

Grenier à manger

Conservation des bulbes, des pommes de terre, des quelques légumes racines et des graines comestibles

L'objectif de ce document est de donner quelques informations de base sur la manière de conserver vos récoltes dans l'idée de les manger...

I. Vous allez récolter ?

Quelques réflexes pour la conservation en général

Pour conserver des aliments de qualité le plus longtemps possible, il est important de faire attention aux quelques points suivants :

- Ne gardez que les produits de bonne qualité ! Tout bulbe, graine, etc... avarié, ayant des marques de parasites, ... se dégrade très vite et risque de contaminer les autres.
- Manipulez avec douceur. Par exemple : il faut déposer les oignons et pas les lancer dans le bac au moment de la récolte. Ceci est valable pour les pommes de terre, l'ail, ...
- Choisissez un lieu de stockage à l'abri de la lumière, de l'humidité et idéalement frais avec faible variation de la température (ex : cave).
- Mettez vos récoltes dans des caisses, ou suspendus... mais pas à même le sol.
- Vérifiez l'état de vos produits stockés.

II. Conservation des bulbes : oignons, échalotes et ail

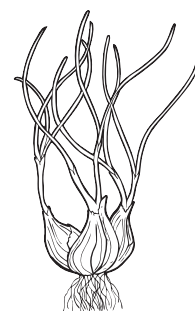
Certaines plantes font des bulbes dans leur partie souterraine. Au potager, c'est le cas des oignons, des échalotes et de l'ail. Toutes ne fonctionnent pas de la même manière : un petit oignon mis en terre va grossir et sera récolté avant la montée en graines ; l'ail donnera une série de gousses ou caïeux.



1. La récolte

La récolte se fait idéalement par temps sec, lorsque les feuilles commencent à jaunir. Il est important de récolter avec douceur, en retirant délicatement les bulbes de terre.

Ne récoltez pas ceux qui ont monté en graines ! Laissez-les dans un premier temps pour les observer et enlevez-les au moment où vous réutiliserez cet espace soit pour une autre culture soit pour mettre de l'engrais vert. Vous apprendrez à mieux connaître et comprendre la manière dont ces plantes fonctionnent.



2. Le séchage

Disposez les bulbes au chaud dans un endroit aéré (pas humide) environs deux semaines. Les oignons peuvent être tressés et suspendus ou déposés sans se toucher les uns les autres sur une palette. L'objectif est qu'ils sèchent bien avant le stockage ! Lorsqu'ils sont bien secs, c'est-à-dire lorsque la tunique extérieure peut se froisser facilement, ils sont prêts pour être stockés.



3. Le stockage

- Température idéale : entre 2 et 5 °C
- A l'abri de la lumière
- Dans un lieu sec et où l'air peut circuler. Exemple tressés, disposées (sans superposition) dans des caisses posées sur une planche.

4. Spécificités

Les oignons et échalotes se récoltent quand les premières feuilles fanent et s'étalent sur le sol. L'ail se récolte quand les premières feuilles jaunissent.

Conseil pour l'ail et les échalotes: séparez les caïeux prévus pour la consommation de ceux prévus pour la saison de replantage. Par exemple, dans des caisses séparées. Cela permet d'éviter de tout manger et de ne plus rien avoir à replanter (sans que ce soit voulu).

5. Vous désirez en savoir plus ?

(Documents disponibles en cliquant sur les liens)

- Fiches légumes : [oignon](#), [échalote](#), [ail](#)



III. Conservation des pommes de terre

La pomme de terre n'est pas une racine mais un organe de réserve, un tubercule, qui se développe sur les racines. Lorsque l'on plante une petite pomme de terre, des racines et des tiges et des feuilles se développent. La plante utilise les réserves de ce petit tubercule pour démarrer sa croissance et le vide entièrement. Il n'est pas rare de retrouver la peau de celui-ci lors de la récolte des pommes de terre. Tout au long de sa croissance, la plante forme, au niveau de ses racines, de nouveaux tubercules destinés à assurer sa multiplication. Ce sont ces pommes de terre qui seront récoltées en partie pour la consommation et en partie pour replanter l'année suivante.

1. La récolte

Récoltez les tubercules à l'aide d'une fourche bêche.

Séparez les plants qui ont été blessés : vous pouvez les utiliser pour la consommation immédiate.

Après récolte, enlevez les grosses mottes de terre mais sans les frotter pour ne pas abîmer la peau (une fine couche peut donc rester).

2. Le séchage

Ensuite il est conseillé de laisser les pommes de terre sécher quelques heures avant de les disposer au lieu de stockage.

Conseil : séparez les pommes de terre prévues pour la consommation de celles prévues pour la saison de replantage. Par exemple dans des caisses séparées. Cela permet d'éviter de tout manger et de ne plus rien avoir à replanter.



3. Le stockage

Disposez les tubercules, sans superposition, dans des caisses posées sur une planche.

- Température idéale : entre 5 et 10 °C
- A l'abri de la lumière pour éviter le verdissement (devient toxique)
- Dans un lieu sec et "propre" : exemple disposées, sans superposition, dans des caisses posées sur une planche.

4. Vous désirez en savoir plus ?

(Documents disponibles en cliquant sur les liens)

- Fiches légumes : [pomme de terre](#)

IV. Conservation de quelques légumes racines

Carottes, betteraves et panais

Les carottes, betteraves et panais sont également des organes de réserves mais ne vont pas se multiplier comme les pommes de terre. Lorsque la plante a pu bien développer ses parties vertes et stocker des réserves dans ses racines durant la première année, elle développera une tige et des fleurs la seconde année, après une période de repos hivernal. Le cycle de ces plantes se déroule sur deux ans : ce sont des bisannuelles.

C'est pour cette raison que, pour la consommation, on les récolte avant que la plante ne puise dans ses réserves (la carotte) et ne monte en graine (la carotte se « vide » progressivement).

Ce sont des plantes qu'on peut en général laisser l'automne et l'hiver dans la terre. Cela offre un certain confort mais le risque est de les voir se faire manger par des rongeurs souterrains (ex le mulot) et de ne pouvoir profiter de la récolte.

Il convient donc de connaître sa terre et de savoir qui la fréquente. On peut aussi avoir envie de rendre plus facilement accessible une partie de la récolte (plus proche, à portée de main).



1. La récolte

Comme pour les pommes de terre, récoltez les racines à l'aide d'une fourche bêche et séparez les plants qui ont été blessés (pour la consommation immédiate).

Enlever grossièrement la terre des racines, mais sans les frotter pour ne pas abîmer la peau. Une fine couche de terre peut donc rester et empêchera aussi la déshydratation de la racine.

Couper les feuilles à environ 2 cm au-dessus de la racine.

2. Le séchage

Laissez sécher les racines quelques heures à l'air libre avant de les disposer dans le lieu de stockage : cela permet la cicatrisation là où les feuilles ont été coupées et des petites plaies éventuelles au niveau des racines.

3. Le stockage

Il est possible de stoker ces légumes dans des grandes bassines remplies de sable humide: on les enterre dans le sable. L'idée étant de reproduire artificiellement les conditions extérieures (sauf qu'au lieu d'être dans le sol, ces légumes sont dans le sable).

- température idéale: entre 5 et 10 °C ;
- à l'abri de la lumière ;
- dans un lieu sec et propre. Par exemple : disposées, sans superposition, dans des caisses posées sur une planche.

4. Vous désirez en savoir plus ?

(Documents disponibles en cliquant sur les liens)

- Fiches légumes: [carotte](#)

V. Conservation des graines

Il s'agit ici des graines récoltées pour être mangées (haricots, petits pois, maïs, tournesol,...). Si l'idée est de vouloir les ressemer plus tard, la ligne de conduite n'est pas tout à fait la même. Ceci est expliqué dans un autre document "[Récolte et conservation pour semer ou replanter](#)" – dont l'objectif est d'être autonome, ne pas devoir racheter.

Les graines pour germer ont besoin de lumière, d'eau et de chaleur. Si vous voulez les conserver, il faut donc à tout prix éviter qu'elles ne commencent à germer. Une fois que le processus de germination a commencé on ne peut plus conserver la graine!

1. La récolte

Selon la plante vous ne récolterez pas à la même période: regardez bien ce qui est indiqué sur les paquets de graines au moment où vous les avez semées.

De manière générale les graines se récoltent lorsque le fruit est bien gonflé et que les graines sont grosses: utilisez vos sens, touchez vos plantes et testez éventuellement n'en cueillant qu'une pour vérifier. Certaines graines se récoltent de préférence encore bien fraîches comme les petits pois (qui seront plus difficiles à cuisiner s'ils sont secs). D'autres se récoltent lorsque le fruit est tout à fait à maturité et que les graines sont sèches (exemples: haricots sec, maïs, tournesol,...).

Directement après la récolte, avant le stockage: triezy vos graines pour ne garder que celles qui sont parfaites.

2. Le stockage

Mettez-les dans des petites boîtes ou bocaux en verre et notez bien le nom de la graine.

- à l'abri de la lumière ;
- dans un lieu sec et propre. C'est très important: beaucoup de graines mal stockées évoluent soit en germant soit en pourrissant ou encore en étant attaquées par des parasites ;
- choisissez un lieu où la température est stable.

Une autre possibilité est de stocker ses récoltes au congélateur dans des petites boîtes prévues à cet effet pour les ressortir au moment de les cuisiner.

3. Vous désirez en savoir plus ?

(Documents disponibles en cliquant sur les liens)

- Fiches légumes: [tomate](#), [pois](#), [haricot](#), [fève](#) et [courges](#)
- [Récolte et conservation pour semer ou replanter](#)

