

# RÉSULTAT DU QUESTIONNAIRE ENTRE PROFESSIONNELS : STOCKAGE ET CONSERVATION DES LÉGUMES

**11 maraîchers** du territoire ont répondu à ce questionnaire visant à récolter les savoir-faire paysans en termes de modes de stockage des légumes et de durées de conservation qui en découlent. Tous n'ont pas répondu pour tous les légumes.

**La moitié** des pratiques notées viennent de l'expérience des maraîchers et de ce qui leur semble logique.

**Plus de la moitié** des répondants sont installés depuis 2 à 5 ans.

Il semble que souvent la période de fin de stockage notée corresponde plutôt à l'écoulement du stock, qui est limité.

Pour chaque légume de conservation, 4 modes de stockage étaient proposés : au champ, en silo / cave, en chambre froide ou en caisson à atmosphère contrôlée.

Voici les réponses pour chaque légume, avec le nombre de réponses par mode de stockage et en gras les techniques notables.

## Betteraves

- Au champ : 4

Jusqu'à janvier ou mars, protégées par un voile pour un maraîcher, si la température descend en dessous de - 5/- 6 °C.

- Chambre froide à 4°C : 3

Jusqu'à janvier, en caisse bâchée pour un maraîcher.

- Silo / cave : 2

**De fin août, non mouillées et non lavées, avec une bâche d'ensilage dans un pallox sous le hangar (température ambiante, à l'ombre), dans du sable (inertie thermique), jusqu'à avril.**

## Carottes

Au champ : 6

Jusqu'à janvier, février ou mars, sans protection.

Chambre froide : 3

**De novembre/décembre, non lavées, dans du sable humide, dans des palox jusqu'à mars.**

## Céleris raves

- Au champ : 1

Avec un voile si la température descend en dessous de -5/-6 °C.

- Chambre froide : 2

De décembre à février à 2°C, avec un film plastique et de octobre/novembre, non lavées dans des sacs à terreau, jusqu'en mars.

- Silo/cave : 1

**Récolte en septembre, non mouillées et non lavées, une bâche d'ensilage dans un pallox sous le hangar (température ambiante, à l'ombre), stockées dans du sable (inertie thermique), jusqu'à avril.**

## Choux (cabus, milan)

- Au champ : 4

Jusqu'à janvier ou mars.

- Chambre froide : 2

## Navets

- Au champ : 4

Jusqu'à janvier ou février, avec voile pour un maraîcher si la température descend en dessous de -5/-6 °C.

- Chambre froide : 3

Récoltées à la fin de l'automne, stockées dans des sacs à terreau, non lavés, jusqu'à mars.

**Avec le soutien de :**

## Pommes de terre

- Chambre froide : 5

Jusqu'en janvier, février ou mars.

- Silo / cave : 2

De fin août, dans un bâtiment ancien en brique avec terre battue au sol, non lavées, jusqu'à janvier.

Dans un container maritime isolé par l'extérieur avec du foin, en cagettes de 12 à 16 Kg, non lavées, jusqu'à janvier.

## Ail/oignons

- Silo / cave : 5

Du 15 juillet, local aéré et à l'abri du plein soleil, effeuillage partiel au champ, jusqu'à janvier.

De septembre, température ambiante, couverture si températures négatives, jusqu'à février.

De juillet/août, dans un container maritime isolé par l'extérieur avec du foin, jusqu'à janvier.

- Chambre froide : 2

---

Pour compléter les connaissances, le **mardi 2 décembre 2025**, Catherine MAZOLLIER du GRAB d'Avignon interviendra, aux Jardins du Volvestre à Salles-sur-Garonne (31).

**Objectif :** savoir conserver ses légumes dans les conditions les plus adaptées.

### Programme :

Matinée en salle : L'évolution des légumes après récolte - Quel est le rôle du froid ? - Quel est le rôle de l'humidité ? - Les conditions optimales de conservation des légumes - Conservation au champ, en silo ou en cave - conservation en chambre froide - Des précautions en culture et à la récolte et des mélanges à éviter - Quelques données sur la conservation des légumes d'hiver

Après-midi sur le terrain : visite du lieu de stockage des Jardins du Volvestre : présentation des équipements et méthodes de stockage des légumes, problèmes rencontrés en conservation, échanges sur les méthodes de stockage.

**Avec le soutien de :**