

# Conservation des récoltes du Jardin

Le plus important!



# Les récoltes à conserver

- Oignons et Ail
- Patates, Carottes, Bettraves et Navets
- Brocolies, Choux, Choux-Fleur
- Radis Noir et Radis Daikon
- Pois et Fèves
- Courge, Citrouille



# Toujours Vivants

- Les légumes et les fruits continuent de vivre même après qu'ils ont été récoltés! Ils continuent de respirer!
- Pour les conserver longtemps il faut donc savoir cela et faire en sorte qu'ils continuent de vivre et de respirer jusqu'à leur dîner.
- Le plus qu'il y a de l'air à respirer (oxygène), le moins longtemps qu'il ne se conserve. Les sucres des légumes sont utilisés pour la respiration et les légumes produisent aussi de la chaleur. Le truc c'est de ralentir le processus de respiration au maximum et ainsi retarder le vieillissement naturel.

# Quoi faire? Quoi savoir?

- Descendre la temperature ( 2-4 degrés celcius) d'un légume est la chose la plus important à faire car elle diminue de beaucoup la respiration et aussi vien faire effet contraire sur la chaleur qui veut sortir du légume lors de sa respiration.
- Les fruits et les legumes continennet entre 80% et 90% d'eau. L'eau d'un légume sort un peu avec la respirant mais beaucoup par évaporation et transpiration alors c'est pourquoi une humidité élever est importante!
- L'aération de la chambre froide aussi est primordial pour que le tous les légumes soit bien confortable et sans moisiture.

# Planifier avant d'exécuter!

- Avant de planter quoi que se soit, si vous savez que vos récolte seront abondante il faudra choisir un **cultivar** qui est doter de la propriété de longue conservation, comme pour la patate par exemple, il faudrait aller avec la russet, la Yukon gold et la Kennebec.

# Préparation avant conservation

- Les carottes, les bettes et les navets qui sortent de terre un peu doivent être soit récoltés ou renchaussés avant que les fortes gèlées les abîment. Car un légume qui a trop gelé ne se conservera pas!....
- L'ail devrait être récolté avant trop tard, lorsque le feuillage commence à être jaune un peu, goûter une gousse, si elle semble juteuse et gouteuse et si il y a cet effet de papier qui commence sur la pelure, elle est prête!
- Faire descendre les queues d'oignons pour commencer à les faire sécher au moins une semaine avant de les récolter.

# Préparation avant conservation

- Pour préparer les patates pour la conservation à long terme il faut: ne pas les laver, les mettre sur du papier journal dans un endroit noir, frais et aérer pendant 2 semaines. Leur peau va s'épaissir.
- Pour les carottes, les navets, et les bettes on doit rapidement enlever les feuilles dans les minutes après la récolte car vont tirer de l'énergie dans la racine pour continuer de survivre et nous on veut garder toute l'énergie dans la racine que nous mangeons! Aussi les conserver avec leur feuilles assèche la racine et elle craque pendant l'hiver et qui est pas bon, elle pourrira.

# Maintenance durant l'hiver

- Faire sure d'aller faire un petit tour de maintenance tous les semaines pendant leur conservation durant l'hiver pour éliminer rapidement les ceux qui voudrait commencer à pourrir et à faire pourrir les autres.
- Vérifier la température et l'humidité à tous les 2 trois jours. S'équiper d'un bon thermomètre et d'un bon lecteur d'humidité.



# Température et Humidité

- Carottes, Bettes, Navets: 0-4 Degré, 90-95 humidité, peut se garder jusqu'à mai. Bette= 2 mois. Navet = 3 mois, on peut les cirés avec de la cire d'abeille.
- Choux : 0-4 Degré, 90-95 humidité, peut se garder jusqu'à 4 semaine.
- Ail et Oignons: 0-4 Degré, 50-60 humidité, peut se garder jusqu'à avril. Sac papier, Chambre noir.
- Patates = autant froid mais un peu moins humide que carrote. 80-90%
- Courge et Citrouille: Tempérer et sec. Sous le lit!! 10 a 15 Degré, 60-70 humidité, peut se garder jusqu'à mai.

# Température et Humidité

- Pois et fèves: Faire sécher pendant un mois, ensuite enlever la peau et retirer les pois ou fèves, mettes dans une pot mason bien visser sur une tablette dans la maison. Conserver un peu comme l'ail ou les oignons.
- Radis Noir et Radis Daikon: Froid et Humide comme les autres racines mais se conserve pas aussi longtemps que la carotte, environ 2 mois comme les bettes.



# Pour les petites quantités

Ne pas laver!

Les placer les dans un Ziploc ou on prend soin de bien retirer l'air avec une paille

Les placer dans un sac sous-vide (meilleur!)

Mettre dans la partie la plus froide de votre réfrigérateur.

Laver seulement au moment de les consommer.

# Pour conservation à long terme des carottes, bettes et navets.

- Ne pas laver
- Toujours trier pour enlever les endommagés.
- Brosser à sec la terre en excès
- Placer dans un boîte de bois pleine de sable légèrement humide.
- Faire une ranger de carottes/bettes , un rangé de sable ou brin de scie.



# Pour conservation à long terme des carottes, bettes et navet. (suite)

- Placer dans un garage frais. Il ne faut pas que ça gèle et il ne faut pas que ça soit chauffé pour y habiter.
- Si ils sont trop humide il vont pourrir
- Si ils sont trop au sec, il vont craquer, ducir, et seront très mauvaise à manger.
- C'est une balance délicate ou il faut apprendre à s'ajuster comme il faut au début.

# Autres méthodes de conservation

- Choucroute
- Ketchup
- Déshydrater
- Congeler
- Blanchit et congeler
- Soupe et congeler



# Gas Ethylène

- Ne pas garder les pomme, les poire et les prunes à la même place que les autres légumes car en vieillissant c'est fruits relâche un gas qui faite vieillir les autres légumes plus vite!!! Les patates germes, les carrot deviennent sûre.. Etc..

# Trou Chambre Froide



# Trou Chambre Froide

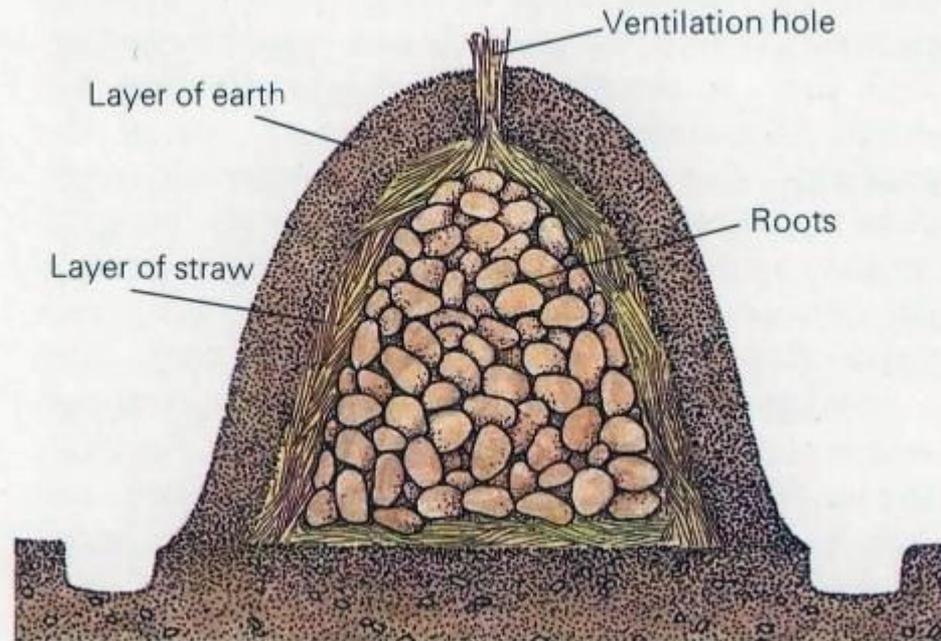


# Bacs Chambre Froide



# Butte Chambre Froide

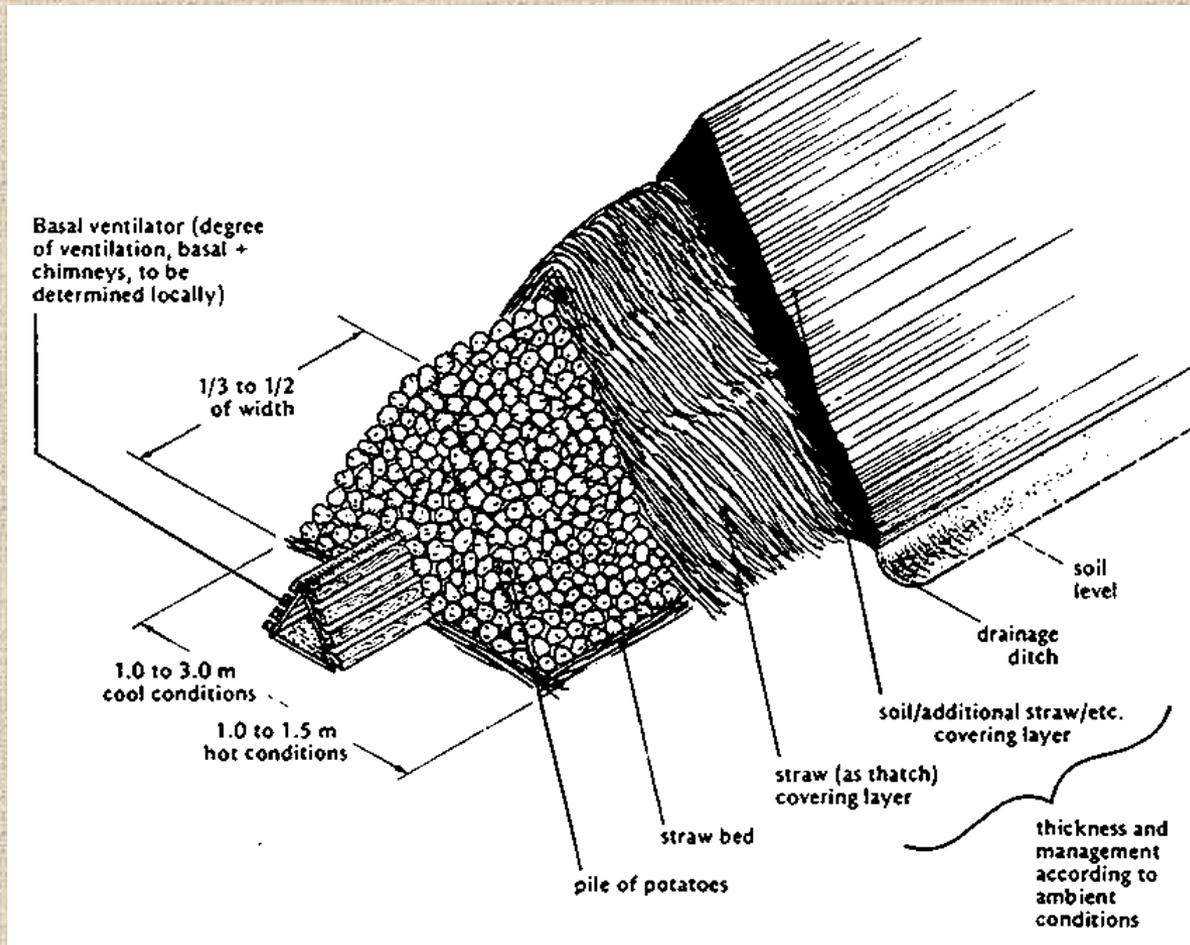
**Cross-section of a Root Clamp**



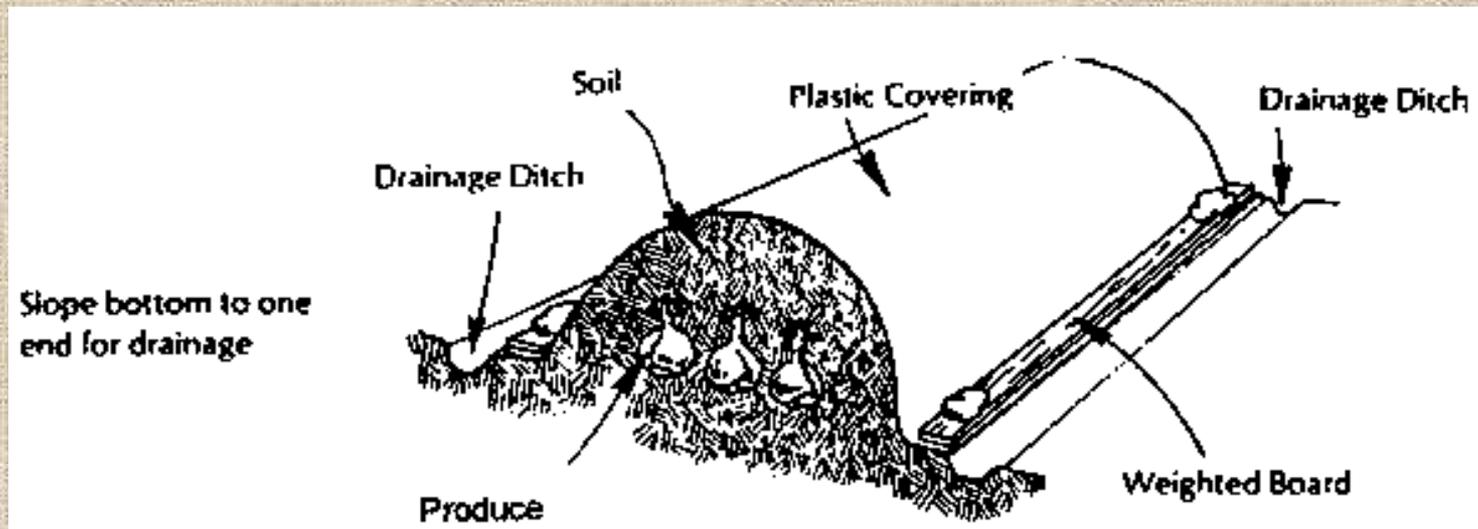
# Carotte dans la Terre



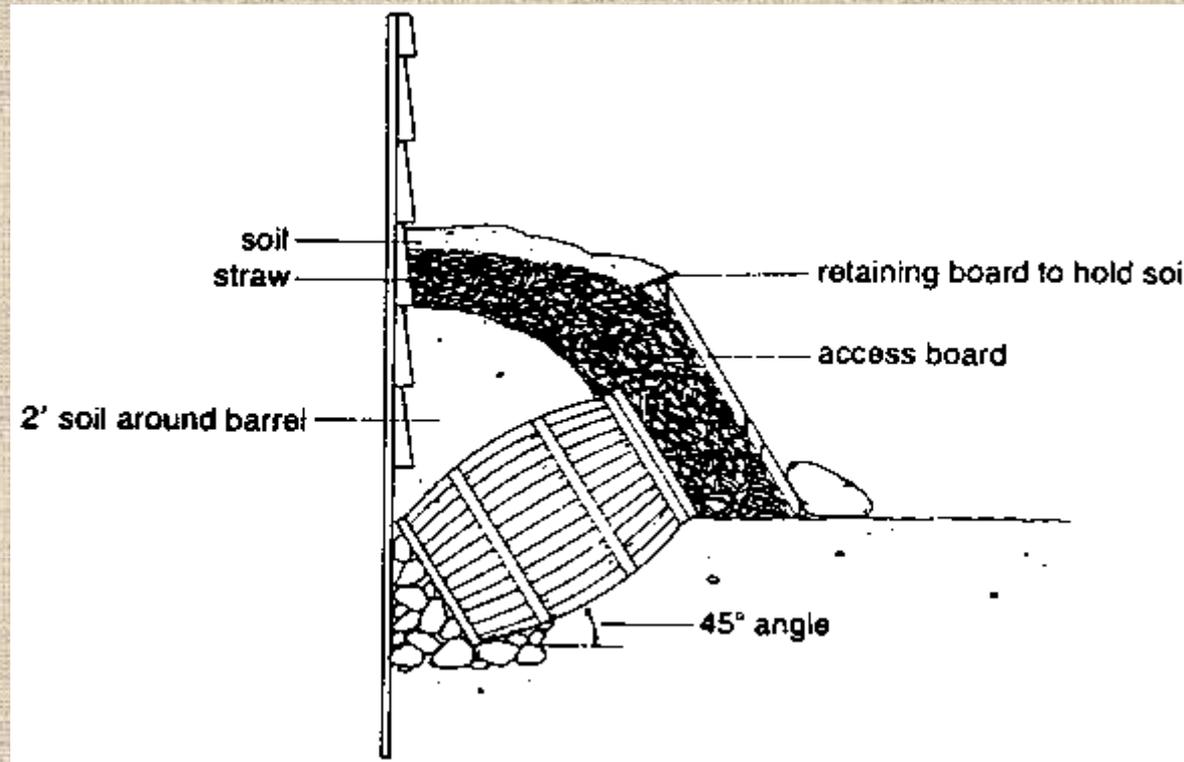
# Butte/Rangé Chambre Froide



# Butte/Rangé Chambre Froide



# Baril Chambre Froide



# Petite et Mini Chambre Froide



# Petite et Mini Chambre Froide



# Petite et Mini Chambre Froide



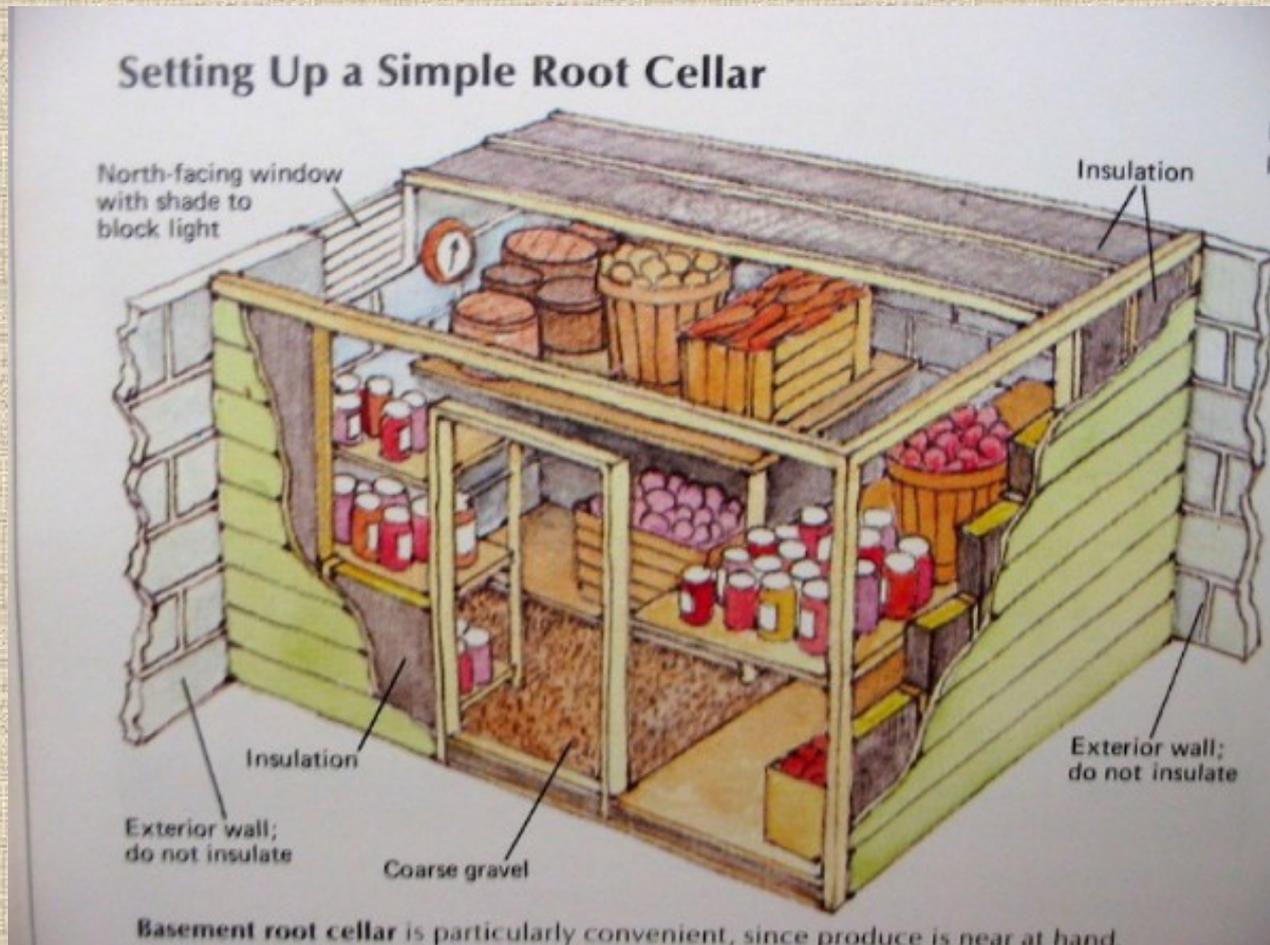
# Chambre Froide Rudimentaire



# Chambre Froide Extérieur



# Chambre Froide



# Chambre Froide



# Expérience et Réussite!

- C'est sûrement pas la première années que vous aller devenir des maîtres dans l'art de conserver mais avec un peu d'experience sous votres chapeau se ne sera plus qu'une autre facette à vos multiples talents!!

