Annexe 9 : La conservation des légumes

Conservation des légumes stockés en Hiver :

Légumes		Durée de conservation	Conditions de bonne conservation			Surface ou volume de stockage	Type de local
			Température	Hygrométrie	Aération		
Ail		4 à 6 mois	Ambiante ou basse	Faible	Forte	Selon hauteur	Hangar ouvert Silo ventilé (et frigo)
Echalote, oignon		7 à 8 mois et 10 mois en silo réfrigéré	Basse	Faible	Forte	Selon hauteur	Cageot Silo ventilé
Betterave, carotte, céleri rave, navet, radis noir		4 à 6 mois et 7 et 8 mois en chambre froide	Ambiante ou basse	Moyenne	Faible	Environ 3 m³/t, hauteur limitée à 1m	Silo couloir recouvert de paille ou fougère Cave fraîche ou chambre froide
Pomme de terre		6 mois et jusqu'à 8 en chambre froide		Moyenne	Faible	2 m³/t, hauteur limitée à 1m	Silo couloir recouvert de paille ou fougère Silo ventilé et réfrigéré
Potiron		3 à 6 mois	15 °C	Moyenne	Faible	3 m³/t	Local sec hors gel ou chambre spécialisée chauffée et ventilée
Endive	Stockage racine	4 à 6 mois	Ambiante ou basse	Assez forte	Faible	3 m³/t	Chambre froide (ou arrachage au fur et à mesure des besoins en forçage)
	Forçage	3 semaines	15 à 20 °C	Forte	Moyenne	Variable	Chambre noire
		1 à 2,5 mois	Ambiante	Forte	Faible	10 m²/t	Terre

Sources : Maraîchage biologique, Educagri Éditions, 2008 ARGOUARC'H J., LECOMTE V., MORIN J.-M.,