

## **L'écho du maraîcher**

### **La conservation des légumes d'hiver**

Les courges doivent être conservées à l'abri de l'humidité, à des températures comprises entre 10° C et 15°C. Ces cucurbitacées craignent le gel et les amplitudes thermiques brutales. Ces légumes doivent être manipulés avec précaution pour ne pas altérer leur conservation. Il est bon de surveiller régulièrement l'état des courges et de consommer en priorité celles dont l'état semble se dégrader. Si vous constatez un début de détérioration, il vous suffit de couper la partie abîmée et de cuire le reste sans danger.