



Les caveaux à légumes

En bref

Les caveaux à légumes font partie du patrimoine culturel québécois. Encore aujourd'hui, on en dénombre des centaines sur notre territoire. Ces « réfrigérateurs souterrains », qui étaient autrefois utilisés pour entreposer et conserver les légumes tout au long de l'année à l'extérieur des maisons, regagnent en popularité. En restant frais l'été et en empêchant le gel l'hiver, les caveaux à légumes représentent une alternative intéressante en matière d'infrastructure de conservation alimentaire. Extrêmement économes d'un point de vue énergétique, ils sont une solution de rechange écologique et pratique aux installations technologiques plus coûteuses et énergivores.



Source : Wikimedia Commons

Les caveaux à légumes : un héritage culturel

Les caveaux à légumes apparaissent officiellement au 19^e siècle, alors que plusieurs habitations étaient construites sur terre battue et n'avaient pas de cave. Nos ancêtres construisaient alors des caveaux à l'extérieur, tout près des maisons ou des champs. Les caveaux permettaient d'entreposer et de conserver certains fruits et légumes tout au long de l'année.

Les caveaux à légumes constituent un important héritage culturel de notre passé agricole. Alors que certains sont tout simplement abandonnés, d'autres sont revalorisés pour leur intérêt patrimonial. Certaines régions du Québec, comme la Côte-de-Beaupré, sont reconnues pour la restauration et la préservation de leurs caveaux.

Aspects à considérer

Utilité

- Idéal pour entreposer et conserver des denrées alimentaires moins périssables, comme les patates, les carottes, les oignons ou les pommes
- Utile pour les productions maraîchères de petite ou de moyenne taille

Coûts, réglementations et permis

- Coût généralement abordable, dépendamment des dimensions et des matériaux utilisés
- Se renseigner auprès de sa ville ou de sa municipalité des règlements ou permis en vigueur avant de construire un caveau à légumes



Avantages

- + Infrastructure écologique
- + Coût abordable
- + Faible entretien

Inconvénients

- Demande une certaine expertise lors de la conception
- Infrastructure de conservation généralement moins efficace que les infrastructures mécanisées

Recommandations

Un emplacement bien drainé et peu ensoleillé

- Pour que le caveau reste bien au sec durant toute l'année, il est préférable de choisir un emplacement bien drainé, près de la maison ou d'un jardin. Cela évitera que l'eau s'accumule sur le plancher. On peut aussi ajouter un drain périphérique dans le sol pour que l'emplacement soit encore plus au sec.
- Il est aussi recommandé de construire le caveau du côté nord d'un bâtiment ou d'une installation afin de limiter la pénétration de chaleur due au soleil.
- Si l'emplacement le permet (s'il y a une butte ou un dénivelé par exemple), il est préférable d'enterrer sous la terre la partie supérieure du caveau. La masse de terre agira comme isolant naturel et permettra au caveau de demeurer frais en été tout en empêchant le gel en hiver.

Les bons matériaux

- Un caveau bien construit est un caveau avec une humidité relative élevée (environ 85 à 95 % pour être optimal). Or, l'humidité relative dépend en bonne partie des matériaux utilisés.
- Outre le béton qui est utilisé pour la fondation, il faut favoriser des matériaux qui permettent de supporter une humidité relative élevée. C'est pourquoi il est suggéré de construire les murs du caveau avec de la brique ou de la pierre et non du béton. Pour ce qui est de l'entrée, il est recommandé d'installer deux portes afin de maximiser l'isolation. Quant au sol, la terre battue ou le gravier représentent de bonnes options.
- Un caveau bien construit permet normalement de garder une température ambiante se situant entre 1 et 10 °C, selon la période dans l'année.

Une toiture végétalisée

- Il faut s'assurer de protéger la toiture de l'humidité ainsi que du refroidissement et du réchauffement extérieur. Il est suggéré d'utiliser une toiture végétalisée, qui constitue un excellent isolant thermique, en plus d'être esthétique. La couche de terre et l'herbe permettent entre autres de stocker la chaleur et de réguler la température intérieure du caveau.
- Il faut s'assurer d'avoir une charpente solide capable de bien supporter la toiture végétalisée et le poids de la neige durant l'hiver.

Un système de ventilation naturelle

- La ventilation de la cave permet de réguler l'humidité et la température ambiante. Il faut s'assurer que l'air frais puisse entrer à l'intérieur du caveau et que l'air chaud soit rejeté vers l'extérieur. La ventilation permet aussi de rejeter vers l'extérieur les gaz métaboliques issus des fruits et des légumes qui accélèrent leur processus de maturation. Pour que la ventilation ait lieu, il est donc important de prévoir une entrée et une sortie d'air dans le caveau.
- La ventilation naturelle peut fonctionner de deux façons : par gravité (l'élévation naturelle de l'air chaud, plus léger, produit la circulation de l'air froid, plus lourd) ou par air forcé (avec l'aide d'un ventilateur).

L'espace intérieur

- La superficie d'un caveau peut aller de 6 pieds par 8 pieds à 10 pieds par 12 pieds.
- Pour optimiser l'espace intérieur disponible, il est suggéré d'installer des étagères latérales de chaque côté du caveau. On peut aussi utiliser des bacs en bois superposables pour entreposer les fruits et les légumes. Il est important que l'air puisse bien circuler entre les étagères et les bacs.



Références

GUIMONT, Jacqueline (2015). « Démodés les caveaux à légumes ? », *AMECQ*, 3 mars 2015, [En ligne], <https://amecq.ca/2015/03/03/demodes-les-caveaux-a-legumes/> (Page consultée le 14 novembre 2017).

KITINOJA, Lisa et Adel A. KADER (2015). *Small-Scale Postharvest Handling Practices: A Manual for Horticultural Crops (5th Edition)*, Postharvest Horticulture Series, no 8, novembre 2015, Postharvest Technology Research and Information Center, University of California, Davis, [PDF], 275 p.

LABERGE, Raymond (1995). « Les caveaux à légumes de la Côte-de-Beaupré : une assurance-disette », *Continuité*, no 63, 1995, p. 19-21.

LORENZ-LADENER, Claudia (2012). *Construire une cave naturelle. Construction et aménagement d'espaces pour la conservation des fruits et légumes*, Traduction de Pierre Bertrand, Les Éditions Ulmer, Paris, 2012, 138 p.

MRC DE LOTBINIÈRE (2018). *Pré-inventaire du patrimoine agricole bâti de la MRC de Lotbinière*, Rapport final, [PDF], 80 p.

Pour d'autres outils et références sur l'alimentation de proximité : vivreenville.org/alimentation et collectivitesviables.org

Un projet réalisé par :

Grâce au soutien financier de :



Cultivons l'avenir 2
Une initiative fédérale-provinciale-territoriale

Canada

Québec