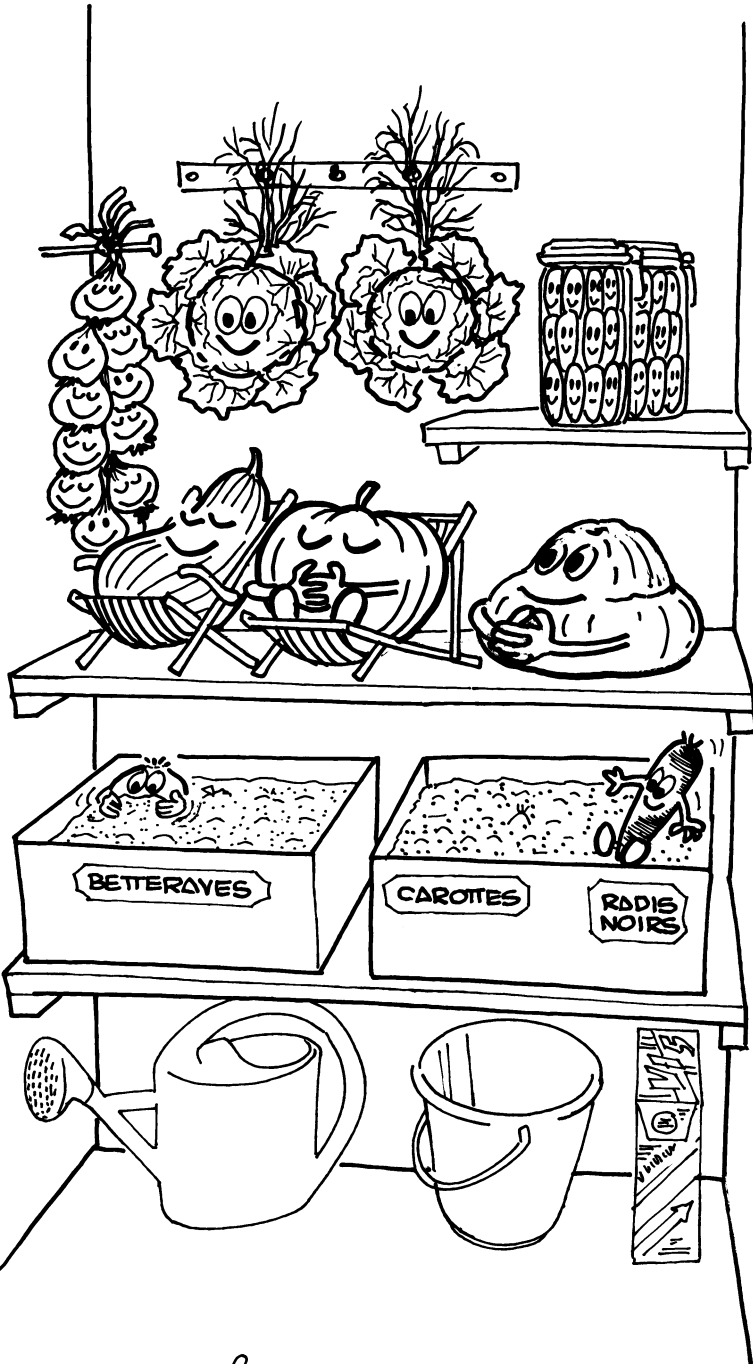


# CONSERVEZ VOS LÉGUMES RÉCOLTÉS A L'AUTOMNE OU EN HIVER POUR LES RETROUVER JUSQU'AU PRINTEMPS



*C'est un plaisir d'avoir des légumes en fin de saison, à l'automne et en hiver, alors que le jardin s'endort. Vous pouvez rentrer à l'abri les plus frileux pour les conserver et les retrouver sur votre table une grande partie de l'hiver. C'est très facile de bien conserver vos légumes à condition de respecter quelques règles à la récolte et lors du stockage.*

## DES RÉCOLTES SOIGNÉES POUR UNE BONNE CONSERVATION

Les légumes que vous souhaitez conserver doivent être récoltés au bon moment, en prenant beaucoup de soins pour ne pas les abîmer ou les blesser.

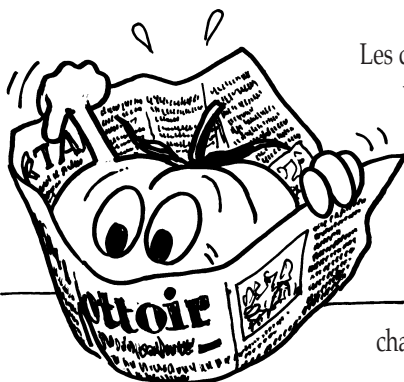
Les potirons, courges et aubergines doivent être récoltés le plus tard possible, avant les premières gelées.

Vous pouvez récolter vos oignons de couleur en période ensoleillée, dès que leurs feuilles se courbent et jaunissent. Vous les laisserez ressuyer sur le sol quelques jours en les retournant régulièrement.

Les choux d'hiver peuvent rester en place dans votre jardin. Les choux d'automne, plus frileux, se conservent quelques semaines à l'abri. Vous les récolterez avec leurs racines intactes.

Les légumes racines (carottes, navets, radis d'hiver, betteraves, panais, salsifis...) se conservent facilement tout l'hiver. Récoltez-les à maturité, avant les premières gelées, en prenant soin de ne pas blesser les racines. Pour cela, vous enfoncerez la fourche bêche tout autour des racines pour les sortir de terre délicatement.

N'oubliez pas de laisser sécher les racines à l'air quelques jours et d'éliminer toutes celles qui sont malades ou blessées car elles compromettraient la conservation des autres. Coupez les feuilles au-dessus du collet avant de les rentrer.



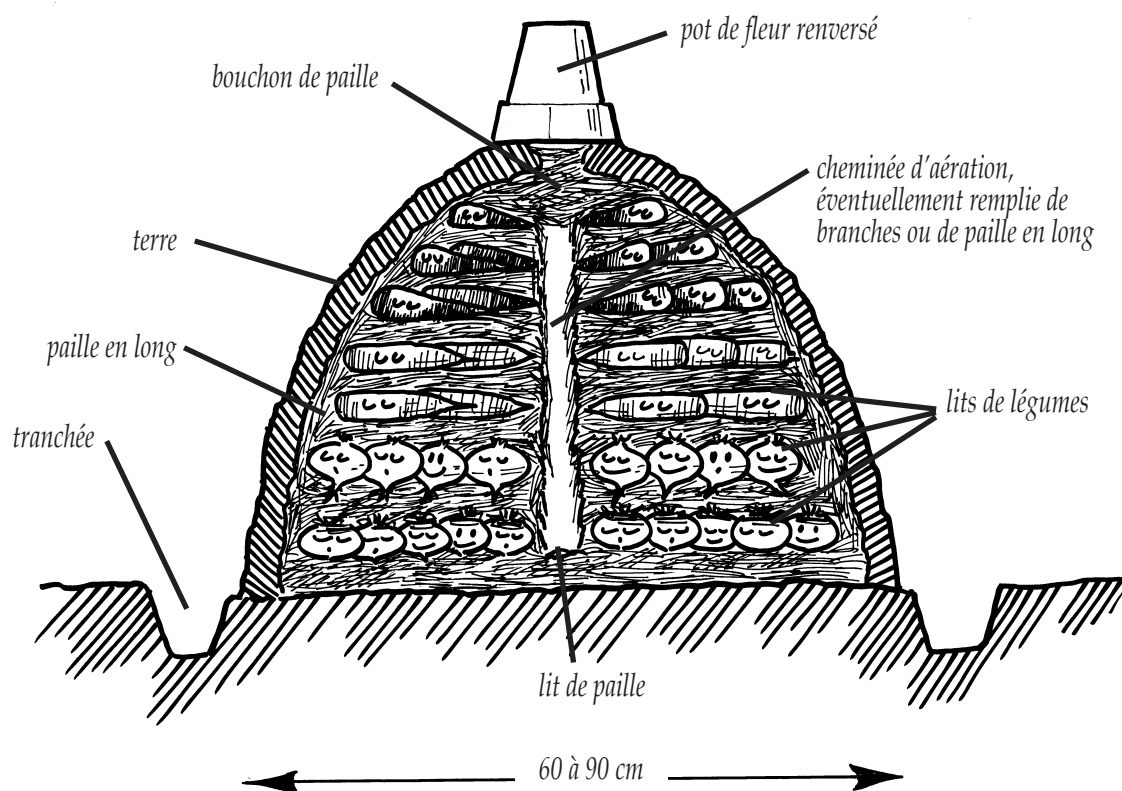
Les dernières tomates encore vertes, qui ne pourraient pas mûrir au jardin, peuvent être cueillies et enveloppées dans du papier journal. Elles mûriront ainsi, au chaud à l'intérieur de la maison.

## LA CONSERVATION DES LÉGUMES : DES RÉSERVES POUR L'HIVER

En dehors de la stérilisation ou de la congélation, vous pouvez conserver simplement vos légumes d'arrière-saison par des méthodes traditionnelles : à la cave, au garage ou en silo.

CONDITIONS ET LIEUX DE STOCKAGE	ESPECES	MODE DE STOCKAGE
Endroit frais et sec, bien aéré non chauffé mais à l'abri du gel (cave, garage, cellier...)	Potirons Courges Aubergines	Placez-les simplement sur une étagère
	Oignons	Liez vos oignons en tresses et suspendez-les
	Choux	Suspendez les choux par leur racine
	Betteraves, carottes, navets, radis d'hiver... (quantité faible)	Placez les légumes racines dans des caissettes en les alternant avec des couches de terre bien sèche, de tourbe ou de sable.
En silo extérieur	Betteraves, carottes, navets, radis d'hiver... (quantité importante)	Si votre sol est humide, réalisez un silo de surface plutôt qu'un silo enterré qui protège pourtant mieux du froid.

### SILLO DE CONSERVATION À L'EXTÉRIEUR



Inspectez régulièrement vos légumes conservés en cave, garage ou cellier et retirez immédiatement ceux qui commencent à s'abîmer.

Posez si nécessaire des pièges contre les petits rongeurs.

Refermez bien votre silo avec la paille et la terre après avoir retiré les légumes dont vous avez besoin.