

Antoine Augustin Parmentier (1737-1813), premier pharmacien de la Grande Armée et grand défenseur de la pomme de terre

par
Xavier Riaud*



Antoine Augustin Parmentier (© BIUM).

Georges Cuvier (1769-1832), célèbre anatomiste et paléontologue français, a dit de lui : « *Partout où l'on pouvait travailler beaucoup, rendre de grands services et ne rien percevoir ; partout où l'on se réunissait pour faire le bien, il accourait le premier et l'on pouvait être sûr de disposer de son temps, de sa plume et, au besoin, de sa fortune* (<http://www.shp-asso.org>, sans date). »

Antoine Augustin Parmentier est né le 12 août 1737. Son père décède très tôt et c'est sa mère qui lui enseigne ses premiers rudiments de latin. A 13 ans, il est placé comme élève chez un pharmacien de Montdidier. A 18 ans, il gagne Paris pour rejoindre un parent également pharmacien. Brillant, il acquiert très vite un savoir scientifique remarquable. En 1757, il part en tant qu'apothicaire pour l'armée de Hanovre et se place sous les ordres de Bayen, pharmacien lui-même, qui le porte vite en amitié. A 24 ans, il obtient le brevet de pharmacien en second de l'armée. Pendant la guerre de Hanovre, le jeune homme gagne la confiance de tous et entretient le courage des autres pharmaciens au cours d'une épidémie qui frappe les hôpitaux. Il parvient à l'enrayer. Capturé à cinq reprises par les Prussiens, il est emmené dans une forteresse pour y être gardé en tant que prisonnier. Il n'y est nourri que de pommes de terre, qui sont considérées comme une nourriture dégradante. Parmentier en perçoit très vite toutes les vertus nutritives. C'est dans ce contexte qu'il décide d'être le promoteur de cette plante (De Beauvillé, 2010 ; Fougère, 1956 ; Muratori-Philippe, 2006).

Une fois libre, Parmentier se rend à Francfort et vit quelques temps chez Meyer, chimiste allemand renommé, mais très vite, sa patrie lui manque. Il rentre à Paris en 1763. Il y suit l'enseignement de physique de Nollet, de chimie de Rouelle et de botanique de Jussieu. Il travaille d'arrache-pied et dépense jusqu'à ses derniers sous pour acheter des livres. Le 16 octobre 1766, il réussit le concours d'apothicaire gagnant maîtrise des Invalides (Gourdol, 2010). Il reste six ans à ce poste, cultive un petit jardin et se livre à des expériences sur les plantes pour améliorer leurs vertus alimentaires. A ce terme, il devient maître pharmacien. Séduit par le scientifique, le gouverneur des Invalides, le baron d'Espagnac, crée pour lui un poste d'apothicaire-major des Armées françaises, chef de la pharmacie des Invalides, le 18 juillet 1772. Malgré tout, les Sœurs, ne voulant pas être dépossédées, le font révoquer le 31 décembre 1774 (De Beauvillé, 2010 ; Blaessinger, 1948).

En 1772, il avait gagné un prix de l'Académie de Besançon grâce à un mémoire faisant l'apologie de la pomme de terre en tant qu'aliment. En 1774, libre de tout engagement, il peut se consacrer à ses recherches. En 1773, il publie un livre dont le titre est *Examen chimique des pommes de terre, dans lequel on traite des parties constituantes du froment et du riz*. En 1774, il produit les *Récréations physiques de Model*. Deux travaux retentissants qui le font connaître. En 1774, il est promu censeur royal et a pour mission de se rendre dans différentes régions afin de déterminer pourquoi le pain y était de si piteuse facture. Cette année-là, en réponse, il fait paraître une brochure intitulée *Méthode facile*

pour conserver à peu de frais les grains et les farines. De passage à Montdidier, sa ville natale, ses concitoyens lui soumettent le problème de la carie du froment qui ravage les champs alentours. Après des études chimiques, il détermine la nature du problème et consigne ses notes dans un mémoire lu à la Société royale de médecine, en 1776, *Analyse de la carie du froment*. En 1777, son *Avis aux bonnes ménagères des villes et des campagnes sur la meilleure manière de faire le pain* paraît et connaît un succès énorme qui bouleverse l'économie rurale et urbaine (De Beauvillé, 2010 ; Blaessinger, 1948). Cette même année, il officie au Collège de pharmacie comme démonstrateur en botanique et en histoire naturelle (Gourdol, 2010). Suit *Le Parfait boulanger* qui connaît la même notoriété, en 1778. D'autres ouvrages sur d'autres mets sont écrits. Le 8 juin 1780, une école de boulangerie est fondée dans la capitale. Parmentier en est l'un des professeurs. Il enchaîne les livres sur des sujets très divers. En 1782, il est démarché pour occuper la place de chimiste auprès du monarque allemand. Il refuse. En 1784, son mémoire consacré à l'usage du maïs dans le midi de la France remporte un prix de l'Académie de Bordeaux. Ce mémoire sera réimprimé en 1812 aux frais de l'Empire et contribue à perfectionner la culture du féculent (De Beauvillé, 2010 ; Fougère, 1956 ; Muratori-Philippe, 2006). En 1787, le roi Louis XVI lui confie 54 arpents de terre à cultiver. Le jour, des soldats gardaient le terrain et la nuit, Parmentier laissait les pauvres gens dérober des plants de pommes de terre qu'ils pouvaient ainsi cultiver pour leurs besoins propres. En 1789, son *Traité sur la culture et les usages de la pomme de terre, de la patate et du topinambour* est imprimé par ordre de Louis XVI. Parmentier a réussi. La pomme de terre est cultivée partout en France (<http://fr.wikipedia.org>, 2010). En 1790, Parmentier et Nicolas Deyeux, autre pharmacien, remportent un prix de la Société royale de médecine grâce à leur mémoire détaillant leur étude chimique du lait. En 1791, les deux hommes gagnent à nouveau ce prix en faisant une analyse du sang, titre du mémoire présenté à l'institution (De Beauvillé, 2010 ; Blaessinger, 1948). Lorsque la Révolution éclate, Parmentier perd tout. Il est même sérieusement vilipendé et menacé par le nouveau régime, mais il est envoyé dans le midi de la France pour y regrouper le plus de médicaments possibles pour équiper les pharmacies militaires. Malgré tout, au bout de quelques temps, ses services pour le bien de l'Humanité sont reconnus enfin. En 1793, le collège de pharmacie est dissous. En 1796, les pharmaciens constituent une Société des pharmaciens de Paris. Cette société délivre un enseignement gratuit reconnu d'utilité publique par le Directoire en 1797 (Gourdol, 2010 ; Fougère, 1956). En 1795, il est pharmacien en chef, président du conseil de salubrité de Paris, membre de la commission de santé des armées, de la commission des subsistances et des approvisionnements, et de l'administration générale des hospices civils de la capitale. Associé à Bayen, il publie aussi son *Formulaire pharmaceutique* qui est traduit en italien également et réédité plusieurs fois. Au décès de Bayen, en 1798, il demeure le seul inspecteur général des pharmacies militaires. En 1802, il vulgarise son ouvrage co-écrit avec Bayen, intitulé nouvellement *Code pharmaceutique à l'usage des hospices civils*. C'est un succès colossal réédité à quatre reprises (1803, 1807, 1811 et 1818) (De Beauvillé, 2010 ; Gourdol, 2010 ; Muratori-Philippe, 2006). A son domicile, sont réalisées les premières expérimentations de vaccination. Il se bat dès lors pour que la vaccine soit inoculée aux plus démunis et que des centres d'inoculation soit effectivement mis en place dans chaque département. Ses mémoires sur la salubrité des hôpitaux, sur le pain du soldat, sur l'eau comme boisson des troupes, etc. lui valent de devenir membre de l'Institut de France, section des sciences physiques et mathématiques, le 13 décembre 1795 (Meylemans, 2010). En 1800, il participe à la fondation de l'Ecole de boulangerie en France (Gourdol, 2010). Le 15 décembre 1803, le Premier consul le confirme au poste d'inspecteur général du service de santé. Il l'était depuis 1796 et le reste jusqu'à sa mort, en 1813. Bonaparte, par décret, le aussi fait nommer premier pharmacien des armées, en 1800. Le futur empereur avait une grande confiance en Antoine Augustin (De Beauvillé, 2010 ; Gourdol, 2010 ; Muratori-Philippe, 2006). Cette année-là, il devient président de la Société de pharmacie de Paris à sa création à laquelle il a grandement contribué. En 1803, l'Ecole de pharmacie de Paris ouvre ses portes (Gourdol, 2010). En 1804, il assume la fonction premier pharmacien des armées auprès de l'armée des côtes de l'Océan et en 1805, il a la charge de l'approvisionnement des hôpitaux de la Grande Armée. Lorsque Napoléon instaure la Légion d'honneur, il promulgue un décret accordant 10 croix de la Légion d'honneur destinées aux services civils et militaires de la pharmacie. Tout le monde est étonné que Parmentier ne la reçoive pas. Rapidement, il est su que Parmentier est celui qui a conçu cette liste.

Aussitôt, une onzième médaille lui est attribuée. Il est élevé au rang d'officier de la Légion d'honneur (Riaud, 2010). Ses connaissances étaient immenses, mais son humilité était aussi proverbiale. Parmentier était un fidèle admirateur de Napoléon. Adeptes féroces de la prévention, ils sont convaincus que des mesures alimentaires et médicales appropriées ne peuvent s'envisager qu'avec une intervention musclée du gouvernement. Pour Parmentier, l'Empereur est l'homme de la situation (De Beauvillé, 2010 ; Muratori-Philippe, 2006).

Avec le blocus continental, le sucre est devenu une denrée rare, hors de prix. De 1808 à 1813, pour compenser ce manque, il étudie le raisin et la vigne, réalise de nombreuses expériences et commet de nombreux mémoires sur le sujet. En 1810, associé à Chaptal, il définit une technique d'extraction du sucre de raisin. Pourtant, la culture de la betterave rend vaines ses recherches. Pendant toute cette période de disette pour le peuple français, Parmentier est son pourvoyeur alimentaire. Il se démène pour trouver des solutions. Il fait des recherches sur la conservation des vins et des farines, sur la conservation par le froid, la réfrigération des viandes, l'utilisation des produits laitiers. Il participe à la mise au point des conserves alimentaires par ébullition. Il est un précurseur dans tous les secteurs de l'alimentation (Gourdol, 2010 ; De Beauvillé, 2010 ; Blaessinger, 1948).

De 1805 à 1813, il contribue activement, avec les médecins Pinel et Guillotin, aux campagnes de vaccination contre la variole entreprise dès 1799, avec l'appui du général Bonaparte (Gourdol, 2010).

Atteint de phtisie pulmonaire, il meurt le 17 décembre 1813. Il ne s'est jamais marié. Il est enterré au Père-Lachaise dans la 39^{ème} division, 2^{ème} ligne, P, 26 (<http://www.appl-lachaise.net>, 2005).

Au moins 48 diplômes lui auraient été décernés au cours de son existence. Les Académies d'Alexandrie, de Berne, de Bruxelles, de Florence, de Genève, de Lausanne, de Madrid et de Milan, de Naples, de Turin et de Vienne le comptent parmi leurs membres. Il laisse derrière lui près de 165 ouvrages d'agronomie (Muratori-Philippe, 2006).

De plus, Parmentier a publié de nombreux articles, mémoires et dissertations dans des recueils scientifiques, comme le *Cours complet d'agriculture* de Rosier, la *Bibliothèque physico-économique*, le *Journal de physique*, les *Mémoires de la Société royale d'agriculture*, l'*Encyclopédie méthodique*, la *Feuille du cultivateur*, le *Journal de la Société de pharmacie de Paris*, les *Annales de chimie*, le *Journal* et le *Bulletin de pharmacie*, le *Magasin encyclopédique*, le *Bulletin de la Société philomathique*, les *Mémoires des Sociétés savantes et littéraires de la république française*, le *Nouveau dictionnaire d'histoire naturelle*, le *Théâtre d'agriculture d'Olivier de Serres*, le *Nouveau cours d'agriculture* ou encore le *Recueil de l'Institut national* pour ne citer qu'eux (Muratori-Philippe, 2006 ; De Beauvillé, 2010).

Dans ses conseils à ses jeunes collègues placés sous ses ordres, Parmentier affirme : « *Mes amis, la pharmacie exige, plus qu'aucune autre profession, de la gravité dans les mœurs, de la sagesse dans la conduite, une grande docilité aux conseils de l'expérience, l'amour de l'ordre et de la vie sédentaire, une sévérité de principes et une inflexible probité. Soyez honnêtes hommes ; la seule vertu rend heureux et porte à vouloir que les autres le deviennent ; tâchez d'obtenir par votre franchise, votre probité et votre science, une considération personnelle, indépendante de votre titre, en même temps que vous déterminez, par votre équité et votre douceur, vos subordonnés à vous aimer et à vous respecter* (De Beauvillé, 2010). » Est-il nécessaire d'en dire plus long sur Parmentier ? La société française reconnaissante a attribué son nom à des rues, des écoles, lui a dressé des statues et que sais-je d'autres hommages.

Références bibliographiques :

Bibliothèque Interuniversitaire (BIUM), communication personnelle, Paris, 2010.

Blaessinger Edmond, *Quelques grandes figures de la pharmacie militaire*, Baillière (éd.), Paris, 1948.

De Beauvillé Victor, *Histoire de Montdidier, Livre IV – Chapitre II – Section LIV*, <http://santerre.bailliet.org>, 2010, pp. 1-21.

Fougère Paule, *Grands pharmaciens*, Buchet/Castel (éd.), Paris, 1956.

<http://fr.wikipedia.org>, *Antoine Parmentier*, 2010, pp. 1-6.

<http://www.appl-lachaise.net>, *Parmentier Antoine Augustin (1737-1813)*, 2005, pp. 1-2.

Gourdol Jean-Yves, « Antoine-Augustin Parmentier (1737-1813), pharmacien des Armées, vulgarisateur de la pomme de terre », in <http://www.medarus.org>, 2010, pp. 1-4.

<http://www.shp-asso.org>, *Antoine-Augustin Parmentier (1737-1813)*, sans date, p. 1.

Meylemans R., « Les grands noms de l'Empire », in *Ambulance 1809 de la Garde impériale*, <http://ambulance1809-gardeimperiale.ibelgique.com>, 2010, pp. 1-22.

Muratori-Philippe Anne, *Parmentier*, Plon (éd.), Paris, 2006.

Riaud Xavier, « Chirugiens, médecins ou pharmaciens nobles d'Empire et/ou titulaires de la Légion d'honneur », in *The International Napoleonic Society*, Montréal, 2010, <http://www.napoleonicsociety.com>, pp. 1-5.

(*) Docteur en chirurgie dentaire, Docteur en épistémologie, histoire des sciences et des techniques, Lauréat et membre titulaire de l'Académie nationale de chirurgie dentaire, membre libre de l'Académie nationale de chirurgie.