



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE DES POSTES, TÉLÉGRAPHES ET TÉLÉPHONES

L'Administration des Postes françaises met en vente, à partir du 27 octobre 1956 à Montdidier (Somme), et à partir du 29 octobre dans les autres bureaux du territoire, un timbre-poste à la mémoire de Parmentier.

CARACTÉRISTIQUES DE CE TIMBRE

Valeur : 12 francs

Couleurs { bistre
 { brun foncé

50 timbres à la feuille



PARMENTIER (1737-1813)

Dessiné et gravé en taille-douce
par CHEFFER

Format horizontal 22 x 36
(dentelé 13)

La popularité de Parmentier est toujours grande en France : mais elle est liée le plus souvent à une image d'Épinal : « l'inventeur de la pomme de terre »... Pourtant, la personnalité et l'œuvre de ce pharmacien militaire, créateur de la chimie alimentaire, sont singulièrement plus riches et plus importantes.

Né à Montdidier (Somme) en 1737, d'une famille modeste, Parmentier s'imposa peu à peu par son travail, sa ténacité, ses qualités humaines. Élève à quinze ans chez un apothicaire de Montdidier, il poursuit son apprentissage à Paris et participe comme apothicaire sous-aide aux campagnes de la guerre de Sept Ans. Reprenant ses études, il obtient par concours, en 1766, un poste d'apothicaire gagnant maîtrise à l'Hôtel Royal des Invalides. C'est le début d'une longue et féconde carrière militaire — apothicaire major en 1779, il sera à sa mort en 1813 inspecteur général du service de santé —, civile — professeur d'histoire naturelle au Collège de Pharmacie, il fait partie de l'Institut en 1795 et sera président de nombreuses sociétés —, scientifique enfin ; n'est-ce pas cette dernière, du reste, qui explique et donne son unité à la vie et à l'œuvre de Parmentier ?

Parmentier ne s'est pas contenté, en effet, d'enseigner, de procéder à de multiples expériences dans son laboratoire des Invalides (esquissé sur le timbre) ; il a laissé une œuvre écrite considérable — plus de 95 ouvrages — où sont expliqués et vulgarisés les résultats de ses travaux qui portent presque tous sur les aliments et qui font de lui le créateur incontesté de la chimie alimentaire. C'est en 1773 que fut couronné par l'Académie des Sciences, Belles-Lettres et Arts de Besançon son mémoire au titre significatif : « Sur les végétaux qui pourraient suppléer en temps de disette à ceux que l'on emploie communément à la nourriture des hommes ».

Il insiste sur les qualités de la pomme de terre, importée d'Amérique au XVI^e siècle, mais encore très peu cultivée en France à la fin du XVIII^e siècle, à la différence de l'Allemagne, de l'Irlande ou de l'Italie. Pendant de longues années, Parmentier poursuivra sa campagne en faveur de cette culture, obtenant l'appui décisif du roi lui-même.

A sa mort, l'extension de la culture de la pomme de terre était déjà importante : ce sera un élément déterminant aussi bien pour la transformation des systèmes de culture que pour la disparition des disettes qu'avaient encore connues les Français du XVIII^e siècle. Que d'autres travaux encore ! Le vin, les conserves, le maïs, l'orge, les maladies du blé, le lait..., tels sont — entre autres — les sujets abordés. Pour reprendre l'expression de nombreux savants étrangers qui se sont associés à leurs collègues français commémorant récemment le souvenir de Parmentier, « l'œuvre de Parmentier est un splendide exemple au service du genre humain ».