Consommer des produits de saison

De nombreux aliments ont une saisonnalité : les fraises en mai. les tomates en été.

La culture de produits de saison respecte les rythmes imposés par la nature. Récoltés à maturité, gorgés de vrai soleil, ils sont riches en goût, en vitamines et en éléments nutritifs, contrairement aux plantes forcées qui poussent en serre.

Hors saison, les fruits et légumes sont cultivés hors sol (sous serre) et de façon intensive, engendrant plus de pollution.

De ce fait, les produits de saison coûtent habituellement moins chers.

<u>Printemps</u>: Primeurs: fruits et légumes récoltés « tendres », comme les carottes nouvelles, les pommes de terre nouvelles, les radis, les salades, les petits navets, produits sous abri dans une terre légère et sableuse. Les petit-pois et les fèves peuvent s'ajouter à la liste.

<u>Eté</u>: Fruits et légumes souvent juteux, cultivés sous le soleil, riches en vitamines. Ce sont les tomates, concombres, aubergines, haricots verts, les légumes à bourgeons comme les artichauts, les choux, les légumes feuilles tels que les salades, poirées ...

<u>Automne</u>: Fruits et légumes qui se conservent (les citrouilles...), les légumes racines. (carotte, pomme-de-terre, chourave, céleri-rave, betterave rouge...) Beaucoup de plantes de la famille des brassicacées,

<u>Hiver</u>: Légumes qui se conservent, légumes et fruits secs, plantes forcées comme l'endive...



Consommer local c'est bon pour

- Le goût des fruits et légumes qui sont fraichement cueillis à maturité, non transportés durant de nombreuses heures et passer de nombreux jours en réfrigérateurs...
- **Notre santé** car c'est la garantie de produits frais et de saison., adaptés aux besoins de notre organismes à une saison donnée.
- Soutenir directement les producteurs locaux, augmenter les emplois, développer les liens entre la ville et la campagne, préserver les paysages et la biodiversité.
- Diminuer les emballages, les déchets inutiles.
- **Respecter l'environnement** en limitant les transports et donc la pollution.
- Mieux respecter les saisons, les cycles de production et profiter des traditions gastronomiques régionales, faire des économies.
- Avoir une meilleure traçabilité.

Privilégier des produits de saison, c'est savourer des fruits et légumes au meilleur de leur qualité gustative et c'est le meilleur moyen de varier son alimentation.

Acheter des fruits et légumes de saison et locaux, s'est réduire son empreinte écologique, manger des produits plus savoureux, faire des économies.

Société d'Horticulture de Touraine 35 boulevard Tonnellé 37000 TOURS Tél : 02.47.49.26.48 Fax : 02.47.37.44.36







Faire ses courses avec les saisons

(épinard potimarron pomme poire kiwi citron **clémentine** u_ noix



courge

blette

carotte

pomme pomme poire kiwi citron clémentine pomelos



endive

(épinard

potimarron

courge







choux fleur, ail fraise radis rose, asperge erise ___ artichaut, choux pomme de terre primeur pomelos rhubarbe

oignon blanc céleri branche courgette petit pois fève fenouil carotte épinard poireau





melon pêche. pomelos



brocoli, ail radis rose, choux concombre, poireau artichaut, betterave blette, oignon blanc fenouil, tomate pomme de terre primeur haricot vert courgette



m brocoli, radis rose concombre, artichaut blette, fenouil haricot vert, maïs doux pomme de terre primeur ail, choux, poireau échalote, oignon sec petit pois, potimarron poivron, aubergine tomate, courgette fève, carotte navet, céleri oignon blanc

m brocoli, radis rose concombre, artichaut pomme de terre primeur échalote, oignon sec haricot vert, maïs doux navet, oignon blanc petit pois, potimarron poivron, aubergine tomate, courgette haricot à écosser ail, choux, poireau blette, fenouil fève, carotte

carotte

aillet

navet

(coing = figue raisin noix fraîche o pêche LL prune pastèque melon poire pomme mûre

Q

LIL

concombre, courge laricot vert, maïs doux épinard, petit pois potimarron, céleri poivron, courgette tomate, aubergine échalote, oignon sec ail, haricot à écosser artichaut, fenouil carotte, poireau blette, navet choux, radis

fève

navet

céleri

carotte

M pomme poire raisin noix fraîche C châtaigne Le pêche (de vigne) figue coing framboise myrtille noix mûre

Concombre, courge la haricot à écosser, radis artichaut, fenouil, navet sharicot vert. maïs doux epinard, petit pois, ail potimarron, céleri aubergine, échalote carotte, poireau panais, poivron courgette, tomate oignon sec blette choux

Châtaigne kaki clémentine mandarine **poire** Lu pomme kiwi raisin noix

abricot

brugnon

cassis

cerise

fraise

framboise

melon

prune

figue

myrtille

pêche

poire

nectarine

pastèque



choux, échalote radis, céleri ail, blette courge, navet brocoli, panais oignon sec artichaut fenouil potimarron carotte poireau



(abricot

pêche

prune

raisin

melon

figue

fraise

poire

pomme

mirabelle

pastèque

framboise

6 kiwi mandarine mandarine poire pomme



choux, ail radis noir, céleri cardon, blette potimarron oignon sec salsifis fenouil épinard



