

## **Journées d'études AAF, AEHA & CGEDD : Fruits et légumes : quelles évolutions ?**

### **CONCLUSION**

par Nadine **VIVIER**<sup>1</sup>

L'Académie d'agriculture de France, l'Association pour l'étude de l'histoire de l'agriculture (AEHA) et le Comité d'histoire du ministère de la Transition écologique (CGEDD) ont consacré un colloque aux Fruits et Légumes dans le cadre de l'« Année internationale des Fruits et Légumes » choisi par l'ONU-FAO pour 2021.

Notre colloque avait pour but de mettre en lumière les évolutions dans la production et la consommation des fruits et légumes. Nous avons pu en prendre connaissance grâce aux travaux de recherche qui leur ont été consacrés, que ce soit en sciences (biologie, nutrition) ou en sciences humaines (histoire, géographie, sociologie). Alors que fruits et légumes, considérés comme accessoires, avaient jadis été négligés des chercheurs tant que les besoins en calories devaient être satisfaits en priorité par les céréales et la viande, les progrès de la médecine et les préoccupations de santé ont au 20<sup>e</sup> siècle mis ces nutriments au premier plan. La perspective historique a d'abord été abordée par les géographes dès 1910 qui étudiaient l'approvisionnement des villes, puis les historiens depuis vingt-cinq ans ont redonné toute leur importance aux potagers et vergers.

Les fruits et légumes sont chargés de symboles qui ont évolué au fil des siècles. Les représentations picturales ont d'abord montré les fruits, ces dons de la Nature, pour rendre hommage à Dieu. Puis à partir de la Renaissance, les représentations artistiques, symboliques jusqu'au 19<sup>e</sup> s, privilégiaient les fruits pour des motifs mêlant sexualité et moralisation. Le 18<sup>e</sup> siècle simplifia le message en mettant les fruits et les légumes en scène dans le cadre d'un repas ou sur une assiette. Les évolutions postérieures continuèrent à délaisser les légumes-racines parce qu'ils étaient liés aux soupes des paysans ou parce qu'ils avaient mauvaise réputation car poussant dans la terre.

Effectivement, la symbolique sociale marqua fortement ces produits. Le potager fut un espace privilégié par les soins constants qui lui étaient donnés (fumure, arrosage) et la recherche de sophistication pour domestiquer la nature : blanchiment, taille des fruitiers, obtention de primeurs, et conservation des fruits. Ce sont donc les jardins aristocratiques ou ceux des couvents qui s'enorgueillissent d'offrir les belles productions de légumes-feuilles et de fruits comme chez les Chartreux qui entretiennent une collection d'arbres fruitiers. Les légumes du pauvre, les racines et les légumineuses, sont considérés comme de pauvres légumes. Par des soins constants la diversité végétale des potagers s'est progressivement accrue,

---

<sup>1</sup> Membre de l'Académie d'agriculture et présidente pour l'année 2020. Professeur émérite d'histoire contemporaine à l'université du Maine.

## FRUITS ET LÉGUMES : QUELLES ÉVOLUTIONS ?

### Journées d'études AAF, AEHA & CGEDD (18 & 19 mars 2021)

---

explosant à partir du 18<sup>e</sup> siècle avec l'activité des semenciers. C'est peut-être ce qui change l'image des légumes-racines qui apparaissent aussi sur les peintures et sur toutes les tables (la pomme de terre sur celle de Louis XVI).

Les espèces cultivées ont beaucoup évolué. Les plantes sauvages ont été domestiquées dans les jardins, sélectionnées progressivement sur plusieurs siècles, tel l'artichaut obtenu à partir du cardon. Au sein du potager, les hybridations se font naturellement ; et de nouvelles espèces arrivent d'Amérique au 16<sup>e</sup> s, puis de partout à travers le monde. Au gré des améliorations et des découvertes, les espèces les moins performantes disparaissent du potager, parfois redécouvertes plus tard (comme la livèche). La sélection des variétés cultivées peut aussi dépendre des nouveaux modes de production et utilisation : efforts d'homogénéisation et adaptation au forçage sous châssis. Les légumes-fruits sont progressivement mieux appréciés (tomate, concombre, courgette).

L'évolution des modes de consommation fut constante au fil des siècles suivant les goûts. On récoltait et on mangeait immédiatement, cuit ou cru, tant pour les fruits que les légumes ; la population consommait aussi des légumes de garde – fèves, lentilles, pois...-, des fruits secs et séchés, des légumes conservés dans du sel, dans du vinaigre, la choucroute est un moyen de conservation des choux et des betteraves dans de la saumure, les fruits peuvent également être conservés dans de l'alcool, du vin, du vinaigre ou du sucre de canne à l'époque moderne. Sont ensuite apparues les conserves grâce à la découverte d'Appert en 1800, puis au 20<sup>e</sup> s. s'est diffusée la surgélation. Le développement de l'industrie agro-alimentaire a permis une grande diversité de la consommation, et donc a exigé des variétés adaptées. C'est dans ce nouveau contexte que les technologies de conservation des fruits et légumes sont repensées et que de nouvelles voies sont prospectées. Certaines d'entre elles s'inspirent de la nature, comme celles de la bio-conservation ou des traitements lumineux ciblés.

Dans ces évolutions, deux moments ont été essentiels. Le premier tournant fut celui du 19<sup>e</sup> siècle. La croissance urbaine prit rapidement son essor et le niveau de vie moyen des citadins s'est amélioré. Ceux-ci ont alors voulu diversifier leur alimentation. La quantité de calories nécessaires (fournie par les céréales et les viandes) est maintenant assurée pour la majorité de la population qui peut consacrer un budget aux fruits et légumes. Ceci devint possible à la fois par le développement sur une plus grande échelle des ceintures maraîchères autour des villes et d'autre part par le développement des transports qui ont entraîné les spécialisations régionales, les produits étant acheminés rapidement par les trains. Pensons aussi que dès le règne de Louis XIV les orangeries permettent de sauvegarder les espèces fragiles puis les fruits exotiques. Le premier ananas mûri en serre à Versailles fut immortalisé par le peintre Oudry en 1733. Les serres et jardins d'hiver furent en vogue au 19<sup>e</sup> s., signes de distinction de l'aristocratie et la haute bourgeoisie. La notion de consommation pour le plaisir s'est imposée au sein des élites dans les deux derniers siècles de l'Ancien Régime, elle s'élargit ensuite progressivement aux autres catégories sociales.

Le second tournant majeur est celui du 20<sup>e</sup> siècle. Une fois suffisamment nourrie, la population songe à sa santé. Le développement des transports, le chauffage des habitations et l'utilisation de la force des machines permettent de réduire la quantité des apports caloriques. La qualité de la nourriture devient plus importante que la quantité. La recherche médicale se préoccupe des carences et valorise le nécessaire équilibre alimentaire. On comprend maintenant pourquoi les végétaux sont si bénéfiques, par leur apport en vitamines et autres microéléments. Une fois ces incontestables qualités des végétaux reconnues, les

**FRUITS ET LÉGUMES : QUELLES ÉVOLUTIONS ?**  
**Journées d'études AAF, AEHA & CGEDD (18 & 19 mars 2021)**

---

consommateurs peuvent rechercher le plaisir du goût par la découverte de « variétés anciennes » ou « légumes oubliés » provenant si possible de la proche région. Ayant une nouvelle relation à la nature, ils redécouvrent aussi le plaisir de la culture. L'agriculture urbaine, jardinage sur les toits ou sur des friches urbaines, ou les jardins partagés connaissent une grande vogue, mais ils ne produisent qu'une très faible quantité de végétaux.

Actuellement en France, on constate un sursaut de consommation, mais inégal selon les tranches d'âge. D'autres facteurs entrent aussi en jeu. Le goût dépend de la culture d'appartenance, de l'éducation, de l'environnement socioéconomique, et d'apprentissages et expériences personnelles.

Le choix par l'ONU et la FAO d'une année dédiée aux fruits et légumes manifeste cet essor de leur consommation tout autant que le besoin de sensibiliser une plus grande partie de la population mondiale à une bonne alimentation diversifiée. Et notre colloque visait à y contribuer en insistant sur la nécessité d'une alimentation équilibrée.