

Récoltes et conditionnement des légumes du potager

Pour profiter, tout au long de l'année, des légumes **récoltés au potager**, il est essentiel de bien les conserver. Pour cela, il convient d'adapter le mode de conservation à chaque cas, car **il n'existe pas une, mais plusieurs façons**.

Conserver les légumes en place, directement en terre

Cette méthode consiste à laisser les légumes en terre, à l'endroit où ils ont été cultivés, en les protégeant, dans les climats les plus froids, par un éventuel buttage, un épais paillis et/ou par la pose d'un voile de forçage.

Ce type de conservation concerne, par exemple, **les choux, les carottes, les panais, les poireaux en hiver**

Au jardin, en jauge

Ce mode de conservation consiste à ensevelir, partiellement ou dans leur intégralité, les légumes préalablement récoltés. Pour ce faire, on creuse une cavité de 30 à 40 cm de profondeur, on dispose les légumes puis on recouvre de terre fine puis d'un châssis ou d'une épaisse couche de paille : ils seront d'autant mieux protégés du gel.

La mise en jauge est réservée aux terres légères, drainantes et à certaines plantes potagères comme le **céleri à côtes, le fenouil, les salsifis...**

En cave

Une cave, à condition qu'elle soit saine, a l'avantage de préserver les aliments de la lumière, dans une atmosphère fraîche, mais aérée. C'est l'endroit idéal pour entreposer les légumes racines comme les **pommes de terre, les carottes, le céleri rave, courges et tomates**.

À température ambiante, à la maison ou au grenier

Bon nombre de légumes se conservent longtemps à température ambiante, à condition que celle-ci ne soit pas trop élevée. C'est le cas des courges, mais aussi des légumes bulbes comme **l'ail, l'oignon et l'échalote**.

Au congélateur

Ce procédé, bien connu, est rapide et permet de garder fruits et légumes pendant plusieurs mois. Il est facile et pratique et ne requiert généralement qu'un blanchiment (première cuisson brève) préalable. Néanmoins, on reproche parfois à la congélation d'altérer la texture de certains légumes, inconvénient que vous contournez en mettant en culture des variétés réputées pour leur aptitude à la congélation.

En bocaux

Faire ses propres conserves est un excellent moyen de mettre en réserve ses récoltes. L'éventail des possibilités est immense, car l'on peut y stocker les légumes bruts ou préalablement cuisinés. La conservation peut se faire par lactofermentation ou en **stérilisation qui est une méthode beaucoup moins risquée**.

Une fois réalisées, les bocaux s'entreposent idéalement dans un endroit sec, frais et à l'abri de la lumière directe.

En boîtes ou sachets, après déshydratation ou séchage à l'air libre

Le séchage, à l'air libre, est communément employé pour conserver les plantes aromatiques (thym, romarin, menthe, mélisse...), mais on connaît moins la déshydratation qui permet de faire sécher les légumes tranchés ou détaillés en petits morceaux. Pour cela, on a recours à la chaleur douce d'un four équipé de l'option « chaleur tournante » ou à un déshydratateur alimentaire. De nombreux légumes se prêtent à la déshydratation, les plus fréquents étant les tomates et les piments.

Au potager TesT :

- Les procédés de conservation sont indispensables à mettre en place et ils ouvrent la voie à toute une activité de transformation et de valorisations des produits.
- Cette année nous avons procédé au séchage de nombreuses fleurs comestibles pour les conserver.
- Les tomates sont cueillis encore vertes et mises à mûrir en cave pour leur permettre de mieux se conserver, ce procédé sert à obtenir une meilleure finesse gustative tout en conservant une texture ferme.
- Afin d'améliorer nos capacités de conservations et de transformations nous explorons des voies innovantes via la création d'un séchoir solaire et d'un laboratoire de conservation.