





AEHA Association pour l'Étude de l'Histoire de l'Agriculture

« Fruits et légumes : quelles évolutions ? »

Deux demi-journées d'études les 18 et 19 mars 2021, 14H30 -17H00 En visio-conférence avec préinscription nécessaire sur

https://us02web.zoom.us/webinar/register/WN rVoAJ9LqQ4ueN808 gHYHg

PROGRAMME

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 lancé depuis 2018 un cycle de journées d'études consacrées à l'histoire des rapports entre l'agriculture et l'environnement.

Après le sujet des fertilisants , celui de la santé des animaux , puis de la santé des plantes, le thème choisi pour la double session les 18 et 19 mars après-midi est consacré aux Fruits et Légumes et ce dans le cadre de 2021 déclarée « Année internationale des Fruits et Légumes » par l'ONU-FAO .

La production de fruits et légumes évolue dans le temps et dans l'espace au fil des civilisation et plus rapidement depuis l'ère de transports locaux et internationaux plus faciles , mais aussi par des méthodes nouvelles de conservation et de transformation, qui ont incité à des nouveaux modes de consommation , eux-mêmes liés à une évolution de nos habitudes et modes de vie .

La séance s'organise donc en trois sessions répartie sur deux après-midi.

La première session étudiera l'évolution de la géographie des productions en France métropole, vite rattrapée par l'apport sur le marché de la métropole de fruits et de légumes venus de nos départements et régions d'outre-mer CROM, mais aussi d'autres zones internationales dans le cadre d'une diversification des apports et de désaisonnalisations.

- La seconde session s'intéressera à un certain historique des techniques et technologies liées à la conservation sèche ou de conserverie, à la transformation des produits, et à leurs modes de transport et d'approche vers les lieux de vente et de consommation.
- La session 3 décrira et analysera l'évolution des modes de consommation en France, notamment du point de vue du développement durable et de la transition énergétique, complétée par de nouvelles notions de produits locaux et des approches des effets de l'agriculture urbaine.

<u>Ces sessions se tiendont par visio-conférence, avec préinscription nécessaire :</u> https://us02web.zoom.us/webinar/register/WN rVoAJ9LqQ4ueN808 gHYHg

Elles feront ensuite l'objet d'une publication dans la revue « *Pour mémoire* « éditée par le CGEDD , et de mise en ligne simultanément sur les sites internet des trois partenaires (*) .

(*) 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).

JEUDI 18 MARS. 14H30

OUVERTURE:

- Constant LECOEUR, Secrétaire perpétuel de l'Académie d'agriculture de France
- Andrée CORVOL, Présidente de l'AEHA (*)
- Patrick FEVRIER, Secrétaire délégué du Comité d'histoire du ministère de la Transition écologique (CGEDD).

SESSION 1 : L'EVOLUTION DANS LE TEMPS DE LA GEOGRAPHIE DE PRODUCTION DES FRUITS ET LEGUMES EN FRANCE

Fruits et légumes du jardin potager, une longue histoire culturelle. Florent QUELLIER, Professeur d'Histoire moderne à l'Université d'Angers.

Représentation et Symbolique des fruits et légumes à travers l'art.

Andrée CORVOL, Directeur de recherche honoraire au CNRS, Membre de l'Académie d'agriculture section 2.

Une histoire de la sélection des espèces légumières en France.

Michel PITRAT, Directeur de recherches honoraire INRAE, Mathilde CAUSSE, Directrice de recherches INRAE. Membre de l'Académie d'agriculture section 1.

Le verger du Jardin du Luxembourg : conservation des variétés anciennes et des savoirfaire de la taille jardinée.

Gisèle CROQ, ingénieure des jardins du Luxembourg.

« Fruits et légumes : quelles évolutions ? »

VENDREDI 19 MARS. 14H30

ACCUEIL

SESSION 2 . DES DIFFERENTES METHODES ET TECHNIQUES DE CONSERVATION, STOCKAGE, MODES DE TRANSPORT VERS LES LIEUX DE TRANSFORMATION ET DE CONSOMMATION.

Brève histoire des procédés industriels de conservation des fruits et légumes : De la chaleur à la lumière bleue.

Pr. Laurent BENEY, Directeur de l'UMR Procédés alimentaires et microbiologiques . AgroSup Dijon, Université de Bourgogne & Université de Bourgogne Franche-Comté

L'approvisionnement des villes en produits frais (légumes et fruits) et les géographes français des années 1920 à 1960.

Claire DELFOSSE, Professeur de géographie rurale à l'Université Lyon2 et directrice du Laboratoire d'études rurales. Lyon 2.

Les chemins de fer et les dynamiques marchandes des fruits et légumes (XIXe-XXe siècles). Jean-Pierre WILLIOT, Professeur des Universités, professeur d'histoire économique contemporaine à Sorbonne Université.

SESSION 3 .LA CONSOMMATION :EVOLUTION DES GOÛTS , ADAPTATION DE LA GENETIQUE DES FRUITS ET LEGUMES A LA DEMANDE .

L'agriculture urbaine contemporaine ou la redécouverte des bienfaits du jardinage. François COLSON, Ancien directeur de l'institut national d'horticulture Angers . Membre de l'Académie d'agriculture section 4.

Evolution de la consommation et des goûts , quels fruits , quels légumes pour le futur ? Tendances de l'alimentation contemporaine et de la recherche .

Delphine TALLIEZ, directrice adjointe de APRIFEL et **Dragana MILADINOVIC**, responsable des études INTERFEL.

L'évolution de la nutrition et de la diététique. Place des fruits et légumes.

Jean Michel LECERF, médecin de la nutrition. Membre de l'Académie d'agriculture section 8

CONCLUSIONS

Contacts:

AEHA, Association pour l'Etude de l'Histoire de l'Agriculture 18, rue de Bellechasse. 75007 Paris 06 15 74 37 01 pierre.delporto@gmail.com

Comité d'histoire CGEDD 01 40 81 62 17 marc.desportes@developpement-durable.gouv.fr





AEHA Association pour l'Etude de l'Histoire de l'Agriculture



#AnnéeFruitsLégumes #IYFV2021