

1492-1789 : L'AMERIQUE ARRIVE DANS NOS POTAGERS

1492 : 1er voyage de Colomb.

1789 : Parmentier publie son grand ouvrage : *Traité sur la culture et les usages de la pomme de terre, de la patate et du topinambour*.

Auteur : Laurent de Lavarène, bénévole aux Amis du Dehors (entretien et mise en valeur des jardins des Granges de Port-Royal des Champs)

Version du 30 mars 2026

Sources : Wikipedia ; "Histoire pittoresque de notre alimentation", Georges et Germaine Blond, Les Grandes Etudes Historiques, Arthème Fayard 1960.

"La visite du potager des Granges de Port-Royal est pour nous l'occasion d'une récréation botanique et historique de quelques minutes. Elle nous emmène...en Amérique ! Entre 1492 et 1550 environ, un très grand nombre de plantes américaines vivrières ont été rapportées d'Amérique. Elles se sont installées dans nos potagers français, certaines immédiatement, d'autres beaucoup plus lentement...en 200 ans. Ces plantes ont révolutionné notre alimentation. Situons-nous au milieu du XVIIème siècle, en 1650, époque où les Solitaires de Port-Royal des Champs tenaient un potager aux Granges. Quelles plantes d'origine américaine pouvait-on trouver dans les potagers français à cette époque ?

Commençons par une devinette. Donnez-moi s'il vous plaît le continent d'origine des plantes suivantes :

manioc...cacaoyer...ananas...patate douce...maïs...pomme de terre...tomate...nos grosses fraises de table (à différencier des fraises des bois)...haricots...piments...courgette...potiron...canne à sucre

Toutes ces plantes sont américaines...SAUF la canne à sucre. Originaires d'Indochine ou d'Océanie, la canne à sucre est connue depuis le néolithique. Elle s'est diffusée dans les îles de Méditerranée et en Espagne au 8ème siècle avec les conquêtes arabes. Avec le blé, dont la valeur nutritive est supérieure à celle du maïs, la canne à sucre constitue le plus grand apport de l'Ancien Monde au Nouveau Monde. [On peut aussi mentionner la vigne ; on n'a jamais pu créer de cultivars satisfaisants à partir des vignes sauvages américaines.]

Donnons maintenant quelques informations sur certaines des plantes ci-dessus.

Le haricot et le maïs ont été rapportés d'Amérique par Christophe Colomb lui-même.

Haricot : Avant l'introduction des haricots, l'Europe ne connaissait comme légumineuses que les fèves et les pois (pois secs, pois frais...) [et la gesse et la dolique]. Les haricots rassasient (ils ont une valeur nutritive élevée). Leur goût plaît. Ils s'installent immédiatement dans les potagers français (début XVIème). On les appelle "fèves de haricots" ou "fèves d'Inde".

Maïs : le maïs fut pour la première fois utilisé pour l'alimentation humaine en France dans le sud-ouest, vers 1700, en bouillie, le *millas*.

Fraise : dans le Vieux Monde on ne connaissait que la petite fraise des bois. On la cultivait dans certains potagers mais on n'était jamais parvenu à la faire grossir. La fraise de Virginie, rapportée par l'explorateur français Jacques Cartier dans les années 1530, plus charnue, plus sucrée, plus parfumée s'installa facilement et rapidement en Europe. C'est l'ancêtre des fraises que l'on trouve sur nos étals. Elle a été améliorée par un Français par hybridation avec une fraise du Chili en 1740.

Courges (genre : Cucurbita). Aujourd'hui si communs dans nos potagers, la courgette, le potiron et la citrouille (et le pâtisson et le potimarron), tous issus de plantes américaines, s'y sont répandus rapidement dès le XVIème siècle. Pensez donc ! Tant de soupes et de purées produites si facilement !

Tomate : la tomate (la tomate-cerise ; les grosses variétés sont des cultivars européens) arrive en Espagne vers 1525 depuis le Mexique, peu de temps après la conquête de Hernan Cortes. Elle est d'abord considérée comme une plante d'ornement, et peut-être vénéneuse. Elle n'est cultivée et consommée en France qu'au milieu du XVIIIème siècle. Mais l'Espagne et l'Italie l'avaient déjà introduite dans leur cuisine au milieu du XVIème siècle, deux cents ans auparavant !

Piments et poivrons (genre : Capsicum). Ils viennent tous du Nouveau Monde. Notre piment d'Espelette a un ancêtre américain. Piments et poivrons se diffusent dans les potagers français dès le XVIème siècle.

Pomme de terre. Terminons avec la pomme de terre, la plante miracle américaine, la seule capable nutritivement de remplacer ou compléter le blé en cas de disette. Une histoire bien française ! Ce n'est qu'au début du XIXème siècle qu'on la plante en quantité dans nos potagers. En 1789, Parmentier publie son grand ouvrage : *Traité sur la culture et les usages de la pomme de terre, de la patate et du topinambour*. En 1789, la pomme de terre est déjà un des aliments de base dans tous les autres pays d'Europe, depuis cent ans au moins. Mais que voulez-vous, la France est un pays de bon froment et de bon pain !

En conclusion : Au temps des Solitaires des Granges de Port-Royal, on pouvait trouver les plantes américaines suivantes dans les potagers : fraise de Virginie ; potiron, courgette et autres courges ; piments et poivrons ; haricots."