

# La Pomme de terre

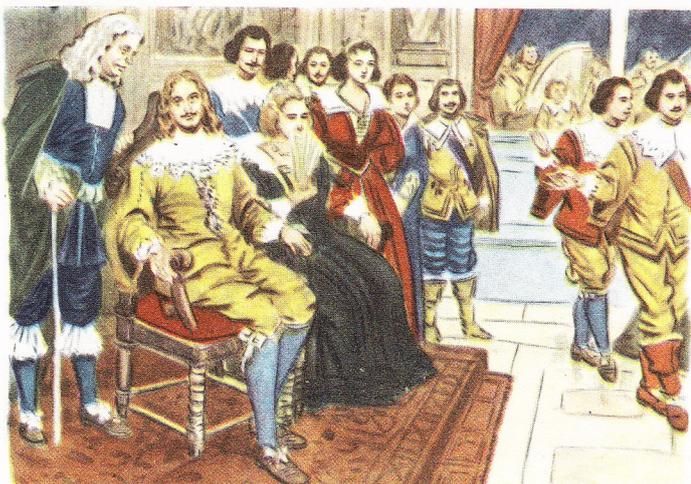
DOCUMENTAIRE 173



En 1541, des officiers espagnols remarquèrent, au Pérou, des champs où les indigènes venaient arracher d'étranges tubercules, qu'ils emportaient dans des paniers.



En Italie, la pomme de terre fut introduite vers la fin du XVI<sup>e</sup> siècle par les Carmes déchaussés, qui la rapportaient d'Espagne et du Portugal, et apprirent aux paysans la façon de la cultiver.



Au XVII<sup>e</sup> siècle, Louis XIII, voulant mettre la pomme de terre à la mode, orna son pourpoint de fleurs de cette plante exotique, lors d'une fête qu'il donnait.

En l'année 1541 des officiers espagnols, explorant le territoire péruvien, traversaient des champs, lorsque leur attention fut attirée par une culture qui leur était tout à fait inconnue. Sous leurs yeux s'étendaient, en effet, à perte de vue, de petits plants aux feuilles légèrement argentées dont les fleurs étaient blanches et les baies jaunâtres. Pensant que ces plantes étaient cultivées pour leurs fruits, ils goûtèrent ces petites baies, pas aussi grosses que des noix, mais ils les trouvèrent si amères et leur jus visqueux leur laissa dans la bouche une impression si désagréable, qu'ils ne doutèrent pas qu'elles ne fussent vénéneuses, et pensèrent que peut-être les indigènes s'en servaient pour empoisonner leurs lèches.

Alarmés par cette découverte qui leur faisait apparaître les Indiens du Pérou comme des ennemis dangereux, en dépit de leur aspect pacifique, ils décidèrent de détruire ces plantations.

Mais, comme ils revenaient sur les lieux quelques jours plus tard, ils trouvèrent des femmes et des enfants occupés à la récolte, et furent extrêmement surpris de voir que les plants étaient arrachés, puis mis en tas pour être brûlés, et que ce n'étaient pas les baies que récoltaient les indigènes, mais une sorte de tubercule roussâtre qui pendait aux racines.

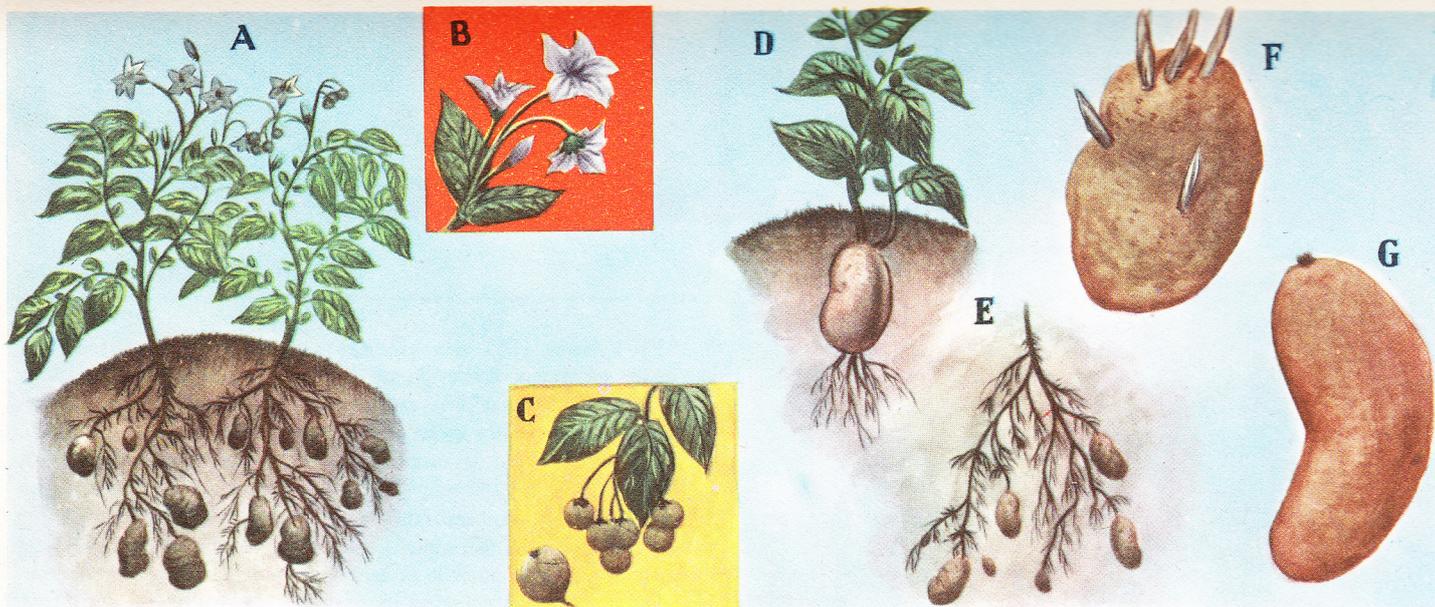
L'heure du repas approchait et quelques femmes mirent à cuire ces mystérieux tubercules dans des marmites pleines d'eau. Les Espagnols s'approchèrent et demandèrent à goûter ce mets étrange, que les Péruviens appelaient « pappa ». Ils le trouvèrent plus agréable au goût qu'ils ne l'avaient supposé, et en mangèrent suffisamment pour être entièrement rassasiés.

Cette *pappa* était la pomme de terre. Les Espagnols en rapportèrent dans leur pays quelques échantillons qui s'y acclimatèrent aussitôt, et c'est en partie grâce à la pomme de terre que la population espagnole, appauvrie par les guerres de Philippe II, put lutter contre la famine. Il ne fallut pas plus d'une vingtaine d'années pour que la culture de cette plante exotique s'étendît sur toute la péninsule ibérique.

En 1565, le Capitaine anglais J. Hawkins essaya d'introduire la pomme de terre en Irlande, mais ne put y réussir. Cependant, en 1586, l'Angleterre fit meilleur accueil à ces tubercules, importés par Francis Drake à son retour de l'Amérique du Nord, et bientôt, dans le Sud du territoire, on se mit à les cultiver.

En 1592, Gaspard Bauhin décida quelques agriculteurs lorrains et lyonnais à en tenter, eux aussi, la culture, et leurs essais eurent un plein succès. Mais le bruit se répandit que la pomme de terre était un aliment dangereux, et ces essais furent abandonnés. Il semble que le même bruit se soit répandu de l'autre côté de la Manche, car c'est seulement au XVII<sup>e</sup> siècle que l'acquisition de la pomme de terre fut définitive en Grande-Bretagne, où l'Amiral Walter Raleigh en avait apporté de nouveaux spécimens. Suivant Humboldt, la pomme de terre ne fut cultivée en grand qu'à partir de 1717 en Saxe, de 1728 en Ecosse, de 1738 en Prusse. En ce qui concerne la France elle était encore une rareté en 1763 ! Ce fut seulement vingt ans plus tard que son usage se répandit. Notre pays fut surtout redevable de ce bienfait à Parmentier; aussi divers auteurs appelèrent-ils *parmentière* le précieux tubercule.

La pomme de terre (*Solanum Tuberosum*) appartient à la famille des solanacées. Elle se reproduit par graines ou par tubercules. C'est le premier procédé qui donne les variétés nouvelles, mais on n'y a pas recours dans les cultures en



La Morelle tubéreuse, qui n'est autre que notre pomme de terre, avec ses feuilles, ses fruits, ses tubercules et ses racines. b) fleur de pomme de terre; c) baies; d) tubercule; e) racines; f) pomme de terre avec ses germes; g) pomme de terre rouge en forme de cornichon.

grand, parce qu'il faut attendre trop longtemps les produits. Le second procédé se pratique soit en plantant un tubercule tout entier, soit en le coupant par morceaux, dont chacun doit porter un oeil. Le développement de la plante se fait dans deux directions: au-dessus du sol les branches se garnissent de petites feuilles et, plus tard, de petites fleurs blanches, jaunâtres ou violettes, qui donnent des fruits (ou baies) verdâtres ou jaunâtres, pleins de minuscules pépins. En même temps les racines s'allongent et des renflements s'y développent (des stolons) qui sont particulièrement riches en amidon et en substances azotées.

On distingue des variétés nombreuses de pommes de terre, selon leur forme (ronde, cylindrique, aplatie), leur couleur (blanche, jaune, rose, rouge, violette), l'époque de leur maturation. Il y a les pommes de terre précoces, semi-précoces, tardives...

Grâce à la température clémente dont jouit la France, nous sommes en mesure d'exporter des pommes de terre précoces et semi-précoces dans les pays où l'hiver dure plus longtemps que chez nous. En effet, nos variétés parviennent à maturité à une époque où la Hollande, ayant épuisé la récolte de l'année précédente, n'a pas encore mis sur le marché celle de l'année en cours.

Pour la reproduction par tubercules, on emploie communément des pommes de terre de l'année précédente, soigneu-

sement choisies. Quand on pratique la semence, on mêle les graines de deux types différents.

La plantation a lieu dans des terrains soigneusement préparés, à une profondeur de 25 cms environ, dans de petits sillons parallèles qu'on recouvre ensuite de terre. A l'abri du froid, les germes vont se développer, aux dépens du tubercule même dont il se nourrissent; bientôt la petite plante sort de terre, toute prête à se développer. C'est alors que commencent les dangers: la gelée et les vents chauds, qui la dessèchent, sont également redoutables pour elle, la courtillière s'apprête à scier ses racines, les tubercules sont menacés par un minuscule champignon parasite, qui le transformerait en une masse tachée, dure comme la pierre. Si l'agriculteur n'y prend garde, toute sa récolte peut être compromise. Et nous ne parlons pas des doryphores, ces coléoptères aux élytres jaunes et rouges rayées de noir, qui s'acharnent sur les plants avec voracité.

Pour arracher les pommes de terre, on choisit un temps très sec, afin de pouvoir les débarrasser plus aisément de leur gangue de terre.

La pomme de terre s'accommode de presque tous les terrains, et sous le rapport du climat, peut être cultivée partout où poussent les céréales. C'est ainsi qu'on est parvenu à en produire en Islande.

\* \* \*



Un entrepôt moderne pour les tubercules destinés aux semis. Les pommes de terre sont conservées dans des récipients de verre hermétiquement fermés, placés dans de grandes pièces très éclairées et maintenues à température tiède.



Grâce à son climat tempéré, l'Italie obtient des pommes de terre avant l'Allemagne ou la Hollande. Notre image montre des hommes en train de trier des pommes de terre pour l'exportation. Ils apposent sur les sacs la marque de garantie.

ENCYCLOPÉDIE EN COULEURS

# tout connaître

ARTS

SCIENCES

HISTOIRE

DÉCOUVERTES

LÉGENDES

DOCUMENTS

INSTRUCTIFS





**VOL. III**

TOUT CONNAITRE  
Encyclopédie en couleurs

VITA MERAVIGLIOSA - Milan, Via Cerva 11, Editeur

Tous droits réservés

BELGIQUE - GRAND DUCHÉ - CONGO BELGE

Exclusivité A. B. G. E. - Bruxelles