

RAPPORT

Fait à la Société d'encouragement (en France) sur le concours relatif à la panification de la pomme de terre ; par M. Balard.

L'amidon est le principe immédiat végétal qui sert de base à l'alimentation humaine. Si, dans les climats plus chauds, l'homme a pu faire concourir à sa nourriture le sucre si abondant dans certains fruits, ce sont les produits amyloacés qu'il consomme surtout dans le nôtre.

Cet amidon, espèce de réserve que la nature avait ménagée au végétal pour sa reproduction et son développement ultérieur, l'homme se l'approprie pour sa propre alimentation, souvent après une simple coction ; mais, le plus souvent aussi, il utilise la présence simultanée du sucre et du gluten dans les graines qui le fournissent ; il tire parti de la fermentation alcoolique qu'il sait y développer, et, à la place d'une pâte lourde et indigeste, d'un gâteau dense et cohérent, il obtient un produit léger et spongieux d'une digestion facile, il obtient le pain.

Le pain est un aliment cuit, qui se consomme froid, qui se conserve sans altération, et peut, dès lors, se préparer d'avance et en grande masse ; c'est à la fois un aliment d'une digestion facile, d'un emploi commode, et dont la manutention comporte la plus grande économie de temps et d'argent.

Il n'y a donc pas lieu de s'étonner si, à chaque aliment amyloacé nouveau dont l'alimentation humaine s'est enrichie, on a essayé de faire subir cette panification dont les graines des céréales seules sont surtout susceptibles, et si, lorsque la pomme de terre a commencé à prendre, dans l'agriculture et dans l'alimentation humaine, cette large part qui, dans ce dernier temps, a fait de l'altération de ces tubercules un événement social, on a essayé de lui faire acquiescer la forme sous laquelle les graines de céréales étaient le mieux utilisées, on a essayé de la faire concourir à la fabrication du pain.

On essaya d'abord la panification de la pomme de terre seule ; il est inutile de dire qu'on l'essaya en vain. Le rôle que chacun des principes du blé joue dans la panification étant mieux apprécié, on se borna,

plus tard, à essayer d'introduire la pomme de terre dans la fabrication du pain en proportion limitée, suffisante néanmoins pour diminuer notablement le prix de ce produit alimentaire, sans modifier sensiblement ses qualités.

Le nombre de ces essais et la multiplicité des méthodes dont on a tenté l'emploi attestent l'intérêt que l'on a toujours attaché à la solution d'un problème dont les années de disette sont malheureusement venues, plus d'une fois, faire sentir toute l'importance.

Dans l'appréciation des causes de la disette, il ne faut pas faire intervenir seulement la quantité absolue de matière alimentaire qui s'est produite et qui peut affluer dans un pays donné, mais encore, et pour beaucoup, la forme sous laquelle on peut la présenter à la consommation.

Que la récolte des pommes de terre soit bonne et celle des céréales mauvaise, la diminution dans la proportion de ces dernières n'exercera qu'une influence légère sur le bien-être d'une population comme la population irlandaise, par exemple.

Dans un pays comme la France, au contraire, là où le pain est la base de l'alimentation, l'abondance des pommes de terre ne compensera l'absence des céréales qu'autant qu'on aura pu leur faire subir la panification, et les présenter à la consommation sous cette forme spéciale que l'habitude a rendue pour nous un véritable besoin.

Bouillie ou cuite sous la cendre, la pomme de terre n'est qu'un mets moins facile à digérer que le pain, et qu'il faut consommer au moment où l'on vient de le préparer, pendant qu'il est encore chaud ; serait-elle un pain tout fait, comme on l'a prétendu sans raison, ce nous semble, qu'il ne serait pas moins utile de chercher à lui donner la forme de notre pain ordinaire.

D'ailleurs, et bien qu'on ait un peu exagéré l'augmentation de produits utiles qu'on peut obtenir d'un sol déterminé, avec des engrais donnés, en le cultivant en pommes de terre plutôt qu'en céréales, il n'en est pas moins vrai que la pomme de terre, indépendamment des autres avantages qu'elle présente dans les assolements, est le végétal qui, à surface égale, produit le plus de matière alimentaire ; en étendre la consommation dans un pays équivalait donc à