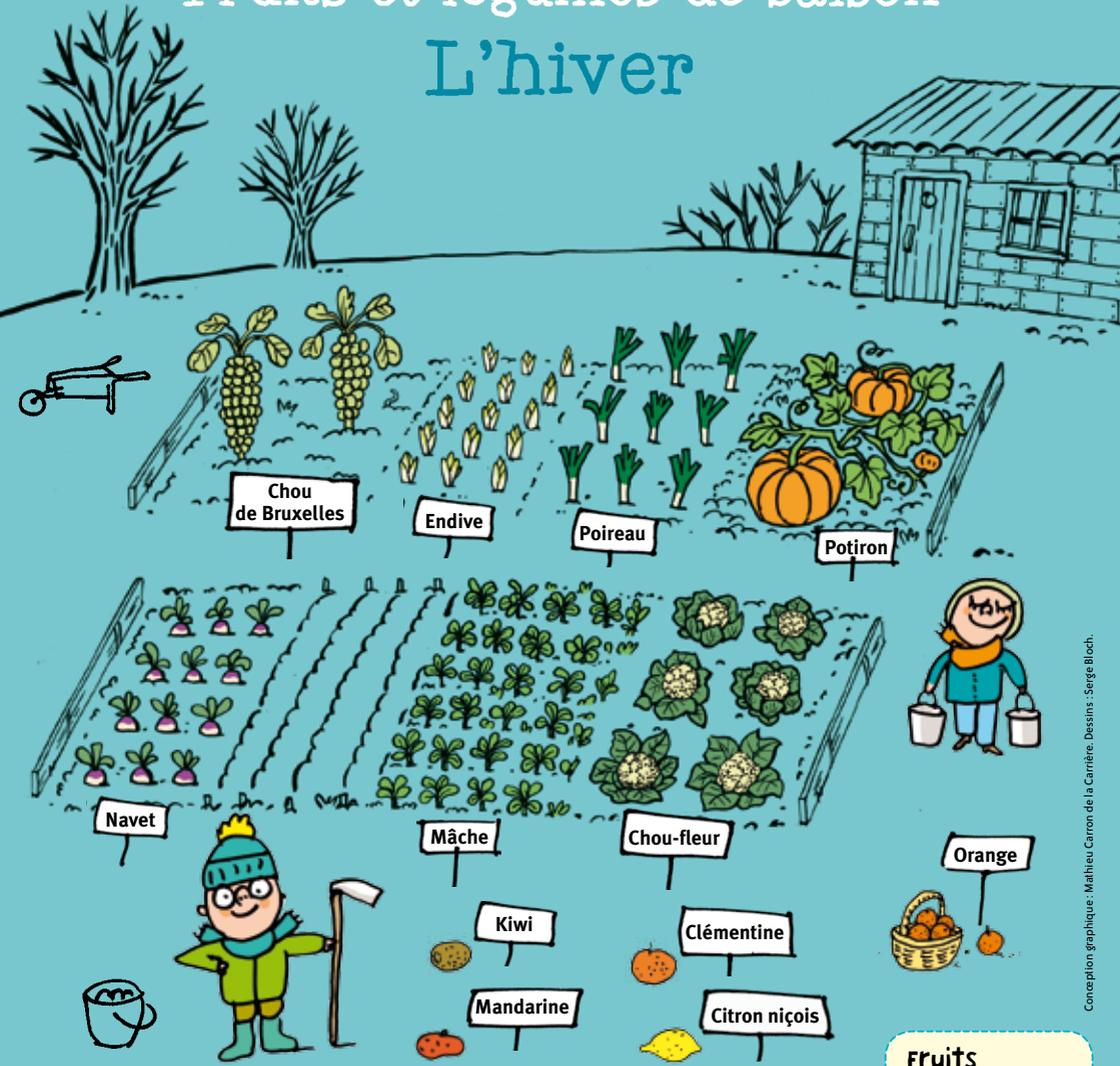


Fruits et légumes de saison

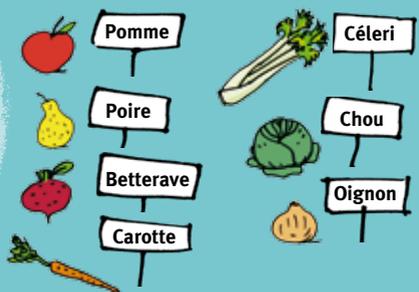
L'hiver



L'hiver

Il fait froid. La terre se repose. Il y a moins de variétés de fruits et de légumes. On trouve différentes sortes de choux, de navets et de poireaux. On consomme également des fruits et des légumes ramassés durant l'automne, des conserves et des surgelés.

LÉGUMES QUI SE CONSERVENT



Fruits exotiques



Conception graphique : Mathieu Carron de la Carrière. Dessins : Serge Bloch.

Fruits et légumes de saison

Le printemps

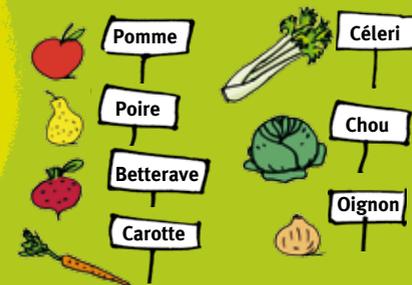


Le printemps

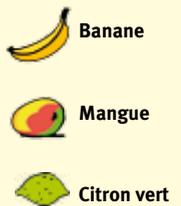
La nature se réveille. Les fleurs s'ouvrent et deviendront bientôt des fruits. C'est le moment où l'on sème et l'on plante pour en profiter tout l'été. Tout pousse très vite.

La carotte, le radis et l'asperge surgissent de terre. On commence aussi à récolter les fraises.

FRUITS ET LÉGUMES QUI SE CONSERVENT



Fruits exotiques



Fruits et légumes de saison

L'été



- Poivron
- Tomate
- Haricot vert
- Salade
- Fenouil
- Concombre
- Navet
- Radis
- Brocoli
- Poireau
- Pastèque
- Mûre
- Blette
- Épinard
- Artichaut
- Chou-fleur
- Fraise
- Cerise
- Aubergine
- Melon
- Courgette
- Abricot
- Framboise
- Pêche
- Myrtille
- Groseille
- Prune
- Figue
- Cassis
- Nectarine
- Brugnon
- Mirabelle
- Ail

FRUITS ET LÉGUMES QUI SE CONSERVENT

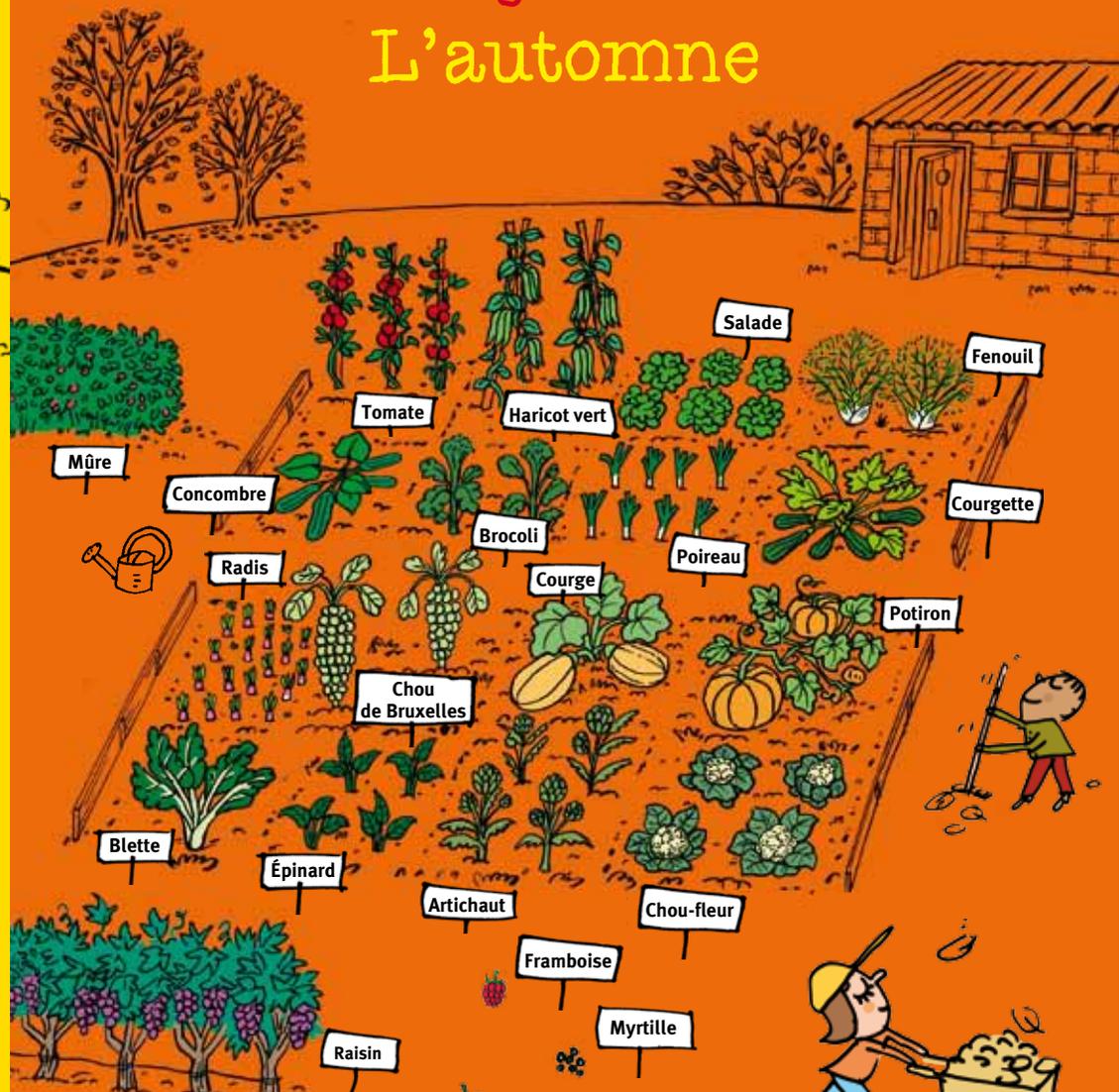
- Pomme
- Poire
- Betterave
- Céleri
- Chou
- Oignon
- Carotte
- Fruits exotiques
- Banane

L'été

Le soleil fait mûrir une multitude de fruits. C'est la période où l'on trouve la plus grande diversité de fruits et de légumes.

Fruits et légumes de saison

L'automne



- Mûre
- Concombre
- Radis
- Brocoli
- Courge
- Poireau
- Tomate
- Haricot vert
- Salade
- Fenouil
- Courgette
- Potiron
- Chou de Bruxelles
- Blette
- Épinard
- Artichaut
- Chou-fleur
- Raisin
- Framboise
- Myrtille
- Coing

LÉGUMES QUI SE CONSERVENT

- Oignon
- Carotte
- Betterave
- Chou
- Céleri

L'automne

Il fait frais et humide : c'est l'époque du raisin, des pommes, des poires, du potiron, de l'artichaut et de l'épinard.