

95a

nom vernaculaire	français	Patate douce
	créole	Patat
	anglais	sweet potato, yam
	espagnol	batata, boniato, camote
	allemand	Süßkartoffel



Son nom scientifique est « *Ipomoea batatas* ». En Polynésie, elle porte le nom de < kumara >, et au Japon celui de < satsuma imo >. Le terme « patate » est apparu dans langue française en 1599. Il dérive de l'espagnol < batata >, qui l'a emprunté aux Arawaks Taïnos des Grandes Antilles. Bien que le mot « patate » suffise en principe à désigner le tubercule d'« *Ipomoea batatas* », on prend généralement la peine d'ajouter l'adjectif « douce » ou « sucrée » pour ne pas la confondre avec la pomme de terre (fiche n°142) qui, sous l'influence de l'anglais (potatoe), est souvent appelée « patate ».

type

La patate douce est une plante vivace de la famille des < *Convolvulacées* >. Ses tiges rampantes peuvent atteindre 2,5 à 3 m de long. Elle est largement cultivée dans les régions tropicales et subtropicales pour ses tubercules comestibles. Le genre comprend plus de 500 espèces (ex : la patate jaune de Malaga, la patate grosse d'Afrique, la patate rouge d'Amérique et la « pomme patate »), La couleur de la chair peut être blanche, jaune, rouge ou violacée.

origine	Amérique du Sud tropicale (Pérou).
habitat	<p>La patate douce est probablement, au monde, la première plante à avoir été domestiquée (Amérique du Sud). On n'a jamais trouvé l'ancêtre sauvage de cette espèce, bien qu'on ait trouvé ceux d'autres espèces du genre < <i>Ipomoea</i> >. Son introduction en Europe, en Asie, en Afrique et en Australie fut réalisée par les Portugais et les Espagnols, après la conquête du Nouveau Monde. Par contre, elle a été introduite en Océanie 1500 ans avant notre ère, bien avant la découverte de l'Amérique. Ce qui signifie qu'elle aurait voyagé vers l'ouest en empruntant les embarcations sud-américaines, puis polynésiennes pour s'installer graduellement sur toutes les îles du Pacifique, où elle fait depuis longtemps partie de l'alimentation de base, ou que ses semences auraient été disséminées par des oiseaux (dont le pluvier doré de Polynésie, réputé pour être un visiteur occasionnel des côtes occidentales de l'Amérique du Sud), ou que des capsules contenant les semences auraient été entraînées par les courants marins et se seraient implantées le long des rives fertiles des îles du Pacifique.</p> <p>En France, sa culture date seulement de 1750. Aujourd'hui on la cultive dans toutes les régions tropicales et sub-tropicales du globe : en Amérique, en Océanie, en Asie, en Australie et en Afrique. Le premier pays producteur (+ de 100 millions de t/an) est la Chine avec 83% de la production mondiale. Les principaux autres pays producteurs sont des pays d'Asie (Japon, Vietnam, Inde) et d'Afrique (Ouganda, Nigeria, Tanzanie, Rwanda, Burundi).</p>

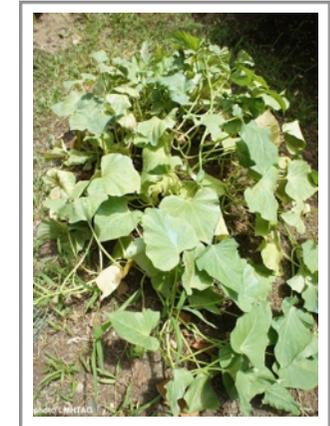


95b

nom vernaculaire	français	Patate douce
	créole	Patat
	anglais	sweet potato, yam
	espagnol	batata, boniato, camote
	allemand	Süßkartoffel



photo wikipedia



fleur

Fleurs de couleur violette ou blanche, qui sont très semblables à celles du liseron (*qui appartient au même genre*).

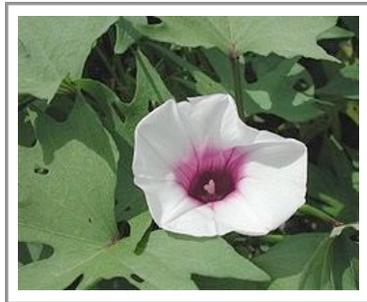


photo wikipedia

tubercule

La patate douce produit des tubercules de forme plus ou moins allongée, voire arrondie, à la peau fine. Suivant la variété, la couleur de la peau des tubercules varie du blanc au jaune, à l'orange ou au violet. Les tubercules sont très riches en amidon; leur saveur sucrée et leur texture farineuse rappellent un peu celles de la châtaigne.



photos LMHTAG

utilisations

La patate douce est un aliment de base dans les régions tropicales où elle prend la place de la pomme de terre. Les tubercules se mangent cuits, toutefois, dans des recettes de « cuisine vitale » (*concept culinaire et philosophique créé par Heinz Winkler - Chef Bavarois*), ils sont utilisés pour réaliser des carpaccios, des rémoulades et des crudités. Cuits, ils sont préparés et utilisés comme la pomme de terre : cuits à l'anglaise, en robe des champs, cuits au four (dans ces 3 cas, il est préférable de ne pas les éplucher avant cuisson afin qu'ils conservent leur couleur initiale et leurs vitamines), dans la réalisation de potages, de frites, ainsi qu'en croquettes, en gratin, en purée, en soufflé...

Les feuilles de la patate douce peuvent également se consommer, à la manière des épinards. (*contrairement à celles de la pomme de terre qui sont, elles, toxiques*).

Outre l'amidon, qui sert à réaliser de la fécule, les tubercules contiennent aussi du saccharose (de l'ordre de 6 %) qui sert à la production d'alcool par fermentation (bière) et distillation, ainsi qu'à la production de sirop de sucre (sirop industriel utilisé en brasserie et dans l'industrie agro - alimentaire).

Grâce à sa saveur sucrée, la patate douce permet de réaliser des gâteaux, des entremets, des puddings, des crêpes, des crèmes glacées, des marmelades et des confitures.

L'INRA a entrepris des travaux de recherche pour sélectionner des variétés pas ou peu sucrées dénommées « pomme patate », « ponm patat » (absence d'une enzyme, la « bêta-amylase » qui empêche l'hydrolyse de l'amidon en maltose durant la cuisson).