

La patate douce

PRESENTATION

Patate douce : *Ipomœa batatas*
Créole : *patat*
Anglais : *sweet potato*
Espagnol : *batata*

La patate douce occupe une place importante dans les productions agricoles des pays tropicaux. Elle pousse facilement, mûrit vite, produit une nourriture abondante par rapport à l'espace utilisé pour la planter et se conserve bien. Dans de nombreux pays, sa culture est essentielle, car elle permet de ne pas souffrir de pénurie alimentaire en cas de cyclone ou d'inondation. Même après de tels désastres, on peut toujours récolter la patate douce pour la consommer ou la conserver.

Originaire d'Amérique Centrale, elle se situe au 7^{ème} rang mondial des plantes à tubercules (plus de 100 millions de tonnes produites par an en Chine). En zone tropicale, la patate douce est cultivable toute l'année. Son cycle de culture est court (4-5 mois). Son aptitude à produire de l'amidon est équivalente à celle de la pomme de terre mais avec une plus grande rusticité et une meilleure adaptation aux conditions tropicales de plaine.

Aux Antilles françaises, la patate douce est cultivée dans le cadre d'une agriculture vivrière (5 130 tonnes en Guadeloupe, 1 840 tonnes en Martinique). Bien que les surfaces cultivées restent limitées, la patate douce demeure une denrée traditionnelle appréciée.

Moins coûteux que l'igname, ce tubercule pourrait être davantage valorisé dans la restauration collective en exploitant les qualités diététiques des variétés à faible teneur en sucre récemment sélectionnées.



RECHERCHE AGRONOMIQUE

C'est la création, en 1985, de clones à faible teneur en sucres solubles (glucose, fructose, saccharose), qui a offert l'occasion de revaloriser cette production en proposant aux consommateurs un choix de variétés plus large avec une composante diététique. Dans cette optique, L'INRA a entrepris des travaux de recherche sur le comportement variétal pour sélectionner des variétés pas ou peu sucrées dénommées « pomme patate ». La pomme patate est l'aboutissement de ce travail d'amélioration génétique.



Sur tubercules frais, l'analyse biochimique des sucres fait apparaître une teneur totale en sucres solubles deux fois plus élevée dans la patate douce sucrée que dans la pomme patate.

Après cuisson, alors que l'on enregistre chez la patate douce une importante teneur en maltose, ce sucre est, par contre, absent dans les pommes patates. On peut donc expliquer le caractère non sucré de ces nouvelles variétés par l'absence d'une enzyme : la « bêta-amylase » qui empêche l'hydrolyse de l'amidon en maltose durant la cuisson.

Les meilleures variétés sélectionnées à l'INRA : INRA / PP220, INRA / PP230 et INRA / PP044, constituent un excellent complément à la pomme de terre et l'igname. La promotion de ces variétés auprès des agriculteurs est réalisée en partenariat avec la Chambre d'Agriculture.

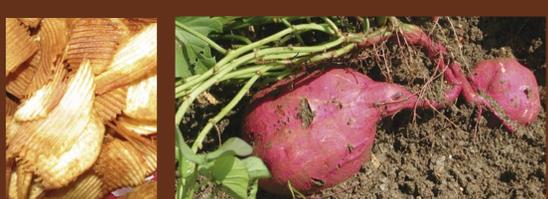
Un charançon : *Cylas formicarius*, nouvellement introduit, est le plus virulent des ravageurs de la patate douce en Guadeloupe. Une méthode de lutte biologique est testée par l'INRA. Elle est basée sur l'utilisation de pièges attractifs contenant des nématodes entomopathogènes qui vont parasiter les charançons et les détruire.

UTILISATION CULINAIRE

Il existe de nombreuses façons de préparer la patate douce et la pomme patate. Les tubercules sont de préférence bouillis ou cuits à l'étuvée. Pour éviter que les tubercules changent de couleur, il est préférable de ne pas les éplucher. Cuites en « robe des champs », les patates douces conservent davantage leurs vitamines. Les tubercules plus mûrs sont de préférence cuits au four. Les feuilles constituent également un aliment sain, source de vitamine A et C. Dans le Pacifique Sud, on prépare les feuilles jeunes, en les faisant bouillir rapidement dans un peu d'eau. Elles sont alors servies avec un corps gras (beurre ou lait de coco) ou incorporées à des soupes. On peut aussi les faire frire dans un jus de gras et ajouter oignon et ail pour relever le goût.

La patate douce se travaille autant salée que sucrée. Salée, sous forme de soupe, étuvée ou sautée. Cuite en friture, en deux bains successifs, on obtient des frites très croustillantes en surface, qu'il est possible d'assaisonner de curry ou de paprika. Sucrée, elle se travaille sous forme de confiture, de gâteau et de biscuit. Son goût rappelle alors parfois celui des marrons glacés.

Les recherches culinaires portent aussi sur des procédés d'agro-transformation originaux, tels que la réalisation de chips ou de farine à partir de pomme patates.



COMPOSITION ALIMENTAIRE (pour 100 g)

Sources : Food Composition tables for use in the English speaking Caribbean, 1974 Caribbean food and nutrition institute Jamaïque.

Energie	117 kcal	Fibres	0,9 g
Humidité	70 %	Glucides.....	27,4 g
Protéines	1,3 g	Ca	34 mg
Lipides.....	0,4 g	Fe	1 mg

Remarques :

Les variétés à chair rose/orangé possèdent des pigments caroténoïdes riches en provitamine A. Aussi, la patate douce est étudiée et utilisée pour la diversification alimentaire dans les pays du tiers monde en vue de palier les carences alimentaires en vitamine A.

POUR EN SAVOIR PLUS...

Ouvrages et textes

La patate douce, 1998, Degras L. . Collection le technicien d'agriculture tropicale G-P Maisonneuve et Larose Editeur .166 p.

Le potager tropical : patate douce, 1997, Messiaen C-M., p. 422-433. Presses Universitaires de France Editeur.

Patate douce et pomme patate : Guide de la diversification végétale en Guadeloupe, cultures vivrières, p. 23-28. Chambre d'Agriculture de la Guadeloupe Editeur.

La Pomme patate : patate douce non sucrée. 2002 dépliant INRA.

Sites Web

Fiche de la FAO. La patate douce. Une corne d'abondance : <http://www.fao.org/wairdocs/X5425F/x5425f0d.htm#fiche%20n%2013%2020%201990%20%20%20a%20patate%20douce>

Patate douce, article encyclopédie libre Wikipédia : http://fr.wikipedia.org/wiki/Patate_douce

Valorisation de la patate douce au Sénégal : <http://www.ita.sn/services/information%20sur%20patate%20douce.html>

La patate douce analyse de la filière par l'ODEADOM : http://www.odeadom.fr/?page_id=60

Frites et chips apéritives de patate douce <http://www.chefsmon.com/patdoulfrit.htm>

Mieux connaître les produits locaux et la recherche agronomique : http://www.antilles.inra.fr/informer_et_former/dossiers_et_documents

RECETTE ORIGINALE



CROQUETTES DE POMME PATATE

Ingrédients : pour 4 à 6 personnes
 1 kg de pomme patates, 6 œufs, cive, ail,
 1 pointe de piment, sel, poivre, chapelure

Technique :
 Laver les pomme patates, les faire rôtir au four pendant 40 minutes à 180-200°. Les éplucher pour récupérer la chair ; passer la chair au moulin à légumes. Rajouter sel, poivre, épices et 4 œufs entiers. Bien mélanger et rectifier l'assaisonnement selon votre goût. Rouler vos croquettes. Casser 2 œufs dans une assiette, ajouter une pincée de sel. Y passer ensuite vos croquettes et les rouler dans la chapelure. Les faire frire dans l'huile bouillante.

