

Guénange

Une méthode oubliée pour conserver les aliments

Par **Le Républicain Lorrain** - Hier à 19:37



la conservation lactofermentée n'est pas complexe à réaliser si l'on respecte les normes. Photo RL

Pour clôturer en apothéose la semaine du développement durable organisée partout en France, la Ville de Guénange en partenariat avec le CCAM a proposé des animations à destination des personnes souhaitant manger sainement, local et bio. Plusieurs ateliers se tenaient dans la cour du centre Louise Michel. En particulier, une formation à la confection de bombes à graines permettait de semer des graines dans des endroits inaccessibles ou incultes.

Conserves de légumes lactofermentés

Pascal et Muriel, et leur « Car cestmanature » ont proposé la réalisation de conserves de légumes lactofermentés, une méthode ancestrale qui permet grâce à la saumure de conserver en bocaux des légumes fraîchement récoltés au jardin. Pour les anciens, le principe de la choucroute et des haricots salés. Mais personne parmi les participants à la formation ne savait que l'on pouvait utiliser une méthode approchante pour conserver pratiquement tous les légumes en bocaux en conservation anaérobie (c'est-à-dire sans oxygène). Carotte, poivrons, navets et piments sont venus garnir les bocaux mis à la disposition des apprenants qui sont repartis avec. Bien sûr, le goût n'est plus

du tout le même et évolue avec le temps, mais la conservation est garantie plusieurs années en bocal fermé. Un quiz sur le compostage avec des conseils pour bien le réussir était dispensé par la CCAM avec vente de composteurs en bois. L'adjointe au développement durable, Isabelle Noirot a cependant regretté le peu de volontaires guérangeois à ces formations, heureusement plébiscitées par des personnes de villages alentour.