

SAVIEZ-VOUS QUE LA PATATE ...

provient de la ... tomate ?!?

UNE CHRONIQUE DU



Hé oui, 40% du patrimoine génétique de la patate provient de la tomate

À l'origine, les gènes de la pomme de terre (ou patate) et de la tomate cohabitaient dans la même plante, mais la plante ne produisait pas de tubercules (la partie de la patate qu'on mange). Les gènes se sont séparés voilà 13 millions d'années, pour former deux plantes distinctes (*Solanum tuberosum* et *Solanum lycopersicum*). Mais les plants se sont recroisés à nouveau, 4,4 millions d'années plus tard. La nouvelle plante avait la particularité de produire des tubercules. C'est à partir de là que la patate qu'on connaît a débuté sa longue et prolifique diversification.



Fleurs de patate
(*Solanum tuberosum*)

Reproduction sans pollinisation

- ❖ On coupe une patate en morceaux, en conservant au moins deux « yeux » (petits creux d'où partira une nouvelle tige) par morceau.
- ❖ On plante les morceaux dans la terre, au printemps.
- ❖ De nouveaux plants se forment, poussent et fleurissent durant l'été.
- ❖ À l'automne, il ne reste plus qu'à déterrer les patates !

À l'opposé des autres plantes du potager, il n'est pas nécessaire de planter une graine de patate (la graine provient de la pollinisation d'une fleur), pour avoir une récolte de patates. C'est le tubercule qui permet cette reproduction sans pollinisation (reproduction asexuée ou multiplication végétative).

J'aime ma patate

La patate est le légume le plus consommé au Canada et au Québec. On en consomme 65,2 kg par personne par année, comparativement à une moyenne de 31,3 kg dans le monde et de 20 kg en Amérique du Nord !



Malgré la popularité de la pomme de terre, sa consommation a chuté, passant de 76 kg par habitant en 1994 à 65 kg en 2007.

Danger solanine

La patate contient une molécule dangereuse qui affecte le système digestif et le système nerveux : la solanine.

L'exposition à la lumière augmente le taux de solanine et rend la patate indigeste. C'est aussi vrai pour la patate qui a commencé à germer.

Méfiez-vous donc des patates vertes et de leur goût amer !

Et patati et patata

Autres noms de la patate dans le monde :

- Papa (Pérou)
- Patata (Italie)
- Potet (Norvège)
- Batata (Portugal)
- Pataca (Espagne)
- Potatis (Suède)

Sources : Pour la Science (16 sept. 2025), Agence France Presse (1^{er} août 2025), Wikipedia, Agriculture, environnement et ressources naturelles Québec, Québec Science (9 nov. 2018), Science et Avenir (1^{er} août 2025), Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture.