

Conservation des légumes avec les Jardiniers d'Auvergne



JARDINIERS. Le public s'est montré intéressé par la conservation des légumes et de nombreuses questions ont été posées à l'animateur de la réunion Thierry Dalbavie.

La 72^e réunion des Jardiniers des Pays d'Auvergne de La Glacière s'est déroulée dans la salle Abbé-Prévost. Les jardiniers ont été captivés par la réunion qui traitait de la conservation des légumes, dont la lactofermentation et était animée par Thierry Dalbavie, formateur en éducation nature et en jardinage.

« Thierry a conseillé : 5 g de sel par kilo de chou. Henri a remarqué, Aurélie a la main légère, c'est plus facile de surveiller le cadran de la balance. Georges mélange consciencieu-

sement le sel pesé et le chou en fines lanières, avant de le tasser fortement dans le fermenteur. »

Cette scène n'est pas une fiction, mais une histoire vraie et les acteurs se reconnaîtrons facilement.

C'était le scénario de la scène 4, après la conservation en silo, par fumage, à l'huile, avant le séchage, la salaison, la conservation dans l'alcool, dans l'aigredoux, dans le sucre... ■

➔ **Pratique.** Contact : jpa.cf@laposte.net. Tél. : 07.80.48.28.55