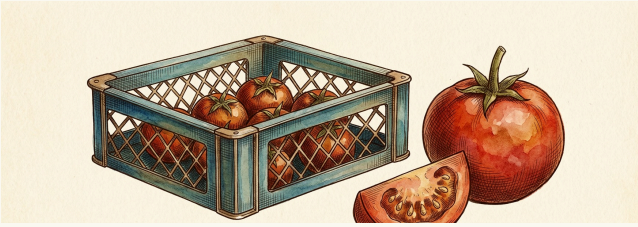
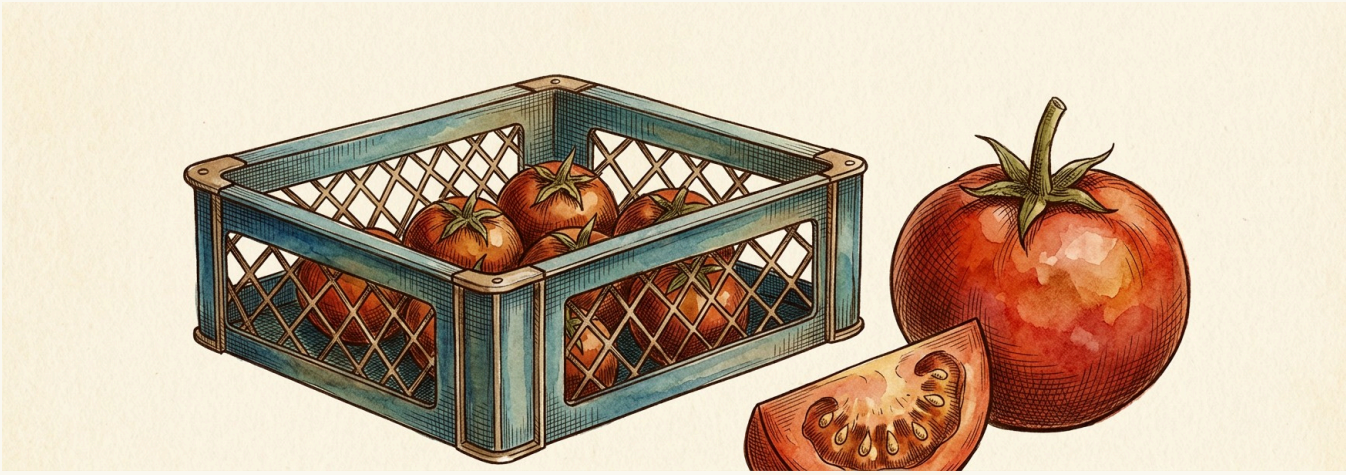
Récolter, conserver et conditionner ses légumes

Les critères de maturité, récolte aux heures fraîches avec les bons gestes, lavage, égouttage, tri de calibrage et stockage optimal.



SOMMAIRE

1 Ce document vise à donner des orientations pour l'utilisation des meilleures techniques à adopter pour la récolte,
2 RÉCOLTER, CONSERVER,
3 RÉCOLTER
4 Vous aurez besoin du matériel suivant :
5 ÉTAPE 1 : RÉCOLTER AU BON MOMENT ET AVEC
6 LA COULEUR
7 TROP TÔT
8 TÔT LE MATIN
9 OUTILS PROPRES
10 Une fois la récolte terminée, triez vos produits tout de suite : un fruit pourri peut t
11 ÉTAPE 2 : LAVER ET DÉSINFECTER SI BESOIN
12 Lavez vos légumes avec de l'eau propre et potable.
13 ire
14 Pour éviter que les légumes ne repassent sur des surfaces sales, organisez une st
15 ÉTAPE 3 : STOCKER EFFICACEMENT
16 ENDROIT FRAIS
17 ATE
18 RETIRER PRODUITS ABÎMÉS
19 ÉTAPE 4 : TRANSPORTER SANS DÉGÂTS
20 👎
21 Récolter au bon moment, trier, laver et emballer proprement, puis stocker à l'ombre et transporter rapidement : ce



Ce document vise à donner des orientations pour l'utilisation des meilleures techniques à adopter pour la récolte,

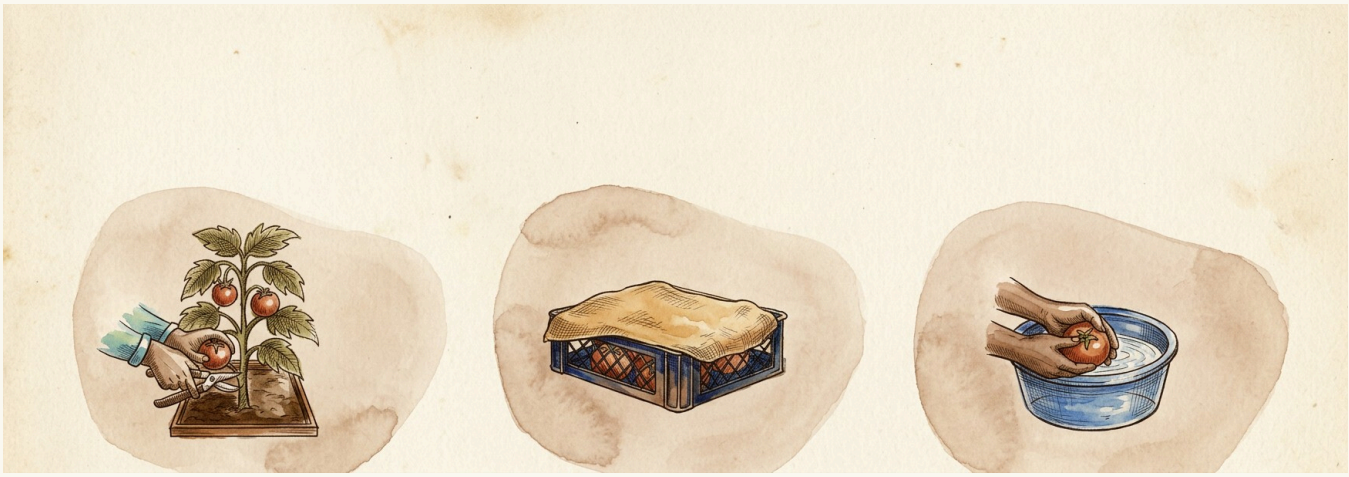
la conservation et le conditionnement des produits.

Ces techniques permettent aux produits de garder toute leur qualité.



RÉCOLTER, CONSERVER,

CONDITIONNER



RÉCOLTER

CONSERVER CONDITIONNER Avant de commencer, il est important de bien comprendre les trois mots que vous allez souvent entendre dans ce

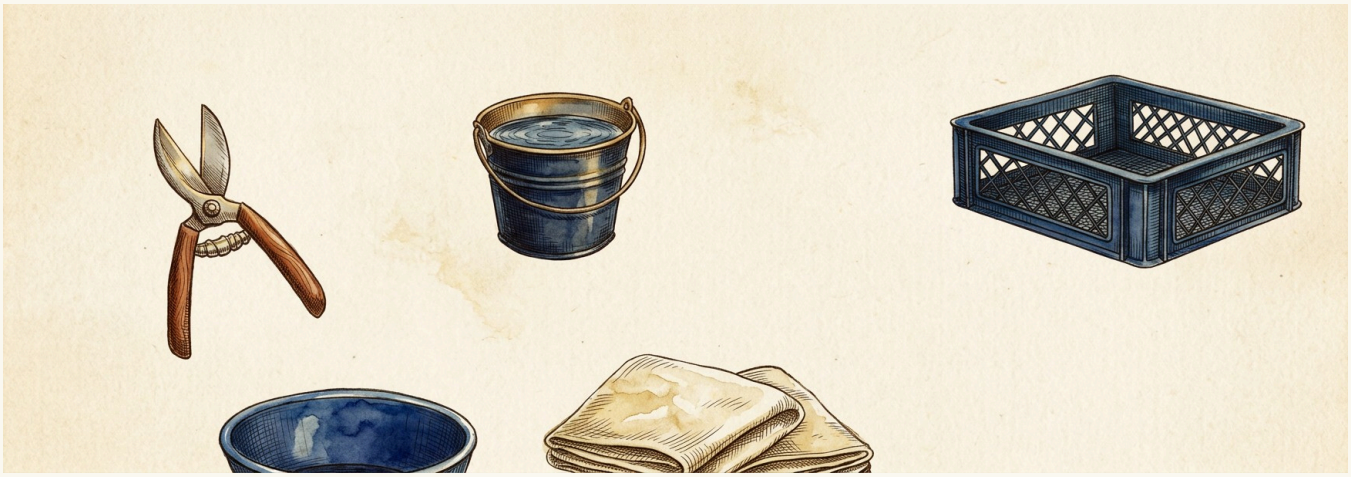
module :

Récolter, c'est cueillir les fruits ou légumes au bon moment, sans les abîmer.

Conserver, c'est garder les produits dans de bonnes conditions, pour qu'ils restent frais plus longtemps.

Conditionner, c'est laver, trier et emballer les produits, pour pouvoir les vendre, les transporter ou les stocker facilement.

Vous aurez besoin du matériel suivant :



Vous aurez besoin du matériel suivant :

Sécateurs ou ciseaux selon la culture Sceaux, caisses ou paniers en plastique Étagères pour stocker Bassines Tissus Étiquettes



ÉTAPE 1 : RÉCOLTER AU BON MOMENT ET AVEC

LES BONS GESTES



LA COULEUR

LA FERMETÉ L'ODEUR / LE GOÛT Vous devez récolter quand le fruit ou le légume est mûr.

Pour cela, vous devez observer plusieurs choses :

La couleur : elle change quand le produit mûrit.

La fermeté : en touchant, vous sentez si le fruit est encore dur ou s'il commence à ramollir.

L'odeur et parfois le goût : un fruit mûr a souvent une bonne odeur, et un bon goût si vous pouvez le goûter.

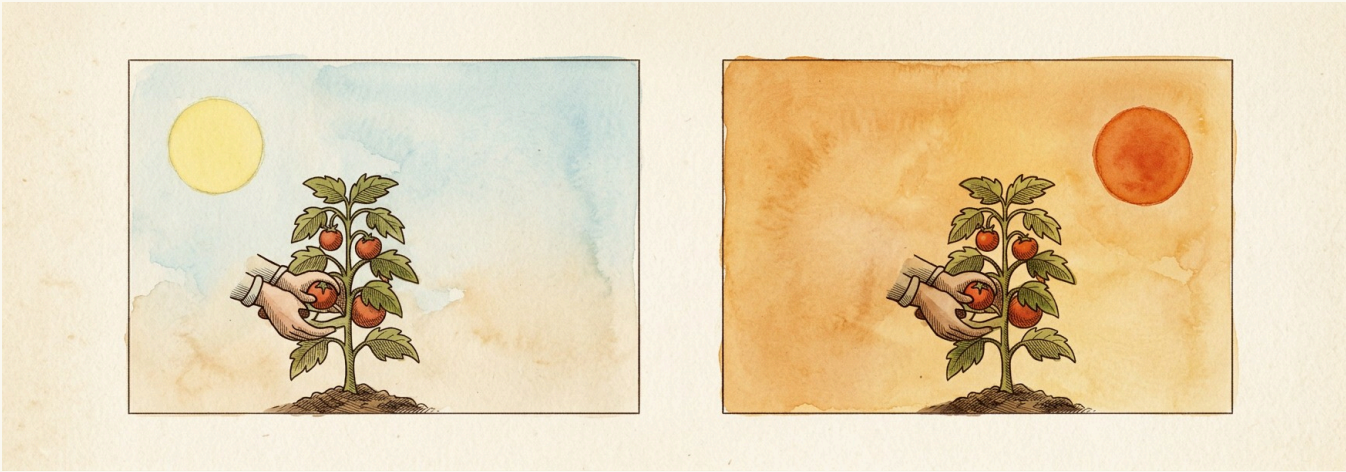


TROP TÔT

Si vous récoltez trop tôt, le produit est encore dur et n'a pas de goût.

Si vous récoltez trop tard, il risque d'être abîmé et difficile à vendre.

TROP TARD



TÔT LE MATIN

Récoltez toujours tôt le matin ou en fin de journée : il fait plus frais.

La fraîcheur permet de mieux conserver les récoltes.

FIN DE JOURNÉE



OUTILS PROPRES

COUPER AVEC SOIN POSER DOUCEMENT OUI Utilisez vos mains ou des outils propres et bien aiguisés : sécateurs, ciseaux… Coupez ou détachez les légumes avec soin.

Posez-les doucement dans les paniers ou les sceaux, sans les jeter.

Évitez les chocs et les écrasements.

Plus vous récoltez en faisant attention, plus vos produits se conservent longtemps.

👍 NON 👎



Une fois la récolte terminée, triez vos produits tout de suite : un fruit pourri peut transmettre ses moisissures aux

autres. Mettez de côté les fruits ou légumes abîmés, tachés ou trop mûrs, pour qu'ils n'abîment pas le reste de la récolte.



ÉTAPE 2 : LAVER ET DÉSINFECTER SI BESOIN

ÉTAPE 2 : LAVER ET DÉSINFECTER SI BESOIN



Lavez vos légumes avec de l’eau propre et potable.

N’utilisez pas l’eau du canal ou des marigots : elle peut être sale et transmettre des maladies.

Frottez vos légumes doucement, pour bien les nettoyer sans les abîmer.



ire

EL enta alim JAV Si vous vendez ou stockez les produits, pensez à les désinfecter.

Utilisez par exemple quelques gouttes de javel alimentaire dans un seau d’eau propre.

Rincez ensuite à l’eau propre et potable.

Pour éviter que les légumes ne repassent sur des surfaces sales, organisez une station de nettoyage.



Pour éviter que les légumes ne repassent sur des surfaces sales, organisez une station de nettoyage.

Utilisez des bassines ou des seaux pour séparer eau sale et eau propre.

Préparez une table propre pour poser les légumes lavés.



ÉTAPE 3 : STOCKER EFFICACEMENT

ÉTAPE 3 : STOCKER EFFICACEMENT



ENDROIT FRAIS

PROPRE Préparez un bon lieu de stockage Choisissez un endroit à l'ombre et frais.

Balayez et lavez l'espace avant de l'utiliser.

Protégez l'endroit contre les insectes, les animaux et les rongeurs.

SANS NUISIBLES



ATE

TOM 025 7/2 23/0

Installez correctement vos produits :

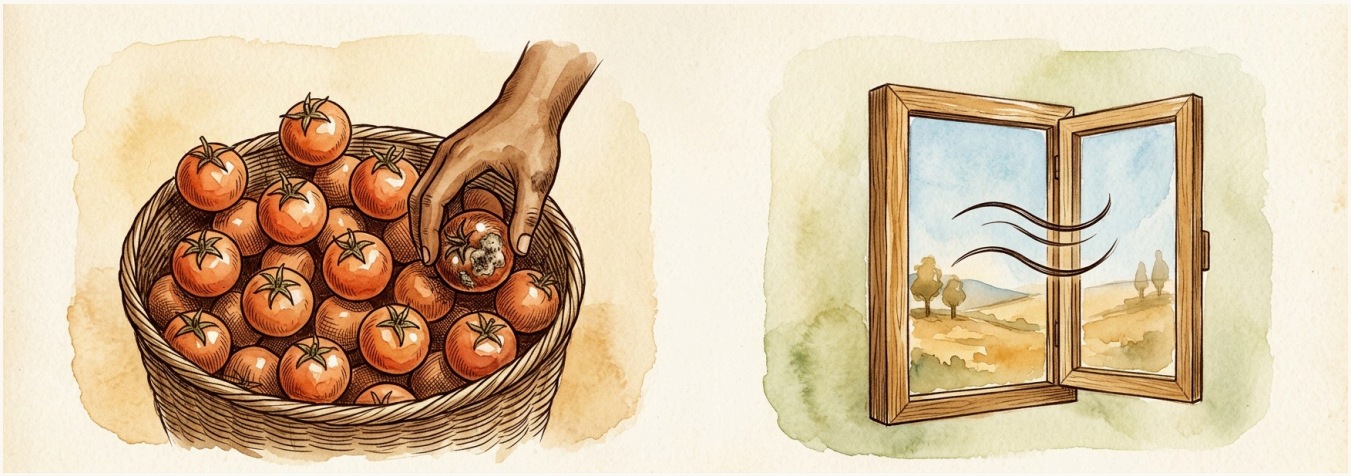
Ne stockez que des légumes sains : pas de produits abîmés, sales ou pourris.

Ne les posez pas à même le sol : utilisez des paniers ou des étagères.

Couvrez-les avec un tissu humide pour garder la fraîcheur.

Ne les entassez pas trop pour éviter la chaleur et les écrasements.

Notez sur une étiquette : la date de récolte, le nom du produit, le lieu ou le champ d'origine. Cela vous permet de mieux gérer vos stocks et de rassurer vos acheteurs.



RETIRER PRODUITS ABÎMÉS

AÉRER

Chaque jour :

Vérifiez vos produits : retirez immédiatement ceux qui commencent à s'abîmer pour éviter qu'ils contaminent les autres.

Aérez régulièrement : ouvrez les portes ou fenêtres quelques heures chaque jour pour éviter les moisissures.



ÉTAPE 4 : TRANSPORTER SANS DÉGÂTS

ÉTAPE 4 : TRANSPORTER SANS DÉGÂTS



👎

👍 Quand vos légumes quittent le champ, il faut les transporter avec soin.

Un mauvais transport peut abîmer toute votre récolte.

Éviter les sacs plastiques, utiliser plutôt des paniers, des bassines ou des caisses ajourées pour éviter la chaleur et l'étouffement.

Ne pas tasser les légumes pour les laisser respirer et ne pas les écraser. Placer les plus fragiles sur le dessus.

Transporter tôt le matin ou en fin de journée pour éviter la chaleur.

Transporter rapidement : plus le transport est court, mieux c'est.

Récolter au bon moment, trier, laver et emballer proprement, puis stocker à l'ombre et transporter rapide...



Récolter au bon moment, trier, laver et emballer proprement, puis stocker à l'ombre et transporter rapidement : ce

sont des gestes simples, mais essentiels pour préserver la qualité de vos légumes et valoriser tout votre travail.