

Le petit pois



Les petits pois sont les jeunes graines vertes de variétés cultivées de pois, plantes appartenant à la famille des Fabacées. Il existe différentes variétés de pois, leur hauteur variant de 0,5m à 2,5m. Les variétés hautes poussent le long de tuteurs appelés rames.



Les petits pois sont récoltés après leur développement dans les gousses, et avant leur maturité. On

peut aussi cueillir les gousses avant le développement des graines, il s'agit alors de pois mangetout, puisque, comme le nom l'indique, on mange alors la gousse entière. Par contre, si l'on attend la maturité complète des graines, on obtient des pois cassés.

Un peu d'histoire

La culture du petit pois s'est développée dans le bassin d'Objat à la fin du XIX^e siècle. En effet, à partir de 1876, le phylloxera s'abat sur la Corrèze, décimant les vignes et provoquant une grave crise économique et sociale.

Les agriculteurs de la région d'Objat se sont alors tournés vers d'autres cultures, notamment celle du petit pois car il existait des variétés locales parfaitement adaptées aux conditions climatiques corréziennes et dotées de très bonnes qualités gustatives, comme « La Gloire de la Corrèze » et « Le Petit de Gorsat ».

A la même époque se développait le chemin de fer, avec notamment la mise en service de la gare d'Objat en 1875. Ceci a changé le destin de tout le territoire car des livraisons rapides et en grandes quantités vers d'autres régions ont pu commencer. Ainsi, à la fin du XIX^e siècle et durant tout le début du XX^e siècle, chaque printemps, un train quotidien de petits pois quittait Objat en direction de Paris, faisant la renommée de la ville qui fut surnommée « la capitale des petits pois » ou encore « Objat-Les-Petits-Pois ». Une partie de ces petits pois arrivés à Paris étaient même acheminés jusqu'en Grande Bretagne et en Belgique.

Ce commerce a contribué au développement économique de tout le bassin d'Objat.

Malheureusement, cette culture, effectuée de façon traditionnelle, ne sut résister aux impératifs de productivité et de rentabilité qu'imposa l'agriculture intensive de la fin du XX^e siècle et le petit pois d'Objat redevint une production destinée uniquement à la consommation locale. Elle est cependant toujours mise en valeur lors de la Fête du Petit Pois qui se tient chaque année le dernier dimanche de mai sur l'esplanade de l'espace Jacques Lagrave.



En cuisine

Les petits pois sont consommés comme légumes frais, mais surtout après mise en conserve ou encore surgelés.

Ils sont plus énergétiques que la majorité des légumes verts car leur teneur en sucres est assez élevée ;

ils sont également source de protéines et de fibres.

On peut les faire cuire à l'anglaise : simplement plongés quelques minutes dans de l'eau bouillante salée, puis égouttés.



On peut également les préparer à la française, c'est-à-dire cuits à l'étouffée avec du beurre, un peu d'eau, des oignons nouveaux, de la laitue, et un peu de crème ajoutée en fin de cuisson.



Les petits pois entrent aussi dans la préparation de soupes, de salades, de jardinières de légumes, de macédoine ou de purées.