

Fruits et légumes : quelle salade !

FICHE QUESTIONS SUR... n° 01.03.Q02

Mots clés : fruit - légume

"Doit-on considérer la tomate comme un fruit ou un légume ?" Telle est la question qui, sans aucune malice, m'a parfois été posée.

L'étonnement provoqué par mes réponses s'explique par l'histoire des mots fruit et légume.

Qu'est-ce qu'un fruit ?

Comme le latin *fructum* (dérivé de *frui* signifiant *jouir de*) dont il est issu, le mot *fruit* a d'abord désigné un profit, un bénéfice. Son premier emploi en français fut dans le domaine religieux, immatériel : *les fruits spirituels*¹. De nos jours, on recueille encore (parfois) le fruit de son labour...

D'un point de vue matériel, *fruit* a désigné tout produit ou production, de quelque nature que ce soit. Dans l'évangile de Luc (chap. 1, v. 42), Jésus est nommé *fruit des entrailles* de Marie, expression reprise dans la prière de l'*Ave maria* ("*Je vous salue Marie*").

En agriculture, que les pommes et les poires fussent les fruits des arbres qui les portent, ou du terrain où ils sont plantés (au XVI^e siècle, Estienne & Liébault parlent de *verger à fruits*) n'était qu'un exemple parmi beaucoup d'autres de cette acception très large : le veau et le lait étaient les fruits de la vache, et le fromage le fruit du travail du fromager, d'où des *fruitières à fromages* dans certaines régions. Les foins, autant que les grains qu'on appelle maintenant céréales, étaient des fruits de la terre parmi d'autres :

- "*Toute terre a son naturel pour produire fruits : autre n'aime que le pur froment : la Sologne aime les mars [cultures de printemps] & quelquefois le méteil [mélange de blé et de seigle] : la Touraine, méritement appelée jardin de France, se trouve féconde en jardinages & arbres fruitiers (...) & celle qui est entre la Marne & la rivière d'Aube, rapporte une infinité de foins*" (Estienne & Liébault, 1570).

- "*Ainsi l'argile & le sablon étant distribués es terroirs par juste proportion, ou par nature ou par artifice, les rendent faciles à labourer, à retenir & rejeter convenablement l'humidité ; & par ce moyen, domptés, apprivoisés, engraisés, rapportent gaiement toutes sortes de fruits*" (O. de Serres, 1605).

Plus tard, suivant un autre usage ancien, les botanistes ont réservé le mot *fruit* à l'organe des plantes qui succède à la fleur et contient les graines – indépendamment de l'usage alimentaire (culinaire, gastronomique) qui en est fait dans telle ou telle région du monde. Dans cette acception, l'aubergine, le concombre, la courgette, le gombo, les haricots verts, le poivron ou la tomate sont des fruits.

En France, dans le domaine de la gastronomie (ou de l'ethnologie culinaire), *fruit* est venu à ne plus désigner, parmi tous les fruits au sens botanique du terme, que ceux sucrés que l'on mange comme dessert à la fin du repas.

Ce qui complique les choses, c'est que souvent le même texte emploie le mot *fruit* dans des sens différents, et cela tout au long de l'histoire. Deux exemples :

- Au XIV^e siècle, la traduction en français du *Livre des prouffitz champestres et ruraulx*² de Pietro de Crescenzi disait : "*Du siège convenable aux champs pour être plantureux et bien fructifier*"... "*Mais la terre grasse où il y a bon air et délié et sec est la meilleure ; et celle-ci demande plus grand labour et porte meilleur fruit*"... "*L'on doit considérer la nature de la terre, car si le [coût du] labour dépasse le*

¹ Rey, dir., 1992

² Traduction faite en 1373 de l'ouvrage de l'Italien Pietro de Crescenzi, citée par Vigneron, 2010 ; nous transcrivons en français moderne.

profit du fruit on la doit laisser ; et si le fruit passe la peine et les dépenses du labour, l'on y doit bien entendre". Ces phrases concernent les champs labourés, portant des cultures annuelles. Mais, dans le même ouvrage, on trouve aussi celle-ci, où le mot fruit désigne l'organe végétal : "Et après la nourriture des fruits, le fruit pourrit rapidement, parce que nature n'affirme le fruit si ce n'est pour pourrir quand la semence serait accomplie, et quand il tomberait au lieu de la semence, il pourrirait et ferait humeur et moiteur [humidité], où la semence serait mieux confortée et plus rapidement se mettrait à germer."

- En 1760, à l'article FRUIT du livre *L'agronome, ou dictionnaire portatif du cultivateur*, Alletz écrit d'abord : "*FRUIT. C'est le nom qu'on donne à la production de l'arbre ou de la plante : ainsi le Fruit du poirier est la poire : le Fruit du pêcher est la pêche ; le Fruit du fraisier est la fraise, ainsi des autres. Entre les Fruits on distingue 1° Les Fruits à noyau, comme sont les prunes, cerises, pêches, abricots. 2° Les Fruits à pépin, comme les fraises, framboises, groseilles, pommes, poires. 3° Les Fruits d'hiver, & les Fruits d'été, à cause qu'on mange les uns en hiver, les autres en été. Les Fruits les plus estimés sont les pêches, les abricots, les poires, les pommes. Pour avoir de beaux Fruits il faut qu'ils soient greffés chacun selon son espèce. Voyez la Culture de chaque Fruit en particulier. FRUITS rouges. On appelle ainsi les Fruits qui donnent dans les mois de Juin & Juillet, tels sont, les fraises, framboises, groseilles, cerises, bigarraux.*" (suivent des indications pratiques dont une recette de cuisine). Jusque-là, tout le monde le suit, mais le dernier alinéa de l'article dit "*Les Fruits dès qu'ils sont séparés du fond sont mobiliers, au lieu que tant qu'ils sont pendus par les racines, ils sont réputés immeubles ; mais le bois coupé, le bled, foin ou grain fauché, supposé qu'il soit encore sur le champ & non transmis, est réputé meuble.*" ; et, plus loin, "*LIQUIDATION des fruits, c'est l'évaluation qu'on en fait à certaine somme de deniers, & l'estimation de ce qu'ils valaient au temps qu'ils ont été perçus. Elle a lieu, lorsque le possesseur d'un héritage est condamné à la restitution des fruits, car après avoir délivré en espèce ceux de la dernière année, on fait la liquidation de ceux des années précédentes. Cette liquidation regarde ou la quantité de fruits, ou leur valeur.*"

On ne peut ainsi savoir ce que désigne le mot *fruit* qu'en identifiant clairement le domaine où il est employé. Il en est de même du mot *légume* !

Qu'est-ce qu'un légume ?

"PLANTES LEGUMINEUSES, ce sont des grains semés qu'on cueille avec la main, à la différence des blés qu'on scie, & des orges & des avoines qu'on fauche. On le dit premièrement des grains qui viennent en gousse, comme pois, fèves, lentilles & autres, & par extension, des asperges & artichaux qui se cueillent dans les jardins" (Angran de Rueneuve, 1712)

À l'origine, tant en latin (*legumen*) qu'en français³, *légume* désigne les plantes alimentaires dont le fruit est une gousse. Un légume était ainsi défini par la forme de son fruit ! On n'en a longtemps mangé que les graines, et tard le fruit immature (les pois *sans parchemin*, *gourmands* ou *mange-tout* peut-être à la Renaissance ; les haricots verts à la fin du XVIII^e siècle).

Au XVIII^e siècle, le nom de *Légumineuses* a été donné à la famille botanique à laquelle appartient la plupart des "légumes" consommés par l'homme.

Mais rien n'est simple...

- D'une part, d'autres familles ont des fruits en gousses.

- D'autre part, pendant longtemps, ces *légumes* ont fait partie de la catégorie des *blés* : "*Quant aux Legumes, ce sont les bleds qui abondent en plus d'espèces que nuls autres : diverses en toutes qualités. Les principales & plus généralement cogneues, sont les Feves, Pois, Fazeols, Geisses, Pois-ciches, Poissillons, Vesces, Lupins, Orobe ou Ers, Cumin, Fenugrec*", écrit Olivier de Serres en 1605.

Enfin, le mot *légume* avait très tôt été associé à *potage* et *potager* : "*Au dela de la haye, nous mettrons les potages, comme Poix & Febves, & autres sortes de legumes, aussi les Melons, Citroulles, Concombres, Artichaulx & semblables*" (Estienne & Liebaut, 1564). *Potage* a d'abord désigné des *aliments cuits au pot*, puis un *bouillon dans lequel on fait cuire des aliments coupés menu ou passés*, et enfin une *préparation plus*

³ Rey, dir., 1992

ou moins liquide d'aliments bouillis (légumes, viande, etc.), en morceaux ou passés, qui se sert habituellement chaude (...), au début du dîner indique le Trésor de la langue française informatisé. Ajoutons qu'il s'agit de préparations salées.

Au milieu du XIX^e siècle, dans un ouvrage de lecture pour les écoles primaires (1854), Barraut affirme : "La partie du jardin consacrée aux légumes s'appelle potager. (...) Les légumes ou plantes potagères sont les plantes bonnes à manger que l'on cultive dans les jardins. On peut reconnaître cinq classes de légumes, selon qu'on mange ou leurs racines, ou leurs tiges et leurs feuilles, ou leurs fleurs, ou leurs fruits, ou leurs graines. Les plantes potagères dont on mange les racines sont de trois sortes. Quelques racines alimentaires sont charnues et fibreuses : ce sont les carottes, les navets, les panais, le salsifis, les radis, les betteraves ; d'autres sont tuberculeuses, c'est-à-dire fournissent des renflements charnus, de forme irrégulière : la pomme de terre est la plus importante⁴. Les troisièmes sont bulbeuses, c'est-à-dire composées d'écailles placées les unes à côté des autres, ayant une saveur et une odeur âcre, piquante et faisant même pleurer : ce sont l'oignon, l'ail, l'échalote, la ciboule et le poireau.

Parmi les légumes dont on mange les feuilles et les tiges, les uns se mangent cuits : ce sont les asperges, le céleri, le cardon, l'oseille et les épinards ; les autres se mangent crus et accommodés à l'huile et au vinaigre ; on les appelle salades : ce sont la laitue, la chicorée, la mâche, le cresson et le pourpier. Les troisièmes, qu'on appelle fournitures, ne servent qu'à assaisonner les autres aliments : les principaux sont le persil, le cerfeuil et l'estragon. Les végétaux à fleurs nourrissantes sont les artichauts et les choux, auxquels on peut joindre les capucines. Parmi les plantes potagères qu'on cultive pour leurs fruits, les plus importantes sont le melon, la citrouille et la tomate.

Les légumes qu'on cultive pour leurs graines sont surtout les fèves, les pois, les lentilles et les haricots."

Dans ce texte, les plantes de la famille alors appelée *Légumineuses* ne figurent que dans la dernière catégorie, très brièvement mentionnée. Et la liste des plantes potagères qu'on cultive pour leurs fruits est étonnamment courte, il y manque les concombres, courgettes, aubergines... Leur oubli vient-il d'une moindre consommation à l'époque, ou d'une gêne pour les appeler légumes ?

Pierre MORLON, membre de l'Académie d'Agriculture de France

février 2022

Ce qu'il faut retenir :

De la même façon que pour le mot *céréale* (voir <https://mots-agronomie.inra.fr/index.php/Céréale>), des questions deviennent sans objet, et des malentendus ou contresens disparaissent, dès lors que l'on est au clair sur le domaine dans lequel on se situe lorsque l'on emploie les mots *fruit* ou *légume* : parle-t-on de botanique, de biologie végétale, ou bien de cuisine, de gastronomie ou d'ethnologie culinaire ?

Pour en savoir plus :

- P.A. ALLETZ : *L'agronome, ou dictionnaire portatif du cultivateur contenant toutes les connaissances nécessaires pour gouverner les Biens de la Campagne, & les faire valoir utilement ; pour soutenir ses droits, conserver sa santé, & rendre gracieuse la vie champêtre*. t. 1, 666 p. <http://polib.univ-lille3.fr/data/031/index.html>
- Angran de RUENEUVE, : *Observations sur l'Agriculture et le Jardinage, pour servir d'Instruction à ceux qui désireront s'y rendre habiles*, 1712, Paris, t. 1, xiii + 384 + 22 p. <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6556941p> ; t. 2, 406 + 25 p. <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6556932q>
- T.H. BARRAU : *Simple notions sur l'agriculture, le jardinage et les plantations*. Ouvrage de lecture courante pour les écoles primaires, 4^e édition. Hachette, 1854
- Olivier de SERRES : *Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs*. 3^e édition revue et augmentée par l'Auteur, 1605. Réimpression fac-simil, Slatkine, Genève, 1991, 1023 + 22p
- C. ESTIENNE : *L'agriculture et maison rustique*. Paris, 1564, 155 feuillets + Epistre + tables. <http://www.archive.org/details/lagricultureetma00esti>
- C. ESTIENNE, J. LIEBAULT : *L'agriculture et maison rustique*. Paris, chez Jacques du Puis. id., 1572 <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k52170x> .
- A REY A. (dir) : *Dictionnaire historique de la langue française*. Dictionnaires Le Robert, 2 vol., 1992
- F. VIGNERON : *La nature et la qualité des sols dans le Livre des prouffitz champestres et ruraux* de Pierre de Crescens. In : C. THOMASSET, J. DUCOS et J.-P. CHAMBON, dir., *Aux origines de la géologie de l'Antiquité au Moyen Âge. Actes du colloque international, 10-12 mars 2005, Paris Sorbonne*, Champion, 2010, 231-249

⁴ L'auteur ignorait-il que les pommes de terre sont des renflements de tiges souterraines ? Ou bien a-t-il simplifié pour les enfants ?