

# DES PATATES DOUCES MADE IN FRANCE

Originaire des pays chauds, ce tubercule a réussi son adaptation et pousse désormais sous nos latitudes. Une réussite que l'on doit notamment à deux agriculteurs vendéens, qui ont été parmi les premiers à réintroduire chez nous ce légume oublié. Texte et photos de Marine Couturier



**A**ux confins des Pays de la Loire et de la Nouvelle-Aquitaine, Vix est un petit village qui a beaucoup à raconter. C'est là, au cœur du Marais poitevin, que les Romains ont planté leurs premiers cepes de vigne au I<sup>er</sup> siècle. Si cette culture a depuis bien prospéré, c'est aujourd'hui une autre, différente, qui fait la richesse de la commune : celle de la patate douce, un tubercule dont on a longtemps cru que la production était réservée aux pays bénéficiant d'un climat tropical. Sébastien et Matthieu Chabirand, deux frères ayant repris l'exploitation de leur père, Panier des champs, ont tordu le cou à cette idée reçue au début des années 2010. Après une enfance au milieu des champs, tous deux avaient d'abord choisi la voie des études supérieures – d'économie pour le premier, de commerce pour le second –, avant de regagner le chemin de la terre.

Sous leur impulsion, la patate douce a alors trouvé un nouveau terrain de jeu en Vendée, s'épanouissant loin des terres exotiques auxquelles cette plante avait été longtemps habituée. Humbles, les deux frères refusent l'étiquette de pionniers, concédant tout de même faire partie des premiers à avoir réintroduit cette culture dans l'Hexagone, sans être les seuls. « Il ne faut pas omettre que la patate douce était produite en Aquitaine au XIX<sup>e</sup> siècle. Il s'agit plutôt d'un légume oublié en France, qui revient sur le devant de la scène depuis quelques années », précise Sébastien, l'aîné, chargé de la production.

## INSPIRATION AMÉRICAINE

S'il y a une histoire que le jeune agriculteur prend plaisir à raconter, c'est celle qui l'a amené, presque par hasard, à découvrir le fameux tubercule. La scène se déroule en 2011, au moment où celle qui allait devenir

La récolte a lieu un peu avant mi-septembre.



Matthieu et Sébastien Chabirand ont cultivé leurs premières patates douces vendéennes en 2013.



quelques années plus tard sa femme rencontre pour la première fois ses parents. « Pour l'occasion, elle avait préparé un tajine de légumes, et je suis resté scotché par une saveur que je n'ai d'abord pas réussi à identifier, celle de la patate douce. » Pour celui qui cherche à diversifier son exploitation, produisant alors exclusivement du melon, c'est la révélation. Une nuit blanche consacrée à des recherches sur cette culture le conforte dans son idée première. « J'ai tout de suite senti le potentiel de ce légume qui offrait une saveur nouvelle, sucrée, et qui allait plaire aux enfants. C'est une cible très importante, car en séduisant cette génération, on s'assure des débouchés sur les années à venir. Quand je dis ça, ce sont mes études d'économie

# Du champ à l'assiette

qui ressortent », sourit-il. Rapidement, les frères font leurs premières tentatives de plantation de ce tubercule, avec des résultats plutôt encourageants. Ils profitent alors d'un voyage aux États-Unis, en Caroline du Nord, où la patate douce est largement cultivée, pour aller à la rencontre de producteurs et profiter de leur expérience. « Il s'agissait d'exploitations de 1 000 à 1 500 hectares, sans commune mesure avec la nôtre, mais cela a été utile pour parfaire nos connaissances. Bien sûr, le climat, proche du méditerranéen, était différent du nôtre, mais il y avait de fortes similitudes dans la typologie du sol, ce qui était déjà un bon point de départ », raconte Sébastien.

## SURFACE MULTIPLIÉE PAR 300

Les agriculteurs sont aussi confortés dans leur idée par des programmes menés en Suisse et au Canada sur la patate douce. « On s'est dit que si ça pouvait pousser dans des pays où le climat est bien moins favorable que chez nous, il n'y avait pas de raison

qu'on ne réussisse pas à développer cette culture en Vendée. » D'autant que, si le département n'est pas spécialement connu pour son climat tropical, il présente plusieurs atouts pour voir s'épanouir la patate au délicat goût sucré : un ensoleillement important en été – le légume requiert 600 °C cumulés dans son capital soleil –, un sol qui se réchauffe assez vite et de l'eau en quantité suffisante. De retour sur leurs terres, les frères multiplient les essais pour développer leurs techniques culturales et obtenir les meilleurs résultats possibles. Leurs efforts sont rapidement couronnés de succès et la surface cultivée ne cesse de s'étoffer chaque année : 500 mètres carrés en 2013 pour la première année de production, 15 hectares aujourd'hui, soit une multiplication par 300 ! L'exploitation limite sa production à deux variétés : la murasaki, à la chair blanche et à la peau violacée, surtout utilisée pour les farines, et surtout la beaugard, connue des consommateurs pour sa chair orangée. « Il existe aujourd'hui

des dizaines et des dizaines de variétés à travers le monde et je suis persuadé qu'il y a mieux que la beaugard, encore la plus commune. Mais c'est celle que le consommateur français veut et nous répondons à la demande », déclare Sébastien, toujours curieux de s'aventurer hors des sentiers battus.

## UNE CULTURE TECHNIQUE

Sur l'exploitation, les saints de glace marquent le début du travail autour de la patate douce. Les plants sont mis en terre sur de petites buttes entre mi-mai et mi-juin et la plante tapisse rapidement le sol. Le désherbage est manuel, les buttes recouvertes d'un paillage plastique – biodégradable sur certaines parcelles – pour favoriser une température du sol constante entre 16 et 18 °C, et l'arrosage se fait au goutte-à-goutte pour limiter le gaspillage. « Nous travaillons en agriculture biologique, mais nous sommes aussi conscients des limites de ce système. Cela ne résout pas tous les problèmes et contraint même

à passer plus souvent dans le champ avec le tracteur et donc à consommer plus de fioul. » Lorsque les feuilles commencent à jaunir, un peu avant la mi-septembre, la récolte débute, auparavant manuelle, mais depuis cette année, Panier des champs s'est doté d'une machine ramassant les patates douces, limitant ainsi la pénibilité de la tâche. « Beaucoup de ceux qui se sont lancés dans cette production ont eu de bons résultats dans les champs, mais des problèmes de conservation ensuite, car la patate douce est très fragile. Pour les éviter, il y a un travail technique à effectuer », prévient Sébastien. Une fois récoltés, les légumes sont placés pendant une dizaine de jours en chambre, où la température est montée à 27 °C et l'hygrométrie comprise entre 85 et 90 %. Dans cette ambiance tropicale, l'épiderme se durcit, les éventuels chocs sont cicatrisés et le tubercule peut alors être conservé jusqu'à quatre mois. Grâce à leur travail de passionnés, Sébastien et Matthieu ont

petit à petit réussi à doper la consommation de patate douce et à la faire sortir du rayon exotique des supermarchés. Leur production – entre 300 et 400 tonnes par an – est écoulée en frais directement sur leur ferme, mais aussi dans une petite centaine d'épiceries et grandes et moyennes surfaces des environs.

## MILITANTISME CITOYEN

Les agriculteurs ont aussi été sollicités par de très grandes entreprises souhaitant développer des programmes spécifiques autour de la patate douce, mais ont préféré ne pas donner suite, comme l'explique Sébastien : « Notre objectif n'est pas d'arriver à une production de 100 hectares, mais de continuer à nous faire plaisir. Notre travail s'inscrit dans une démarche de militantisme citoyen : amener les gens à consommer des produits qui ont plus de goût, tout en leur proposant des tarifs abordables. S'ils ne sont plus accessibles, cela n'a plus vraiment de sens. »

# Farandole de couleurs

Parler de la patate douce au singulier semble un peu étonnant quand on sait que plus de 500 variétés existent à travers le monde. Dans l'Hexagone, on consomme essentiellement celles à la peau brune et à la chair orangée, mais il y a un coin de France où l'on trouve facilement toute une déclinaison de couleurs : la Polynésie française. Dans ce territoire au milieu du Pacifique, les patates douces peuvent avoir la peau rose et la chair orangée, la peau blanche/beige et la chair blanche, ou encore la peau blanche et la chair violette. Les premières s'utilisent autant dans les recettes salées que sucrées, mais aussi en boulangerie (brioche, pain, pâte à tarte...). Celles à la chair blanche sont plus farineuses, mais ont l'avantage de développer de délicieuses notes de châtaigne. Enfin, les patates douces à chair pourpre ou violette sont les plus sèches (mais pas farineuses) et il est conseillé de les utiliser en cuisine plutôt qu'en pâtisserie. Une chose est sûre, quel que soit le plat préparé, il y aura toujours une patate douce qui conviendra !

## DES RECETTES SIMPLES ET SAVOUREUSES

Pas besoin d'être un grand chef pour se régaler en cuisine avec quelques patates douces. Sébastien, qui connaît son produit sur le bout des doigts, a quelques petites idées pour nous convaincre de passer derrière les fourneaux. « Il suffit de peu de choses pour se régaler : des patates douces coupées en gros cubes, de l'huile d'olive et du gros sel. Le tout avec une cuisson au four ou à la poêle. » Pour ceux qui ont la possibilité de faire des barbecues même après l'été, l'agriculteur conseille de couper les patates en deux dans le sens de la longueur et de les faire cuire sur la grille jusqu'à ce que la chair devienne fondante. Pour l'assaisonnement, un filet d'huile d'olive suffit. Quant à la peau, il ne se pose pas de questions : « Mes patates sont bio, je sais comment je les cultive, je peux donc facilement me passer de la corvée d'épluchage. » À l'entendre parler, nous n'avons qu'une hâte : passer à table le plus vite possible !



VAASEMA, ADBESTOCK



DARRALUSTUGOVA, GETTY IMAGES