

# Antoine-Augustin Parmentier (1737-1813)

## Pharmacien militaire, agronome, hygiéniste, bienfaiteur de l'humanité

Philippe Michel (Bx 65), Michel Desrentes (Bx 65)



Antoine-Augustin Parmentier.

En ce siècle des lumières où d'autres militaires vont briller, comme Napoléon à Arcole, Lapérouse sur les mers et tant d'autres... dans le domaine des sciences, le pharmacien militaire Antoine Parmentier va contribuer à la grande histoire de notre pays. Comme *agronome*, quand il introduit définitivement la pomme de terre dans toute la France, mais aussi comme *hygiéniste* en participant activement aux campagnes de vaccination antivariolique, trente ans avant les travaux de Pasteur. Dans le domaine des aliments, il contribue aux premiers essais de stérilisation, précédant alors les travaux d'Appert et le développement des conserveries industrielles au début du XIX<sup>e</sup> siècle.

Parmentier naît le 12 août 1737 à Montdidier, dans la Somme, dans la maison familiale mitoyenne de l'église du Saint Sépulcre, maison détruite lors de la guerre en 1918 (photo ci-contre). Son père Jean-Baptiste est, comme ses ancêtres, drapier

(tailleur d'habits : *parementier* en moyen français du Nord). Mais il connaît des difficultés économiques, alors qu'il faut nourrir cinq enfants, dont Antoine est le cadet. Sa mère, Marie-Euphrosine Millon, fille d'épicier est lettrée et va l'initier rapidement au latin. Très tôt, il veut aider sa famille et exprime sa volonté d'être apothicaire. Le prêtre de sa paroisse voisine, l'abbé Daugy va compléter ses études de latin, alors indispensable à la pratique d'apothicaire.

En 1750, à peine âgé de 13 ans, il débute comme élève chez Paul-Félix Lendormy, un parent apothicaire à Montdidier. Après un court stage à la pharmacie Lombard, il devient élève à l'âge de 15 ans à la pharmacie Frison à Montdidier. Puis en 1755 à 18 ans, il devient apprenti chez Simonet, apothicaire à Paris, dans la rue qui porte aujourd'hui son nom.

Avant de poursuivre cette rédaction sur la vie de ce premier pharmacien militaire, une revue détaillée de sa carrière a été présentée et publiée par un de mes camarades plus anciens, que j'ai croisé au Val-de-Grâce, Ivan Ricordel intitulée « Antoine Augustin Parmentier, pharmacien militaire, savant et humaniste » (1).

### La carrière militaire

En 1757 à 20 ans, Parmentier s'engage dans les armées et devient pharmacien de 3<sup>e</sup> classe dans l'armée de Hanovre. Pierre Bayen, pharmacien chef, remarque son activité, son intelligence et « son dévouement passionné pour ses devoirs » : il devient son ami et le présente à Chamousset, intendant général des hôpitaux militaires. Ces deux protecteurs lui obtiennent ensuite le brevet de pharmacien en second de l'armée en 1761, alors qu'il est âgé de 24 ans.

Comme Lapérouse, il participe à la Guerre de Sept Ans (1756-1763), en tant qu'apothicaire sous-aide aux armées, opérant en Prusse contre l'Empereur Frédéric II.

Durant cette guerre, blessé et fait cinq fois prisonnier, entièrement dépouillé par les hus-

sards prussiens, il est enfermé dans une forteresse où il reçoit pour seuls aliments des pommes de terre, alors considérées comme une vile nourriture. Parmentier trouve le tubercule, introduit un siècle plus tôt, nourrissant, salubre et économique et décide alors de le promouvoir à son retour en France. Il va lui donner le nom de « pomme de terre » et construire un projet agronomique révolutionnaire en cette période de disette. Il est nommé pharmacien de 2<sup>e</sup> classe en 1758 et pharmacien de 1<sup>re</sup> classe en 1760. De retour à Paris en 1763, il reprend ses études. Le 16 octobre 1766, il obtient sur concours la fonction d'apothicaire-adjoint à l'hôtel Royal des Invalides ; et six ans plus tard, en 1772, il est promu apothicaire-major des Armées royales et nommé chef de ce service. Mais des « intrigues de sacristie » l'obligent à abandonner la direction du laboratoire des Invalides aux religieuses (2), tout en conservant le traitement et l'appartenance de fonction. C'est là qu'il s'installe, avec sa sœur Marie-Suzanne, veuve qui reste ensuite « son bras droit » dans toutes ses activités.



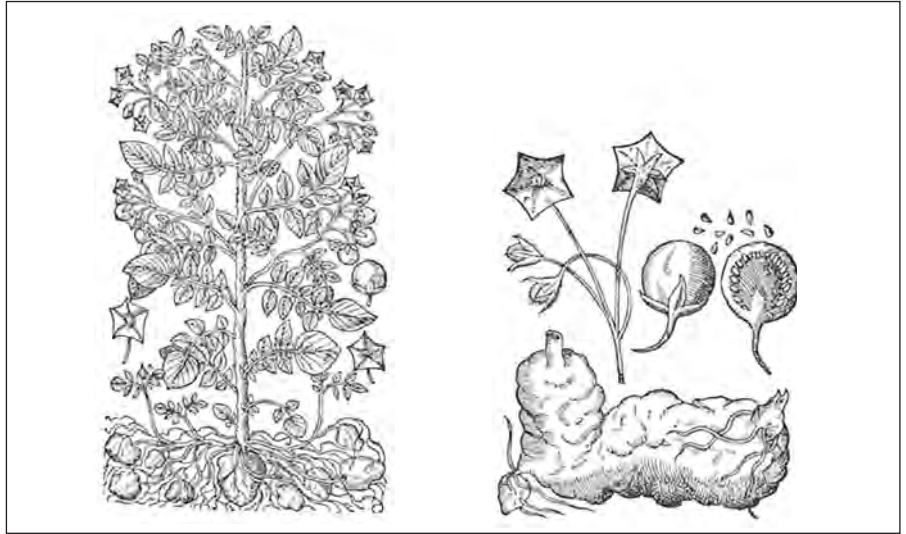
Maison Parmentier à Montdidier.

(1) Ricordel. Antoine Augustin Parmentier (1737-1813). Revue d'Histoire de la Pharmacie. 2014, 383, 319-336.

(2) R. Massy, « À l'apothicairerie de l'Hôtel Royal des Invalides. Le conflit de 1772 entre l'administration et les Filles de la Charité », Revue d'histoire de la pharmacie, vol. 42, n° 142, 1954, p. 315-324.



Photo autorisée de Samuel Austin : Axomama déesse de la pomme de terre. Culture mochica – Pérou.



« Taratouffli » de Gaspard Bauhin.

Puis comme Lapérouse, il s'engage dans la Guerre d'Indépendance américaine (1775-1783). De 1779 à 1781, il participe activement à la guerre contre l'Angleterre, au sein du corps d'armée de 30 000 hommes que Louis XVI envoie aux insurgents américains.

– En 1800 il est nommé *premier pharmacien des armées* et Administrateur des Hôpitaux, enfin *Inspecteur général du Service de Santé des Armées Impériales* par Napoléon I<sup>er</sup>.

## Petite histoire de la pomme de terre (3)

*Solanum tuberosum esculentum* est originaire de la région du lac Titicaca, à la frontière du Pérou et de la Bolivie, où les Incas la cultivent déjà 1 000 ans av. J.-C. sous le nom de « papa ». Les conquistadors espagnols la ramènent en Espagne autour de 1570 et l'implantent en Andalousie.

Philippe II en fait parvenir des graines au pape Grégoire XIII, qui les offre ensuite à la Belgique, l'Allemagne et l'Autriche.

La première description connue date de 1533, par Pedro de Cieza de León dans sa *Chronique du Pérou*. En Espagne, elle est cultivée par les moines de Séville en 1573 pour nourrir les malades, sous le nom de *papa*, en quechua.

Les Américains, avec le corsaire Francis Drake (1540-1596), découvrent la pomme de terre et en deviennent rapidement friands. L'Anglais, Sir Walter Raleigh, de retour des États-Unis, la rapporte avec lui et la cultive sur ses terres d'Irlande. Les Irlandais la dénomment *potato* qui constitue alors l'ali-

ment de base de la population. Les ravages du mildiou entre 1845 et 1849, provoquent un flétrissement général de la plante et sont à l'origine de la **Grande Famine**. Le champignon responsable, *Phytophthora infestans* appartient à la classe des Phycmycètes et anéantit les cultures de pommes de terre et cause la mort de près d'un million de personnes. Ce drame provoque l'émigration en Amérique de deux millions d'Irlandais, soit le quart de la population du pays. Cette catastrophe naturelle, associée à l'oppression politique anglaise vont faire naître une révolte qui échoue.

Pour Peter Gray (4), cette famine qui a tué tant d'Irlandais, est vécue comme un crime anglais qui fait naître la conscience nationale et conduire à la création, en 1922, de l'État libre d'Irlande : l'Eire.

Les Italiens la dénomment *taratouffli* (petite truffe) et elle apparaît pour la première fois par Gaspard Bauhin dans *Pinax Theatri Botanici* en 1596. Les Irlandais la dénomment aussi *potato*. En Italie, Allemagne, Pologne et Russie elle devient le végétal de ces siècles de disette.

En France, Olivier de Serres (1539-1619) est le premier à la cultiver en 1600 à Saint-Alban-d'Ay, dans le Vivarais et il la dénomme *cartoufle* (proche de l'allemand Kartoffel) et déclare à son sujet : « Cet arbuste dit cartoufle porte fruit de mesme nom », semblable à truffe. Il est considéré comme le père de l'agronomie française, après sa publication la même année du « Théâtre d'agriculture et mesnage des champs ». Il est alors âgé de 61 ans, après 42 années de pratique agricole, il y démontre, outre ses compétences d'agronome, d'ingénieur et de gestionnaire, ses qua-

lités d'écrivain, de poète et de philosophe. Les plantations vivrières de « truffioles », s'installent ensuite en Ardèche et la pomme de terre entre dans l'alimentation en 1616. La production se développe ailleurs très vite, aidée par les botanistes et les agronomes qui voient en elle un remède aux disettes endémiques de l'Europe. La France, elle, ne semble pas intéressée par sa culture. Ces truffioles, comme la Belladone et la Mandragore appartiennent à la famille des Solanacées suspectes d'être des « poisons du diable » et sont écartées de l'alimentation humaine et réservées à la nourriture du bétail. En réalité la pomme de terre présente de très faibles concentrations d'un alcaloïde toxique *la solanine*.

Il faut attendre Louis René de Caradeuc de La Chalotais qui les introduit en 1757 dans la région de Rennes, puis dans le Léon par monseigneur de la Marche, surnommé alors l'évêque des patates « *eskob ar patatez* ».

## Les premiers travaux de Parmentier sur la pomme de terre (5)

L'académie de Besançon ouvre en 1769 un concours sur le thème des végétaux de remplacement dans l'alimentation humaine. Parmentier en est le lauréat et il obtient le premier prix et il publie ses résultats en 1773 sous le titre : « Examen chimique de la pomme de terre ».

– Dès 1771, dans la pharmacie de l'Hôpital des Invalides à Paris, Parmentier débute ses recherches sur les cultures végétales alimentaires, en particulier sur la composition chimique des pommes de terre. Il propose dans

(3) E. Roze, Payen A. et A. Chevalier. Histoire de la pomme de terre depuis son origine et son introduction en Europe. Collection Les Pages de l'Histoire ; Edit du Mono.

(4) Peter Gray, « La grande Famine », 160 pp., Gallimard (1995).

(5) Antoine Augustin Parmentier (1737-1813), Pharmacien des Armées, vulgarisateur de la pomme de terre. In « Portraits de Médecins », Medarus Edit.





Parmentier Académicien assis dans son cabinet tenant les plantes qu'il a étudiées. François Dumont (1812) château de Versailles.



Parmentier offre les tiges fleuries au roi et à la reine à Versailles le 24 août 1786.



La maison Andrieux qui devient Andrieux-Vilmorin en 1774.

son mémoire de généraliser la culture de la pomme de terre pour juguler les famines.

– En 1772, avec Cadet de Vaux (ancien pharmacien des Invalides), ils tentent d'améliorer la qualité du pain distribué dans les hôpitaux et les prisons et imaginent des méthodes nouvelles de panification

– En 1781, il reprend et complète une thèse sous le titre « Recherches sur les végétaux nourrissants qui, dans les temps de disette, peuvent remplacer les aliments ordinaires, avec de nouvelles observations sur la culture des pommes de terre ». Il va alors jouer un rôle éminent dans l'alimentation de la nation au cours des guerres de la Révolution et surtout au cours du blocus continental.

## Ses campagnes en faveur de la pomme de terre

– En 1785, Parmentier fait découvrir et apprécier à Louis XVI le tubercule en lui apportant des tiges fleuries que le roi porte à la boutonnière et la reine dans sa coiffure. Tous deux demandent à goûter les « parmentières » comme sont appelées alors les pommes de terre.

– Louis XVI l'autorise dès 1785 à entreprendre « sa célèbre expérience durant laquelle il fait planter 54 arpents (environ 2 hectares) de champs de pommes de terre » sur un champ de manœuvres militaires aux environs de Paris, plaine des Sablons à Neuilly-sur-Seine.

Le roi fait garder l'emplacement, de jour seulement, par ses soldats pour intriguer la population. En l'absence de garde de nuit, les précieux tubercules sont dérobés, en leur assurant une grande publicité. La rumeur court alors que si l'armée est là pour en inter-

dire l'accès implique que ce qui y pousse doit avoir de la valeur. Cette initiative contribue à introduire la pomme de terre dans la société française, mais sa vraie renommée est plus tardive. Les instituteurs et les prêtres vont ensuite les cultiver dans leurs jardins. À la même époque, il confie à Lapérouse un lot important de pommes de terre desséchées pour participer à la nourriture des équipages qui vont armer *la Boussole* et *l'Astrolabe*.

Avec la famine de 1789, la pomme de terre devient définitivement un des produits de base de l'alimentation.

## La dynastie Vilmorin et la pomme de terre

Claude Geoffroy, reçue Maîtresse Grainière, tient une boutique (*Au coq de la Bonne Foy*) à Paris avec son époux Pierre Andrieux, botaniste du roi Louis XV. En 1774, leur fille épouse un passionné de botanique, Philippe-Victoire de Vilmorin. Ensemble, ils reprennent le magasin et créent la maison Andrieux-Vilmorin qui devient ensuite Vilmorin-Andrieux et Cie.

Philippe André de Vilmorin poursuit l'œuvre de son père. Lorsqu'il déplace l'entreprise à Verrières en 1815, il y transporte la fameuse collection de pommes de terre remise par Parmentier à la Société Impériale d'Agriculture, la maison Vilmorin est chargée d'en prendre soin et de la développer...

## Autres travaux liés à l'alimentation

– Toujours en 1785, Parmentier va se spécialiser dans les solutions possibles aux crises

alimentaires de cette période révolutionnaire. Il sélectionne alors de nombreux végétaux utiles et rédige ensuite 189 mémoires et traités divers.

– En 1791, Parmentier et Deyeux publient un mémoire sur « l'Étude clinique des altérations que le sang éprouve dans les maladies putrides et dans le scorbut ». Les résultats présentés sont minces, mais une nouvelle méthode de recherches est établie.

– En 1793, il est chargé de surveiller les salaisons destinées à la Marine.

– Il étudie aussi de nouvelles techniques de conservation alimentaire, applicables au pain biscuité, dont il améliore la technique de fabrication et le biscuit de mer en le conservant en boîtes étanches.

– Il met aussi au point le pain de pomme de terre en 1799.

– Il réforme la meunerie et la boulangerie. Il est le fondateur d'une école de boulangerie, pour laquelle il rédige plusieurs traités (6).

Après 1793, pour remédier à la pénurie de sucre de canne, il publie des techniques d'extraction du sucre à partir de végétaux européens. Il propose de remplacer le sucre par le sirop de raisins ou d'autres fruits sucrés.

Le sucre de raisin est découvert dans le vin muscat par Proust en 1802, puis sa technique d'extraction est définie par Chaptal, Vauquelin, Parmentier et Proust en 1810.

Par ailleurs, le Blocus continental va obliger le remplacement du sucre de canne par le sucre de betterave, dont la première raffinerie est mise en service par Delessert en 1801.

(6) Parmentier A.-A. Le Parfait Boulanger ou Traité Complet sur la Fabrication & le Commerce du Pain, Imprimerie Royale Paris, 1778.

Il effectue d'autres recherches dans divers domaines de l'alimentation, en particulier celui de l'utilisation des produits laitiers et de la conservation des vins et des farines.

Il envisage déjà la conservation par le froid et la réfrigération des viandes.

## Son rôle en vaccinologie

En 1798, le médecin anglais Edward Jenner révèle l'existence d'une mystérieuse maladie des vaches immunisant contre la variole (le mot vaccin vient du latin *vacca*).

Parmentier est alors un des apôtres les plus ardents d'une « découverte merveilleuse qui devait préserver l'homme d'un horrible fléau ». Chez lui sont tentées les premières expériences de vaccination. Dans le Comité de bienfaisance dont il est membre et à la Société philanthropique, il lit plusieurs rapports sur l'inoculation gratuite de la vaccine aux indigents. Il démontre aussi que l'inoculation de la petite vérole, pratiquée uniquement sur les riches, établit au préjudice des pauvres, qui ne peuvent en jouir, un foyer de contagion toujours renaissant. Il demande alors pour ces derniers l'établissement d'hospices d'inoculation dans chaque département et la rédaction d'une instruction courte et simple pour éclairer le peuple sur les avantages de la nouvelle découverte, et l'engager à s'y soumettre.

En 1804, le ministre de l'Intérieur, Jean-Antoine Chaptal, qui vient à peine de créer l'appareil préfectoral lui donne comme mission prioritaire la vaccination : « aucun objet ne réclame plus hautement votre attention ; c'est des plus chers intérêts de l'État qu'il s'agit, et du moyen assuré d'accroître la population ».

Là encore il participe activement, de 1805 jusqu'à sa mort en 1813, aux campagnes de

vaccination voulues par Napoléon contre la variole, préparées dès 1799 par lui-même et deux médecins militaires Pinel et Guillotin.

## L'Enseignement de la Pharmacie et la réorganisation du Service de Santé des Armées

Durant la Révolution de 1789 et le Consulat, les apothicaires deviennent des pharmaciens et parallèlement à la médecine d'hôpital est créée la pharmacie hospitalière qui suit l'évolution générale de la médecine.

Parmentier est démonstrateur pour la botanique et l'histoire naturelle au Collège de Pharmacie créé en 1777. Ce Collège est supprimé en 1793, les pharmaciens de Paris se constituent alors en une *Société libre des pharmaciens de Paris* (30 ventôse an IV soit 21 mars 1796). Elle donne ses premiers cours l'année suivante et est reconnue officiellement par le Directoire comme École gratuite de pharmacie.

L'apothicairerie générale installée le 18 Prairial an III (6 juin 1795), est remplacée par la *pharmacie centrale des Hospices* le 22 Brumaire an V (12 novembre 1796). En 1796 avec cinq autres Inspecteurs, il est chargé de la réorganisation du Service de Santé de l'Armée. Organisateur remarquable, il le simplifie et le rationalise en profondeur, dans le domaine pharmaceutique en dirigeant la rédaction du *formulaire pharmaceutique à usage des Hôpitaux militaires de la République française*. Son empreinte va ensuite perdurer dans l'histoire du Service.

En 1803, l'École de pharmacie de Paris (loi du 21 germinal an XI) est créée ; puis l'inter-nat en Pharmacie en 1815. Cette nouvelle

École s'attache aussitôt à la refonte du Codex et la *Pharmacopée des Hospices*, rédigée par Parmentier et revue par l'École de Médecine, paraît en 1803, avec l'appui du Conseil Général des Hospices. Elle est ensuite rééditée sous le nom de *Code Pharmaceutique* deux fois en 1807 et en 1811, puis sous le nom de *Codex medicamentarius sive Pharmacopea gallica*, en 1818.

Toujours en 1803, il crée la *Société de Pharmacie de Paris* qu'il préside jusqu'à sa mort et qui devient *Académie Nationale de Pharmacie* en 1979.

Il est nommé Adjoint au Conseil de Santé en 1782 puis est élu Membre de l'Académie des Sciences en 1795. L'empereur lui remet la croix d'officier de la Légion d'honneur et le nomme Inspecteur général du Service de Santé en 1805.

La situation acquise par Parmentier sous Napoléon I<sup>er</sup> illustre assez bien le ralliement d'une partie du monde médical à la politique du Premier Empire qui leur paraît seul capable de mettre en pratique les idées des Lumières. Parmentier est de ceux qui préfèrent prévenir que guérir. Il n'est pas convaincu de l'efficacité réelle de la médecine d'alors, il attend l'intervention autoritaire de l'État, seul capable, selon lui, d'imposer des mesures alimentaires et médicales appropriées. Il fait partie de ces hommes qui vont permettre à la médecine préventive d'arriver en un siècle, à force d'innovations, à augmenter l'espérance de vie moyenne. Il décède à Paris le 17 décembre 1813 des suites de la tuberculose et est enterré au cimetière du Père Lachaise.

## La statue de Parmentier à Montdidier et l'histoire

Une souscription régionale est à l'origine de la commande d'une statue en bronze



La place Parmentier et la statue du grand homme au centre de la ville de Montdidier.





de Parmentier au sculpteur autrichien Dominique Mahlknecht. Cette statue est ensuite installée en 1848 sur la place Parmentier de Montdidier. La ville est prise et en partie détruite par l'armée allemande lors des batailles de la Somme. Les Allemands vont réunir la statue et les deux cloches de l'église du Saint-Sépulcre et les fondre le 18 juin 1918. La ville est libérée le 10 août suivant. Il faut ensuite attendre 1931 pour ériger une nouvelle statue qui va la remplacer au centre de la même place, œuvre du sculpteur Albert Roze et du fondeur Ferdinand Barbedienne.

En juin 1940, cette statue est endommagée lors des bombardements précédant l'arrivée des Allemands. L'occupant manifeste l'intention de la fondre pour alimenter ses usines d'armement. Le maire, Louis Lematte, assisté de son adjoint, M. Leclercq et de son secrétaire M. Leverbe, la cachent alors dans l'abattoir municipal, où elle reste jusqu'à la Libération. Devant les menaces allemandes, le maire propose à l'occupant une des cloches de l'église du Saint-Sépulcre. Mais la législation interdit, à cette époque, de fondre les biens de l'Église, la cloche « Denise-Monique », déjà expédiée au centre de tri de Paris, est renvoyée à Montdidier. Après la Libération, la statue est replacée sur son socle par M. Perrault, garagiste. La statue est ensuite rénovée en juin 2012.

## Conclusions

Comme Lapérouse (1741-1788), Parmentier va marquer le XVIII<sup>e</sup> siècle, aidé par Louis XVI. D'origine très modeste, il va lui aussi s'enga-

ger dans l'armée très jeune et participer ensuite à la Guerre de Sept ans et être fait prisonnier. Il part ensuite aider les insurgents américains à conquérir leur indépendance. Les aléas de la vie vont ensuite lui permettre, aidé cette fois par Napoléon, de contribuer aux progrès scientifiques du XIX<sup>e</sup> naissant.

La pomme de terre est cultivée en France depuis 1616, mais le rôle de Parmentier dans l'Histoire de cette solanacée est capital. Il a réellement assuré sa promotion dans l'alimentation des Français par son expérimentation de 1785 à Neuilly, voulue par Louis XVI. Mais les travaux de ce scientifique éclairé du XVIII<sup>e</sup> siècle sont tous remarquables par leur qualité, leur ampleur et les nombreux domaines étudiés.

Parmentier n'a jamais cessé d'œuvrer pour que les acquis de la science, en plein progrès, se traduisent dans la vie quotidienne.

– Comme **nutritionniste**, il pense que le meilleur moyen de lutter contre les maladies est de donner accès à une *nourriture de qualité*, quand il s'engage dès 1795 dans des travaux sur la stérilisation en flacons préparant l'avenir de la conserve que Nicolas Appert va ensuite concrétiser.

– Comme **hygiéniste**, il fait preuve d'un engagement total dans les campagnes de vaccination antivariolique.

– Par ailleurs, comme officier et *premier pharmacien militaire*, il participe à la réorganisation du Service de Santé des Armées, voulue par Napoléon. Enfin, il n'a jamais hésité à s'engager au service de son pays, durant la

Guerre de Sept ans et plus tard, de l'autre côté de l'Atlantique aux côtés des *Insurgents* américains, comme beaucoup d'autres...

**Sa Notice biographique**, est lue le 9 avril 1815 par le Baron de Silvestre, Secrétaire perpétuel de l'Académie d'Agriculture et fait l'éloge de sa vie, la séparant peu de ce qui relève de son activité à la Société.

**Deux phrases de la notice illustrent ce que l'on pense alors du grand homme :**

*« Parmentier portait le désir du bien à un excès qui devenait quelquefois condamnable. »*

*« ... sa mort, bien qu'elle eût été dès longtemps prévue, n'en fut pas moins douloureuse pour tous ceux qui avaient connu ce philanthrope vénérable ; elle sera un objet de larges regrets pour tous [ses] amis, pour les agronomes de tous les pays, et pour la France entière, dont il avait si éminemment contribué à accroître les richesses rurales ».*

Comme René Laennec et Louis Pasteur, Antoine-Augustin Parmentier a mérité le titre de **Bienfaiteur de l'Humanité**.

