloé), seules 149 sont agréées en France par les autorités, et de fait on n'en

trouve couramment qu'une dizaine sur les marchés. Sombre destin, si l'on n'y prend garde, pour notre légume

qui en a vu d'autres, comme le chante Neruda dans l'ode déjà évoquée :

Délice universel

tu n'attendais pas

mon chant,

parce que tu es sourde

et aveugle

et enterrée.

À peine

parles-tu en enfer

de l'huile

ou chantes-tu

dans les fritures des ports,

près des guitares,

silencieuse,

farine de la nuit

souterraine,

trésor inépuisable

des peuples.

**Principaux pays producteurs**

1 Chine, 2 Fédération de Russie, 3 Inde 4 États-Unis d'Amérique 5 Ukraine Europe : 1 Fédération de Russie 2

Ukraine 3 Pologne 4 Allemagne 5 Bélarus 6 Pays-Bas 7 France 8 Royaume-Uni 9 Roumanie 10 Belgique 11

Espagne 12 Italie 13 Danemark 25 Irlande