



La pomme de terre n'a plus la patate

En chute libre, la consommation de la patate en France a ému les producteurs qui ont décidé de la mettre en vedette en 2008.

En effet, nous sommes passés en 47 ans de 100KG/an/habitant à quasiment la moitié (55) pour le plus grand profit des pâtes ou du riz. (Bien loin des Bielorussiens qui en consomment 1 kg par jour.

Parmentier doit se retourner dans sa tombe.

Pourtant même si comme chacun sait, il a contribué en France à la popularisation de ce tubercule, il avait quand même un train de retard.

Bien avant lui, la pomme de terre était consommée en France vers 1540: Olivier de Serre la nomme en 1600 « cartoufle ».

Bien sur elle était surtout utilisée chez nous pour nourrir le bétail, alors que l'Allemagne, l'Espagne en faisaient leur délice.

Mais dès la fin du 16ème siècle Jean Bauhin avait permis son utilisation pour lutter contre la famine qui sévissait alors dans le Comté de Montbéliard.

Un certain Louis René de Caradeuc de la Chatolais la cultivait en Bretagne pour sa consommation des 1757, et ce n'est que 15 ans après que Parmentier commença à la rendre populaire.

Mais aujourd'hui, la pomme de terre, cousine de la tomate, a du plomb dans l'aile.

Alors le lobby de la patate a décidé de mettre les bouchées doubles afin de nous convaincre en 2008 de manger de la pomme de terre.

2008 sera donc son année, à défaut d'être celle du pouvoir d'achat. Le gratin de ces tubercules pourrait être au rendez-vous : la romano, la charlotte, la désirée, la chérie, la nadine, la roseval, toutes ces belles ne sont pas de Fontenay. Les Juliettes, Amandine, Marine, Anaïs vont nous faire les yeux doux et seront dans nos assiettes en robe des champs.

Pourtant la pomme de terre a un défaut, elle est porteuse d'un poison, de couleur verte, qui apparaît lorsqu'elle a été mise en contact avec la lumière : la solanine.

Cette toxine est un alcaloïde surtout concentré dans la peau, d'où l'intérêt de l'épluchage, et la cuisson ne le détruit qu'à 243°. Bien sur cette toxine ne provoque pas la mort (ou rarement) mais peut causer des hémorragies.

Et voilà le malheur, les Français la consomment de moins en moins.

Peut être sont-ils inquiétés des traitements qu'elle subit aujourd'hui : pour éviter sa germination, elle est soumise à des rayonnements radioactifs.

Bien sur il ne faut pas confondre aliment radioactif, et aliment irradié.

Sauf problème de fonctionnement, un aliment irradié ne devient pas radio-actif.

Sa nature est pourtant altérée, et de plus l'irradiation peut provoquer des effets indésirables avec des conséquences qui sont encore mal connues.

De plus, l'irradiation à forte dose détruit les bactéries, mais n'a pas d'incidence sur les toxines produites par ces bactéries.

La plupart du temps, ce sont les toxines et non les bactéries qui sont responsables des intoxications.

En France, comme en Europe, toute denrée irradiée doit porter la mention « traité par rayonnements ionisants. Mais l'étiquetage est souvent défaillant.

Les consommateurs sont témoins.

La CRIIRAD s'occupe activement du problème.

Pour ma part, je conseille d'acheter des pommes de terre bio ou du moins en provenance d'un producteur qui ne pratique pas l'irradiation.

Alors aujourd'hui ce tubercule, que Louis XVI appelait le pain des pauvres devrait avoir plus de succès dans notre pays puisque notre pouvoir d'achat est en panne, et que, suivant les dires du premier ministre nous sommes réduits à la faillite .

Purée de nous autres, obligés de cuire des patates, quand d'autres se nourrissent de truffes, car comme disait un vieil ami africain : « l'œuf ne danse pas avec la pierre ».