

# Nos légumes d'ici viennent de loin

Actuellement en pleine mutation, nos potagers, témoins de la grande histoire comme de l'histoire régionale, constituent un patrimoine vivant.

Au fil du temps, nos maigres potagers d'origine se sont enrichis des légumes utilisés par les populations nouvellement installées comme les Celtes ou les Romains. Ils ont également accueilli les légumes rapportés d'expéditions vers le Nouveau Monde. Les modes culinaires, les acquis scientifiques et industriels ont également participé à leur évolution.





Dans nos potagers, il y a un peu de néolithique, un peu de celtes, un peu de romains, un peu de partout et quelques grands navigateurs aventuriers.



## Pour en savoir plus :

Légumes d'ailleurs et d'autrefois : Jean-Marie Pelt Edition Fayard 2015

Petite et grande histoire des légumes : Eric Birlouez Edition Quae 2020

Que mangeaient nos ancêtres ? Eric Birlouez Edition Ouest-France 2019

Histoire des légumes : Georges GIBAULT Edition Menufretin 2015

Semences potagères : Andréa Heisteringer, Sylvie Girard-Lagorce Edition du Rouergue 2015

Lyon avant Lugdunum : Mathieu Poux, Hugues Savay-Guerraz Infolio éditions 2003

Apicius L'art culinaire : Jacques André Edition Les Belles Lettres 2017

Lucullus dîne chez Lucullus : Caroline Thomas Vallon, Anne Vallon Montgrand Edition Equinoxe 20

Une salade, César ? : Cécile Batigne Vallet, Armand Desbat Edition Libel 2020

Cuisines régionales de France : Lyonnais : Sylvie Girard Edition du Fanal 1994

