

## FRUITS ET LEGUMES DU JARDIN POTAGER, UNE LONGUE HISTOIRE CULTURELLE

Florent QUELLIER

Professeur d'histoire moderne à l'université d'Angers, membre du laboratoire TEMOS (Temps, Mondes, Sociétés), UMR.

[florent.quellier@univ-angers.fr](mailto:florent.quellier@univ-angers.fr)

Bête comme chou le jardin potager ? Pas si sûr. Dans le temps long de l'histoire, le jardin potager a été un « lieu des expériences et lieu des merveilles » (Jean Meuvret) et un espace majeur de l'économie domestique, tant paysanne qu'aristocratique, à la campagne comme en ville. Dans ce milieu privilégié et fortement artificialisé par un labeur quasi-quotidien (fumure, arrosage, désherbage..., blanchiment des légumes, culture sous cloche puis sous châssis pour obtenir des primeurs..., conduite et taille des fruitiers, technique de l'espalier...), fruits et légumes ont été domestiqués, modifiés et sélectionnés. C'est dans le jardin potager que de nouvelles plantes vivrières ont été acclimatées avant de rejoindre les cultures en plein champ, y compris les plantes américaines, que des tailles fruitières ont été élaborées avant d'accéder aux vergers de plein vent, et que certains végétaux en ont remplacé d'autres, les déclassant parfois du rang des plantes potagères à celui des plantes sauvages. Et si derrière l'historicisation de choux, de carottes et de navets, l'histoire du potager, ce vieux compagnon de l'Homme sédentarisé, était avant tout celle de la modernité entre diversité variétale et sélection ?

### **FRUITS AND VEGETABLES FROM THE KITCHEN GARDEN, A LONG CULTURAL HISTORY**

*Is the kitchen garden as easy as pie? Not so sure. Throughout history, the vegetable garden has been a "place of experiences and a place of wonders" (Jean Meuvret) and a major space of domestic economy, both peasant and aristocratic, in the countryside and in the city. In this privileged environment, heavily artificialized by almost daily work (manuring, watering, weeding, blanching vegetables, growing under bell and then under chassiss to obtain early produce, running and pruning fruit trees, espalier techniques, etc.), fruits and vegetables were domesticated, modified and selected.*

*It was in the kitchen garden that new food plants were acclimatised before joining field crops, including American plants, that fruit pruning were developed before entering open-air orchards, and that some plants replaced others, sometimes downgrading them from vegetable to wild plants. Behind the historicization of*

*cabbages, carrots and turnips, can the history of the vegetable garden, this old companion of settled man, be considered above all that of modernity between varietal diversity and selection?*

Potager, fruits, légumes, historique, jardinage, plantes vivrières  
*Kitchen garde, fruits, vegetables, historicization, gardening*  
*Huerta, frutas, verduras, jardineria, plantas alimenticias*

#### Mini CV



Professeur d'histoire moderne à l'université d'Angers, Florent Quellier est spécialiste des cultures alimentaires des XVI<sup>e</sup> – XVIII<sup>e</sup> siècles et de l'histoire du végétal. Il a notamment publié *Des fruits et des hommes. L'arboriculture fruitière en Île-de-France vers 1600 - vers 1800* (2003), *Gourmandise histoire d'un péché capital* (2010, rééd. 2013), *Histoire du jardin potager* (2012) et a dirigé une *Histoire de l'alimentation de la préhistoire à nos jours* parue en 2021 aux éditions Belin. Il est également codirecteur de la collection « Tables des Hommes » éditée par les Presses universitaires François-Rabelais de Tours, membre du comité de rédaction de la revue européenne *Food & History* et du conseil scientifique de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA).