



TYPE ET TEMPS MOYEN DE CONSERVATION DES LEGUMES DU PANIER

D'après le traité de la conservation de Aglaé Blin, Caroline Guezille et Françoise Zimmer

2012 Edition Rustica

<i>Aliments</i>	<i>Air libre</i>	<i>réfrigération</i>	<i>Congélation</i>	<i>séchage</i>
<i>Ail</i>	6 à 10 mois	1 semaine (ail nouveau)	1 an	6 mois (sauf ail nouveau)
<i>Aubergine</i>	Le plus court possible	3 à 4 jours	8 mois	6 mois
<i>Bette</i>	1 jour	2 à 3 jours (non rincées, dans un sac en plastique perforé)	8 mois	non
<i>Betterave</i>	2 jours (crués)	1 à 2 semaines (crués ou cuites)	6 mois (cuites)	6 mois (coupées en tranches fines)
<i>Brocoli</i>	24 heures maximum	2 jours (enveloppé dans un linge dans le bac légumes)	9 mois	Non
<i>Carotte</i>	3 jours (primeurs) à 5 jours (de conservation)	2 jours à 1 semaine	1 an	
<i>Céleri branche</i>	3 à 4 jours (la base des tiges dans de l'eau froide salée)	3 à 4 jours	NON	1 an (les feuilles)
<i>Chou</i>	De 24h à 3 jours selon le type	4 à 5 jours	6 mois	Non
<i>Concombre</i>	24 h	5 à 6 jours	Non	Non
<i>Courgette</i>	1 à 2 jours	4 à 5 jours	Non	non
<i>Epinard</i>	Non	2 jours	1 an	1 an
<i>Fenouil</i>	Non	4 à 5 jours	9 mois	1 an
<i>Fève</i>	Non	3 jours (fraîches en cosse)	10 mois (fraîches écosées)	6 mois
<i>Fraise</i>	24 h	48h maximum	6 mois (en purée)	Non
<i>Haricot vert</i>	Non	2 jours	1 an	Non
<i>Herbes aromatiques</i>	Le plus court après la cueillette	4 à 5 jours	1 an	1 an
<i>Navet</i>	5 à 7 jours	5 à 7 jours	1 an	6 mois
<i>Poivron</i>	24 h	1 semaine maximum	10 mois	Non
<i>Pomme de terre</i>	1 à 2 semaines	non	Non	Non
<i>Potiron et potimarron</i>	4 à 6 mois	48h maximum	Non	Uniquement les graines
<i>Tomate</i>	3 à 5 jours	Non	6 mois (coulis)	Tomates confites : 1 mois