

Nos solutions récup pour faciliter vos récoltes

Récolte et conservation des fruits et légumes

Pour conserver nos fruits et légumes sur un long terme, voici quelques possibilités, alimentées d'exemples :

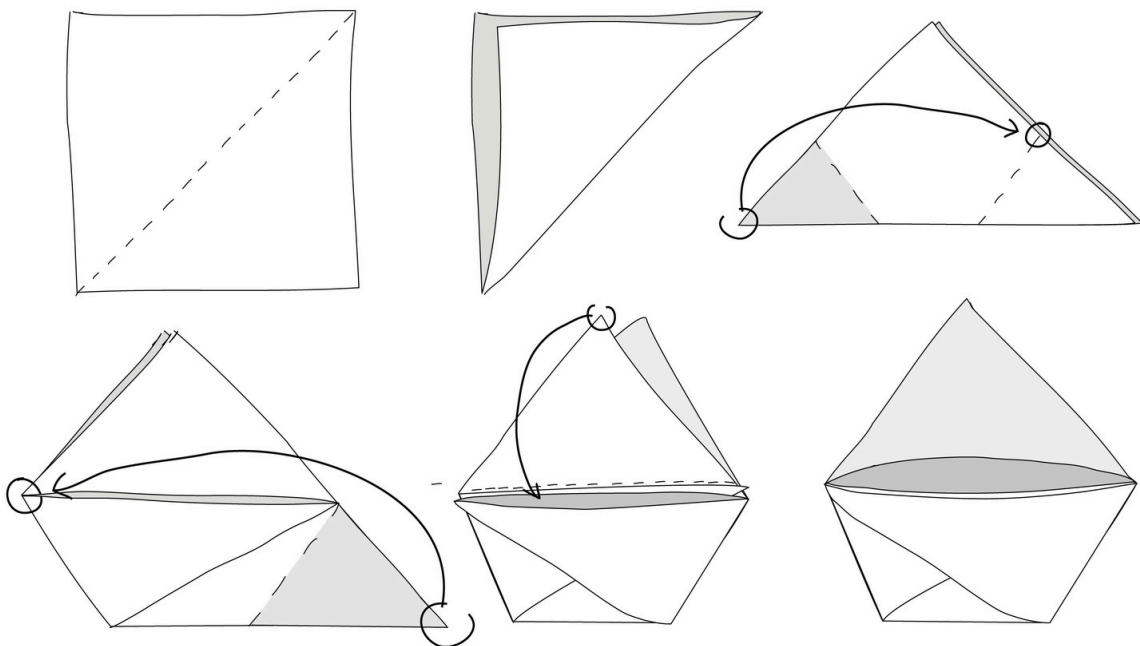
- **Faire des CONFITURES** et les conserver dans des bocaux récupérés (confiture, pâte à tartiner, pot de moutarde, bocaux de conserve en verre,...)
- **Faire des SAUCES**. Personnellement, pour arriver à suivre la production de tomates et basilic cet été, j'ai préparé des réserves de sauces tomate et sauces pesto pour l'hiver. Ces sauces ont été divisées en portions dans des récipients récupérés (récipients plastique pour les soupes à emporter au resto, ou bocaux de verre, par exemple), et enfin stockées au congélateur. En Italie, ils conservent les tomates pour l'hiver en les réduisant en purée ou en morceaux (avec un peu de sel et/ou de basilic) dans des bocaux/bouteilles en verre récupérés. Bien fermées, ces bouteilles sont ensuite mises à bouillir dans une grande casserole d'eau bouillante pendant 30 minutes, et enfin refroidies et peuvent ainsi être stockées à température ambiante.
- **SÉCHER des légumes**. Pour pouvoir suivre la production de courgettes et en profiter plus longtemps, il est possible de les sécher en lambeaux sur un manche de balai, par exemple, au soleil, pour ensuite les stocker dans des sacs en papier récupérés (type sac à pain). Pour pouvoir les consommer, il suffira de les réhydrater en les trempant plusieurs heures dans l'eau. Et elles redeviennent aussi délicieuses qu'à la cueillette !
- **Mettre SOUS HUILE**. Chaque année, nous préparons des petits bocaux d'huile piquante grâce aux divers piments récoltés et séchés ainsi que des bocaux de courgettes vinaigrées (elles sont préalablement séchées et bouillies dans un mélange vinaigre de vin/vin blanc). Dans ce cas-ci il sera préférable de récupérer les plus petits bocaux de verre, type ceux vendus pour les tapenades, câpres, pâte de curry thaï, etc.

Récolte et stockage des graines

La récolte des graines : C'est économique et permet de garder des espèces potagères qui nous ont particulièrement plu précédemment. En ce qui concerne les règles de base de la récolte de semences, je suggère de vous référer à des sites spécialisés, tel que Le réseau des Jardins Semenciers Bruxellois dont l'objectif est de se réapproprier les techniques de production de semences, de sauvegarder des variétés anciennes à travers une dynamique citoyenne. (<https://passeursdesemences.wordpress.com/>)

Le stockage des graines : On peut réaliser une jolie boîte à graines personnalisée à l'aide d'une boîte à vin ou à chaussures et de cartons en tout genre qui serviront d'intercalaires dans la boîte (séparation en fonction de la saison, ou du type de légumes,...). Pour conserver les graines, évitez le plastique et le verre qui sont trop hermétiques. Des sachets à graines peuvent être réalisés facilement à l'aide de papier quelconque récupéré et de la technique de pliage suivante.

Faire son petit sachet de semences.
Maak je eigen zadenzakje.





Préparation du terrain pour la prochaine année de culture

Vous souhaitez commencer un petit potager ? Ou votre première expérience de potager a bien marché et vous souhaitez agrandir votre zone de maraîchage l'année prochaine ? Si vous y pensez à temps, il est possible de préparer ce terrain à l'automne et de limiter le travail de la terre au printemps.

Pour préparer un terrain qui n'a pas encore été cultivé, mais couvert d'une pelouse, par exemple, j'ai testé la **technique des cartons** qui consiste en les étapes suivantes :

- Récupérer de grands cartons d'emballage ou de livraison (essayer de s'informer sur leur nature, ils doivent être le plus brut possible, sans encre ni colle).
- En automne, déposer les cartons à plat sur la zone à préparer pour une culture au printemps prochain.
- Couvrir d'une couche de compost, de broyats, de feuilles mortes épaisse.
- Au printemps, dégager les couches de broyats-feuilles mortes qui resserviront ensuite de paillage autour des nouveaux plants.

Toutes les plantes et racines qui étaient préalablement présentes se sont décomposées pendant l'hiver. La microfaune locale a commencé à travailler pour nous. La terre est déjà bien ameublie, pleine de vie et prête pour accueillir les nouveaux plants !