

N°317 8 mars 2026

LES SOLANACEES : CHARME ou DANGER ?

Nous devrions peut-être dire « charme et danger des solanacées »

Les solanacées font partie de la grande histoire du voyage des plantes car si elles sont présentes presque partout dans le monde sauf en Antarctique, elles sont originaires en majorité d'Amérique du Sud et d'Amérique centrale.



nicandra physalodes

Cette famille comprend 7 sous-familles, avec une centaine de genres pour environ 2700 espèces et occupe une grande diversité d'habitats. Ce sont des plantes herbacées, des arbustes, des arbres ou des lianes à feuilles alternes et simples, ou opposées.

Les pétales sont soudés entre eux pour donner à la fleur une forme d'étoile comme celle des tomates, ou d'une trompette comme celle des brugmansias. La corolle des fleurs comprend 5 pétales et 5 sépales. Je vous fais grâce d'une description plus précise.

Cette famille comprend des espèces alimentaires ou comestibles :

l'aubergine, le goji ; le physalis, le pepino (melon-poire), les piments et poivrons, la pomme de terre, les tomates, la morelle de Balbis aux épines acérées...

Elle comprend des espèces ornementales :

le brugmansia et le datura, le solanum jasminoides, le nicandra, le tabac ornemental, le pétunia, le physalis que ma chère maman appelait joliment « amour en cage », l'arbre à gentiane ...

Le brugmansia et le datura ont longtemps été regroupés sous le terme de "datura". Le brugmansia a des fleurs pendantes alors que celles du datura sont érigées. Leurs graines sont bien différentes, et le datura, très toxique, a la mauvaise habitude de se propager facilement grâce à ses graines et parfois à se retrouver dans des champs de légumes comme les haricots.



Certaines espèces riches en alcaloïdes sont connues pour leurs usages médicaux, leurs effets

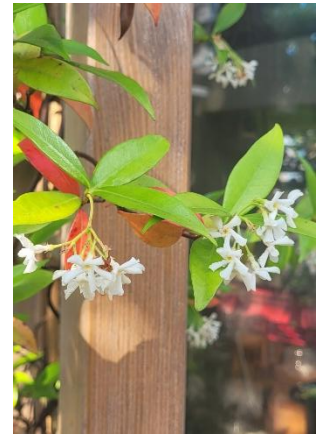
psychotropes ou pour leur toxicité : la belladone, le brugmansia et le datura, la mandragore, la morelle douce-amère, le tabac ...

Comment s'étonner que les Français, parfois très méfiants et à juste titre, aient mis longtemps à intégrer les solanacées dans leur alimentation, comme la tomate et la pomme de terre, alors que les sorcières locales ou guérisseuses (la frontière est souvent très mince) utilisaient toutes sortes de variétés de solanacées pour soigner les malades, envoûter ou occire leurs ennemis à la demande.

Il est bien connu que nous devons à un pharmacien, Antoine-Augustin Parmentier, de consommer des pommes de terre.



Les conquérants espagnols l'ont découverte en Amérique et l'ont ramenée de la cordillère des Andes dans les soutes de leurs navires au XVI^{ème} siècle. En France elle fut d'abord réservée à l'alimentation des animaux. Mr Parmentier voulut l'introduire dans l'alimentation des Français afin de lutter contre les famines qui décimaient régulièrement notre population. Mais on l'accusait d'être insipide, de ne pas pouvoir être transformée en pain, nourriture de base de l'époque, et même de propager de graves maladies.



Il réussit à convaincre Louis XVI de porter à sa boutonnière des fleurs de pomme de terre, lors d'une réception à Versailles, et organisa des dégustations de plats à base de pomme de terre.

Mais il n'arrivait pas à convaincre les gens du peuple de la consommer. Comme vous le savez sans doute, il fit planter un champ de pommes de terre dans la plaine où se trouve l'actuelle avenue de la Grande Armée et le fit garder de jour par des soldats. Comme la nuit ces derniers rentraient dans leur cantonnement, les Parisiens venaient voler les tubercules pour les replanter chez eux dans leur potager.

Nos ancêtres n'avaient pas complètement tort, car il faut se méfier de la solanine qu'on peut parfois trouver dans la partie verte des pommes de terre. La solanine est toxique mais heureusement elle a un goût amer, il suffit de l'enlever lors de l'épluchage. Si la pomme de terre est complètement verte, il faut la jeter ou la replanter dans votre potager.



Quant à la tomate, consommée par les Italiens dès le XVII^e siècle, elle ne fut consommée en France qu'à partir de la Révolution française,

grâce aux Marseillais qui la firent déguster aux Parisiens lors de l'anniversaire de la Révolution en 1790. Avant cette date, la tomate était considérée comme une jolie plante d'ornement, très toxique.

Alors au printemps, en hommage à Antoine-Augustin Parmentier, n'hésitez pas à orner vos vêtements de fleurs de pommes de terre !

Brigitte Jaunet