

C.R. de la conférence de Monsieur Alain Queruel

(d'après l'enregistrement audio et les tableaux projetés)

Antoine-Augustin Parmentier (1737-1813),

Un bienfaiteur de l'humanité

1 Avant la Révolution

En avant-propos

Avant la Révolution, sous l'Ancien Régime, étaient donnés des cours de chimie réputés (Rouelle, Lefevre...) mais d'une chimie pas vraiment scientifique, mêlée d'alchimie. Ces cours concernaient la bonne société bien pensante du 18ème siècle. Malgré leur réputation ces cours, depuis l'Antiquité, étaient incapables d'expliquer la calcination des métaux et s'en remettaient à la phlogistique, principe alchimique et peu métaphysique. Le problème de base était que l'on considérait les métaux comme des éléments composés comme tous les éléments. Les savants anglais par exemple ont inventé le gaz et l'oxygène mais sans remettre en cause la théorie des éléments composés. A l'époque les savants, c'est non la recherche d'un profit mais plutôt l'altruisme. Ils cherchent que le bien profite à tous.

Lavoisier et la calcination de l'étain faite en 1772

- le poids total du verre et de son contenu n'a pas varié après la calcination
- le métal transformé en « chaux » a augmenté de poids
- le poids de l'air contenu dans le verre a diminué
- enfin cette augmentation de poids du métal est égale à la diminution du poids de l'air



portrait d'Antoine, Augustin Parmentier 1737-1813

La postérité et Parmentier

Assimiler A.A. Parmentier à la pomme de terre est passablement réducteur. L'homme fut profondément humain et soucieux du bien public tout au long de sa vie.

Des débuts en pharmacie

Il est le cadet des cinq enfants de Jean-Baptiste Parmentier qui tient une modeste boutique de marchand linge dans l'artère principale de Montdidier en Picardie, et de Marie-Euphrosine Millon fille d'épicier. Son père ayant connu des revers de fortune, l'éducation de ses enfants est assurée par son épouse, aidée du curé de la paroisse, l'abbé Daugy qui leur inculque le latin, langue indispensable pour le métier de pharmacien. Il entre en 1750 à Montdidier comme commis à la pharmacie Frison qui vient d'être reprise par un lointain cousin, Paul-Félix Lendormy, apothicaire qui le forme à la pharmacie. Recommandé par Lendormy, il devient apprenti à la pharmacie Simonnet à Paris, rue Croix des petits champs et est logé chez son maître d'apprentissage Jean-Antoine Simonnet, picard comme lui.

Il passe le concours des apothicaires à l'Hôtel des Invalides où il reste de 1755 à 1757. Mais il lui faut faire le service militaire.

La guerre de Sept ans

Il décide de s'enrôler dans l'armée qui a besoin d'apothicaires. En mars 1757, il est engagé par Louis Claude Cadet de Gassicourt, apothicaire-major à l'Hôtel des Invalides, et affecté en tant que pharmacien de troisième classe dans les hôpitaux de l'armée de Hanovre. Pierre Bayen, chef de cette branche de service, remarque son activité, son intelligence et « son dévouement passionné pour ses devoirs » : il devient son ami et appelle sur lui l'intérêt de Chamousset, l'intendant général des hôpitaux. Dans une épidémie de dysenterie qui ravage l'armée, il donne des preuves de ses capacités. Il tombe cinq fois entre les mains de l'ennemi mais, l'armée manquant cruellement d'apothicaires, il est systématiquement libéré lors d'échange de prisonniers. Grâce à ses deux protecteurs Bayen et Chamousset, il devient pharmacien de deuxième classe en janvier 1758, de première classe en 1760.

La chimie est alors particulièrement pratiquée en Allemagne et Parmentier s'y applique sous les yeux de Mayer, pharmacien célèbre de Francfort. Il aurait pu devenir son gendre et son successeur mais il ne veut pas renoncer à son pays.

Le retour en France

En 1763, de retour à Paris, il reprend ses études auprès de l'abbé Nollet, de Rouelle et de Jussieu. Le 16 octobre 1766, il emporte au concours la place d'apothicaire adjoint de l'Hôtel des Invalides. Il reçoit son brevet d'apothicaire-major de la pharmacie des Invalides le 18 juillet 1772. Il passe sa maîtrise d'apothicaire gagnant-maitrise le 28 mai 1774. Cependant, un conflit naît avec les « sœurs grises » qui veulent garder leurs prérogatives dans la gestion de l'infirmerie et de l'apothicairerie des Invalides. Voulant probablement sortir de cette impasse, Parmentier remet sa charge d'apothicaire-major le 29 juillet 1774.

1770-1780 Une décennie brillante

En contrepartie, le roi fait de Parmentier un pensionnaire aux Invalides. Il y garde gratuitement un appartement et peut désormais se consacrer entièrement à ses recherches sur les plantes alimentaires en temps de disette. Sa sœur Marie-Suzanne devenue veuve s'installe avec lui dans cet appartement, « à charge pour elle de tenir la maison, d'assurer le secrétariat, de participer aux recherches », les deux formant dès lors un duo indissociable. Il fait paraître son « examen critique de la pomme de terre » en 1779.

Thèmes annexes

Il est maintenant un savant reconnu et travaille dans de nombreux domaines.

- 1773 il contribue à la chimie hydraulique du comte de la Garaye
- 1773-1774, il traduit les « récréations physiques, économiques et chimiques de Model (début de sa passion pour l'économie domestique) » et cherche des solutions pratiques pour le peuple
- il analyse les eaux de Seine et 1775, les blés et farines en 1778 ; il préconise une meilleure qualité de l'air notamment dans les salles d'hôpitaux, préconisation de l'entretien et de la vidange régulière des fosses d'aisance. Il rédige un traité de la châtaigne en 1780 qui ne laisse pas un souvenir extraordinaire.

-

Le problème du pain

En 1777 il rédige un « avis aux bonnes ménagères des villes et des campagnes sur la meilleure manière de faire le pain » dont la vente de plusieurs milliers d'exemplaires montre le grand succès. Il y passe en revue le blé, la farine, le levain, la pâte, les ustensiles...la manière dont il doit être livré... Tout un tas de conseils pratiques qui font le plus gros succès de Parmentier.

En 1778 paraît « le parfait boulanger » expliquant que les Français mangent trop de pain (quand on n'a que ça on se bourre de pain!). Parmentier cherche à distinguer les substances nutritives.

En pratique

Parmentier établit, dans un Mémoire qui est couronné, qu'il était facile d'extraire de l'amidon d'un grand nombre de plantes, un principe nutritif plus ou moins abondant. À l'issue de la publication de son mémoire, l'Académie des sciences, des belles lettres et des arts le récompense, malgré une interdiction du Parlement de cultiver la pomme de terre datant de 1748. En 1772, les membres de la Faculté de médecine de Paris planchent pendant de longues semaines sur le sujet et finissent par déclarer que la consommation de la pomme de terre ne présente pas de danger. Mais le terrain sur lequel il avait installé ses plantations près des Invalides appartient aux religieuses de l'Institution et, en opposition avec celles-ci, il doit bientôt renoncer à les cultiver.

Sa collaboration fructueuse avec Cadet de Vaux, son ami de toujours (frère de Cadet de Gassicourt)

débouche sur la création d'une école de boulangerie vers 1780. On y fabriquait le pain blanc et le pain bis destiné aux prisonniers (qui ne recevaient jusqu'alors que du pain fait avec des blés avariés...). Les deux amis firent du pain de pomme de terre et panifièrent diverses céréales dont l'orge. A la demande du roi on cherche à donner à tous du pain tant on « crève de faim » en ces années-là !

Une liste de mémoires remarquables

avec sa « recherche sur les végétaux nourrissants » Parmentier va plus loin dans la distinction entre les substances nutritives et alimentaires 1781. En 1782 il publie « moyen de prévenir les disettes », en 1784 le traité sur les maïs et en 1786 un livre important sur la culture de la pomme de terre. La solanacée est aussi appelée « parmentière » et des échantillons furent envoyés aux intendants des provinces avec succès. Le roi l'autorise à planter 2 ha dans la plaine des Sablons à Neuilly sur Seine.

Des coups de communication

Il promeut la pomme de terre en organisant des dîners où seront conviés des hôtes prestigieux, tels Benjamin Franklin et Lavoisier. Bien que le résultat gustatif se révèle médiocre, le *journal de Paris* relate l'événement comme « la découverte la plus importante du siècle ». Cette opération publicitaire fut l'occasion pour Parmentier de publier *Le parfait boulanger ou traité complet sur la fabrication & le commerce du pain* et d'ouvrir son école de boulangerie en 1780 (voir plus haut). Il fait garder le champ de la plaine des Sablons en armes le jour, mais pas la nuit la garde du champ augmente la valeur de la culture aux yeux du peuple parisien qui croit qu'il s'agit d'un mets de choix réservé à la table du roi et des plus hauts seigneurs et la nuit les vols de tubercules sont aisés. Le peuple parisien en profite donc pour « voler » des tubercules et la consommation se serait alors répandue.

A la veille de Révolution son grand succès est donc validé.

2 De la Révolution à l'Empire

Sous la Révolution

Il s'intéresse à ses recherches mais peu à la politique. En 1789 il publie un traité de la culture de la pomme de terre, du topinambour et de la patate douce dans lequel il parle des points techniques et économiques (diverses variétés, matière fibreuse dans le topinambour, sucre trouvé dans la patate douce).

Il mène une **collaboration fructueuse avec Nicolas Deyeux et Bertrand Pelletier**

- avec N. Deyeux des travaux sur les analyses du lait et du sang, sur la noix de Galle et plus tard sur le sucre
- avec B. Pelletier sur la colle des os et des recherches sur la soude industrielle alors très chère. Ce savant génial meurt à 36 ans. Il avait trouvé le moyen de séparer l'alliage des cloches.

Parmentier et les études de pharmacie

La Révolution souhaite réformer le métier d'apothicaire mais finalement le laissera en l'état. Les pharmaciens créeront en 1796 la société libre des pharmaciens. Mais ils sont dépossédés pour la plupart de leur droit d'enseigner et de leurs locaux de la rue de l'Arbalète. C'est pour conserver leur activité de société savante et pour maintenir les liens de confraternité en France et à l'étranger, qu'ils créent, le 3 août 1803, la Société de Pharmacie de Paris, dont le premier président fut Parmentier alors pharmacien en chef des Invalides.

Résumé des réflexions de Parmentier sur le sucre de raisin

On ne connaissait alors que le sucre de canne et le miel.. Pour Parmentier, la vigne est le véritable suppléant de la canne. Certains raisin sont pour la chaudière et d'autres pour la cuve. Les raisins blancs sont meilleurs. La maturité du raisin est liée à la quantité de sucre. Il faut récolter au lever du soleil.

Parmentier et les excès de la Révolution

Victime de jalousies Parmentier, bien que nommé « pharmacien inspecteur » a été écarté du collège de pharmacie en mars 1791, refusé de toutes les assemblées. Marginalisé il perd tous ses postes.

Les résultats

Il est envoyé dans le midi de la France pour rassembler des médicaments à destination des pharmacies militaires. Cette mission dans le sud lui sauve probablement la vie. Fut-elle due à une intervention

extérieure. Il faut reprendre la chronologie des événements :

1) sa position est difficile après son éviction du collège de pharmacie mais il n'est pas suspect le 22-01-1792 il est nommé membre du bureau de consultation des Arts et Métiers en 1792 il est en mission aux armées des Alpes et des Pyrénées. Il reste longtemps à Toulouse.

2) En 1793 on perd un peu sa trace mais il est à Marseille le 5 avril où il travaille sur la préparation de médicaments et le 10 mai il est toujours à l'armée des Pyrénées.

3) Le 19 novembre 1793 il refuse même une proposition mirifique du Conseil Général de la Nièvre

le 30 janvier 1794 il écrit un article dans la « feuille du cultivateur », le 20 mars il part à Marseille précipitamment sur ordre du gouvernement. Le 5 juin il est chargé de mission par la commission d'agriculture et des Arts en Camargue...Ce qui l'éloigne des excès de la capitale (cf. Arrestation et mort de Robespierre en juillet). Il rentre en septembre 1794.

La consécration

Il rédige les cours d'instruction dans les hôpitaux militaires (ils viennent après ceux de 1171, 1777 et 1781). Cours de clinique et d'hygiène y sont rajoutés.

Il participe aux travaux de Michel-Jean-Jérôme Dizé sur la dessiccation des viandes (nécessaire pour le transport sur les longues traversées maritimes)

Son action philanthropique

il se prononça en faveur de la vaccine (contre la variole) et incite à proposer une politique plus globale avec procuration de vêtements et de nourriture aux plus pauvres.

Il crée les soupes économiques (les resto du cœur de l'époque).

- les composants en étaient l'orge, les haricots et les pommes de terre (tout faire pour réduire le pain).
- La distribution est organisée : quelle heure dans la journée ?, où ? Quel circuit ? Elles devaient rester chaudes
- Il tient compte de la dignité des gens. Ces soupes ne devaient pas engendrer la fainéantise des assistés.

Les problèmes engendrés par ces soupes.

- elles devaient être saines et ne pas être le reste des repas des riches
- le financement était difficile (mécénat privé)
- il faut améliorer les fourneaux pour baisser le coût de l'énergie
- elles sont introduites dans les hôpitaux.

La maison philanthropique

Elle est le prolongement d'une maison de bienfaisance dont Parmentier était le président depuis 1783. Elle apparut en même temps que les soupes économiques mais reçut de nouveaux statuts, Parmentier étant l'un des vice-présidents. Il y a la soupe mais aussi des dispensaires, des écoles de charité et des sociétés de prévoyance.

Le traité théorique de la culture de la vigne

Parmentier ne rédigea qu'une cinquantaine de pages de cet ouvrage collectif, s'occupant du vinaigre de vin. Il évoque les techniques de fabrication et de conservation de divers types de vinaigre ainsi que son rôle dans l'économie domestique

Vers l'Empire

Il est envoyé en Grande Bretagne dans le cadre du traité de la Paix d'Amiens (1802) où il est accueilli avec respect. Il écrit énormément dans les mémoires d'agriculture, d'économie rurale et domestique (sur les animaux de la ferme et les clôtures)

1804-1809

Il collabore régulièrement aux annales de chimie. Il publie :

- « les observations de la pharmacie batave » sur les sucres et les sucs où Parmentier est très critique. Il leur reproche de ne pas différencier les onguents (contenant des substances métalliques) et les emplâtres.
- Sur la dessiccation et la conservation des roses rouges (employées alors en pharmacie)
- sur les fumigations « guytonniennes » un désinfectant de cette époque

Cf. Recherches de C.A. 6 juin 1809. Montebello est mort [le 31 mai après huit jours de souffrances...], j'ai embaumé son corps avec MM. Larrey et Varélaud. Il nous a été envoyé le jour même de sa mort, avec ordre de le préparer comme l'avait été le colonel Morland, tué à la bataille d'Austerlitz, c'est-à-dire, de le plonger dans une forte dissolution de sublimé corrosif, selon la méthode du Dr. Chaussier. Mais le maréchal était en pleine putréfaction, et cette opération qui a duré trois jours a été pénible et dangereuse. Les lotions d'acide muriatique, *les fumigations, guytonniennes*, les cassolettes de benjoin, etc., ne pouvaient corriger l'odeur horrible de ce cadavre.

Les comices agricoles

Ils avaient été supprimés avec la Révolution et son ami Cadet de Vaux avait plaidé en faveur de leur rétablissement.

Cadet de Vaux et Parmentier étaient commissaires des comices. Ils réunissaient les 12 meilleurs cultivateurs du chef-lieu du département.

Dans la continuité....

Un mémoire sur la salubrité de l'air à la ferme (types de construction, ventilation de l'air, évacuation des déchets).

A la société philanthropique il connaît des bas et des hauts où l'empereur s'implique par des dons importants en prévision des disettes de 1811-1812.

Une seule école de charité demeure et 5 dispensaires du fait des difficultés financières.

Les dernières années consacrées au sucre

Vu le contexte politique du blocus la fourniture de matières 1ères se raréfie. Napoléon fait une fixation due peut-être à l'expédition désastreuse à saint Domingue sous le consulat : un corps expéditionnaire de 60 000 hommes a été décimé par les maladies. Il est impossible d'importer du sucre de canne des Antilles. Il faut recourir à des substituts : le sucre de betterave ou de raisin. Les 1ers résultats sur le sucre de betterave : Deyeux réalise un pain de sucre.

Parmentier travaille au sucre de raisin :

- ses « instructions sur le moyen de suppléer le sucre dans les principaux usages qu'on en fait pour l'économie domestique » divisées en 2 parties
- considérations générales sur les végétaux d'où on extrait le sucre
- applications des sirops et conserves de raisin à la cuve de fermentation.

L'extraction de sucre à partir des végétaux

Les résultats sur le sucre de betterave sont en demi-teinte. On tente d'implanter la canne à sucre dans le sud de la France mais il faut attendre 9 mois au lieu de 1 aux Antilles. On a recours au raisin car il y a déjà trop de vin mais le sucre est difficile à cristalliser et il faut 32 kg de raisin pour donner 6 kg de sucre....

Applications des sirops et conserves de raisin à la cuve de fermentation.

Le raisin reste moins onéreux que le sucre de canne et que le miel. Il est utile pour les confitures et les usages pharmaceutiques. Dans le sud des labos sont établis près des raisins italiens très sucrés.

Parmentier clame que la consommation de sucre est trop élevée.

Epilogue

Parmentier est soucieux des autres en permanence. Dans son testament il a très peu d'argent mais il en lègue à la société des pharmaciens pour qu'elle organise un prix. Il laisse une pension à sa femme de ménage et à sa cuisinière. Il a perdu sa sœur quelques années plus tôt et est enterré près d'elle au cimetière du Père Lachaise.

Parmentier était-il franc-maçon ?

Apparemment non car aucun document sérieux ne l'atteste. Il a beaucoup d'amis franc-maçons à la loge des 9 sœurs (Cadet de Vaux, et tout le gotha des sciences...) mais une partie des archives a brûlé.

Conclusion : une carrière conforme à son talent ?

Parmentier ne fut pas mêlé à toutes les grandes questions scientifiques du moment.

Il se préoccupa seulement du bien public tout au long de sa vie.

Le 15 novembre 1844 Falloux dira : « *La France vous remerciera un jour d'avoir trouvé le pain des pauvres.* » Notes prises à partir de l'enregistrement audio et des tableaux projetés pendant la conférence.

Chantal Auvray