

Les légumes

Fruitrop va consacrer un certain nombre de fiches techniques à la conservation des légumes, à titre de comparaison avec les fruits. Dans ce numéro, en guise d'introduction, on présente leur importance économique au niveau mondial, assortie d'un bref historique sur la consommation de légumes en Europe.

On estime à environ 900 millions de tonnes la production annuelle des vingt espèces les plus communes de légumes du monde, où, rappelons-le, plus de 400 espèces sont cultivées. C'est dire l'importance de ce « légumage » (terme collectif de l'ensemble des légumes) si on le compare aux productions annuelles de blé, 500 millions de tonnes, de riz, 400 millions de tonnes, ou à celle des agrumes, 50 millions de tonnes.

La pomme de terre vient en tête des espèces produites, avec près de 300 millions de tonnes annuelles, suivie par le manioc et la patate douce (120 et 110 millions de tonnes), le soja (80 millions de tonnes), la tomate (60 millions de tonnes). Viennent ensuite le chou, l'igname, l'oignon, les haricots secs, les carottes, les concombres, les pois secs, les piments, le taro, la citrouille, l'aubergine, le chou-fleur, les petits pois, les haricots verts et l'ail.

Mais qu'est-ce qu'un légume ? « Une partie que l'on cueille sur une plante potagère et qui est destinée à l'alimentation » (Littré), « Tout produit végétal employé comme aliment » (Larousse).

Les parties consommées sont très diverses et l'on distingue habituellement huit sortes de légumes :

- Les légumes « feuilles », tels que salades, épinards, endives, etc.
- Les légumes « tiges », tels que rhubarbe, cardons, céleri branche, asperge, etc.

→ Les légumes « choux », toutes les espèces de choux, blancs, rouges, etc.

→ Les légumes « oignons », toutes les sortes d'oignons, échalotte, ail, etc.

→ Les légumes « tubercules et racines », pomme de terre, céleri rave, radis, navet, topinambour, taro, manioc, carotte, igname, patate douce, etc.

→ Les légumes « fruits », tels que melons, courges, tomates, aubergines, pois, haricots.

→ Les légumes « pousses et bourgeons », comme les pousses de soja ou de graines germées de luzerne, ou les pousses de bambou.

→ Les légumes « aromatiques » ou légumes « sauces », proches des épices, tels que cerfeuil, anis, gingembre, persil, feuilles de manioc, etc.

Ces distinctions sont davantage fondées sur une destination ou sur des méthodes de préparation et de cuisson que sur des caractères purement botaniques. Chaque pays, ou groupe de pays, par zone climatique, privilégie la production et la consommation de telle ou telle sorte de légumes.

Pour l'Amérique du Nord et l'Amérique centrale, la production de soja vient avant celle de la pomme de terre. Pour l'Amérique du Sud, le manioc devance le soja

et la pomme de terre. En Europe, les deux légumes les plus cultivés sont la pomme de terre et la tomate, cette dernière étant supplantée par le chou en Europe du Nord.

En Asie, la patate douce est plus fréquente que la pomme de terre et le manioc. En revanche, en Afrique, le manioc domine et la tomate est plus importante que la pomme de terre.

En Europe, l'accroissement de la consommation de légumes est relativement récent. Au XVII^e siècle, la médecine accusait les fruits de favoriser la peste. En 1655, lors de la grande épidémie de peste, les concombres et les fruits furent interdits de consommation, alors que ces mêmes concombres étaient présents en Europe du Sud, venus des Indes et de Chine, depuis plus de quinze siècles. Le scorbut, sévissant sur les bateaux, mais également dans de nombreux pays du nord de l'Europe, n'a vraiment disparu que lorsque la consommation de légumes verts a commencé de s'amplifier aux XVII^e et XVIII^e siècles. Jusqu'en 1750, les pommes de terre produites en Europe depuis plus d'un siècle, étaient réservées aux cochons.

On doit au moine autrichien Gregor Mendel la découverte sur les pois dès 1865 des bases des lois de l'hérédité sur les végétaux. L'importance de ses travaux ne fut pas reconnue à l'époque et c'est seulement après 1900 qu'une nouvelle science, la génétique, fut développée et qu'apparurent dans les potagers des variétés de légumes plus nombreuses et plus performantes.