

légumes

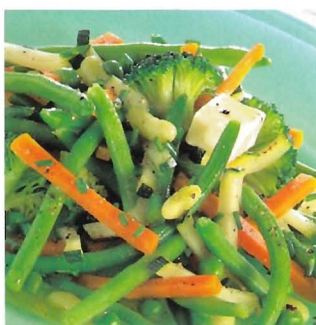
en conserve
et surgelésUNION
NATIONALE
INTERPROFESSIONNELLE
DES LÉGUMES TRANSFORMÉS

La qualité au rendez-vous

Extrême fraîcheur et extrême rigueur

Seules, quelques heures s'écoulent entre la récolte et la mise en boîte ou la surgélation et c'est un vrai partenariat entre agriculteurs et industriels qui permet cette course contre la montre. De la préparation des terres à la livraison à l'usine, l'agriculteur est présent dans les champs et surveille la croissance des légumes. Puis, avec le responsable de culture de l'usine, ils déterminent le meilleur moment pour la collecte. Carottes, haricots verts, flageolets... sont acheminés vers les usines implantées au plus près des champs.

Les légumes sont ensuite lavés, épluchés, triés, calibrés. Rien n'échappe à la précision de l'œil humain qui contrôle minutieusement toute la chaîne dans le moindre détail. Ils sont alors mis en boîte et, pour les conserves, chauffés à haute température. Mais pour les surgelés, le cœur du légume doit atteindre très rapidement -18°C . Temps et température sont déterminés à la seconde et au degré près en fonction de chaque légume. Et voilà, le tour est joué et c'est toute la famille qui leur dit merci.



À noter

Chaque légume destiné à la conserve ou la surgélation possède une fiche d'identité qui indique la parcelle cultivée, la date de semis, le niveau d'irrigation et tous les soins apportés à la culture. Cette fiche sera exigée et vérifiée au moment de l'entrée à l'usine.



Si la nature est généreuse, l'homme joue un rôle clé dans la qualité des légumes.

Le bon terrain pour le meilleur des légumes

Tout commence par le choix du bon terrain et du bon climat. Pour un développement optimal, chaque légume demande en effet des conditions particulières : les zones sableuses perpétuellement irriguées de Picardie et de Bretagne pour obtenir de jolies carottes.

Les bocages bretons ou les plaines picardes, plus secs et abrités, pour un petit pois moelleux et savoureux. Ils souffrent, en effet, si on les irrigue trop. Les flageolets, quant à eux, réclament des sols riches en phosphore que l'on trouve dans le Nord ou la Beauce...

Vite fait... et délicieux

Pour satisfaire toute la petite famille ou encore recevoir des invités, il est bon de toujours avoir à la maison une boîte de légumes : flageolets pour accompagner le gigot ou haricots verts pour improviser une salade (oignons, saucisson et c'est prêt). Côté surgelés : on pensera aux légumes (épinards, brocolis) pour escorter le poisson. Pratiques aussi : les mélanges pour potages à déguster en entrée ou en plat pour un repas léger. Également très appréciées : les savoureuses poêlées de légumes.

