

Vous avez dit « Yacon » ?



En mars 2023, dans une jardinerie, mon œil fut attiré par 3 racines tubérisées en filet unitaire. Une étiquette agrafée aux filets étalait dans sa largeur : « Poire de terre ».

Un vendeur sollicité me donna des informations en nombre : Au temps des Conquistador, deux tubercules différents arrivèrent quasi simultanément en Europe. L'un, gourmand en eau et à conservation délicate, l'autre plus sobre et moins fragile aux conditions de conservation, de transport ou de plantation. La pomme de terre s'envola commercialement et la poire de terre (nom vernaculaire valorisant son croquant, sa douceur, sa fragilité) se trouva confinée dans les conservatoires de la nature.

La poire de terre, encore nommée « yacon » a établi sa renommée dans l'internet. Vous pouvez y trouver moult informations sur ses qualités gustatives et ses qualités culinaires : consommable en cru (à la fraîcheur d'un apéro) ou en cuit sous forme de gratin, de ragoût ou de frites. Personnellement ma préférence va à sa préparation en gâteau : moelleux, douceur et croûte dorée au four.



La pomme de terre se prête à une culture de plein champ et mécanisable. La culture de la poire de terre est plus intime. La partie aérienne de hauteur variable peut atteindre quelques 18 à 20 décimètres. Les feuilles larges, douces au toucher, légèrement velues, unilobées constituent de véritables capteurs solaires. La fleur à corolle jaune rappelle, en miniature, la fleur de tournesol. La partie souterraine est un amas de rhizomes ou tubercules comparable au système racinaire du dahlia et tout aussi délicat en conservation hivernale.



Au point de vue commercial, j'ai payé le rhizome brut environ 2€ en mars 2023. En 2024 les réseaux commerciaux ont présenté la poire de terre en plan (pot de 10cm) au prix unitaire de 7.50 / 8€. Qu'en sera le prix en 2025 et à quelle date le produit se trouvera-t-il dans les présentoirs des jardinerie. Les amateurs avisés en feront commande préalable...

En 2023, le seul pied que j'avais, a produit 4kg de tubercules. Cette année un 1^{er} pied arraché m'en a procuré 6.5kg.

Dernière info : jeudi 28/11/2024 : test d'un « yacon » en mode confiture et résultat d'excellence devant le panel familial... Jean Claude