

142a

| | | |
|------------------|----------|----------------|
| nom vernaculaire | français | Pomme de terre |
| | créole | Pòmètè |
| | anglais | Potato |
| | espagnol | Patata |
| | allemand | Kartoffel |

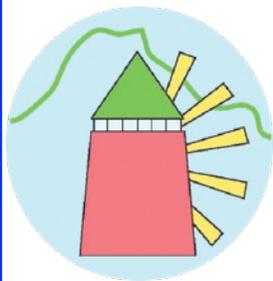
La pomme de terre est un tubercule comestible produit par l'espèce « *Solanum tuberosum* », de la famille des < solanacées > (famille botanique à laquelle appartiennent la tomate n°140, l'aubergine n°16, les piments n°97, le physalis n°96).

Le terme désigne à la fois la plante et ses tubercules.

Le terme < patate > est apparu dans la langue française à la fin du 16^{ème} siècle, il vient de l'espagnol « patata », mélange des mots arawak < batata > et quetchua < papa >. Il désigna d'abord la patate douce puis, sous l'influence de l'anglais potato, la pomme de terre. Quant au nom « pomme de terre », il est apparu au 17^{ème} siècle mais a désigné dans un premier temps, le topinambour. C'est Amédée Fraasier (1682-1773), ingénieur du roi, qui donna, en 1716, ce nom commun à l'espèce « *Solanum tuberosum* ».

En Amérique latine et en Andalousie, la pomme de terre porte toujours le mot quetchua (langue des Incas) de « papa ».

| | |
|---------------------|--|
| origine | Amérique du Sud (cordillère des Andes) : Pérou, Chili, Bolivie et Colombie, tout comme l'oca (fiche n°40). |
| habitat et histoire | <p>Un spécimen de « <i>Solanum maglia</i> », espèce de pomme de terre sauvage, datant de 13 000 ans avant Jésus-Christ, a été retrouvé sur le site archéologique de Monte Verde, dans le sud du Chili. La domestication de la pomme de terre en Amérique du Sud remonte à environ 8 000 ans. Elle fut introduite en Europe au 16^{ème} siècle par deux canaux :</p> <p>1) du Chili vers l'Espagne en 1534 (puis de là, en Italie, en Belgique, en Allemagne, en Autriche, en Suisse et dans l'est de la France -1540) - France où elle ne fut utilisée que pour nourrir le bétail pendant plus de deux siècles : il a fallu attendre Antoine Parmentier (pharmacien, agronome, nutritionniste et hygiéniste français 1737-1813) pour que la pomme de terre entre dans l'alimentation humaine française. Lors de la famine de 1789, la culture de la pomme de terre se généralisa pour devenir un produit de base de notre alimentation. Au 19^{ème} siècle la pomme de terre commence à s'imposer dans la haute cuisine : en 1870, le cuisinier français Adolphe Dugléré, Chef du Café Anglais, crée la recette des pommes Anna, en l'honneur d'Anna Deslions, courtisane du Second Empire.</p> <p>2) de Colombie (via le Mexique, la Virginie et le Canada) vers la Grande-Bretagne en 1586 puis l'Irlande.</p> <p>À la fin du 18^{ème} siècle, la pomme de terre devient la principale production agricole d'Allemagne. Elle est cultivée également en Autriche, Flandres, Suisse, Irlande, Suède et dans certaines provinces de l'est de la France.</p> <p>Au 19^{ème} siècle, la pomme de terre était devenue l'aliment prédominant chez les Irlandais. L'épidémie de mildiou (1845-1851) est à l'origine d'une grande famine (un million de morts) et d'une importante émigration vers les États-Unis et le Canada (un million et demi d'émigrés) dans un pays de 8 millions d'habitants. D'Europe, elle s'est rapidement diffusée dans le monde et elle est aujourd'hui cultivée dans plus de 150 pays, sous pratiquement toutes les latitudes habitées.</p> <p>La production mondiale annuelle est de 310 millions de tonnes et occupe le quatrième rang des nourritures cultivées après le riz, le blé et le maïs. Les principaux pays producteurs sont : la Russie (40 %), la CEE (22 %), la Chine (20 %), l'Asie (6 %).</p> <p>La France est le troisième producteur européen de pommes de terre de conservation (après l'Allemagne -6,6Mt- et la Grande-Bretagne-5,6Mt) avec une production annuelle de 4,3Mt (à laquelle il faut ajouter 2,2Mt pour la production des pommes de terre primeurs, des plants et de la fécule). Les zones de production se situent principalement dans la partie nord de la France (Nord-Pas de Calais, Picardie, Champagne Ardennes, Normandie, Bretagne).</p> <p>La consommation annuelle par habitant est de 80,3 kg en Europe centrale (Russie, Pays de l'Est), 79,3 kg en Europe occidentale, 58,4 kg aux États-Unis, 20,6 kg en Amérique latine, 11,7 kg en Asie et 8 kg en Afrique (sources F.A.O. - Food and Agriculture Organization - Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture).</p> <p>En France, en 1960, chaque français mangeait environ 100 kg de pommes de terre fraîches par an. Aujourd'hui, la consommation de pommes de terre fraîches est de 40 kg par habitant plus 25 kg par habitant de produits transformés (frites, chips, purée...) : la pomme de terre reste le légume le plus consommé en France.</p> |
| type | <p>La pomme de terre est une plante herbacée, tubéreuse à feuilles caduques (elle perd ses feuilles et ses tiges aériennes dans la saison froide des zones tempérées), à port dressé, qui peut atteindre un mètre de hauteur. C'est une plante vivace grâce à ses tubercules (à condition que le climat leur permettent de survivre à la saison froide) mais qui est généralement cultivée comme une plante annuelle.</p> <p>Ses qualités nutritives - la pomme de terre est une source importante de glucides, de protéines et de vitamines - et sa facilité de culture font qu'elle est aujourd'hui l'un des aliments de base de l'humanité : elle figure parmi les légumes et féculents les plus consommés et la principale denrée alimentaire non céréalière du monde.</p> |



142b

| | | |
|------------------|----------|----------------|
| nom vernaculaire | français | Pomme de terre |
| | créole | Pòmètè |
| | anglais | Potato |
| | espagnol | Patata |
| | allemand | Kartoffel |

type
(suite)

Le système racinaire de la pomme de terre est très ramifié : les tiges souterraines (stolons) sont formées par des bourgeons latéraux qui naissent à la base des tiges aériennes. Ces stolons croissent à l'horizontale sous la surface du sol et chaque rhizome engendre un tubercule par le grossissement de son extrémité (tubérisation).

Les tubercules sont de taille variable; leur forme est oblongue, plus ou moins allongée, cylindrique, lisse ou bosselée selon les variétés.

La couleur de la peau est généralement jaune, mais peut être rouge, noire, ou rosée.

fleur

Les fleurs, d'un diamètre de 3 à 4 cm, sont de couleur blanche ou un mélange de bleu, pourpre et violet.

variétés et utilisations

Les variétés les plus couramment utilisées en France sont :

Amandine : issue d'un croisement entre Mariana et Charlotte. Inscrite au catalogue des variétés en 1994.

Belle de Fontenay : elle est apparue à Fontenay-sous-Bois; Inscrite au catalogue des variétés en 1935. Utilisée pour les salades, pommes vapeur et pommes rissolées.

BF 15 : issue d'un croisement de Belle de Fontenay et de Flava (1947). Utilisée en gratins, pommes vapeur et pommes rissolées.

Bintje : créée aux Pays-Bas en 1905. Elle est la plus vendue en France. Sa chair farineuse convient pour les potages, les frites et les purées.

Bonnotte : Elle a été régénérée par l'I.N.R.A. en 1994. Elle est plantée le 2 février sur un lit de goémons dans l'île de Noirmoutier et y est récoltée 90 jours plus tard.

Charlotte : issue d'un croisement de Danaé et de Hansa (Bretagne, 1981). Utilisée pour les salades, pommes vapeur et pommes rissolées.

Estima : créée en 1981 d'un croisement d'hybrides non commercialisés.

Francine : inscrite au catalogue des variétés en 1993. Utilisée pour les salades, pommes vapeur et gratins.

Institut de Beauvais : créée à l'Institut d'Agriculture de Beauvais en 1884. Elle a un tubercule en forme de cœur, de couleur jaune teintée de rose autour des yeux et à chair presque blanche.

Manon : issue d'un croisement entre Ukama et d'un hybride (1987). Utilisée pour les potages, pommes au four, frites, purées.

Pompadour : issue d'un croisement entre Roseval et BF 15 (1992). Utilisée pour les salades, pommes vapeur et pommes rissolées.

Ratte : créée en 1870, inscrite au catalogue en 1935. Initialement appelée Quenelle de Lyon, Corne de Bouc ou Corne de mouton, elle avait presque entièrement disparue avant d'être remise à la mode par des grands cuisiniers tel Joël Robuchon dans les années 1980.

Roseval : issue d'un croisement entre Rosa et Vale (1950). Utilisée pour les salades, pommes vapeur, pommes sautées, gratins et soufflés.

Samba : issue d'un croisement entre Roseval et Baraka (1989). Utilisée pour les potages, pommes au four, en robe des champs et en purées.

Vittelotte noire : attestée avant 1815. Variété tardive estimée pour sa chair ferme d'un violet presque noir.

Variétés françaises labellisées :

- Pomme de terre primeur de l'île de Ré (Charente Maritime) A.O.C et A.O.P (2000). La commercialisation est autorisée jusqu'au 31 juillet de chaque année.
- Pomme de terre primeur du Roussillon (Pyrénées-Orientales) A.O.C (2007) et A.O.P (2006) sous le nom de Béa du Roussillon.
- Pomme de terre de Merville (Nord-Pas-de-Calais) IGP (1996) et Label Rouge (2009).
- Pomme de terre de consommation Bintje Label Rouge (1968),
- Pomme de terre à chair ferme Belle de Fontenay Label Rouge (1999),
- Pomme de terre à chair ferme Pompadour Label Rouge (2001).





142c

| | | |
|------------------|----------|-----------------------------|
| nom vernaculaire | français | Pomme de terre |
| | créole | Pòmètè, ponm-tè, ponm di tè |
| | anglais | Potato |
| | espagnol | Patata |
| | allemand | Kartoffel |



germes croissant sur des tubercules destinés à la plantation.

utilisations

différentes variétés de pommes de terre



La pomme de terre se prête à de très nombreuses préparations (qui elles-mêmes se démultiplient en fonction d'ajouts d'éléments déterminant l'appellation) :

- ▶ **cuite au four** entière et en robe des champs (pomme Arlie...), puis écrasée en purée et panée (pomme croquette, pomme amandine, pomme berny...) ou non panée (pomme duchesse, pomme macaire...).
- ▶ **cuite à l'anglaise** ou à la vapeur (tournée ou taillée en quartiers).
- ▶ **en purée** (pomme parmentier, gratin de purée pomme de terre, brandade (purée aillée additionnée de morue).
- ▶ **râpée crue** puis cuite en galettes (portion ou multi-portions ex : pomme Darphin).
- ▶ **cuite à l'eau** (avec ou sans peau) puis écrasée en purée seule ou avec d'autres légumes (patate douce, marrons, carotte, navet, céleri...) ou garniture (truffe, dés de jambon...).
- ▶ **dans les potages et les soupes** (crème vichyssoise, potage parmentier, potage cultivateur...).
- ▶ **en salade** - cuite à l'eau avec la peau (salade de pomme de terre et de harengs, salade niçoise...).
- ▶ **frite** en chips, en pommes allumettes, pommes Pont Neuf, en pommes pailles, en pommes gaufrettes, en pommes soufflées, en pomme collerette (cylindre cannelé puis émincé en rondelles), en dés (pomme bataille), en spirale (pomme bénédicte), en ruban (pomme chatouillard), en pomme dauphine (pulpe + pâte à choux)...
- ▶ **sautée à cru** (en cubes, en coins de rue, en rondelles...) : pomme colombine (+poivrons), pomme lyonnaise (+oignons)...
- ▶ **rissolée** : pomme cocotte (tournée taille olive), pomme château (tournée taille petit oeuf), pomme noisette (levée à la cuillère)...
- ▶ **cuite en robe des champs puis sautée** (Alphonse...).
- ▶ **en gratin** (gratin dauphinois...).
- ▶ **cuite au four à court mouillement** (pommes boulangère - rondelles+oignons; pomme bretonne -gros dés+ail, oignons tomates; pomme fondante-tournée)...
- ▶ **en tourte** : spécialité du Centre de la France : Limousin, Bourbonnais (Allier et Cher).
- ▶ **Anna** (tailler en cylindre puis en rondelles. Ranger par couches dans moule à pomme Anna en cuivre . Beurrer au beurre clarifié. Cuire au four).
- ▶ **en soufflé** (pomme roxelane...)

La fécule de pomme de terre est l'amidon extrait des tubercules de pomme de terre qui est ensuite lavé et desséché puis commercialisé sous forme d'une poudre blanche.

Elle a donné naissance à une industrie de transformation aux multiples débouchés dans les secteurs agro-alimentaire (épaississant, texturant, fabrication de chips, nouilles, pâtisserie -ex : gâteau de Savoie), cosmétique, pharmaceutique et industriel (papier, colle...).