

LA POMME DE TERRE



Notre brave pomme de terre se transforme à volonté pour faire le délice des petits et des grands. Elle s'est littéralement enracinée dans notre paysage gastronomique. A tel point que dans certaines régions, les habitudes alimentaires l'invitent pratiquement à table à tous les repas. Pourtant, elle a connu bien des vicissitudes avant de s'imposer durablement.

Le long cheminement de la pomme de terre

La pomme de terre est née dans la Cordillère des Andes. Les Incas en ont développé la culture sous le nom de "papa". Les péruviens la conservait en la déshydratant naturellement. Elle se conservait ainsi toute l'année et accompagnait les troupes lors des expéditions guerrières.

Son introduction en Europe fut longtemps attribuée à Sir Francis Drake qui l'avait inscrite au menu d'un banquet offert en l'honneur de la reine Elisabeth en 1581. Il s'agissait en fait d'un fruit nommé "patate" que les historiens ont confondu avec la pomme de terre.

En réalité, c'est Pedro de Cieça qui l'introduisit en Espagne en 1535. La première récolte date de 1552 à Séville. La papa devient alors battata puis se déclina en patate en français, potatis en suédois et potatoe en anglais. Les italiens choisirent la métaphore de taratouffi : petite truffe.

En France, Olivier de Serres la plante d'abord en Ardèches. Et ce n'est qu'en 1616 qu'elle arrive sur la table de Louis XIV au titre de rareté. En 1630, le parlement de Besançon l'interdit sous prétexte qu'elle donne la lèpre. Il faudra attendre les terribles famines de 1771 en Allemagne et 1769 en France pour qu'enfin la pomme de terre devienne un légume courant.

Parmentier, ambassadeur de la pomme de terre

Parmentier n'a pas introduit la pomme de terre en France. Il en a encouragé la consommation ! Pharmacien militaire, apothicaire major à l'hôpital des Invalides, il souhaitait remporter le prix créé par l'académie de Besançon à la suite de disettes " pour récompenser la mémoire de celui qui ferait connaître la substance végétale susceptible de remplacer le pain ".

Il avait découvert la pomme de terre à ses dépens, durant sa captivité en Allemagne au moment de la guerre de 7 ans. En 1785, la rareté et la cherté du blé alarmant le gouvernement au point qu'il fait imprimer et distribuer une notice intitulée " conseil sur la culture des pommes de terre ". Rien n'y fit, les français restèrent réfractaires à sa consommation !

C'est là que Parmentier eut une idée de génie. Il fit cultiver des pommes de terre dans la Plaine des Sablons près de Paris. Pour attirer l'attention du public et attiser les convoitises, il posta des sentinelles qui se retiraient la nuit afin de donner libre cours à la maraude. Selon lui, " chaque larcin fait un nouveau prosélyte à la culture ". Pari gagné !

De leur côté, Louis XVI et Marie-Antoinette en faisaient la publicité à la cour de Versailles en arborant une fleur de pomme de terre au chapeau et au corsage.

Pendant la Révolution, la population cultive des pommes de terre dans les jardins publics de la capitale. En 1793, un arrêté de la commune du 21 ventôse transforme une partie des Tuilleries en potager. C'est ainsi qu'on surnommera les pommes de terre " oranges royales " !

Les principales variétés de pommes de terre

Malgré l'étendue des variétés, on n'en trouve guère qu'une dizaine chez les détaillants. Il s'agit d'une part des primeurs de printemps, et d'autre part des pommes de terre de conservation que l'on consomme dès l'automne et en hiver.

A chair ferme ou de consommation courante. Il faut choisir les variétés selon le type de recettes auxquelles elles sont destinées. C'est ce qu'ont compris les producteurs et les grandes surfaces qui améliorent la lisibilité de leurs rayons.

La promotion d'une mosaïque de pommes de terre passe impérativement par une meilleure identification du couple variété-image. Très souvent un panneau associe donc des suggestions d'utilisation à chacune des variétés. Le slogan promotionnel : " chaque pomme de terre s'exprime à sa manière " prend alors tout son sens.

L'aubaine des variétés primeurs

L'appellation primeur est strictement réglementée. Les pommes de terre doivent être récoltées avant complète maturité et commercialisées rapidement après leur arrachage. Date limite le 1er août. Leur calibre ne peut être supérieur à 75mm. On les reconnaît à leur peau à peine formée qui se frotte à la main ou qui se gratte au couteau, plutôt qu'elle ne s'épluche.

Les principaux bassins de production sont : la Bretagne, l'Aquitaine, la Basse-Normandie, le Languedoc-Roussillon et les îles de Ré et de Noirmoutier dont les variétés Alcamaria, Sirtéma et Aminca sont particulièrement appréciées.

L'île de Ré a officiellement obtenu une AOC pour sa principale variété primeur : la Blonde de Ré, alors que Noirmoutier médiatise chaque année avec succès sa fameuse Bonnote. De son côté, Prince de Bretagne espère également valoriser au mieux sa pomme de terre primeur de l'île de Batz.

Les pommes de terre de conservation

Les pommes de terre à chairs fermes sont fines au goût et ont une bonne tenue à la cuisson : Belle de Fontenay, Ratte, Charlotte, BF 15, Roseval, Rosa et Viola ou encore la Belle de Locronan, la Blonde de Noirmoutier et la Stella...et depuis peu la Samba et l'Amandine. Elles sont idéales en " robe des champs ", en salades, à la vapeur ou rissolées...

D'autres comme la Bintje (qui représente près des deux tiers de la consommation), mais aussi la Ker Pandy, la Punta et la Claudia, ont une tenue moyenne à la cuisson et sont excellentes sautées, en potages, en frites, en purée...

Les pommes de terre se conserve bien plusieurs semaines, entreposées dans un endroit sombre pour leur éviter de verdir ; sec et aéré, à l'abri de la chaleur pour éviter la germination et le froid.

Et les pommes de terre transgéniques?

En juillet 1997? Monsanto, la célèbre multinationale de la semence, pionnière des biotechnologies appliquées aux cultures, lance la New Leaf, la première pomme de terre génétiquement modifiée au cours d'un dîner de l'association des grands chefs américains.

Cette patate mutante combat elle-même son ennemi juré : le doryphore, selon le même principe que le maïs se protège de la pyrale, ce papillon qui s'attaque aux cultures. A la base, commente une journaliste de l'Expansion : choisir la pomme de terre comme cible paraissait une bonne idée : ce tubercule, première culture

non céréalière dans le monde, est en plus très sensible aux prédateurs et maladies. En l'absence de traitement, 74% des cultures sont bonnes à jeter ; avec des traitements phytosanitaires, les pertes se chiffrent encore à 41%.

A cet égard, il faut se souvenir des désastres qu'engendra la crise de la pomme de terre en Irlande. Elle avait été élevée au rang de quasi monoculture. Les mauvaises récoltes furent désastreuses. Les Irlandais mourraient de faim et s'embarquèrent massivement vers cet Eldorado qu'est l'Amérique.

Le développement de la production de pommes de terre transgéniques n'a rien de comparable avec celle du maïs ou du soja. La levée de boucliers des consommateurs, surtout en Europe, fut une véritable douche froide pour le groupe Monsanto. Le coup de grâce aurait été porté par Mc Cain qui pour des raisons d'image de marque décida de se retirer des projets et de ne plus commercialiser de pommes de terre transgéniques.

La transformation industrielle

L'industrie de la transformation des pommes de terre pour l'alimentation humaine s'est développée dans les années 70. Ce secteur constitue une véritable filière où la concentration et l'intégration sont particulièrement fortes.

La concertation permanente des différents acteurs est matérialisée par la conclusion d'accords interprofessionnels nationaux et de contrats de culture entre producteurs et industriels. Ces contrats définissent le choix des variétés, les volumes de production et les périodes de livraison ainsi que les critères de qualité à la réception.

Le schéma contractuel sur lequel repose l'interprofession met normalement ses partenaires à l'abri des prix qui flambent ou s'écroulent et des productions insuffisantes, pléthoriques ou mal réparties.

Les tests de qualité

Avant d'être transformées les pommes de terre subissent une série de tests et d'analyses qui permettront de décider à quel produit final le lot sera destiné.

On mesure d'abord le pourcentage de terre, de cailloux et pommes de terre pourries. On repère les tubercules verts, coupés, difformes et les déchets. Enfin on procède au calibrage. Les tests suivants permettent d'isoler les pommes de terre vitreuses ou abîmées et de contrôler le taux de glucose des tubercules. La teneur en sucres a en effet une influence directe sur la couleur du produit final.

Les réglages des machines sont ainsi ajustés en permanence selon la qualité des lots.

La fécule

Le terme de fécule désigne l'amidon extrait de la pomme de terre. Pour la fabriquer, on utilise des pommes de terre féculières : lavées, râpées, broyées. On en tire alors un lait de fécule dont l'eau est enlevée par essorage et séchage. La fécule ainsi obtenue est une poudre blanche qui ressemble à de la farine.

A l'origine réservée à des utilisations alimentaires : potages, sauces, charcuterie, conserveries...la fécule et les produits dérivés ont trouvé de nouveaux débouchés dans la fabrication du papier et du carton mais aussi des colles, du rouge à lèvres, des couches culottes, des cachets de médicaments...

Frites et Chips

Les pommes de terre sont découpées en bâtonnets (frites), en fines rondelles (chips), ou en cubes (pommes de terre sautées). Elles sont blanchies à l'eau frémissante, puis égouttées, séchées, passées à la friture et enfin déshuilées sur un tapis vibrant. Les frites et cubes pré-frits sont alors surgelés.

Les chips sont emballées en sachets de cellophane remplis d'air pour que les pétales ne se brisent pas. Tout le monde peut trouver son bonheur : chips aromatisées au paprika, au bacon, à la crevette, à l'ancienne, au goût indien...Elles sont de forme ondulée, plate ou de gaufrette. Les français en consomment 700g par an, mais essentiellement en été en pique-nique, contrairement à notre voisin anglais qui en mange 4 fois plus et toute l'année.

Mc Cain Alimentaire est le leader français de la frite avec 58% du marché en valeur. C'est aussi le principal fournisseur de Mc Donald's qui absorbe 20% de ses volumes. Vico est n°1 français des chips devant Flodor et Crocky, mais aussi n°2 de la purée derrière Mousseline.

Les flocons de purée

Après lavage et épluchage, les pommes de terre sont découpées en tranches, blanchies à l'eau frémissante, cuites et réduites en purée, et enfin déshydratées et transformées en flocons dans une floconneuse. Il faut 7kg de pommes de terre environ pour faire 1kg de flocons pour purée.

Les français détiennent le record européen de consommation de purée déshydratée avec 570 g par an, loin devant les allemands qui n'en mangent que la moitié.

Le profil nutritionnel de la pomme de terre

Savoureuse à déguster, elle est aussi bonne pour la santé. C'est une excellente source de glucides lents et complexes. Elle se digère facilement et équilibre une alimentation aujourd'hui trop chargée en lipides, protéines et sucres solubles. Pour ce qui est des acides aminés, la valeur biologique de la pomme de terre est proche de celle de l'œuf.

Les idées reçues, la peur de prendre du poids font que, d'une manière générale, on ne consomme pas assez de féculents. Le pain a fait ces dernières années en France et à juste titre une remontée honorable. Les pâtes et le riz commencent à échapper à la tendance. La pomme de terre par contre n'est pas toujours perçue à la hauteur de ses mérites. Au contraire notre inconscient collectif associe encore volontiers embonpoint et pomme de terre.

On constate actuellement une évolution des habitudes culinaires. Après s'être cantonnés aux frites et à la purée, les français redécouvrent d'autres utilisations, comme les pommes de terre au four qui reviennent en force dans des chaînes de restauration du style Courtepaille ou Buffalo-Grill. Cette "patatomania" a même inspiré un nouveau concept de restauration rapide : la Pataterie à Amiens ou Un amour de pomme de terre à Brest.