Brève histoire de la pomme de terre

De la Cordillère des Andes aux plaines du Maroc

La *Papa*, bizarre vous avez dit… Pizarre ?

En 1531, l'espagnol Francisco Pizarro envahit le Pérou, accompagné de 180 conquistadores et de ses trois frères. L'expédition n'a alors qu'un seul but, celui de déceler de l'or et d'exercer son pouvoir. Mais ces espagnols vont faire des découvertes inattendues.
La *Papa*, comme l'appellent les péruviens, formait avec le maïs, la base de leur alimentation. En 1535, Pedro Cieza de León, qui accompagnait alors les frères Pizarro, mentionnera la pomme de terre dans ses chroniques du Pérou, publiées à Séville.
C'est durant cette période qu'elle fut introduite en Espagne, puis elle arrivera rapidement vers le nord de l'Europe et le pourtour méditerranéen. En effet, l'Italie, encore sous domination espagnole connaît l'arrivée des premiers tubercules.
Il est généralement admis que la première introduction nord africaine de la pomme de terre aurait été réalisée durant les différentes phases de colonisation de l'Afrique. Les colons en faisaient une consommation régulière, particulièrement sous forme de légume plutôt que de condiment.
Les premières régions et localités où la pomme de terre fut cultivée hors de son centre d'origine, telles les îles Canaries (1567), sont mentionnées dans les journaux de bord des navigateurs de l'époque.

Malgré ses nombreux avantages, notamment comme moyen de lutte contre la famine et alternative non négligeable aux céréales, la pomme de terre connut un certain rejet en faisant ses débuts, car considérée comme une curiosité toxique. Cependant, en Afrique, les colons firent une réelle promotion de la pomme de terre, le tubercule, alors de petite taille, amer et indigeste, ne fut consommé qu'occasionnellement jusqu'à ce qu'il devienne un réel aliment de base mais aussi un symbole de domination coloniale.

Les premières descriptions scientifiques réalisées par Charles de L'Écluse, médecin et botaniste flamand alors à la tête du jardin imperial de Vienne, apparaissent vers 1600 et la diffusion de la plante s'étend vers l'Allemagne, la France, la Belgique, l'Autriche et la Suisse. D'autres botanistes s'intéressent alors à cette curiosité. Consommés cuits, grillés, à la façon des châtaignes, les tubercules étaient vendus sur les marchés et dans la rue.

Au cours de la guerre de sept ans (1756-1763), Antoine Parmentier, pharmacien militaire alors fait prisonnier en Allemagne, goûte pour la première fois aux pommes de terre. Il reconnaît les vertus alimentaires du tubercule. Il entamera ensuite diverses campagnes, visant à inciter le peuple à consommer des pommes de terre.
Apparaissent alors un grand nombre de publications et d'évènements médiatiques qui avaient pour objet de littéralement fonder une propagande autour de la pomme de terre, destinée à conscientiser l'opinion publique. Voltaire lui-même, considérant l'aliment comme nourriture du petit peuple et « simple amusement public », changea d'avis sous l'effet Parmentier.

Période sombre de la pomme de terre en Europe

Plusieurs pays d'Europe connurent famines et disettes tout au long des 17ème et 18ème siècles. Des hivers rudes, des épisodes de sécheresse et des paysans en détresse viennent assombrir l'état des campagnes. Des maisons et des granges pleines de cadavres de paysans et d'animaux, étouffés par la peste, terrassés par des coliques, dévorés par les oiseaux, les chiens et les loups, marquent cette terrible période. L'arrivée de la pomme de terre dans les habitudes alimentaires à la fin du 18ème siècle, fit reculer la famine en Europe; ce qui n'empêcha pourtant pas, quelques décennies plus tard, le déclenchement d'une épidémie dévastatrice. Cette dernière est appelée « mildiou » , il s'agit d'un champignon. Cette maladie de la pomme de terre, cultivée alors en monoculture, fut à l'origine d'une grande famine tristement célèbre en Irlande et d'un exode important de l'île. Des familles entières furent décimées par le typhus, la dysenterie et le scorbut, causant des millions de morts en quelques années.

Sélection de variétés et développement agronomique

La pomme de terre apparaîtra désormais comme le remède principal aux famines et fera l'objet de recommandations particulières. Elle sera distribuée dans les campagnes et dans les églises où des personnes spécialisées seront alors dépêchées par les autorités locales pour instruire les paysans sur cette culture. Car bien que le tubercule fut connu, sa culture et sa consommation quotidienne ne jouissaient pas encore d'un réel engouement.
En 1777, Antoine Parmentier évoque le nombre d'une quarantaine de variétés de pommes de terre aux formes et aux couleurs diverses.
Au début du 19ème siècle, viennent s'ajouter différentes variétés et des collections sont alors constituées. Celles-ci sont confiées à Henry Lévêque de Vilmorin, botaniste français, afin qu'il maintienne et décrive les différentes variétés. En 1846, il élaborera un premier catalogue rassemblant 177 variétés classées selon leurs formes et leurs couleurs. En 1881, paraît un nouveau catalogue qui recense environ 630 variétés. La *Belle de Fontenay*, toujours célèbre, est citée par Henry de Vilmorin comme étant l'une des meilleures pommes de terre.
Malgré les pertes de plusieurs variétés suite aux ravages du mildiou, les collections se sont depuis, considérablement enrichies et des catalogues qui recensaient plus de 1000 variétés différentes en 1902 en comptent maintenant plusieurs milliers. Environ 1200 variétés sont actuellement inscrites au catalogue communautaire européen.

La pomme de terre et sa culture au Maroc

Ce n'est qu'à la fin du 19ème siècle que la pomme de terre serait parvenue en Afrique du Nord. Il n'existe malheureusement que très peu d'écrits sur le sujet. En septembre 1935 paraîtra une étude sur la culture de la pomme de terre au Maroc, réalisée par Émile Miège, ingénieur agricole. Selon lui, la pomme de terre marocaine aurait été citée en 1883, par un écrivain anglais, dont il ne donne pas le nom, ce dernier parlait alors de « potato » utilisée dans la cuisine orientale. Quelques années plus tard, en 1908, Camille du Gast, grande pionnière, pilote automobile, première femme à avoir sauté en parachute, férue de sports et de voyages, aurait mentionné l'existence de la pomme de terre dans les jardins de Tanger.

Avant d'être cultivée et consommée sur les côtes marocaines, la pomme de terre aurait été dans un premier temps introduite dans le Haut Atlas.

Le tubercule a ainsi probablement été importé en Afrique du Nord, une première fois avec les espagnols depuis les îles Canaries puis avec les portugais. Cette culture aurait connu diverses phases d'introduction et de développement durant la colonisation espagnole et sous le protectorat français pendant les années 50.

Au Maroc, la plantation peut avoir lieu à plusieurs périodes de l'année, selon le climat et le mode d'irrigation. À El Ksiba par exemple (non loin de Béni Mellal), les agriculteurs peuvent planter à deux reprises : en avril, pour une récolte en août, puis ils replantent aussitôt fin août pour récolter avant l'arrivée de l'hiver. Cette saison est assez rude, les terrains sont souvent recouverts de neige, ce n'est donc pas une période recommandée pour la pomme de terre. Dans d'autres régions qui ne connaissent pas le gel, la culture de la pomme de terre peut se faire jusqu'à trois fois dans l'année.

Jusqu'au milieu des années 90, la pomme de terre fut une des grandes filières de la production en particulier pour l'exportation de primeurs vers l'Europe. Pourtant, c'est actuellement l'un des seuls produits de l'agriculture marocaine à avoir manqué l'envolée des produits primeurs connaissants un succès à l'exportation et à avoir sombré dans la marginalité.

Principal légume consommé avec la tomate, la culture de la pomme de terre est en progression. Le Maroc produit annuellement plus de 1,4 millions de tonnes de pommes de terre destinées essentiellement au marché local. Des variétés vieilles de plus de 40 ans sont encore largement cultivées, mais elles ne répondent plus aux exigences des marchés de l'export et nécessitent un renouvellement ou un remplacement.

Filière de la pomme de terre au Maroc : déclin, problématique et essor

Les variétés de pommes de terre encore utilisées au Maroc ne répondent plus aux exigences des marchés de l'export et participent au déclin de ce dernier. Les producteurs marocains de pommes de terre doivent satisfaire les exigences qualitatives du marché de consommation et doivent opter pour des variétés reconnues pour leur qualité tant culinaire qu'industrielle. La baisse de l'activité exportatrice a entrainé un retard dans l'adoption des bonnes pratiques agricoles. Les producteurs n'ont pas le souci de la qualité, aujourd'hui pourtant presque généralisé dans les autres filières légumières d'exportation. Les raisons d'un tel déclin sont entre autre la concurrence commerciale assez importante. Les pays comme l'Égypte, la France ou encore l'Espagne bénéficient d'immenses surfaces arables propices à la culture de la pomme de terre et d'une certaine avance sur la mécanisation. Les déficits hydriques jouent également un rôle majeur dans le retard qu'accuse cette filière au Maroc.

Les régions traditionnelles d'exportation de pommes de terre ont toujours été à proximité de Casablanca, Soualem, Dar-Bouazza, Zenata et dans une moindre mesure Chtouka-Aït Baha et Skhirat. Toutes ces zones ont connu des problèmes de surexploitation de la nappe phréatique, une urbanisation rapide et avec la sécheresse, un manque de précipitations qui constituaient la principale source d'irrigation.

Au Maroc, cette culture reste également tributaire d'une main d'œuvre qui pèse lourd sur le prix de revient final. La proximité des marchés et l'appartenance à l'espace européen favorise entre autre l'Espagne et son avancée vers le progrès, par exemple, en matière de conservation de pommes de terre locales de saison, qui pourrait notablement améliorer la qualité sur le marché.

Pour un nouvel envol, d'importants progrès restent à faire dans la post-récolte en matière de protection des cultures, de conditionnement et de conservation. Ce sont là les éléments nécessaires à la reprise de l'exportation des pommes de terre marocaines.

Rachid Tahzima et Élodie Merland

Rachid Tahzima vit à Gand, en Belgique,
il est ingénieur agronome, phytopathologiste et spécialiste de la pomme de terre et des maladies émergentes.

Sources :
Miège (Émile), *La Culture de la Pomme de terre au Maroc*, In : *Revue de botanique appliquée et d'agriculture coloniale*. 15ème année, bulletin n°169, pp. 676-681, septembre 1935.
Pelt (Jean-Marie), *Des Légumes*, Éditions Fayard, 1993.
Zuckerman (Larry), *The Potato : How the humble spud rescued the western world*, 1st North Point pbk. Edition, 1998.