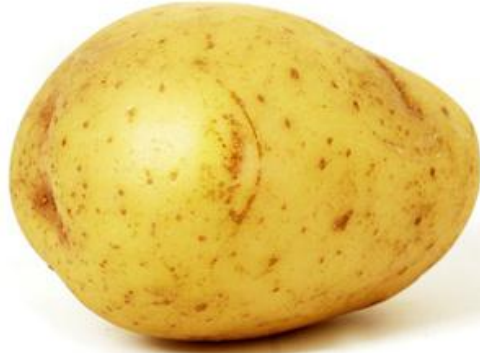


Hommage à la pomme de terre



Par cet article, j'aimerais rendre hommage à cette pomme de terre qui, d'une manière indirecte, m'a appris et m'apprend beaucoup sur mon pays, le Pérou.

Tania Oswaldo

Mots-clés : pomme de terre, papa, patate

Introduction

La pomme de terre est originaire des Andes, plus précisément des environs du lac Titicaca. Les conquistadors espagnols, au XVI^{ème} siècle, pensaient amener en Europe de l'or trouvé au Pérou, mais ce qu'ils ramenaient en fait était la pomme de terre. C'est ainsi que l'humble tubercule s'est retrouvé dans nos assiettes. Bien qu'il n'ait pas rencontré un réel succès à son arrivée sur notre continent, il a, depuis, gagné du terrain. D'ailleurs, selon la FAO¹, sa production devrait encore doubler d'ici 2020. Aujourd'hui, la pomme de terre est retrouvée dans les plats du monde entier. Elle est, en outre, la matière première de nombreux produits industriels, tels que la colle d'amidon, la vodka ou même certains médicaments.

La pomme de terre figure parmi les plantes vivrières les plus primordiales du monde. En effet, sa culture est la quatrième plus importante après celle du maïs, du blé et du riz. Ainsi, elle a atteint le chiffre record de 325 millions de tonnes produites en 2007². Elle représente aussi une culture lucrative pour beaucoup de pays en développement. Selon la FAO, plus de la moitié de la récolte mondiale est produite par ces pays. Serait-ce pour cela que, face à la crise économique rencontrée depuis mi-2008, la FAO se questionne à propos du sort de cette plante ? Serait-ce aussi pour cela que l'ONU³ a nommé l'année 2008 "année internationale de la pomme de terre" ? Par cette campagne, l'ONU avait tenté de provoquer une prise de conscience par rapport au rôle clé que peut jouer cet aliment dans les défis de notre siècle, que sont l'alimentation pour tous et la sécurité alimentaire. Ainsi, le sort de la pomme de terre est au centre de discussions au niveau mondial. Tout cela nous amène à dire qu'elle possède des capacités importantes qui devraient être plus exploitées. Elle peut être, par exemple, un grand atout dans la lutte contre la pauvreté et la famine. En effet, elle pourrait venir en aide à des familles qui gagneraient leur vie rien qu'en la cultivant. De cette manière, l'ONU serait probablement capable

¹ Food and Agriculture Organisation : organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture

² Selon la FAOSTAT (Food and agriculture organization of the united nations statistics)

³ Organisation des Nations Unies

d'atteindre son objectif principal pour 2015, qui est de diminuer de moitié la population victime de la pauvreté et la faim.

Histoire

La pomme de terre, avant de se retrouver dans les assiettes du monde entier, a parcouru différentes étapes qui ont rythmé son histoire. Ses débuts se situent huit mille ans av. J.-C., (Rosenblatt, 2002) lorsque les indigènes du Pérou commencèrent à la cultiver dans la Cordillère des Andes, entre 3000 et 4500 m d'altitude. La pomme de terre est ainsi devenue très précieuse pour les habitants des Andes, car elle leur a permis de survivre aux rudes temps saisonniers des montagnes. De plus, elle leur a aussi permis de diversifier leur alimentation, puisqu'il y a peu d'aliments qui puissent être cultivés à de si hautes altitudes, à l'exception du quinoa.

La pomme de terre sera connue des Européens suite à la conquête du Pérou par Pizarro, dans les années 1530. Ce sont les explorateurs espagnols qui ramenèrent la pomme de terre en Europe au XVIème siècle, mais la date exacte de son introduction n'est pas connue. Il est probable que sa première culture sur le Vieux Continent ait eu lieu vers 1570, en Espagne.

Pendant longtemps, la pomme de terre est restée l'aliment des pauvres et des animaux, et le marché européen ne s'y intéressait pas. Elle était plutôt utilisée comme plante ornementale. La pomme de terre a aussi été accusée de provoquer différents maux, tels que ballonnements et constipations, car elle était lourde et difficile à digérer. Avec les connaissances actuelles, on comprend que les personnes qui consommaient ce tubercule cru ou encore ses fruits verts, comme il se faisait à l'époque, souffraient d'inconforts intestinaux. En France, la pomme de terre était si mal considérée, que dès 1620, un arrêt a décrété l'interdiction de sa culture (Thorez, 2000). Le premier pays d'Europe où la pomme de terre fut installée dans les mœurs est l'Irlande, pays très pauvre à l'époque.

Chaque pays européen a son "fondateur pomme de terre", grâce à qui ce tubercule s'est fait connaître et a pu être reconnu pour ses attributs. Il y eut monsieur Harriot en Irlande, Niels Hofman Bang au Danemark, Thomas Jefferson aux Etats Unis, et bien d'autres. Mais le plus connu fut un certain Antoine Augustin Parmentier, en France. En effet, ce dernier a su utiliser son ingéniosité et sa ténacité pour amener ce tubercule malmené par la société à une consommation appréciée et indispensable dans chaque maison française. En 1769, après deux famines en France, l'Académie des Science lança un concours sur le thème : "Quels sont les végétaux qui pourraient être substitués en cas de disette à ceux que l'on emploie communément et quelle devrait en être la préparation ?". Parmentier ne s'étant alimenté qu'avec des bouillies de pommes de terre pendant plusieurs jours dans les prisons prussiennes et ayant remarqué que, grâce celles-ci, il n'était *ni fatigué, ni indisposé*, il proposa un mémoire sur la pomme de terre au concours, qui lui a valu la victoire. Après cela, il a organisé des repas pour le roi et des célébrités de l'époque. Mais, malgré tout, la popularité de la pomme de terre ne s'est pas accrue. Alors, en 1786, Parmentier en a planté près de Paris et a demandé aux soldats qui les gardaient de se retirer la nuit. La population, persuadée qu'il s'agissait d'un aliment de haute valeur, les vola. C'est ainsi que la culture de la pomme de terre se développa en France. D'ailleurs, en 1789, la pomme de terre sauva de la famine des milliers de personnes.

Cependant, en 1846, le mildiou (champignon qui donne une série de maladies cryptogamiques) détruisit plus de la moitié de la récolte en Europe. L'Irlande fut la plus touchée par cette catastrophe. La famine s'installa et plus d'un million et demi de personnes en moururent. La population irlandaise fuit le pays et migra vers les Etats-Unis.

C'est seulement à partir du XVIIIème siècle, que la culture de la pomme de terre fut implantée en Europe. Elle connut un réel succès au XIXème siècle, grâce à son rôle déterminant dans la révolution industrielle. En effet, cet aliment bon marché et abondant convenait parfaitement aux ouvriers. Un siècle et demi plus tard, un ravageur, le doryphore, risqua de compromettre la récolte. En France, ce sont les enfants qui sont appelés pour ramasser cet insecte à la main, faute d'insecticides. Aujourd'hui, il n'est plus une menace pour les cultures.

En Suisse, ce sont les membres de la garde pontificale qui l'introduisirent en 1590 (Rosenblatt et al 2002). Les premières pommes de terre se semèrent à Bâle, au jardin botanique des frères Bauhin. Jean Bauhin (1541-1612) fut le premier à la cultiver, soit deux siècles avant Parmentier. Gaspar, son frère, publia en 1671 *Pinax Theatri Botanici* où il donne une description précise de la pomme de terre et son appartenance à la famille des solanacées.

La pomme de terre a joué un rôle essentiel dans l'approvisionnement de la population suisse pendant la seconde guerre mondiale. En effet, Friedrich Traugott Wahlen mit au point, en 1935, un plan visant à rendre l'agriculture suisse indépendante, car, en raison de sa situation géographique, elle risquait l'embargo. C'est le fameux "plan Wahlen". Grâce à ce dernier, la production de pomme de terre doubla entre 1940 et 1944. Sa culture s'étendit alors à 80'000 hectares⁴.

Le nom « pomme de terre » : Elle ne s'est pas toujours appelée ainsi. C'est le botaniste français Frezier (1682-1773), qui, en 1716, lui donna ce nom que nous connaissons tous. En effet, les botanistes d'autrefois l'appelèrent d'abord *morelle tubereuse*.

La plus grande erreur que nous faisons actuellement est d'appeler la pomme de terre, *patate*. En effet, la nommer ainsi est faux. La confusion vient de l'espagnol *batata*, nom donné par les Indiens arawaks d'Haïti et qui désigne à l'origine la patate douce. Cette dernière n'a aucune parenté avec la pomme de terre, même si ces deux tubercules se ressemblent anatomiquement. La patate douce est une convolvulacée. Ce mot va donner en anglais *potato*, devenu notre populaire *patate* dans le courant du XIX^{ème} siècle.

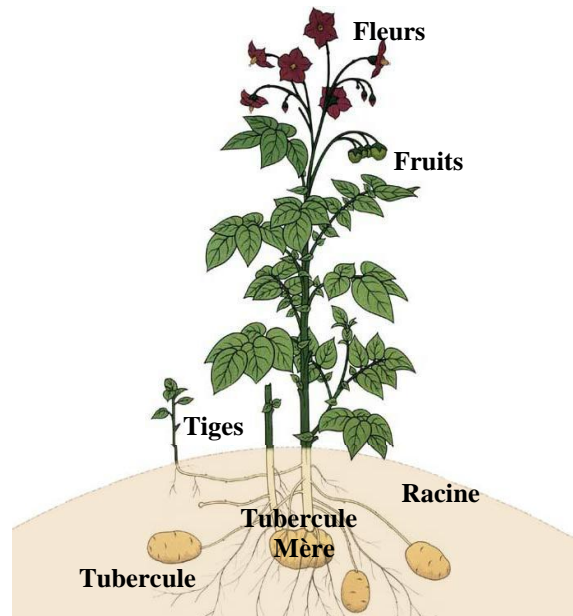
Eléments de botanique

Le nom botanique de la pomme de terre est *Solanum tuberosum*. Il a été donné par Gaspar Bauhin (1560-1624), naturaliste suisse en 1595. Cette plante fait partie de la famille des solanacées. La tomate, le poivron, le piment, l'aubergine, le tabac, la belladone sont d'autres aliments et plantes qui font aussi partie de cette famille. Beaucoup de plantes de cette famille sont toxiques, car elles produisent des alcaloïdes (par exemple la nicotine pour le tabac, l'atropine pour la belladone ou la solanine pour la pomme de terre).

L'une des caractéristiques de la pomme de terre est son développement souterrain. Elle est renflée dans un tubercule arrondi. En effet, la pomme de terre stocke toutes ses réserves nutritives sous forme d'amidon. Les tubercules servent au renouvellement, à la multiplication et à la propagation de la plante. Il s'agit de la partie de la plante qui ne disparaît pratiquement jamais. Ce sont ces réserves en nutriment qui, en cas de coups durs, aident la plante à survivre. Dans le langage courant des paysans, on appelle la plante de pomme de terre *ped de pomme de terre*.

⁴ Selon l'agriculture suisse (Information et communication agricoles 2010)

Chaque tubercule est ainsi capable de développer à son tour un pied de pomme de terre. Un pied peut comporter 10 à 15 pommes de terre.



2 : Plante de la pomme de terre

La plante de la pomme de terre peut atteindre jusqu'à un mètre de hauteur au printemps. Elle possède entre 2 à 10 tiges portant chacune un certain nombre de feuilles. Sur les tiges, des fleurs aux couleurs variant du blanc au violet (selon la variété) peuvent apparaître. A partir des fleurs se développent des fruits ronds, ressemblant à une petite tomate qui renferme des graines.

La pomme de terre, toxique ? Elle contient des glycoalcaloïdes alpha-solanine et alphaconine (Maga, 1980), concentrés principalement dans les fleurs et les germes (200-500 mg/100 g.)⁵. Ces derniers sont les défenses naturelles que la plante a développées pour combattre ses ravageurs (champignons et insectes). Les glycoalcaloïdes se trouvent en moindre quantité dans le tubercule, en général moins de 10 mg/100 g. La concentration augmente dans la peau (20 mg/100 g) et les baies (fruits de la pomme de terre), laquelle est 10 à 20 fois plus présente que dans les tubercules (Cooper and Johnson, 1984). La solanine retrouvée dans la pomme de terre, ainsi que dans d'autres solanacées, est très toxique. Il a été démontré que des intoxications graves dues à la consommation de cette substance chez les animaux (bovins, moutons, porcs, chiens) et les humains ont mené à la mort⁶. Chez les humains, on considère qu'une consommation de plus de 20 mg/100 g d'alcaloïdes est risquée⁷. Des symptômes d'intoxication aiguë peuvent apparaître. Les signes cliniques sont : vomissements, diarrhées et autres signes montrant une irritation du tube digestif. Des symptômes neurologiques peuvent aussi apparaître, tels que l'apathie, la confusion et des hallucinations. C'est pour cela qu'il est important de suivre quelques règles de conservation et de stockage de la pomme de terre. Certains facteurs provoquent l'augmentation du taux de glycoalcaloïdes, dont l'un des principaux est l'exposition à la lumière. En effet, sous l'influence de cette dernière, la pomme de terre forme un alcaloïde en même temps qu'elle verdit (formation de chlorophylle).

⁵ Selon l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture

⁶ Selon le système canadien d'information sur la biodiversité (Information sur l'intoxication : pomme de terre)

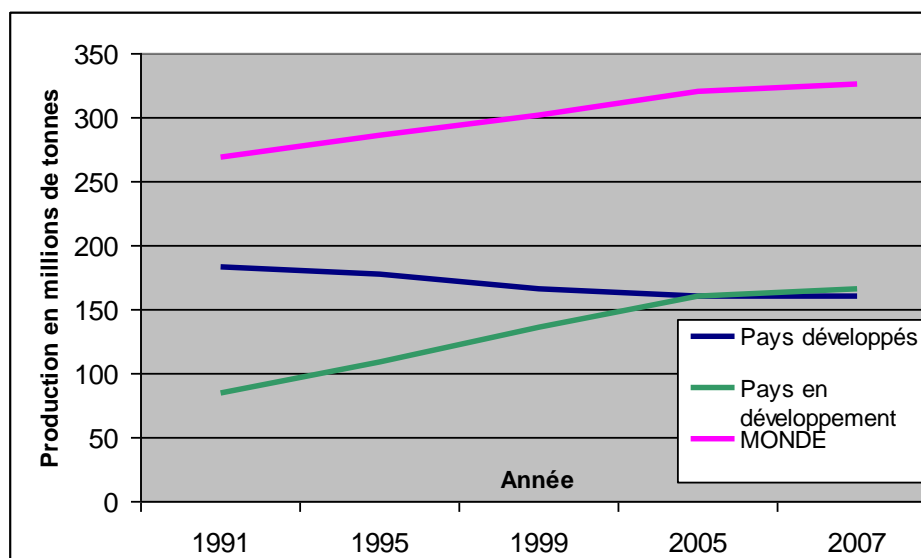
⁷ Selon le système canadien d'information sur la biodiversité (Information sur l'intoxication : pomme de terre)

Une autre substance nuisible pour la santé produite par la pomme de terre est l'acrylamide. Elle est synthétisée par les aliments riches en glucides lors de la cuisson à haute température (au-delà de 120°C). Elle est aussi cancérigène et considérée par l'OMS comme présentant un risque pour la santé humaine. La pomme de terre étant un aliment riche en amidon, elle est très encline à en produire. L'acrylamide se forme grâce à un acide aminé appelé l'asparagine qui se transforme en acrylamide au contact de la chaleur et des glucides de l'aliment. Une étude menée en Suisse en 2002 a montré une faible concentration d'acrylamide dans les aliments. Cependant, s'il y a une consommation de plusieurs de ces aliments, comme les chips, les biscuits pour apéritifs ou les pommes de terre sautées, cela peut représenter une grande quantité d'acrylamide (à savoir qu'à partir de 100mg/kg de poids corporel, les dégâts neurologiques apparaissent⁸). Pour cela, il est important de garder une alimentation variée et équilibrée. D'autres études sont nécessaires pour évaluer la toxicité réelle sur l'homme. En attendant, depuis 2002, des mesures concernant ce sujet ont été mises en place par l'économie suisse et l'organisation professionnelle de la pomme de terre. Il s'agit d'offrir, aux consommateurs/trices, des pommes de terre avec une quantité faible en glucide dans leur chair. Cela permettrait de diminuer la formation d'acrylamide lors de la cuisson des pommes de terre. Nous autres, consommateurs, pouvons aussi prendre certaines mesures pour diminuer notre consommation en acrylamide, en évitant, par exemple, de trop noircir nos pommes de terre à la cuisson.

La Culture : Même si toutes les pommes de terre cultivées n'appartiennent qu'à une seule espèce botanique, *Solanum tuberosum*, il en existe des milliers de variétés. La structure du sol, le climat optimal et les soins à apporter sont spécifiques à la variété. Mais d'une manière générale, la pomme de terre s'adapte bien au climat, pousse vite et a des rendements élevés.

Le Centre International de la Pomme de terre (CIP), qui se trouve au Pérou, possède 7500 variétés, dont 1950 sont sauvages. Plus de 5000 variétés indigènes poussent encore dans les Andes.

Selon la FAO, la superficie des terres destinées à la culture des pommes de terre a dépassé celui de toutes les autres principales denrées vivrières (blé, maïs, riz) dans les pays en voie de développement. En effet, la consommation est passée d'une moyenne de 9 kg par habitant à plus de 14 kg aujourd'hui⁹. Comme dit précédemment, la FAO estime que d'ici 2020, la demande mondiale de pommes de terre devrait doubler. Cela est, entre autre, dû à la demande grandissante, dans les villes, de pommes de terre qui sont ensuite transformées (frites, chips par exemple).



3 : Production mondiale (en millions de tonnes) de pommes de terre 1991-2007

⁸ Selon l'Organisation française Danger-santé, catégorie acrylamide

⁹ Selon l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture

D'après les dernières statistiques données par la FAO, la production annuelle mondiale de pommes de terre atteint plus de 325 millions de tonnes et se répartit sur environ 17 millions d'hectares. La Chine est actuellement le plus grand producteur mondial avec plus de 72 millions de tonnes en 2007¹⁰.

En Europe, la production de pomme de terre a baissé depuis les années 60. Malgré cela, cette diminution a été plus que compensée par l'augmentation de production dans les pays en développement, notamment en Chine et en Inde. En Suisse, la production de pommes de terre s'est concentrée surtout en Suisse centrale. La récolte annuelle moyenne de pommes de terre est d'environ 800'000 tonnes. La moitié est destinée à l'alimentation humaine, alors que l'autre sert de fourrage. La consommation moyenne s'élève à 43 kilos par personne, par an sous toutes ses formes¹¹. Pour que les pommes de terre arrivent sur le marché suisse, elles doivent correspondre à certains critères de qualité : calibre, aspect extérieur, qualité de la chair. Ces critères sont stricts et sont inscrits dans la loi. D'autres critères de qualité sont requis pour les autres formes d'utilisation de la pomme de terre (par exemple dans l'industrie). La marque « Garantie Suisse » recense près de 30 variétés de pommes de terre dans tout le pays. La répartition entre les différentes cultures au sol sont de : 4% de cultures biologiques, 10% de cultures intégrées et 85% de cultures certifiées PER¹².

Selon la littérature, il est important de conserver une diversité génétique des cultures de base. Pour cela, la production des pommes de terre (dans les pays en voie de développement surtout) implique l'utilisation de produits phytosanitaires parfois dangereux. En effet, les agriculteurs mettent tout en œuvre pour diversifier au mieux leurs plants, et ainsi éviter qu'un ravageur, ne s'attaquant pas à une variété, ne touche une autre. Mais avec l'utilisation de tous ces produits, il y a aussi le risque que les plants deviennent résistants à certaines maladies et que leur utilisation devienne trop abondante. Dans l'optique d'éviter ce cercle vicieux, le CIP essaie de développer des variétés de pommes de terre fiables et résistantes aux ravageurs. Il développe également des systèmes intégrés dans le but de préserver au mieux l'environnement, en réduisant l'utilisation des produits chimiques.

Alimentation

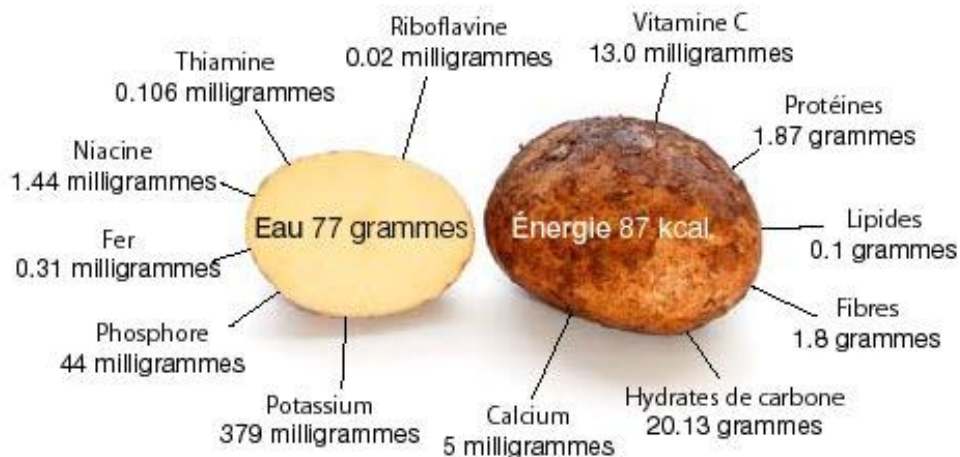
La pomme de terre est devenue très populaire dans nos contrées, et les plats constitués de cet aliment sont nombreux et variés. Cependant, la réputation de la pomme de terre était, autrefois, banalisée, anonyme et associée à la pauvreté, à la sorcellerie, à la malbouffe et à la prise de poids (Thorez, 2003). Certaines de ces considérations sont même encore actuelles. La plus connue étant : "La pomme de terre fait grossir". Il est temps de casser cette image. La pomme de terre, bien utilisée, est un noble aliment aux nombreuses qualités nutritives.

Il est important de signaler que, malgré le fait que les pommes de terre constituent d'importantes cultures vivrières de base, un régime équilibré nécessite entre autres des fruits et légumes, des céréales complètes et des protéines dans l'alimentation.

¹⁰ FAO Salle de presse : 25 mars 2008 Cuzco/Rome

¹¹ Selon l'agriculture suisse (Information et communication agricoles 2010)

¹² Prestations Ecologiques Requises



4 : Valeurs nutritionnelles pour 100 g de pomme de terre cuites avec leur peau et épluchées avant consommation¹³

Il est vrai que la pomme de terre représente une bonne source d'énergie grâce à l'amidon renfermé dans son tubercule. En effet, comme on peut le voir sur le graphique, elle contient environ 90 kcal pour 100 g. En comparaison avec d'autres céréales, elle est peu calorique (entre 100 et 250 kcal pour le pain, les pâtes, le riz). La valeur nutritive de la pomme de terre est alors modifiée à cause de l'ajout par exemple d'huile ou de crème, lors des préparations.

La pomme de terre se classe dans la famille des féculents, car elle est très riche en amidon. Elle a donc une haute teneur en glucides. En effet, dans environ 20% de sa matière sèche, on trouve 60 à 80% d'amidon. Ce dernier est une chaîne complexe de glucose qui est source d'énergie. Le glucose se forme grâce à la photosynthèse qui produit en même temps de l'oxygène. A ce stade, nous sommes incapables d'assimiler les chaînes de glucose. Elles sont, en effet, trop grosses et notre organisme se voit dans l'incapacité de les scinder. C'est seulement quand le tubercule est cuit, que notre organisme a la capacité de le faire. Le fait qu'elle soit riche en amidon, lui a valu la réputation d'aggraver le diabète, ou pire, de favoriser le diabète de type II. Or, la pomme de terre n'a pas de rapport direct avec ce dernier. Il se pourrait qu'il y ait un impact sur le pic glycémique, mais cela dépendrait surtout de la façon dont on la prépare et on la consomme. Si on mesure l'index glycémique (IG) de la purée de pommes de terre, on peut voir que c'est un aliment à IG élevé (90), supérieur même à celui du sucre (IG=70). Par contre, si on cuit les pommes de terre dans l'eau, on obtient un index glycémique moins élevé (65). Actuellement, aucune étude n'a démontré une relation claire entre la consommation de pommes de terre et le diabète. Les autres glucides présents sont la cellulose et l'hémicellulose, qui sont des fibres. De plus, la pomme de terre est riche en eau (80%).

La quantité de protéines apportée par les pommes de terre est faible, mais de bonne qualité, en comparaison à d'autres féculents. La valeur biologique de ces protéines serait à la même hauteur que celle de l'œuf (protéines à haute valeur biologique = 100). Une portion de 300 grammes couvre 30 à 45% des besoins de l'individu en acides aminés « essentiels » (Thorez, 2000). Néanmoins, consommer une telle quantité est difficile et il est donc peu probable d'atteindre ces taux d'acides aminés essentiels. Quant aux lipides, la pomme de terre n'en contient que des traces.

¹³ Source: Base de données du Département de l'Agriculture des États-Unis sur les nutriments

La vitamine la plus présente dans cet aliment est la vitamine C. Son apport ne doit pas être négligé, car la pomme de terre fait partie de l'alimentation de base, presque quotidienne chez certaines populations, ce qui fait que sa contribution en vitamines est importante. C'est d'ailleurs le seul féculent à en apporter. Ici il est important de mentionner, que le mode de cuisson peut influencer la quantité de vitamines restantes, tout comme le temps qui s'écoule entre la récolte et l'arrivée de la pomme de terre dans nos assiettes. Il faut alors faire attention de ne pas les conserver trop longtemps à la maison, de les stocker adéquatement et d'utiliser de bons modes de cuisson pour profiter au maximum de ses vitamines (cuites à l'eau et avec leur peau par exemple). Quant aux autres vitamines présentes, on trouve celles du groupe B. En ce qui concerne les autres micronutriments, tels que le calcium, le phosphore et le fer, ils sont peu représentés. Néanmoins, son apport en potassium est intéressant. Elle en contient autant que la banane.

Suite à tout ce qui a été dit, on peut constater que la pomme de terre a une valeur nutritionnelle très satisfaisante. En effet, comme on a pu le voir, elle apporte des vitamines, des oligoéléments et autres minéraux qui sont nécessaires à une alimentation saine et équilibrée.

La FAO estime qu'en 2005, la production de pommes de terre était d'environ 320 millions de tonnes dont environ 220 millions ont été utilisées pour la consommation humaine. On sait que moins de la moitié des tubercules frais sont consommés dans le monde. Le reste est transformé en produits dérivés, en aliments pour animaux, voire, utilisé sous différentes formes dans l'industrie (papier, couches pour bébé, alcool, additifs, pharmacie, etc.). La transformation des produits dérivés peut atteindre les 60% dans les pays développés, alors que dans les pays en voie de développement, seulement 1 à 3% sont transformés. Le pourcentage élevé dans les pays développés s'explique sûrement par la modernisation des machines permettant d'extraire la quasi totalité (96%) de la fécule contenue dans la pomme de terre. Cette fécule, qui a des propriétés diverses, est une matière que l'on peut retrouver dans différents produits. Son utilisation dans l'industrie pharmaceutique, en passant par le textile et la papeterie, fait qu'elle est un partenaire indispensable dans le développement de l'économie mondiale.

Dans la transformation agro-alimentaire de la pomme de terre, nous trouvons plusieurs aliments, dont le plus connu, est la frite. Elle est si demandée que, selon la FAO, sa consommation mondiale totale dépasse les 11 millions de tonnes par an. Un autre type de produit tout aussi connu est les chips. Ces dernières sont surtout très demandées par les pays industrialisés.

Finalement, en cuisine, quelques conseils de conservation sont à prendre en considération pour éviter la formation de solanine ou d'acrylamide :

- Lors de l'achat, choisissez la variété de pommes de terre qui convient à la préparation culinaire désirée.
- Conservez les pommes de terre au froid à 5°C, mais surtout pas au réfrigérateur (car elles peuvent changer des couleurs et de goût) et dans l'obscurité. Si vous n'avez pas d'endroit adéquat, pensez à acheter de petites quantités.
- Si la pomme de terre présente des parties vertes, enlevez-les complètement, ainsi que ses bourgeons, également appelés « yeux », avant la cuisson.
- Cuissez la pomme de terre ni trop longtemps, ni à trop forte température.

Comme susmentionné, il existe des milliers de variétés de pommes de terre dans le monde. Mais d'une façon générale, il y a trois grandes catégories :

Caractéristiques	Farineuse	Plutôt ferme	Ferme
Chair	Riche en amidon, floconneuse, absorbe bien les matières grasses et les liquides	Plus ou moins farineuse, tendre	Quasi dure, peu farineuse, cireuse, plus riche en humidité
Utilisations	Purées, au four, gratin dauphinois, gnocchis, en frites maison	Rösti, sautées, en robe de champs, salades	Bouillies, en salades, en papillotes, sur le barbecue, etc.
Exemples	Agria, Russet, Yukon Gold, Idaho, Bintje, Désirée, etc.	Agata, Eersteling, Délice, Noisette, Starlette, Lady Felicia, Laura, Victoria, etc.	Pommes de terre nouvelles et rouges, Chieftain, Norland, Amandine, Annabelle, Charlotte, etc.

Actualités : La pomme de terre n'est pas seulement l'une des principales bases de notre alimentation. Elle joue aussi un rôle important dans l'économie mondiale. Ainsi, le projet de l'ONU, évoqué au début de l'article et consistant à utiliser la pomme de terre comme moyen de diminution de la pauvreté et de la famine, n'a pour le moment pas les débouchés escomptés. Presque deux ans se sont passés et il n'y a pas encore de rapport concluant sur la mise en œuvre de ce projet. La crise économique qui a frappé le monde fin 2008 a sûrement eu des conséquences sur l'évolution positive de ce projet. Enfin, le défi que s'est imposé la FAO, à savoir de diminuer de moitié la faim dans le monde, risque d'être compromis et, selon des experts, il n'est pas réalisable.

Conclusion

La pomme de terre est un aliment ancien et moderne à la fois. Grâce à elle, des milliers de personnes ont été sauvées de la famine dans le passé. De plus, elle joue un rôle essentiel dans l'économie mondiale actuelle. Ce tubercule, qui a su gagner chaque coin du monde par sa bonne saveur et ses atouts nutritionnels, ne se trouve pas que dans nos assiettes, mais aussi dans notre vie quotidienne, grâce aux produits industriels tels que, le caoutchouc, le papier et même les textiles, tous indispensables à notre époque.

De plus, tout comme l'on disait autrefois "*dans le cochon, tout est bon*", on pourrait dire de même pour la pomme de terre, car on mange 85% de la plante (contre seulement 50% pour les céréales par exemple). La pomme de terre est, ainsi, un aliment des plus complets.

Références

- **Livres / ouvrages**

- Desnoues, L. (1978). *Toute la pomme de terre*. France : Edition : Mercure de France.
- Rosenblatt, L., Meyer, J. & Beckmann E. (2002). *L'univers de la pomme de terre*. Lenzburg. Edition : Viridis.
- Thorez, J.-P. (2000). *La pomme de terre*. Paris : Actes Sud.
- Thorez, J.-P. (2003). *Pomme de terre*. Paris : Hachette livres, Editions du Chêne.

- **Documents électroniques (site web)**

- Kartoffel. (2009). Info. *Swisspatat*. [Page Web]. Accès: <http://www.kartoffel.ch/index.php?id=21&L=1> (consulté le 15 novembre 2009)
- Paysans suisse. (2009). Info. *La culture des pommes de terre*. [Page Web]. Accès: <http://www.agriculture.ch/fr/infos/plantes/pommes-de-terre/> (consulté le 20 novembre 2009)
- Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre (CNIPT). [2009]. L'histoire, une histoire riche et mouvementée. *CNIPT*. [Page Web]. Accès: <http://www.cnipt.com/> (consulté le 20 novembre 2009)
- Année Internationale de la pomme de terre. FAO. (2008). La Pomme de terre. La plante. *Année Internationale de la pomme de terre*. [Page Web]. Accès: <http://www.potato2008.org/fr/pommedeterre/index.html> (consulté le 11 décembre 2009)
- Centre International de la papa. [2009]. Press room. *Vidéo : le goût perdu de la pomme de terre*. [Page Web]. Accès: <http://www.cipotato.org/video/index.asp> (consulté le 11 décembre 2009)
- Conseils nutrition TV. (2008). Pomme de terre. Vidéo : *Patate ou pomme de terre?* [Page Web]. Accès: http://www.conseilnutrition.tv/f-256_difference-patate-pomme-de-terre (consulté le 28 décembre 2009)
- *Botanique.org*. (2009). Jean Bauhin et Gaspar Bauhin. *Botanique.org*. [Page Web]. Accès: <http://www.botanique.org/botanique/vie-botanistes/jean-bauhin-gaspard-bauhin-article24639.html> (consulté le 28 décembre 2009)
- Gouvernement de Canada. (2009). Information sur l'intoxication : pommes de terre. *Système canadien d'information sur la biodiversité*. [Page Web]. Accès: http://www.cbif.gc.ca/pls/pp/ppack.info?p_psn=189&p_type=all&p_sci=comm&p_x=px&p_lang=fr (consulté le 28 décembre 2009)
- Télévision suisse romande. (2002). Acrylamides: faut-il avoir peur des pommes de terre? *A bon entendeur*. [Page Web] Accès: <http://www.tsr.ch/tsr/index.html?siteSect=311201&storyId=4717240> (consulté le 28 décembre 2009)
- Confédération suisse. (2009). Acrylamide. Nouvelle étude de l'OFSP disponible sur Internet. *Santé en Suisse*. [Page Web] Accès: <http://www.bag.admin.ch/aktuell/00718/01220/index.html?lang=fr&msg-id=4095> (consulté le 28 décembre 2009)
- Organisation des Nations Unis pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). (2008). Espace presse. *La crise économique menace l'essor de la pomme de terre*. [Page Web]. Accès: <http://www.fao.org/news/story/fr/item/8906/icode/> (consulté le 29 décembre 2009)
- Euronews. (2009). Infos. *Pour lutter contre la faim, utilisons les ressources disponibles*. [Page Web]. Accès: <http://fr.euronews.net/2009/10/16/jacques-diouf-pour-lutter-contre-la-faim-utilisons-les-ressources-disponibles/> (consulté le 29 décembre 2009)
- Organisation des Nations Unis pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). (2008). FAO Salle de presse. *La conférence de Cuzco sur la pomme de terre centrée sur «l'aliment du futur»*. [Page Web]. Accès: <http://www.fao.org/newsroom/fr/news/2008/1000816/index.html> (consulté le 29 décembre 2009)

- **Documents électroniques (DVD)**

- C'est pas sorcier. (2004). *Manon, charlotte, pompadour...histoires et de pommes de terre. Se lécher les babines* [DVD]. France 3 éditions.
- Dolce Vita (2007). *Les patates. Le fil rouge* [DVD]. TSR.

- **Images mentionnées**

- Image de titre : tiré du site "L'essentiel de l'agroalimentaire et de l'agriculture".
- Image 2 : tiré du cite CIP (Centre International de la papa)
- Image 3 : tiré de l'Organisation des Nations Unis pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) : FAOSTAT.
- Image 4 : tiré de la Base de données du Département de l'Agriculture des États-Unis sur les nutriments