



Chronique avril 2013 :

La récolte pour la livraison du mardi

La météo influence évidemment la récolte mais le plus souvent la récolte s'étale sur 3 jours du dimanche après-midi au mardi matin mais durant ces 3 jours le travail de fond habituel est poursuivi (semis, travail de la terre et amendements, repiquages, irrigation, désherbages...).

La récolte commence souvent le dimanche par la récolte des légumes les plus résistants comme par exemple les poireaux.

Une partie du lundi matin est consacré à la récolte dans les serres (en hiver c'est là qu'il fait le moins froid et l'été il n'y fait pas encore trop chaud).

Sont par exemple récoltés les radis, les courgettes, la mâche, les épinards...

Les épinards et la mâche sont des récoltes délicates et longues à effectuer.

Pour les épinards il faut veiller à ne pas abîmer les feuilles qui sont assez grandes et cassantes, éliminer les feuilles jaunes dans chaque touffe, couper la racine.

Pour la mâche, il faut choisir les touffes suffisamment développées qui sont mêlées aux autres sans abîmer ces dernières qui feront les prochaines récoltes. A 2 personnes, il faut 2 heures pour récolter entre 8 et 14 kg ce qui représente environ 200g pour chaque amapien-ne.

Le reste du lundi matin est consacré à la récolte des légumes type racine (navets, radis noirs, carottes...) et d'autres types comme les choux.

Le lundi après-midi, tous les légumes récoltés sont lavés pour enlever la terre (avec l'eau du réseau de distribution de l'eau potable). Les légumes racines sont lavés au jet, les légumes-feuille, comme les épinards et la mâche, sont lavés dans des bassines.

Le mardi matin la mâche est mise en sachet.

Les légumes les plus fragiles sont récoltés comme par exemple les blettes ou les salades.

Les parts de légumes de garde sont préparés (oignons, patates, courges, betteraves, céleris raves selon les saisons)-. Ils sont stockés dans de grandes caisses. En les vidant il faut éliminer ceux qui ont pourri, essuyer ceux qui sont sains mais ont été en contact avec les précédents, dégermées les patates, couper les courges pour éliminer les éventuelles parties gâtées et faire des parts de poids égaux.

Et enfin la livraison qui justifie tout le travail en amont.

