

Annexe 1 : Questionnaire d'introduction

Mettez-vous des solutions en œuvre pour conserver une autonomie alimentaire dans les périodes moins productives du potager ?

- Non
- Oui de manière individuelle
- Oui de manière collective (en cas de potager collectif)

Si oui la ou lesquelles:

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Traitement thermique | <input type="checkbox"/> Fermentation |
| <input type="checkbox"/> Congélation | <input type="checkbox"/> En clayette au frais |
| <input type="checkbox"/> Séchage | <input type="checkbox"/> Silo |
| <input type="checkbox"/> Salage | <input type="checkbox"/> En terre/légumes perpétuels |
| <input type="checkbox"/> Huile sucre vinaigre | <input type="checkbox"/> Autre: |

Possibilité de détailler la question précédente : en quelle proportion sont utilisées les techniques, est-ce plutôt pour traiter une surproduction imprévue ou une surproduction prévue en vue de conservation ? Autres détails que vous jugez utiles :

A titre personnel, dans le cas où vous consommez des légumes conservés fin d'hiver et début du printemps, quelle est approximativement la proportion consommée par rapport à la belle saison? Par exemple, si vous consommez des légumes autoproduits pour la moitié de vos besoins en été et que cette proportion se réduit au quart de vos besoins en hiver, indiquez 50%. Si la quantité de consommation ne change pas entre la haute et basse saison, indiquez 100%
