

Qu'est-ce qu'elle a ma gueule ?

40% DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE CONCERNE LES FRUITS ET LES LÉGUMES. CEUX DONT L'ASPECT S'ÉCARTE DE LA NORME EN SONT LES PREMIÈRES VICTIMES.

Texte Frédéric Karpyta

En 2014, l'enseigne Intermarché lançait une campagne maligne pour promouvoir les « légumes moches » : carottes fourchues, aubergines difformes, pommes siamoises... Les magasins de l'enseigne les proposaient sur un stand dédié, avec à la clé une réduction avantageuse pour les clients (autour de 30 %). Au même moment, Renan Even, initiateur du label Gustatif et solidaire, commercialisait Les Gueules Cassées : « Des fruits et des légumes qui finissent au fond du champ pour lesquels nous avons cherché des débouchés. » Les grandes surfaces, qu'on estime responsables de 14 % du gaspillage alimentaire en France, jouent alors le jeu.

Mais depuis, le mouvement s'est un peu étioilé. Renan Even distribue ses Gueules Cassées au cas par cas, quand les producteurs le sollicitent. Intermarché, par exemple, transforme ses mochetés en boîtes de macédoine. « Pourquoi les consommateurs maintiennent-ils leur habitude de choisir des fruits et légumes lisses, brillants, sans défaut ? Pourquoi se détourne-t-on d'une carotte dont la racine a été tordue par un caillou, ou des grains de raisin dont les taches viennent du soleil ? » interroge le sociologue Éric Birlouez*. Et de pointer l'écart entre les intentions déclarées et les comportements réels des consommateurs. « Heureusement, d'autres initiatives, comme la Disco soupe, où l'on cuisine collectivement des invendus, ont trouvé leur public. » ■

*Éric Birlouez est l'auteur de *Petite et grande histoire des légumes*, livre paru aux éditions Quæ en septembre 2020.



Venue d'Amérique, je suis une courge mais pas une gourde qui, elle, est originaire d'Afrique.



La pomme de terre se fait ours. Celle-ci est le sosie de Sooty, star des jeunes téléspectateurs anglais depuis 1952 !



Les jardiniers romantiques donnent à ces apiacées entremêlées le doux nom de « carottes amoureuses ». Reste à les éplucher !

Les excroissances en éventail ou en crête de coq des fraises sont le résultat d'une pollinisation contrariée entre organes mâles et femelles.



ISTOCK

Avec sa chair blanche et sucrée, le daïkon (ou radis japonais) est parfois pris pour un navet.



THE ASARI SHIMBUN/GETTY IMAGES

Sans doute jaune car nommée pomme d'or à Naples vers 1544, la tomate devient pomme d'amour deux siècles plus tard en Provence.



GETTY IMAGES

REX FEATURES/REX USA



Plus de 200 espèces de pommes de terre poussent en France, dont l'amosa, à la peau rose et à la chair jaune pâle.



Ce citron en forme de pince rappelle qu'il descend du cédrat, dont l'une des variétés asiatique est la main de Bouddha.

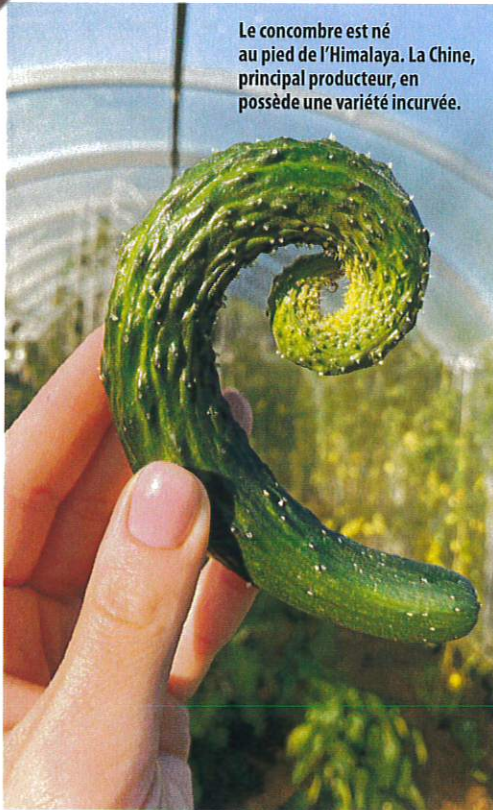
ISTOCK



Jumelles, siamoises ? En tout cas, ces deux cerises font la paire.

ISTOCK

Le concombre est né au pied de l'Himalaya. La Chine, principal producteur, en possède une variété incurvée.



ISTOCK