

PRODUIRE ET CONSERVER - ON MANGE QUOI DEMAIN ?

ARTICLES

[mise à jour : 02/2024]



Vive le potager ! On cultive ses produits et on les conserve pour en profiter longtemps.

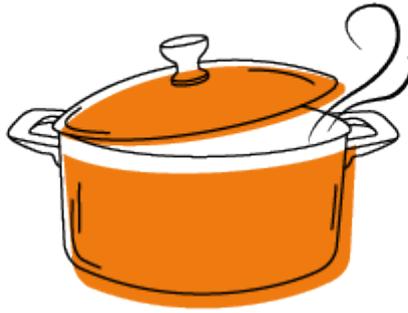
Quel bonheur de consommer les produits de son potager ! Si on a un jardin et un peu de temps, réaliser un potager est certainement une excellente idée. On vous accompagne pas à pas, depuis les semis jusqu' à la récolte.

Votre production a dépassé vos attentes et vous vous retrouvez avec un surplus de courgettes, tomates ou autre ? C'est moment de tester des techniques de conservation ! Congeler, faire ses conserves avec la lactofermentation, conserver les légumes à l'abri... On fait le point sur les principales techniques.

Cette page sera alimentée tout au long de l'année 2024.

> Lire : [Comment va-t-on manger demain ?](#)

> [Articles, vidéos et podcasts liés à notre action "On mange quoi demain ?"](#)



ON MANGE QUOI **DEMAIN** ?

Faire un potager

- [Mon premier potager bio : par où commencer ?](#)
- [Faire des semis pour le potager : 9 questions-réponses](#)
- [Comment éviter les pesticides au jardin et au potager ?](#)
- [Comment soigner ses plantes contre les maladies au jardin ?](#)

Conserver ses aliments

- [7 conseils pour bien congeler ses aliments](#)
- [Comment conserver ses fruits et légumes de saison ?](#)
- [Comment conserver ses légumes avec la lacto-fermentation ?](#)
- [6 conseils pour bien conserver ses aliments en vrac](#)
- [Comment conserver les fruits et légumes sans frigo tout l'hiver ?](#)
- [7 astuces pour bien conserver les aliments frais au frigo](#)



Des réponses personnalisées à vos questions : 081 730 730 | info@ecoconso.be | www.ecoconso.be

Liens

- [1] <https://www.ecoconso.be/fr/content/produire-et-conserver-mange-quoi-demain>
- [2] <https://www.ecoconso.be/fr/thematiques/alimentation>
- [3] <https://www.ecoconso.be/fr/mots-cles/alimentation>
- [4] <https://www.ecoconso.be/fr/mots-cles/alimentation-durable>

- [5] <https://www.ecoconso.be/fr/mots-cles/potager>
- [6] <https://www.ecoconso.be/fr/mots-cles/conserves>
- [7] <https://www.ecoconso.be/fr/mots-cles/jardinage>
- [8] <https://www.ecoconso.be/fr/mots-cles/mange-quoi-demain>
- [9] <https://www.ecoconso.be/fr/content/conditions-dutilisation-de-nos-contenus>
- [10] <https://www.ecoconso.be/fr/content/comment-va-t-manger-demain>
- [11] <https://www.ecoconso.be/miam>
- [12] <https://www.ecoconso.be/fr/content/mon-premier-potager-bio-par-ou-commencer>
- [13] <https://www.ecoconso.be/fr/content/faire-des-semis-pour-le-potager-9-questions-reponses>
- [14] <https://www.ecoconso.be/fr/content/comment-eviter-les-pesticides-au-jardin-et-au-potager>
- [15] <https://www.ecoconso.be/fr/content/comment-soigner-ses-plantes-contre-les-maladies-au-jardin>
- [16] <https://www.ecoconso.be/fr/content/7-conseils-pour-bien-congeler-ses-aliments>
- [17] <https://www.ecoconso.be/fr/content/comment-conserver-ses-fruits-et-legumes-de-saison>
- [18] <https://www.ecoconso.be/fr/content/comment-conserver-ses-legumes-avec-la-lacto-fermentation>
- [19] <https://www.ecoconso.be/fr/content/6-conseils-pour-bien-conserver-ses-aliments-en-frac>
- [20] <https://www.ecoconso.be/fr/content/comment-conserver-les-fruits-et-legumes-sans-frigo-tout-lhiver>
- [21] <https://www.ecoconso.be/fr/content/7-astuces-pour-bien-conserver-les-aliments-frais-au-frigo>

Cette publication est mise à disposition sous un contrat Creative Commons

