

Prélever un échantillon de fruit/légume de son verger/potager



Ce document a pour but de donner les informations nécessaires aux particuliers souhaitant faire analyser un fruit ou un légume de leur verger/potager.

La phase d'échantillonnage est en effet une étape importante en vue d'obtenir un résultat d'analyse pertinent.

Dans le cadre du projet SANISOL, nous travaillons avec le Laboratoire de la Province de Liège – Espace Tinlot pour l'analyse des fruits et légumes auto-produits.

N'hésitez pas à contacter le laboratoire en vue d'obtenir la fiche de renseignements à joindre à vos fruits/légumes et les tarifs en vigueur ou si vous avez des questions spécifiques sur l'échantillonnage ou une problématique particulière (04/279.38.00 – spaa@provincedeliege.be).

Quel équipement est nécessaire ?

- Sac congélation ou récipient propre.
- Marqueur indélébile ou une étiquette pour identifier votre sac de congélation.

Comment prélever un échantillon de fruits/légumes ?

La contrainte essentielle est de disposer d'une quantité de matière suffisante pour constituer un échantillon représentatif mais aussi pour réaliser l'analyse.

Au minimum, **100g** de fruits/légumes prêts à être récoltés (si possible à différents endroits du verger/potager) sont nécessaires.

Type de fruits/légumes	Nombre indicatif pour obtenir 100g de matière fraîche
Petits fruits	Ex : groseilles, mûres : 1 barquette de 100g min
Gros fruits	Ex : poires : 3 à 4
Légumes racines	Ex : carottes : 3 à 4
Légumes feuilles	Ex : 1 salade ou épinards : 1 sachet de congélation bien rempli
Légumes tubercules	Ex : pommes de terre : 3 à 4
Légumes fruits	Ex : tomates : 3 à 4
Plantes aromatiques	Ex : basilic : un bouquet de 30g

Dans la mesure du possible, il convient de :

- Prélever les fruits/légumes au stade où ils sont consommés (souvent à maturité) ;
- Ne pas faire de prélèvement pendant une période de stress (par exemple : fortes pluies ou sécheresse) ;

- Eviter de prélever des fruits/légumes trop souillés (terre, poussières, ...) ou endommagés (parasites) ;
- Prélever des fruits/légumes représentatifs sans chercher à prélever les plus beaux spécimens ;
- Ne pratiquer aucun nettoyage, si ce n'est l'élimination des particules de terre (ex. légumes racines et tubercules) et des racines quand elles ne sont pas consommées ;
- Recourir à l'usage d'un couteau (acier inox à éviter) pour prélever les légumes-feuilles, à l'usage d'une bêche pour les légumes-tubercules et racines, tandis que les fruits et légumes-fruits sont prélevés à la main ou à l'aide d'un sécateur.

Les échantillons prélevés seront déposés sur un film plastique ou directement dans les conditionnements prévus afin d'éviter une contamination secondaire par adhésion des particules de terre. Pour les échantillons plus fragiles (cerises, mûres), il est conseillé de recourir à des contenants rigides pour éviter l'écrasement.

Comment conserver l'échantillon ?

Apportez dès que possible votre échantillon au laboratoire. Si l'échantillon ne peut être apporté le jour même, conservez le maximum 24h au frigo avant dépôt au laboratoire afin qu'il garde sa fraîcheur.

Comment remettre l'échantillon au laboratoire ?

Donnez un nom (une référence) à votre échantillon. Celui-ci sera repris sur le contenant de l'échantillon à l'indélébile ou sur une étiquette collée sur les sachets de congélation (pas à l'intérieur du sachet pour éviter sa détérioration). Complétez la [fiche de renseignements](#) fournie par le Laboratoire de la Province de Liège et joignez-la à l'échantillon (séparément).

La manière la plus simple pour remettre l'échantillon au laboratoire est de le déposer directement au laboratoire dont les coordonnées sont reprises dans l'encadré ci-dessous au plus tard dans les 24h après récolte. Le conditionnement et le transport doivent être adaptés en vue de maintenir une température fraîche (si transport en glacière, isolez les blocs de congélation avec un carton afin que les légumes n'entrent pas en contact direct avec ceux-ci) et d'éviter les entassements car l'écrasement favorise la fermentation et l'altération des fruits/légumes. Les fruits/légumes trop endommagés ne pourront être analysés.

Avant d'apporter votre échantillon, prenez contact avec le laboratoire d'analyse afin de vous assurer une bonne prise en charge de votre échantillon.

Il est également possible d'envoyer l'échantillon par la poste. Dans ce cas, il est préférable d'envoyer le colis en début de semaine (lundi ou mardi), pour éviter que le colis ne passe le week-end dans un entrepôt. De plus, il vaut mieux faire un envoi classique et éviter l'envoi par recommandé qui ralentit le transfert.

Coordonnées du laboratoire :

Laboratoire provincial – Espace Tinlot

110, Rue de Dinant à 4557 Tinlot

Tel : 04 279 38 00 Email : spaa@provincedeliege.be

