



ViVa Patata

l'expo pomme de terre



Avec le concours du Potager pédagogique du jardin des Plantes
et des variétés Amandine, Chérie, Daisy et La Juliette.



LIVRET PÉDAGOGIQUE DE L'EXPO



ViVa Patata

l'expo pomme de terre

Fiche pédagogique du panneau n° 1 - page 1

C'EST QUOI UNE PATATE ?

La pomme de terre a longtemps été considérée comme une simple racine sans goût ni saveur. Certains ont même pensé que c'était une plante toxique.

Aujourd'hui, la pomme de terre est l'un des aliments de base de notre alimentation, mais il lui a fallu des siècles pour être reconnue.

La pomme de terre n'est ni un fruit, ni une racine ; c'est une tige souterraine qui donne des feuilles, des fleurs, des tiges aériennes et des racines.

Viva Patata

l'expo pomme de terre

Fiche pédagogique du panneau n° 2 - page 1

ÇA POUSSE COMMENT ?

La pomme de terre se reproduit par multiplication végétative. Un tubercule mère qui est planté émet des ramifications qui, dans ses parties aériennes, donnent des feuilles, des fleurs, des graines et des fruits.

Les bourgeons souterrains émettent des ramifications appelées stolons, au bout desquels se développent des tubercules. Ce sont des renflements où s'accumulent des réserves sous forme d'amidon.

Le tubercule mère se dessèche. Les nouveaux tubercules sont devenus pommes de terre (un tubercule mère peut donner jusqu'à 20 pommes de terre).

NOTA :

- la pomme de terre renferme de 75 à 80% d'eau
- le délai entre la plantation et la récolte est de 90 à 150 jours selon les variétés
- un Ha produit entre 30 et 80 tonnes de pommes de terre.

Viva Patata

l'expo pomme de terre

Fiche pédagogique du panneau n° 2 - page 2

ÇA POUSSE COMMENT ?

Au printemps, après la période des gelées, les agriculteurs plantent des petites pommes de terre germées que l'on appelle des plants de pommes de terre.

Des plants, viendront les tiges et les feuilles, les racines et les stolons.

Après la germination, l'on forme une butte de terre autour du pied de la plante (le buttage).

Les nouveaux tubercules seront ainsi à l'abri de la lumière.

En juin, on récolte les pommes de terre primeurs.

En septembre on récolte les pommes de terre dites de conservation, qui se consomment tout l'hiver et au printemps suivant.

Sur les rayons on trouve la pomme de terre en vrac ou en filet, en sac papier et, aujourd'hui, en sachet micro-ondable.

ViVa Patata

l'expo pomme de terre

Fiche pédagogique du panneau n° 2 - page 3

ÇA POUSSE COMMENT ?

Primeurs ou nouvelles ?

La primeur est récoltée avant maturité.

Sa peau est fine (on peut la manger), sa chair d'une grande finesse et sucrée, peu farineuse et chargée en eau (l'appellation primeur n'est plus autorisée après le 31 juillet).

Les autres sont arrachées à maturité et se conservent plus longtemps (ce sont des pommes de terre de conservation).

ViVa Patata

l'expo pomme de terre

Fiche pédagogique du panneau n° 3 - page 1

LA POMME DE TERRE EST UN LÉGUME RÉVOLUTIONNAIRE

Le coup de génie de Parmentier

Ce n'est qu'au 18ème siècle, grâce à la ténacité et l'ingéniosité d'Antoine-Augustin Parmentier, pharmacien aux armées, que les qualités de la pomme de terre sont enfin reconnues.

Parmentier avait pu apprécier les vertus nutritives de la pomme de terre pendant qu'il était en captivité en Prusse. Il les recommande donc pour résoudre le problème des famines endémiques qui ravageaient encore la France à cette époque. Il va plus loin encore en plantant des champs de pommes de terre dans la plaine des Sablons aux portes de Paris, et en obtenant du roi qu'ils soient gardés le jour seulement par des soldats, baïonnette au canon. La nuit, attirés, les habitants dérobent les précieux tubercules et en assurent ainsi la publicité.

Le couronnement de l'action promotionnelle de Parmentier est le dîner qu'il offre au roi et à la reine en 1785, et au cours duquel ne sont servis que des plats comportant des pommes de terre.

ViVa Patata

l'expo pomme de terre

Fiche pédagogique du panneau n° 3 - page 2

LA POMME DE TERRE EST UN LÉGUME RÉVOLUTIONNAIRE

La pomme de terre, légume roi, ne serait rien sans Parmentier.

Le hachis qui porte le nom de Parmentier est un hommage à celui qui a fait connaître et populariser un légume délaissé, puis adopté par tous, petits et grands.

ViVa Patata

l'expo pomme de terre

Fiche pédagogique du panneau n° 3 - page 3

LA POMME DE TERRE EST UN LÉGUME RÉVOLUTIONNAIRE

AUGUSTE PARMENTIER - 1737-1813

Auguste Parmentier est né à Montdidier (1737) et décédé à Paris le 17 décembre 1813. Il a été membre de la Société Royale d'Agriculture de Paris en 1773 et membre de l'Académie des Sciences en 1795.

Parmentier est un pharmacien militaire qui a été prisonnier en Allemagne au cours de la guerre de Sept ans. Par la suite, il deviendra pharmacien en chef des Invalides et inspecteur général des Services de santé en 1805.

Au cours de son séjour en Allemagne, il reconnut les avantages de la pomme de terre et participa au concours ouvert par l'Académie de Besançon sur le moyen de remplacer le blé dans la confection du pain (1771).

Inspiré par les travaux de Mustel (1767), qu'il cite expressément, et par son expérience propre, il rédige un mémoire sur la pomme de terre, mémoire qui le rendit célèbre immédiatement.

En fait, Parmentier est un nutritionniste et un hygiéniste.

ViVa Patata

l'expo pomme de terre

Fiche pédagogique du panneau n° 3 - page 4

LA POMME DE TERRE EST UN LÉGUME RÉVOLUTIONNAIRE

Son œuvre est immense : il a traité du maïs, du pain, du sucre de raison et de bien d'autres sujets. Il a fait adopter la vaccination antivariolique par l'armée et s'est occupé de l'hygiène sur les bateaux. Il s'intéresse à la conservation du vin et des farines et aux produits laitiers. Il est un des créateurs de l'École de boulangerie, etc.

Son œuvre scientifique et technique est considérable. Mais il a participé activement à la vie sociale, notamment en collaborant aux travaux des sociétés dont il était membre. C'est un des signataires du texte sur les réformes agraires soumis par la Société d'Agriculture à l'Assemblée Nationale, source du code rural.

Modeste et discret, il a su devenir, entre 1785 et 1792, le publicitaire imaginaire qui a rendu populaire la pomme de terre. C'est ce qu'en a retenu la légende populaire, alors qu'il est surtout un des plus grands agronomes et des plus complets.

Extrait de Jean Boulaine
Histoire de l'agronomie en France
2ème édition, 1996 © Editions Tec & Doc.

Parmentier est enterré à Paris, au cimetière du Père-Lachaise.

ViVa Patata

l'expo pomme de terre

Fiche pédagogique du panneau n° 5 - page 1

POURQUOI IL Y EN A TELLEMENT ?

Tout simplement parce que tout évolue, rien n'est jamais figé.

Les consommateurs ne veulent plus de terre sur les tubercules, ni de défauts de présentation, et privilégient de plus en plus la cuisson eau/vapeur au détriment des cuissons avec matière grasse, alors que celles-ci étaient prépondérantes voici quelques dizaines d'années.

L'environnement technique, les techniques de production changent. Par exemple, les doses d'engrais ont considérablement diminué en une dizaine d'années pour des raisons environnementales.

Les climats des zones de production sont très divers : températures, durée d'ensoleillement, etc.

Les parasites évoluent dans le temps. Par exemple, telle variété peu sensible à certaines maladies au moment de sa création, le devient au bout de quelques années.

LA PRODUCTION (source CNIPT)

Il y a en France environ 170 000 Ha plantés en pommes de terre :

- 100 000 en pommes de terre de conservation
- 25 000 en primeurs
- 15 000 pour les plants
- 30 000 pour l'industrie féculière.

La production totale est d'environ 6,5 millions de tonnes. Les Français en consomment entre 40 et 45 kg par habitant et par an (+ 25 kg sous forme de frites, purée, chips d'origine industrielle).

La première région française de production est le Nord Pas-de-Calais avec 35% de la production française devant la Picardie avec 25%.

La France est le 1er pays exportateur de pommes de terre en Europe.

ViVa Patata

l'expo pomme de terre

Fiche pédagogique du panneau n° 6 - page 1

COMMENT FAIT-ON POUR LES CRÉER ?

D'abord, pour créer de nouvelles variétés, il faut s'appuyer sur des anciennes.

C'est ainsi que chaque créateur de variété entretient en permanence quelques centaines d'anciennes variétés qu'il appelle des "géniteurs".

Chacun de ces "géniteurs" est identifié par ses qualités propres : goût particulier, résistance à certaines maladies, adaptation à certains climats, etc.

Ils sont ensuite croisés suivant un plan pré-établi en fonction des objectifs de recherche, par le moyen le plus naturel : la pollinisation.

Enfin, les descendants sont sélectionnés pendant une dizaine d'années jusqu'à obtenir une variété qui puisse être acceptée par les consommateurs.

Il faut donc dix ans de recherche et d'observation dans des sites très divers pour créer une nouvelle variété.

ViVa Patata

l'expo pomme de terre

Fiche pédagogique du panneau n° 6 - page 2

COMMENT FAIT-ON POUR LES CRÉER ?

C'est au début du 18ème siècle qu'est née la reproduction sexuée. Le but étant d'empêcher la pomme de terre de "s'abâtardir" (dégénérer) à cause des maladies.

On observe que cette technique de passage par graine régénère la variété.

C'est après l'apparition du mildiou (1840) que la création de nouvelles variétés s'est accélérée.

Le légume le plus consommé au monde

En 2001, 308 millions de tonnes de pommes de terre ont été produites dans le monde. Les cinq premiers producteurs mondiaux sont : la Chine, la Russie, l'Inde, la Pologne et les Etats-Unis. La France, quant à elle, se situe au 10^e rang.

Deuxième pays producteur de l'Union européenne, la France a produit 4,5 millions de tonnes de pommes de terre de conservation en 2002. Les surfaces plantées ont diminué de 30 % en dix ans et sont aujourd'hui de 170 000 hectares.

Mais la hausse des rendements permet d'obtenir des récoltes sensiblement équivalentes. La première région productrice est le Nord-Pas-de-Calais. Elle représente aujourd'hui 35 % de la production française devant la Picardie (25%). Ces deux régions sont notamment orientées vers l'approvisionnement industriel, tandis que la Beauce et la Champagne se destinent davantage au marché du frais.

34 % des pommes de terre sont consommées telles quelles sur le marché français, 39 % sont transformées et 27 % sont exportées principalement vers l'Espagne, l'Italie et le Portugal, et depuis quelques années vers le Bénélux, la Belgique, la Hollande et le Luxembourg.

En tête de la consommation de pommes de terre en Europe : l'Ir-

lande. La France n'arrive qu'au 5^e rang des pays consommateurs. Mais la pomme de terre tient toujours une place privilégiée dans l'alimentation des Français. La Sofrès a mené en 2002 l'étude Omniface sur la consommation de ce tubercule par nos compatriotes : 96 % des foyers en cuisinent, dont 80 % au moins une fois par semaine. Mais la consommation est moins régulière qu'en 1997. La consommation annuelle par habitant se situe entre 35 et 40 kg en frais et autour de 25 kg en produits transformés.

Dans le palmarès des produits consommés, la pomme de terre arrive au 2^e rang, derrière les pâtes et à égalité avec le riz et les légumes cuits. Elle est moins régulièrement consommée que les légumes frais. Les moins de 35 ans lui accordent moins d'importance. Les pommes de terre fraîches gardent la préférence des maîtresses de maison, même si les produits industriels continuent à progresser.

Comme préparations à base de pomme de terre préférées des Français, les potages mai-

son arrivent en tête (54%) dans les foyers où on en cuisine au moins une fois par semaine. Ils sont suivis par les pommes de terre cuites à l'eau (40 %), les cuites à la vapeur (39 %) et les rissolées ou sautées (un tiers.) Plus surprenant, les frites ne retiennent qu'un quart des suffrages, comme les plats mijotés et les purées. En salade (16 %), plats au four (15 %) ou gratins (12 %), les Français semblent moins attirés par la pomme de terre. Mais 5 % ont l'originalité de les apprécier enrobées en papillotes !

**source :
etpatati.com**

Au bonheur des collectionneurs !

Avec des milliers de variétés répertoriées à travers le monde, la pomme de terre est un magnifique exemple de biodiversité. Bien plus qu'une œuvre muséographique, la conservation des espèces en ce domaine relève de la nécessité scientifique.

On apprend, dans l'ouvrage collectif "La pomme de terre", édité par l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) en 1996, que les premiers textes irlandais traitant du sujet signalaient en 1730 l'existence de cinq variétés de pommes de terre. C'était juste avant l'explosion variétale du XIX^e siècle : de 110 variétés répertoriées en 1810, on est passé à plus de 2000 en 1920. "Difficile de s'avancer aujourd'hui sur un nombre, reconnaît Éric Bonnel, directeur de la recherche chez Germicopa. En 2004, le catalogue communautaire contenait 1031 inscriptions, mais au niveau mondial, on n'a pas de références très exactes... Il faut savoir que chaque année, 50 à 60 variétés issues de l'activité semencière viennent enrichir l'existant. Contrairement aux idées reçues, les semenciers sont donc plutôt des créateurs de diversité".

Grande diversité

Cette diversité s'exprime de plusieurs manières. Elle se constate sur la plante, sa façon de se développer, sa forme, sa couleur, sa fleur, le nombre de tubercules qu'elle produit... et aussi sur le tubercule lui-même : sa forme, son taux de sucre, sa couleur, ses réactions à la cuisson, sa sensibilité aux maladies. "Il n'y a pas deux variétés identiques, s'enthousiasme Éric Bonnel. Et nous avons la chance, dans la pomme de terre, de pouvoir constater cette diversité visuellement dans le champ, alors que les différences sont moins évidentes à remarquer dans les céréales par exemple."

La collection mondiale est le résultat de l'évolution des variétés à travers le temps. Au cours de son histoire et au gré des croisements, la pomme de terre de consommation a ainsi vécu de

nombreuses évolutions : "La pomme de terre de nos aïeux servait autant de nourriture aux humains qu'aux animaux. Elle était plus grosse et plus difforme que celle que nous consommons aujourd'hui, elle était très collante au palais et avait un rendement plus faible", raconte le professionnel. Le catalogue se nourrit aussi des différences culturelles et alimentaires des différentes régions du globe : "Les pays anglo-saxons aiment les pommes de terre rondes à chair blanche. En Europe, on préfère plutôt les longues à chair jaune !" Il est enfin également le reflet des différents débouchés de la pomme de terre : des variétés correspondent à la consommation en primeur, à la conservation, à l'utilisation par l'industrie féculière, etc.

Un patrimoine à conserver

À travers le monde, plusieurs centres de recherche collectent, étudient, décrivent et conservent les ressources génétiques existantes. Les sélectionneurs viennent s'y approvisionner pour leurs travaux : le Centre international de la pomme de terre de Lima au Pérou, le centre de Wageningen aux Pays-Bas, celui de Surgeon Bay aux Etats-Unis, l'Institut Vavilov en Russie. En France, c'est l'INRA qui détient la plus grande collection dans sa station de Ploudaniel (Finistère) : "Nous conservons 30 espèces apparentées à la pomme de terre, 1 000 variétés de base et du matériel végétal issu de nos différents programmes de recherches : au total un peu plus de 6 000 individus", explique Daniel Ellissèche, le responsable du site. La conservation se fait de plusieurs façons. D'abord très traditionnellement aux champs, par plantation d'une année sur l'autre, pour le "matériel génétique" le mieux adapté aux conditions climatiques

européennes. Les espèces apparentées étant protégées en serres pendant l'hiver, en raison de leurs besoins de "jours courts", peuvent produire des tubercules. "Certains de nos tubercules sont conservés en conteneur, poursuit Daniel Ellissèche. Nous gardons aussi des doubles de sécurité sous forme de cultures in-vitro. Enfin, nous avons récemment adapté un mode de conservation dans l'azote liquide que nous allons réserver aux ressources les plus précieuses, celles que nous souhaiterions voir préserver pour les générations futures en cas de catastrophe." À noter que dans d'autres centres, la conservation se fait aussi sous forme de graines.

Maintenir cette collection n'a surtout pas qu'un but muséographique. "Évidemment, l'homme n'a aujourd'hui pas besoin de tout cela, reconnaît Éric Bonnel, on n'utilise pas le millième de la diversité génétique existante. Mais on ne sait jamais..." Disposer de tout le matériel génétique existant doit permettre de pouvoir répondre à tout sujet de recherche et d'anticiper de nouveaux besoins : "Nous entendons beaucoup parler de changements climatiques pour les années à venir. Nous devons les prévoir. Ils signifieront que nos pommes de terre seront confrontées à des maladies qu'elles ne connaissent pas aujourd'hui...", complète Daniel Ellissèche.

ViVa Patata

l'expo pomme de terre

Fiche pédagogique du panneau n° 8 - page 1

ÇA VIENT D'OÙ ?

UN PEU D'HISTOIRE

La pomme de terre est originaire d'Amérique du Sud et plus exactement du Pérou. Les Incas la cultivaient sous le nom de "Papa" 800 à 900 ans avant J.C. sur les rives du lac Titicaca.

La pomme de terre semble originaire de la région montagneuse située au Sud du Chili (Araucanie) ; elle s'y rencontre aujourd'hui encore à l'état sauvage. Elle a été d'abord cultivée au Chili, puis au Pérou par les Incas.

Les Espagnols constatèrent, lors de leur conquête, qu'elle constituait une des principales ressources alimentaires de ces régions, mais ils ne songèrent pas alors à l'introduire en Europe.

Elle traverse l'Atlantique avec les conquistadores espagnols, de retour des Amériques. Pour la première fois, en 1573, on trouve son utilisation mentionnée, quand l'hôpital de Séville en acheta. Elle se diffuse timidement depuis l'Espagne, d'abord vers l'Italie et les états pontificaux, puis vers le sud de la France et l'Allemagne.

C'est à Saint-Alban d'Ay, en Ardèche, que la plante produisant les tubercules de pommes de terre, aujourd'hui encore appelés "Truffoles" (du patois "las Trifolas") aurait été cultivée pour la première fois en Europe. Elle fait une seconde entrée en Europe au milieu du 16ème siècle, cette fois-ci par l'Angleterre où l'a ramenée l'aventurier Raleigh.

Et, c'est d'Angleterre qu'elle partira coloniser l'Amérique du Nord.

ViVa Patata

l'expo pomme de terre

Fiche pédagogique du panneau n° 8 - page 2

ÇA VIENT D'OÙ ?

Elle est introduite en France dès le début du 16^{ème} siècle, au sud, par Olivier de Serres, sous le nom de “cartoufle” (les tiges pouvant mesurer 1,80 m), et par l’est par Charles de l’Escluze. Si elle s’implante assez rapidement dans la plupart des pays d’Europe, grâce, si l’on peut dire à la guerre de Trente Ans qui les ravage à partir de 1618, elle est longtemps boudée en France et réservée à l’alimentation des animaux.

Dès son arrivée en Europe, la pomme de terre surprend par la diversité de ses formes et de ses couleurs. Les variétés rouges sont les premières à entrer par l’Espagne, tandis que les jaunes arrivent par l’Angleterre. Les botanistes travaillent à leur amélioration et leur nombre se multiplie rapidement. Parmentier en cite une quarantaine en 1777 et en 1846, un premier catalogue en recense 177.

C’est Henry de Vilmorin qui procède le premier à leur classification dans la seconde moitié du 19^{ème} siècle. Il retient trois catégories, selon leur forme : les Patraques, sphériques, les Parmentières, ovoïdes, et les Vitelottes, cylindriques !

Il y ajoute rapidement des critères de germes et de fleurs et son célèbre catalogue de 1881 signale 630 variétés, pour la plus grande part nouvelles, tant le renouvellement est déjà rapide.

Pendant longtemps, les pommes de terre n’ont été mangées que bouillies ou rôties. La première recette connue est allemande et date pourtant de 1581.

ViVa Patata

l'expo pomme de terre

Fiche pédagogique du panneau n° 8 - page 3

ÇA VIENT D'OÙ ?

En 1865, le "Grand dictionnaire de cuisine" d'Alexandre Dumas donne 15 recettes de pommes de terre. Dès le 19^{ème} siècle donc, la pomme de terre a gagné : elle est sur toutes les tables, des plus populaires aux plus bourgeoises, et dans les meilleurs restaurants.

Elles ne les quitteront plus, renouvelant sans cesse leur présentation et leur préparation. Au 19^{ème} siècle également, d'un légume de jardin, la pomme de terre devient une grande culture. Sa production passe de 1,5 million de tonnes en 1803 à 11,8 millions en 1865. Elle augmente progressivement jusqu'à atteindre plus de 16 millions de tonnes à la fin des années 30.

Après la guerre, la production connaîtra son maximum en 1960, avec environ 14 millions de tonnes récoltées.

A noter :

- 1 - l'implantation n'a fait que progresser en France et en Europe, plus dans le monde entier. Son importance était devenue telle qu'en Irlande, vers 1850, une attaque de mildiou et l'attitude des Anglais, provoqua la mort d'un million de personnes et l'émigration en Amérique d'un million d'autres,
- 2 - la pomme de terre a rencontré maintes résistances et fait l'objet de superstitions de toutes sortes. D'abord, elle ressemblait à la belladone qui était une mauvaise herbe violemment toxique. On lui attribuait de nombreux défauts et notamment celui de propager la lèpre et la syphilis. De plus, la croyance populaire véhiculait que consommer ce légume rendait la peau ridée, sale et grumeleuse. Par ailleurs, une femme qui mangeait des pommes de terre au cours de sa grossesse risquait fort d'accoucher d'un bébé avec une grosse tête... En revanche, porter un morceau de "patate" dans sa poche de veste protégeait contre le rhumatisme et l'eczéma...

Viva Patata

l'expo pomme de terre

Fiche pédagogique du panneau n° 9 - page 1

ÇA SE CULTIVE OÙ ?

Un peu partout, mais dans des conditions tempérées, ce qui explique que dans son pays d'origine, le PÉROU, elle ne se cultive qu'en altitude.

PRODUCTION MONDIALE - 1999/2003
Le TOP 10 des pays producteurs (en tonnes métriques)

CHINE	66 813 000
RUSSIE	35 900 000
INDE	24 000 000
ETATS-UNIS	20 000 000
UKRAINE	17 000 000
POLOGNE	13 000 000
ALLEMAGNE	10 000 000
BIELORUSSIE	8 500 000
ANGLETERRE	7 000 000
FRANCE	6 400 000

(Source : organisation des Nations-Unies)

ViVa Patata

l'expo pomme de terre

Fiche pédagogique du panneau n° 10 - page 1

ÇA SERT À QUOI ?

Les formes d'utilisation sont multiples.

Pour l'alimentation tout le monde connaît les frites (surgelées ou fraîches), la purée, les rissolées, les chips, les soupes et les salades, et les mille et une manières de les cuisiner.

Ce qui est moins connu, c'est son emploi dans l'industrie à cause de la qualité de son amidon :

- papeterie
- agro-alimentaire
- pharmacie
- textile.

Ce sont environ 400 produits industriels qui en dérivent.

ViVa Patata

l'expo pomme de terre

Fiche pédagogique du panneau n° 10 - page 2

ÇA SERT À QUOI ?

La pomme de terre a trois usages :

- alimentaire :
on l'appelle alors "pomme de terre de consommation"
- industriel :
soit vers la féculerie, soit vers la transformation alimentaire industrielle : chips, frites, flocons, pré-cuit
- reproduction :
on l'appelle alors "plant".

Ces différents usages correspondent à des techniques de production et de contrôle différentes.

De la patate dans le rouge à lèvres !

L'amidon extrait de la pomme de terre (on dit plus exactement la féculé) entre dans la composition d'une foule de produits, alimentaires ou pas.

L'amidon est le glucide de réserve du monde végétal. Il est présent dans le maïs, le blé et la pomme de terre mais aussi dans beaucoup d'autres plantes comme : le riz, les légumes secs ou le manioc... Dans le monde, l'amidon est extrait de plus de 50 végétaux. Le métier de l'amidonnerie-féculerie consiste à séparer les constituants de la plante pour en extraire ce précieux ingrédient, utilisé par de nombreuses industries. Cette séparation se fait par une série de traitements physiques infligés à la plante : broyage, tamisage, centrifugation etc... L'amidon ainsi extrait est soit valorisé tel quel après séchage (on parle "d'amidon natif"), soit transformé pour en améliorer les performances (on parle alors "d'amidon modifié") ou pour produire du sirop de glucose. Au final l'amidon (ou la féculé de pomme de terre) et les produits dérivés sont livrés aux industries clientes sous forme de poudre ou de sirops.

Pour la papeterie

Les amidons sont des ingrédients naturels et traditionnels de l'industrie alimentaire. Outre leur valeur nutritive et énergétique propre aux glucides, ils ont de multiples propriétés : lier, épaissir, texturer, stabiliser, gélinifier... Ils sont utilisés pour don-

ner à un plat son onctuosité, sa légèreté, son aspect brillant... La moitié de la production actuelle d'amidon est utilisée pour l'alimentation humaine. Cette proportion tombe à 11 % pour la féculé de pomme de terre qui est à 76 % utilisée pour la papeterie – cartonnerie. La féculé est ainsi notamment introduite dans la pâte à papier pour en améliorer la résistance. Les 5 % suivants vont à l'industrie chimique et pharmaceutique qui consomme par exemple des amidons pour fabriquer des antibiotiques, vitamines, vaccins... L'industrie textile en est également consommatrice (3 %) : la féculé servant à donner de la tenue aux tissus et permettant de fixer la couleur. On en trouve également dans les colles où elle sert d'agent épaississant (2 % de la production). La liste n'est pas close, le reste de la production de féculé est utilisé à d'autres fins et, entre autres, dans la fabrication du rouge à lèvres !

1852 agriculteurs

La féculé est extraite de variétés de pommes de terre particulières dites "féculières" : elles s'appellent Kardal, Kaptah-vandel, Elkana, Amyla ou Centaure et sont plus riches en amidon que les pommes de terre de consommation. 1852 agricul-

teurs français produisent environ 1,4 million de pommes de terre destinées à la féculerie. Les principaux départements producteurs sont la Somme, la Marne, le Pas-de-Calais, l'Aisne et l'Oise. La branche féculière en France représente un chiffre d'affaires de plus de 150 millions d'euros. Le premier producteur français de "produits amylicés" est la société Roquette, implantée dans le nord-est du pays. Fondée en 1933, l'entreprise affiche un chiffre d'affaires consolidé d'environ 2 milliards d'euros, dont 2/3 en Europe et le reste principalement en Amérique du Nord et en Asie. Roquette transforme 6 millions de tonnes de matières premières agricoles (dont un million de tonnes de pommes de terre) en plus de 650 produits. "Nous produisons 75 % de la féculé française, précise Didier Duparcq, responsable des approvisionnements pommes de terre et de l'environnement sur le site de Vecquemont (Somme). Nos deux usines françaises s'approvisionnent auprès de 1500 cultivateurs qui représentent 20 000 hectares de pommes de terre..."

source :
etpatati.com

l'origine des chips en Europe

Les chips sont l'un des snacks les plus populaires en Europe mais quelle est leur origine ?

C'est celle de l'humble pomme de terre (*solanum tuberosum*) - un composant essentiel du régime européen. La modeste pomme de terre a des ancêtres exotiques. Les pommes de terre sont originaires de l'Amérique du sud où les habitants du pays qui est aujourd'hui le Pérou consommaient le tubercule appelé 'papas' il y a plus de 2 000 ans.

A la fin du 18ème siècle, la pomme de terre était connue et cultivée partout. En Espagne la patata, en Finlande la peruna, en Allemagne la Kartoffel, en France la pomme de terre, en Irlande la Murphy, en Italie la tartuffolo et aux Pays-Bas la aardappel (pomme de la terre). Mais la pomme de terre n'est devenue un produit de consommation courante partout en Europe qu'au début du 19ème siècle.

Invention des pommes chips

Les chips furent préparées pour la première fois en 1853 par un cuisinier indien d'Amérique - M. George Crum - dans un hôtel à

la mode de Saratoga Springs, New York State, USA. Ce nouveau plat fut préparé pour un certain Cornelius Vanderbilt, le magnat des chemins de fer - un gastronome exigeant qui se plaignait souvent que ses frites n'étaient pas coupées en tranches assez fines et qui les renvoyait aux cuisines. Après avoir essuyé plusieurs refus, le cuisinier décida de donner une leçon au client difficile. Il coupa les pommes de terre en tranches extrêmement fines puis les fit frire dans de l'huile bouillante jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. La plaisanterie de Crum se retourna en fait contre lui et les chips, comme on les appelle en France, connurent en fait un succès phénoménal.

Les chips arrivent en Angleterre.

Les chips sont maintenant l'un des snacks les plus populaires en Angleterre, spécialement auprès des jeunes. Elles représentent 60% de tous les snacks salés vendus au RU, soit 8 500 millions de paquets vendus dans ce pays chaque année.

Cependant les chips n'ont pas été disponibles dans ce pays jusqu'au début du siècle actuel. En 1913, un certain M. Carter,

qui avait goûté des chips en France, décida de les fabriquer à Londres. En 1920, Frank Smith, qui avait entendu parler de cette nouvelle façon de faire cuire les pommes de terre, monta sa propre entreprise dans un garage du nord de Londres où sa femme et lui épluchaient, coupaient et faisaient frire les pommes de terre puis plaçaient les snacks encore chauds dans des sacs ouverts imperméables à la graisse. Il faisait ensuite le tour du quartier avec son poney et sa charrette et vendait son nouveau snack. Au bout d'un an, la demande était telle que Smith s'installa dans une nouvelle usine avec 12 employés et éventuellement les chips préparées à la main furent en vente dans 40 des principaux ports du pays. Il était devenu évident que les clients aimaient ajouter du sel à leur snack et éventuellement Smith ajouta à chaque paquet de chips un peu de sel dans un rouleau de papier bleu - saupoudrez et secouez !

source :
etpatati.com

ViVa Patata

l'expo pomme de terre

Fiche pédagogique du panneau n° 11 - page 1

QUI FAIT QUOI ? LA FILIÈRE

La création variétale, qui est à la base de la filière, s'appuie sur divers éléments :

- la connaissance des variétés antérieures qui sont utilisées comme géniteurs, chacune pour ses caractéristiques propres (600 à 700 variétés conservées pour un seul créateur)
- les remontées commerciales du terrain qui concernent l'évolution des demandes des consommateurs qu'ils soient individuels ou transformateurs
- le comportement des variétés créées dans diverses conditions climatologiques.

Un échange permanent est indispensable entre les différents acteurs pour aboutir à la création de variétés qui répondent aux besoins exprimés ou latents.

Ensuite, les producteurs de plants doivent découvrir les caractéristiques propres à chaque variété afin de proposer aux agriculteurs comme aux jardiniers un produit d'une qualité constante et satisfaisante. Ceci demande de trois à quatre ans.

Puis, les agriculteurs doivent mettre au point des techniques de production adaptées à la variété. Là encore, le délai nécessaire est d'environ trois ans.

Enfin, ceux qui mettent en marché doivent positionner la nouvelle variété dans son environnement concurrentiel pour faire comprendre aux distributeurs l'intérêt qu'ils ont à mettre en avant ce nouveau produit.

Il s'agit donc d'un processus d'une très grande complexité qui demande de la rigueur à chacun des intervenants.

Viva Patata

l'expo pomme de terre

Fiche pédagogique du panneau n° 12 - page 1

POURQUOI C'EST BON ?

A NOTER

La pomme de terre est **l'un des premiers** aliments **de l'enfant** (sous forme de purée).

Après le lait maternel.

ViVa Patata

l'expo pomme de terre

Fiche pédagogique du panneau n° 12 - page 2

POURQUOI C'EST BON ?

Les pommes de terre, tous les enfants adorent.

Au hit-parade de leurs recettes préférées : les frites et la purée.

Idées : les frites de formes rigolotes (en étoile, en triangle, en rond... C'est facile, il suffit d'un emporte-pièce).

NUTRITION

Aujourd'hui aussi, en France, les adolescents sont confrontés au problème de l'obésité (12,7% des enfants en 1999).

Le grignotage hors repas est l'une des principales causes.

La pomme de terre, glucide, fournit non seulement de l'énergie, mais également crée un effet de satiété qui limite la sensation de faim. Il est fortement recommandé d'intégrer la pomme de terre dans les prescriptions diététiques.

BON À SAVOIR

Pour les sportifs, la pomme de terre répond aux 5 problématiques :

- quantité (énergie)
- qualité (vitamines, minéraux)
- répartition (intégration facile dans les menus)
- diversité (diversité des modes de préparation)
- hydratation.

NOTA

Les pommes de terre au dîner, une bonne idée pour un sommeil de qualité !

Consommés au dîner, les féculents, sources de glucides complexes, apportent à l'organisme l'énergie nécessaire pour tenir jusqu'au petit-déjeuner. La pomme de terre présente également l'avantage d'avoir une teneur élevée en tryptophane. Cet acide est un précurseur de la sérotonine, substance considérée comme "l'hormone du sommeil".

Voir le livre du Docteur Patrick Sabatier, médecin nutritionniste, "La pomme de terre, c'est aussi un produit diététique". Editions Robert Laffont 1993

Viva Patata

l'expo pomme de terre

Fiche pédagogique du panneau n° 12 - page 3

POURQUOI C'EST BON ?

D'abord, c'est peu énergétique : 80 kcal/100g, soit trois fois moins que du pain, donc ça ne fait pas grossir.

Ensuite, ça contient des vitamines (notamment la vitamine C), des minéraux et des oligo-éléments, aussi des fibres nécessaires à un bon transit intestinal.

Enfin, ça se prête à un grand nombre de préparations culinaires, toutes meilleures les unes que les autres.

Potages maison	52%
Cuites à l'eau	40%
Cuites à la vapeur	39%
Sautées, rissolées	32%
Frites	26%
Plats mijotés	25%
Purées	22%
Salades	16%
Plats au four	15%
Gratins	12%
En papillote	5%
Cuites au micro-ondes	4%

Le hit-parade des préparations à base de pommes de terre fraîches (% de maîtresses de maison qui en cuisinent au moins une fois par semaine)

(Source Sofres)

Viva Patata

l'expo pomme de terre

Fiche pédagogique du panneau n° 12 - page 4

POURQUOI C'EST BON ?

BON A SAVOIR

Pourquoi les marins apprécient tant la pomme de terre ?

Sur les bateaux, il est stratégique de lester la cale pour donner du gîte dans des courses où le bateau reste sur le même bord pendant plusieurs heures ou plusieurs jours (ex. la course du Figaro).

Les marins lestent avec des sacs de pommes de terre qu'ils jettent à la mer dès qu'ils n'en n'ont plus besoin. Les pommes de terre étant biodégradables, les marins respectent ainsi l'environnement.

Viva Patata

l'expo pomme de terre

**INFO +
panneau n°12**

« L'aliment des sportifs par excellence »

Sponsor de Ronan Guérin, lors de la dernière course du Figaro, rencontre avec Éric Bargy, président de Germicopa qui entend ainsi remettre au goût du jour une vérité parfois méconnue : celle des atouts nutritionnels et diététiques des pommes de terre.

Associer ainsi notre image à celle de sportifs tels que Ronan Guérin nous permet aussi de rappeler que la pomme de terre est l'aliment des sportifs par excellence !.

La pomme de terre aliment diététique ?

« Bien évidemment ! Elle apporte aux sportifs tout ce dont ils ont besoin pour l'effort, à savoir de l'amidon et des sucres lents. Elle est de plus très digeste et moins riche en matière sèche que les pâtes ou le riz ».

Quand on sait qu'un sportif de haut niveau va devoir consommer 5 à 6 000 kilocalories par jour, on comprend mieux la démonstration : « Les pommes de terre sont peu caloriques. Elles vont donc permettre au sportif de manger plus, sans pour autant engranger trop de calories », poursuit-il. De quoi séduire bon nombre d'adeptes de la diététique, sportifs ou non !

D'autant qu'Amandine et Chérie sont aussi les représentantes d'une certaine idée de la pomme de terre : celle de la qualité. Elaborées après des années de recherche, elles offrent des qualités gustatives particulièrement « goûtées ». Un résultat qui demande une exigence permanente tout au long de la production. « Et là encore, notre métier rejoint celui des sportifs : rigueur et professionnalisme sont indispensables pour arriver au bout de la course... »

Voir le livre du Docteur
Patrick Sabatier
médecin nutritionniste
**“La pomme de terre
c'est aussi
un produit diététique”**
*Éditions
Robert Laffont - 1993*

Viva Patata

l'expo pomme de terre

Fiche pédagogique du panneau n° 13 - page 1
JARDINS POUR LES AUTRES

**OPÉRATION DE L'ASSOCIATION
"JARDINIERS DE FRANCE"
EN PARTENARIAT
AVEC GERMICOPA**

Chaque année

- 1 000 personnes sont impliquées
- 105 associations
- 600 tonnes de pommes de terre sont récoltées et distribuées gratuitement.

Des jardins contre l'exclusion

Quand une entreprise et une association conjuguent leurs talents pour lutter contre l'exclusion... cela donne 600 tonnes de pommes de terre Daisy offertes en 2005 aux organisations caritatives. L'histoire d'une aventure chaleureuse, initiée par Germicopa et l'Association des Jardiniers de France.

C'était il y a dix ans : «Vous me donnez des plants de pomme de terre et, avec ça, je donne du travail à des personnes en insertion.» Professeur au lycée agricole d'Abbeville, dans la Somme, Mr Colsat interpelle Alain Chantal, aujourd'hui responsable marketing jardin de Germicopa. Membre de l'Association des jardiniers de France, l'enseignant fait valoir les vertus pédagogiques de la culture du tubercule. L'idée germe dans l'esprit d'Alain Chantal : «En distribuant des plants à grande échelle, on ferait connaître nos variétés de pommes de terre, tout en aidant des gens à s'en sortir.»

Baptisée «Un jardin pour les autres» par Patrick Masquelier, alors Directeur général de l'Association basée à Valenciennes, l'initiative est lancée dans cinq sites pilotes. Aujourd'hui, en 2005, 600 tonnes ont été produites sur 30 hectares répartis dans près de 100 sites de toute la France. Plus de 1000 personnes, jardiniers bénévoles ou personnes en insertion, ont participé cette année, de la plantation printanière à la récolte de septembre. Ces pommes de terre représentent un million de repas et sont données, selon les lieux, aux Restaurants du cœur, au Secours catholique, à la Croix-Rouge ou à des structures locales d'insertion.

Dans le département du Nord, un des sites pionniers est situé à Valenciennes. Ici, la pomme de terre appartient à la culture populaire, tout comme le fer qui a façonné des générations d'ouvriers. Avec la crise de la sidérurgie dans les années 1980, des milliers de personnes font la dure expérience du chômage.

Remobiliser les gens

Jean-Charles Haidon, que tout le monde appelle «Charly», se retrouve sur le carreau. Mais refusant de se laisser abattre, il tente une reconversion et obtient un brevet de technicien agricole. Il est à l'origine, en 1991, des «Jardins du cœur et de la solidarité.» Grâce au travail de SDF, la friche du centre d'hébergement d'urgence de la ville est devenue une terre cultivable. Porté par la commune, ce projet d'insertion de bénéficiaires du RMI reçoit l'appui du Conseil général du Nord. Avec les plants de Germicopa et le soutien des Jardiniers de France, le projet peut se développer à une autre dimension. Charly fait le bilan : «Chaque année, nous aidons 100 familles. Sur dix ans, ça fait 1000 !»

Autour de la pomme de terre, toute une dynamique s'est créée. Avec son contact chaleureux, Charly a en tête des objectifs précis : «Nous, on vise toujours l'emploi.» Connaissant la spirale de l'exclusion qui naît du chômage, il cherche avant tout à «remobiliser les gens et à leur trouver un contrat.» Pour cela, il sait négocier avec les structures publiques pourvoyeuses de subventions. Aujourd'hui, une trentaine de personnes travaille sur les jardins.

Pour favoriser le retour à une vie plus humaine, Charly n'est pas en manque d'idées. Il développe depuis peu les plantes aromatiques comme apports nutritifs et médicinaux pour ceux dont la santé est souvent abîmée. Dans le même esprit, le jeudi, les employés sont aux fourneaux. Dans un local mis à disposition par la ville, ils peuvent manger un vrai repas équilibré, avec les légumes «du jardin».

Le succès est tel que Charly est sollicité par les villes voisines pour expliquer ce qui est devenu une méthode, faite de débrouille et d'ingéniosité : «On a commencé avec 200 kg de patates. On en est à 1,8 tonne !» Aux 2 hectares prêtés par la municipalité, se sont adjoints récemment 3 hectares répartis en plusieurs parcelles appartenant à des organismes privés.

4 500 bénévoles

«Je suis toujours épaté par l'imagination et la créativité des gens sur le terrain», reconnaît Alain Chantal. Les secrets de ces multiples réussites, comme à Valenciennes ? «Une société qui apporte les plants, un réseau de 4500 bénévoles locaux dans toute la France et un système très souple qui permet de coller aux besoins du terrain», résume Jean-Christophe Dalla Corte, directeur communication et développement des Jardiniers de France.

«C'est aussi un moyen convivial de proposer des actions concrètes aux clubs de notre association», ajoute-t-il. Tout le monde s'y retrouve et c'est cela précisément qui assure la pérennité de l'initiative. Chaque entité a un intérêt qu'elle ne cherche pas à dissimuler, mais qui est moteur dans cette volonté commune.

ViVa Patata

l'expo pomme de terre

Fiche pédagogique du panneau n° 14 - page 1

JOUONS AVEC LA PATATE

- Les anciens ont le souvenir du fameux pistolet à patate.
Un pistolet avec le canon métallique que l'on enfonçait dans une patate et l'air comprimé propulsait un petit morceau de pomme de terre à quelques mètres (le pistolet était dangereux).
- Un américain s'est mis en tête de connecter entre elles des tas et des tas de pommes de terre !
Oui. Car les pommes de terre produisent de l'électricité. Infiniment peu, à vrai dire.

Mais, sachez que 225 kilos de pommes de terre reliées en série peuvent alimenter en électricité une petite installation sonore de 5 volts.

Une installation que notre gentil américain a fait voyager dans sa camionnette, invitant les gens à monter à bord pour écouter les mélodies patato-générées.

Ça donne faim, mais sachez qu'il ne faut pas manger les pommes de terre après s'en être servi comme batterie.

La sculpture avec les pommes de terre

Faites des bonhommes, des animaux... avec des couleurs, des formes différentes.

Il suffit d'un peu de pommes de terre et d'une boîte d'allumettes.

Autres idées pages suivantes.

ViVa Patata

l'expo pomme de terre

**INFO +
panneaux
n°15-16-17**

Sylvie Roche : artiste photographe

**Mettre en valeur l'être humain
a toujours été au cœur de son travail.**

Sylvie Roche, enseignante en arts plastiques à Nevers, éprouve une véritable passion pour la photographie et cela depuis longtemps. Ce qu'elle aime avant tout dans cette forme d'art, c'est de mettre en scène des personnes avec des objets "que je leur associe par rapport à ce que je perçois d'elles". Pour cela, Sylvie Roche prend le temps d'aller à la rencontre de ses modèles, pour parler de leur vie, de ce qu'ils aiment. "Je laisse ensuite décanter tout cela pour laisser remonter dans mon esprit ce que je sens vraiment de la personne. Je choisis alors l'objet qui va correspondre à cet état d'esprit. J'imagine une mise en scène qui me paraît juste, évidente. Je ne peux d'ailleurs pas dire pourquoi celle-là et pas une autre. C'est un peu mystérieux et j'aime ça." Son travail se base plus sur sa façon de voir la personne que la personne en elle-même. Et cela fonctionne parfaitement bien.

Il y a quelque temps, Sylvie Roche a travaillé avec le TéATR'ÉPROUVÈTE de Corbigny dans la Nièvre, une association qui "travaille à des mises en scène dans l'espace, qui fait intervenir des artistes autour de faits de société", explique Jean Bojko, metteur en scène et responsable de l'association. Le projet concernait l'image de l'âge et de la vieillesse. Pour Sylvie Roche, cela a été l'occasion de montrer son talent. Ses clichés sont étonnants de simplicité, de tendresse, d'humour. "Cela m'a plu de montrer une image positive de la vieillesse." L'expérience a été renouvelée sur le thème du jardinage potager ! "De la culture en milieu rural. Il s'agissait d'aboutir à

une expression collective de jardiniers et d'artistes, les uns enrichissant les autres", souligne Jean Bojko. Sylvie Roche a joué le jeu et ses photographies, de véritables tableaux, ne peuvent qu'accrocher le regard. "La prise de vue est essentielle pour moi tout comme l'échange avec les gens. Certains refusent de poser parce qu'ils se trouvent "moches" ! D'autres disent oui tout de suite et se prêtent au jeu avec plaisir". "Sylvie, dans son travail, valorise plutôt le sujet qu'elle-même. Elle cherche avant tout à le mettre en valeur. Pour elle, les artistes sont avant tout des passeurs", ajoute Jean Bojko.

"Hé ! patate !" un nouveau défi

Quand le TéATR'ÉPROUVÈTE, en partenariat avec Germicopa, lui a proposé de travailler pour l'exposition "Hé ! patate !", Sylvie Roche a été dans un premier temps surprise puis amusée. Un nouveau défi s'annonçait. Comment faire d'un objet banal, alimentaire, à savoir une pomme de terre, quelque chose d'artistique. "Je voulais rester dans la photographie décalée, humoristique, ludique. Et dans la complicité personne-objet." Sylvie Roche a d'abord réalisé toute une série de croquis qui lui ont servi de base pour ses mises en scène, qui se sont faites sur des fonds neutres, noirs ou bleus sombres. "Au moment où je me confronte à la réalité, à la prise de vue, je me rends compte si cela fonctionne ou pas. J'adapte, si besoin, le tableau, je le fais évoluer."

Le fait de travailler avec du numérique

participe à la construction de la photographie. "On peut voir tout de suite le résultat de son travail, effacer, recommencer, jeter ou retravailler le sujet. C'est idéal et d'une souplesse certaine." Sylvie Roche a ainsi pu redimensionner les pommes de terre par rapport à la taille des personnages et "tricher" quant à la mise en scène, mais de telle façon que cela passe inaperçu. L'une de ses photographies, par exemple, représente une femme les jambes en l'air avec sur ses pieds, des pommes de terre empilées les unes sur les autres. "La pile de pommes de terre ne pouvait, bien entendu, tenir toute seule ! Il a fallu ruser !" Un autre cliché montre une femme dans une longue robe vaporeuse, cherchant à attraper une grande épluchure de pomme de terre en train de s'envoler. "Après maints essais, j'ai réussi à éplucher une pomme de terre en une seule fois ! Une vraie performance", s'amuse la photographe.

Pris en lumière naturelle, en intérieur, "avec une lumière latérale qui met en valeur le volume", ces clichés sont d'une originalité telle qu'ils ont eu un vrai succès. "Nous avons eu 6 000 visiteurs à l'exposition de cet été", indique Jean Bojko. Hé ! patate ! poursuit maintenant son petit bonhomme de chemin et invite le public à une délicieuse dégustation visuelle : à Berlin, Saint-Etienne, l'Inra à Paris à partir de Pâques. Quant à Sylvie Roche, elle travaille à nouveau sur des photographies de personnes âgées qui donneront lieu à une nouvelle exposition, cet été.

Viva Patata

l'expo pomme de terre

**INFO +
panneaux
n°18-19-20**

Robert Gernot : révélateur de saveurs

**Que serait la plus parfaite des beautés,
sans le talent d'un photographe ?**

**Depuis trente ans, Robert Gernot, photographe brestois,
met son art au service de l'image des pommes de terre.**

Il aurait pu suivre la voie toute tracée et comme tant d'autres à l'époque, opter pour la tradition des photos de mariages, baptêmes et autres communions. "J'ai débarqué dans ce monde des photographes un peu inopinément. Tout de suite, j'ai préféré m'orienter vers la photographie industrielle", se remémore Robert Gernot, photographe attitré des pommes de terre de Germicopa.

Faire ressortir

le caractère de chacune

Trente ans plus tard, le maître artisan peut être fier de ses intuitions : "La Bretagne était en pleine mutation économique. J'étais persuadé de son développement, et j'ai pensé que la photo pouvait participer à ce mouvement, par le marketing."

Aujourd'hui, l'homme est devenu l'un des meilleurs spécialistes ès-tubercules. De la pomme de terre industrielle à la plus fine des nouvelles variétés, il les a toutes fixées sur la pellicule, il les a toutes apprivoisées. "Chaque fois, il faut réfléchir au travail du généticien qui l'a élaborée. Connaître l'usage qu'elle aura, comprendre comment et

pourquoi elle a été conçue. Alors, on peut lui donner le décor qui lui conviendra." De Charlotte à Amandine et Chérie, Robert Gernot les a toutes vues naître, et, par son art, aura largement contribué à les élever au rang de stars. "On travaille toujours beaucoup sur chacune. On la prépare, on la soigne. Pas pour arriver à la perfection, surtout ! Elles seraient toutes les mêmes. Or chaque variété possède ses particularités. Et le but est bien sûr de faire ressortir, par la photo, le caractère de chacune."

Une relation particulière

Dans le studio du photographe, les pommes de terre occupent une place de choix, au même titre que de véritables modèles professionnels. "Je crois que quelque part, oui, j'ai contribué à donner une image à la pomme de terre. On la considérait autrefois comme un légume ordinaire. Elle n'avait finalement pas d'image... Il fallait la réhabiliter : elle méritait mieux !"

En mettant son art au service de la belle, le photographe lui a permis de se forger une image... à son image. Celle d'un lé-

gume aux mille et une saveurs, aux milles et une déclinaisons. "Germicopa a été le premier à comprendre l'importance de l'image. Dans ce domaine, Charlotte a été remarquable. Une vraie réussite."

L'homme parle de ses modèles végétaux comme il évoquerait des femmes. A chaque nouvelle rencontre, le même plaisir de la découverte, la même soif de percer les mystères de la nouvelle venue. Ses modèles sont désormais ses muses : "En les laissant vieillir dans le studio, elles ont commencé à prendre de drôles d'attitudes, à s'exprimer d'une façon étrange..."

Un "phénomène" dont le photographe tirera une exposition décalée, faite de clichés où les tubercules germés sont devenus œuvres d'art. Un univers fascinant, féérique souvent. Une preuve supplémentaire, s'il en fallait, des divines surprises que peuvent offrir les belles de terre...

Contact expo :
monique.gernot@wanadoo.fr

Viva Patata

l'expo pomme de terre

**INFO +
panneaux
n°18-19-20**

La récolte de pommes de terre, Lucien Simon, 1907 **Musée des Beaux-arts de Quimper. © Adagp, Paris 2005**

Lucien Simon (1861-1945) a fait connaissance avec la Bretagne en 1890 à la faveur de vacances passées à Bénodet dans sa belle famille. Comme beaucoup d'autres artistes en cette fin de XIX^e, il fut séduit par le "pittoresque" du Finistère et de ses habitants. Il s'installa finalement à Sainte-Marine, dans un sémaphore, en 1902. Il en peindra inlassablement les habitants pendant plus de trente ans. Paysagiste réaliste, on parle

de lui comme "Le peintre du pays Bigouden". Il est aussi du mouvement de la "bande noire" rassemblant ces artistes qui donnaient une image rude de la Bretagne. Cette oeuvre représente une scène importante de la vie quotidienne en Bretagne au XIX^e siècle où la pomme de terre était l'un des aliments de base, et fit la prospérité du pays Bigouden. On y voit à la fois l'arrachage, l'emballage et le transport des précieux tuber-

cules, pratiqués près de la chapelle Notre-Dame de la Joie à la pointe de Penmac'h.

Le bonheur retrouvé à Belle-île, Claude Picard, 1993 **Collections du musée de la citadelle Vauban, Belle-Île-en-Mer.**

Photo B.Barbier

Peintre contemporain (né en 1932) résidant à Saint-Basile dans le Nouveau-Brunswick au Québec, Claude Picard est le créateur de nombreuses toiles sur l'histoire des Acadiens. Ces colons français installés en Amérique du Nord en 1632 fondèrent l'Acadie à l'est du Canada actuel. Ils en furent chassés par les britanniques en 1755. Contraints à l'exil, ils rejoignirent pour la plupart les colonies

anglaises en Amérique, où ils subirent des persécutions. Certains revinrent en Angleterre et en France. Le roi Louis XV leur proposa d'aller cultiver les terres de Guyanne, des Antilles, ou de Saint-Pierre et Miquelon... 78 familles furent aussi accueillies à Belle-Île-en-Mer en Bretagne. Le roi leur attribua des terres, du bétail et des outils pour démarrer une nouvelle vie. Le bonheur retrouvé à Belle-Île

rappelle l'épilogue heureux de ces rescapés d'une déportation qui fût fatale pour beaucoup.

ViVa Patata

l'expo pomme de terre

**INFO +
panneaux
n°18-19-20**

L'Angélus, Jean-François Millet, 1859

Musée d'Orsay, Paris. Photo RMN -H. Lewandowski

Jean-François Millet (1814-1875), fut l'un des maîtres de l'école de Barbizon (près de Fontainebleau). Amoureux de la campagne et des paysans, il signe ici l'un de ses chefs d'oeuvre. Un tableau parmi les plus célèbres qui eut une histoire mouvementée : il fit l'objet de multiples transactions, voyagea d'un continent à l'autre, traversa mille péripéties avant de s'installer au Musée d'Orsay...

Nous sommes dans les plaines de Brie en fin d'après-midi. Le soleil décline sur le champ de pommes de terre. Un jeune couple de paysan occupé à récolter s'arrête à l'heure de l'Angélus (qui tinte au clocher de l'église) pour se recueillir un instant et adresser au Créateur leur prière... Comme dans de nombreuses autres toiles, Millet chante dans L'Angélus (qui se serait appelé à l'origine Prière

pour la récolte de pommes de terre) les louanges du travail de la terre qui comptait tellement à ses yeux.

Les éplucheuses de pommes de terre,

Paul-Élie Ranson, 1893 Musée départemental Maurice Denis,
Le prieuré, Saint-Germain-en-Laye

Paul-Élie Ranson (1861-1909) étaient l'une des figures de proue du mouvement des Nabis, fondé en réaction contre l'impressionnisme. La peinture de Ranson se distingue par son caractère extrêmement décoratif. On y retrouve quasi inmanquablement : une bordure végétale, des formes stylisées, des teintes vives posées en aplats nettement cernés... Le peintre se tourna d'ailleurs, à l'instar de ses confrères nabis, vers les arts décoratifs : décors et cos-

tumes de théâtre, tapisseries, papiers peints, vitraux... Les éplucheuses de pommes de terre représente deux servantes dans une cuisine, occupées à la préparation du repas. Une scène domestique comme celles qu'affectionnaient les peintres du XIX^e. Le caractère plutôt banal du sujet est ici transcendé par l'originalité de la composition. Les silhouettes de femmes, habillées de la même robe moulante au décor de fleurs, sont plantureuses bien que peintes

sans perspective. Le trait qui les cerne donne toute la force à l'image. Autour de la toile, la frise végétale évoque des éplucheuses de pommes de terre.

VOTRE AVIS NOUS INTÉRESSE

	non	plutôt non	plutôt oui	oui
1	Avez-vous trouvé cette exposition intéressante ?			
	Pour vous			
	Pour vos élèves			
2	Avez-vous trouvé un intérêt à consulter le guide pédagogique ?			
3	Pensez-vous vous appuyer sur l'expo pour développer un ou plusieurs thèmes en classe ?			
4	Conseilleriez-vous à un autre groupe de venir à l'exposition ?			
5	La transversalité de l'expo est-elle un plus : (mélange histoire, géographie, sciences...)			

Ce qui vous a le plus manqué

.....

Nombre de panneaux :

Assez pas assez trop

Note générale sur l'expo entre 1 et 10
 (10 excellent - 1 mauvais)

Vos suggestions

.....

Date de la visite :..... Classe niveau

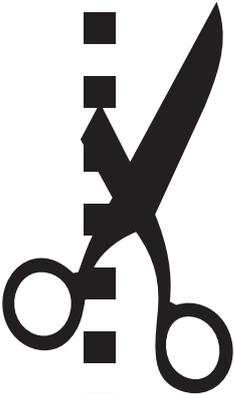
Nombre d'élèves

Coordonnées (facultatif)

Nom..... Prénom.....
 Fonction.....
 Établissement.....
 Adresse.....
 Code postal..... Tel.....

Coupon réponse à adresser à (ou à remplir sur le site epatati.com)

**Epatati et patata / c/o Copilote
 BP 1425 - 29104 Quimper Cedex**



POUR PLUS D'INFOS

Livres conseillés :

- **Les recettes secrètes des amoureux de la patate**
Par Marie Le Goaziou - Editions Ouest-France
- Livre INRA - **La pomme de terre** - Collection Mieux comprendre
Production, amélioration, ennemis et maladies, utilisations
- Livre de Robert Gernot - **Pomme de terre : cultures et créations**
Éditions du Palémon

Site internet :

- germicopa.fr
- gnis.fr
- plantdepommedeterre.org
- jardinons-alecole.org
- etpatati.com
- cnipt.fr
- jardiniersdefrance.com
- potager-du-roi.fr

Carnet d'adresses :

- Germicopa
1 rue loiez Herrieu - 29334 Quimper cedex
Tel: 02 98 10 01 00 - Fax: 02 98 10 01 20
- GNIS (Groupement National Interprofessionnel des Semences)
44 Rue du Louvre - 75001 Paris
Tél: 01 42 33 51 12 Fax: 01 40 28 40 16
- CNIPT (Centre National d'Information sur la Pomme de Terre)
9, rue d'Athènes 75009 Paris - Tél: 01 40 82 18 10
e-mail: cnipt@cnipt.com
- Jardiniers de France
B.P. 559 - 59308 Valenciennes cedex
Tél: 03 27 46 37 50
- Le Potager du roi
ENSP 10, rue du Maréchal Joffre 78000 Versailles
Tel: 01 39 24 62 62



COUPON RÉPONSE

pour recevoir des informations régulières

Nom Prénom

Fonction.....

Établissement.....

Adresse

Code postal Tel

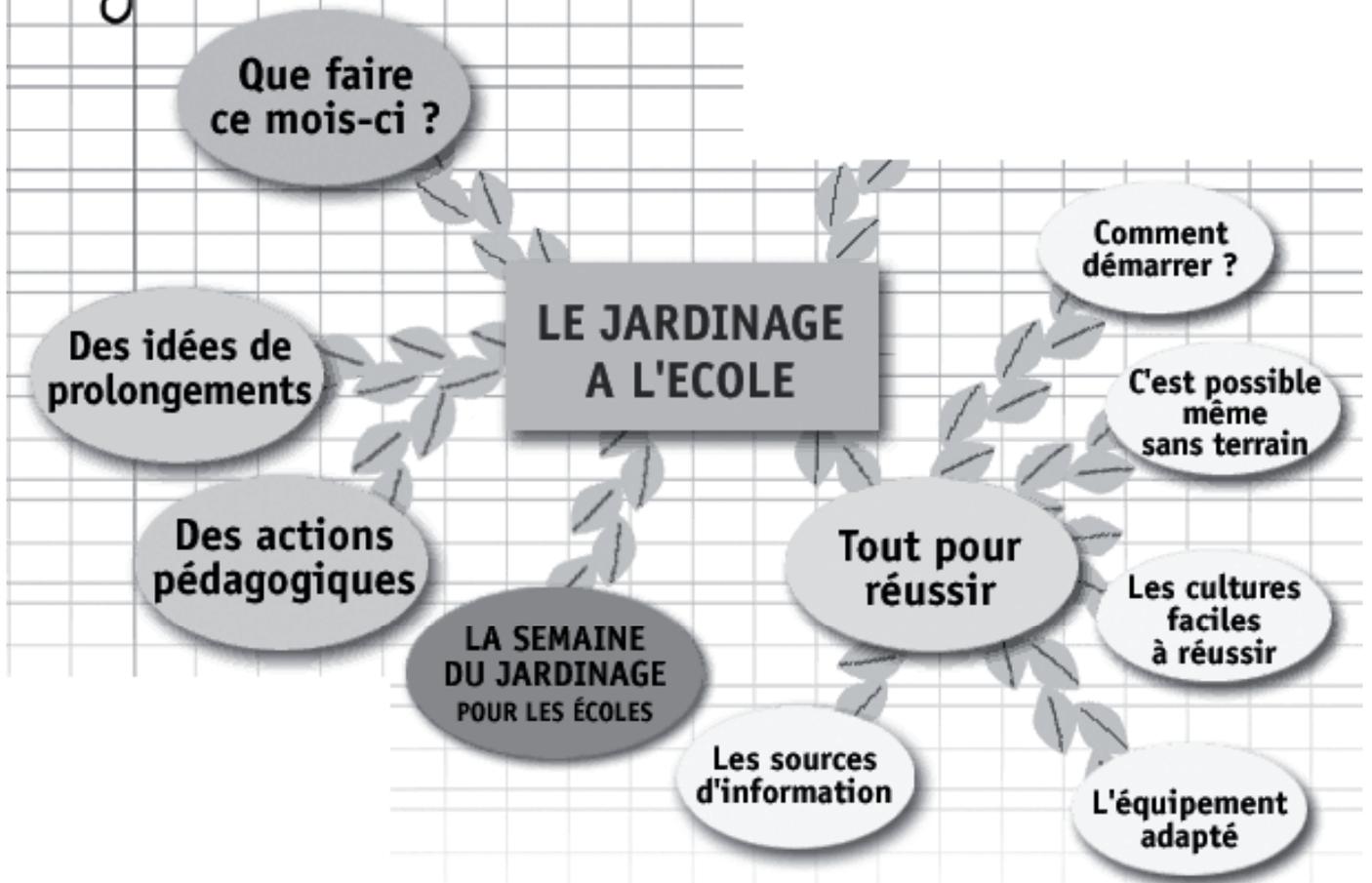
Souhaite recevoir des informations régulières sur la pomme de terre

Centre d'intérêt : des expos / des expériences avec les enfants
 des fêtes autour de la pomme de terre / des infos générales
 autres

Coupon réponse à adresser à (ou à remplir sur le site epatati.com)

**Etpatati et patata / c/o Copilote
BP 1425 - 29104 Quimper Cedex**

Jardinons à l'école



Toutes les infos sur le site
jardinons-alecole.org