

## En cuisine :

Sautées  
Frites  
Farcies  
Râpées  
Dauphine  
A la vapeur  
Au four  
Soupes  
Salades  
Chips  
Croquettes  
A la diable  
Hachis  
Brandade  
Pâtés, gâteaux  
Aligot  
Truffade  
Omelettes  
Gratins  
Purée  
En robe des champs  
Ragoût  
Gnocchi  
Tartiflette  
Et même....  
Confiture  
Pain du pauvre

## De nombreuses applications:

### - Dans l'industrie alimentaire et chimique :

Production de fécule, d'amidon, de sucres alimentaires, d'alcool, de vinaigre.

Production d'épaississant, gélifiant, apprêt (tissu, papier), bioplastique, biocarburant...

### - En médecine :

Utilisation de ses propriétés antiscorbutique, diurétique, émolliente, calmante (brûlures)

Antioxydants ( polyphénols des pommes de terre violettes).

### .....Et encore :

Conservation des greffons

Pile (démonstration à l'exposition)

Antifoudre (utile en camping ! )

Eau de cuisson utilisée comme herbicide, décapant, teinture...

Tampons imprimants...



Amicale des Jardiniers du Puy-Mézier

Naves - 27/28 septembre 2008

# La pomme de terre *Solanum tuberosum*



Que de noms

à travers le monde !



*Morelle tubéreuse, terme botanique ancien*

*Papa quechua (Pérou)*

*Batata /Patata (Espagne)*

*Potato*

*Tartufo (Italie)*

*Taratufli-treuffe - Tartoufle-Cartoufle*

*(en liaison avec la truffe)*

*Kartoffel (Allemagne)*

*Kartochka (Russie)*

*Poire de terre, Flanche, grandpeer*

*Gronpire (Lorraine) ,*

*Grumper (Alsace)*

*Pomme de terre (1716)*

## Quelle famille ! Les solanacées !

- **Les comestibles** : tomate, aubergine, poire-melon, physalis, piment, poivron, morelle ogomo...
- **Les toxiques** : tabac, jusquiame, datura, belladone, mandragore...
- **Dans la nature** : morelle noire, morelle douce amère, stramoine...
- **Les ornementales** : pétunias, salpiglossis, pommier d'amour, nicandra, solanum jasminoïde, solanum rantonetti, schizanthus...

## 5000 variétés environ, avec des nouveautés et des disparitions

- **Critères de sélection** : couleur de la chair et texture, finesse de la peau, forme, profondeur des yeux, teneur en solanine (âcreté et amertume), productivité, précocité, résistance aux maladies et aux conditions climatiques, adaptation aux différents types de sols, techniques de cultures, conservation.
- **Choix en fonction de l'utilisation** : pomme de terre de consommation ou féculière, précoce ou tardive....

Collection de variétés : en 1846, 177 variétés dans le monde

En 1872, 212

En 1902, 1280

Aujourd'hui, plusieurs milliers

**Cette année, près de 170 variétés cultivées par nos soins sont présentes sur l'exposition !**

## Les ravageurs :

- **Les champignons** : Mildiou, le plus violent et le plus dévastateur...
- **Les bactéries** : pourritures molles...
- **Les virus**, entraînant des dégénérescences.
- **Les insectes** : Doryphore (1932), Vers blancs, Vers gris, Taupins, Teignes, Pucerons ( agents de transmission des virus)...
- **Les limaces.**

## Un peu d'histoire :

**Origine** : cordillère des Andes, Pérou/Chili

Découverte par Pizarre en 1530 au Pérou

**Introduction en Europe** : en Espagne ( première mention à Séville dès 1533 sous le nom péruvien de « papas »), puis en Italie ( 1570), en Belgique (1586), en Allemagne et Angleterre (1590), puis en France vers 1600, période d'interdiction de culture. Les tubercules sont petits, amers, indigestes !

Parmentier en fait la promotion à partir de 1757, puis Turgot en Limousin.

La pomme de terre aide largement au recul des famines dès la fin du 18ème siècle et connaît son expansion au 19ème.

Actuellement, c'est la quatrième culture vivrière au monde (315 millions de tonnes en 2006).

## Composition :

Eau :78%

Glucides :18%

Lipides : 0,1%

Protides : 2%

Vitamines : B1,B2, B3 ,B6, B9, C

Minéraux : **potassium**, calcium, magnésium, **fer**, manganèse, cuivre

Fibres

Valeur énergétique :

85Kcal pour 100g de pomme de terre cuite à l'eau.

**patate !**  
**et patati et patata...**  
**quelle truffe !**  
**sac à patates !**  
**en avoir gros sur la patate !**