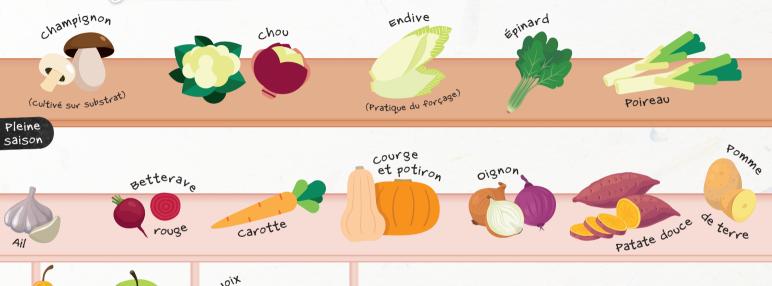


## de Janvier





Longue conservation

Le saviez-vous ?

Parmi les anciennes variétés de légumes qui portent un nom valdoisien il y a :

le chou de Pontoise

(fraîches ou sèches)

Poire



Pomme

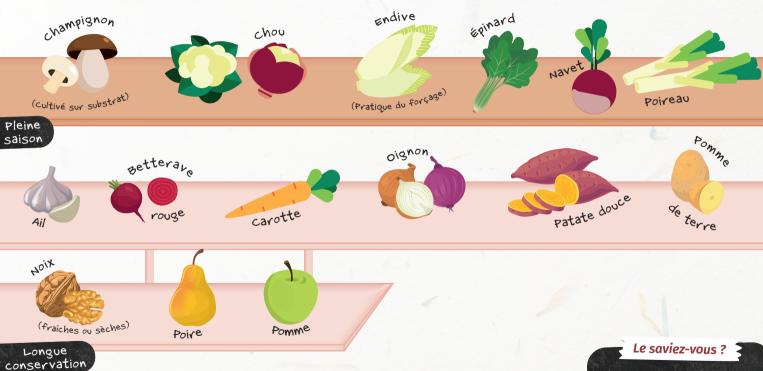
Longue conservation

#### Le saviez-vous?

La production des fraises et des tomates est marquée par une forte saisonnalité. La consommation de légumes secs, favorables à une alimentation durable, échappe au contraire aux saisons car cette catégorie de produits est consommée majoritairement sous forme stockée et transformée

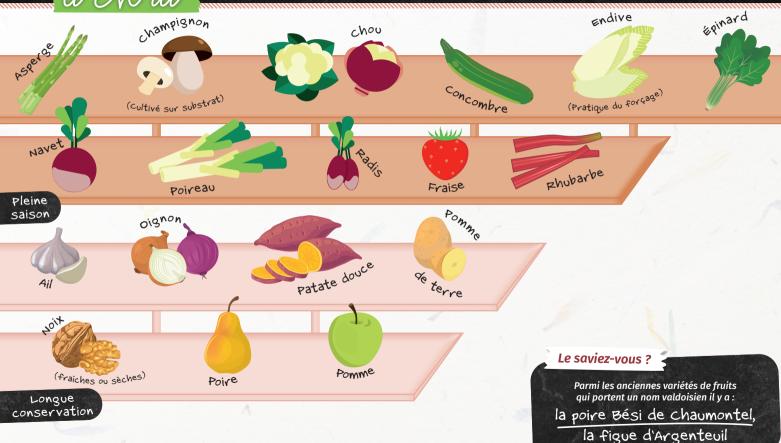
(Légumes secs, conserves).

## de Mars

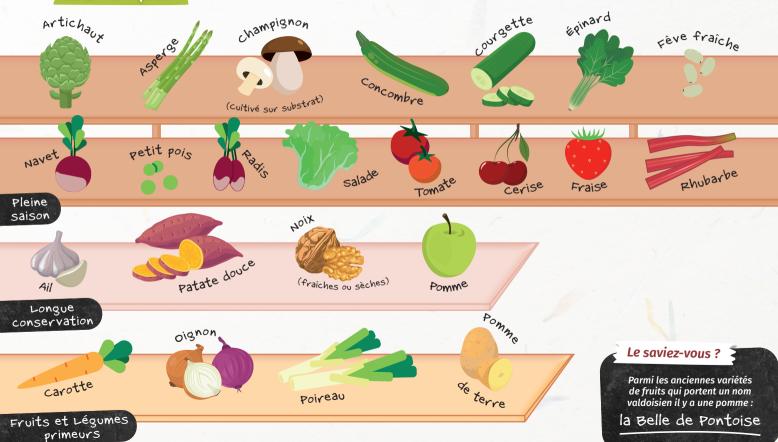


Parmi les anciennes variétés de légumes qui portent un nom valdoisien il y a : le navet de Viarmes





de Mai



de Juin

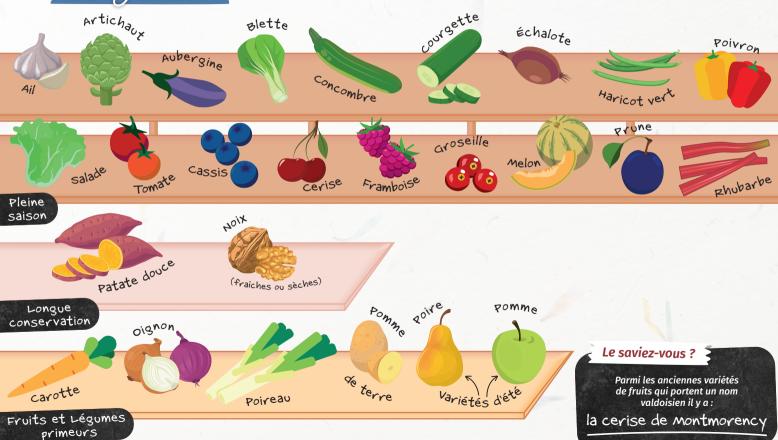
Fruits et Légumes

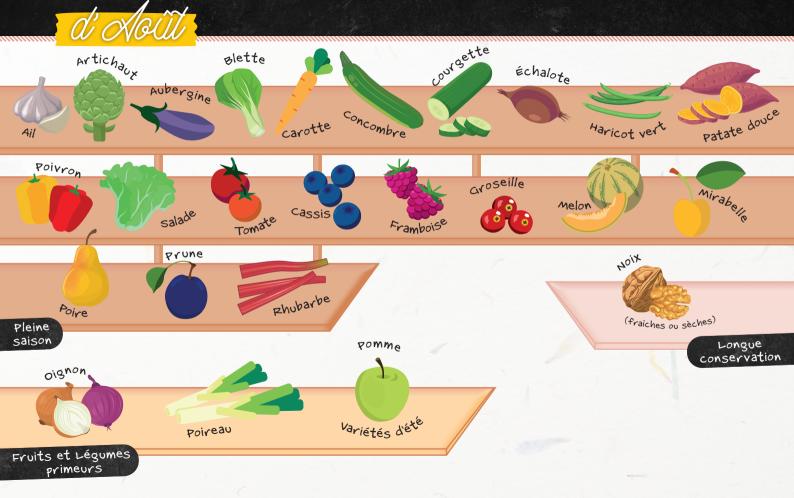
primeurs



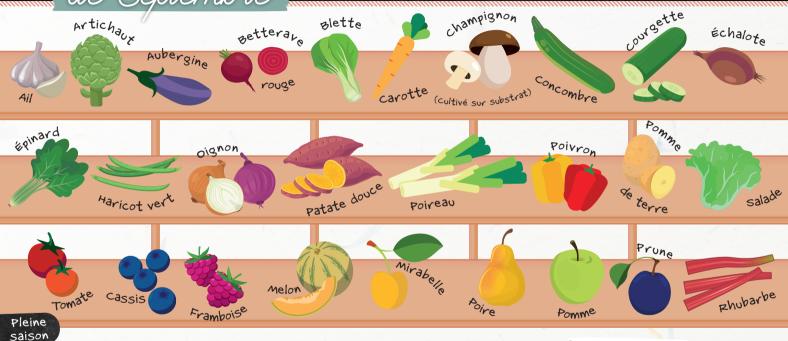
l'asperge d'Argenteuil

## de Juillet





de Septembre



Longue Conservation

Les champignons cultivés
sont à distinguer
des champignons sauvages,
dont la présence, sujette aux aléas de la météo,
est irrégulière et le plus souvent très courte.





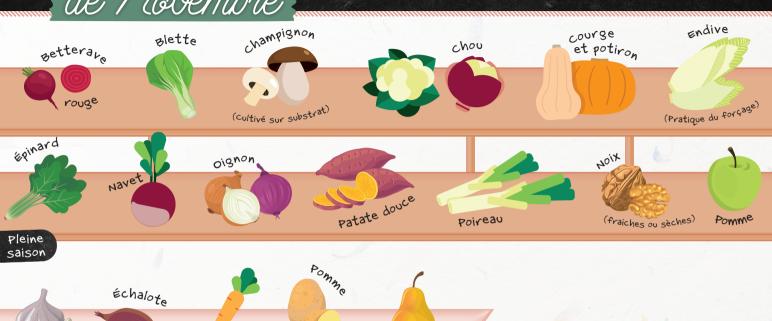
Les pommes sont principalement cueillies en automne, mais peuvent être consommées tout au long de l'hiver : elles sont dites  $\text{de} \ll \underbrace{\text{garde}}_{} \gg$ 

oude « longue conservation ».

Longue conservation

Ail

# Fruits et légumes de Movembre



Poire

% terre

carotte

Longue conservation

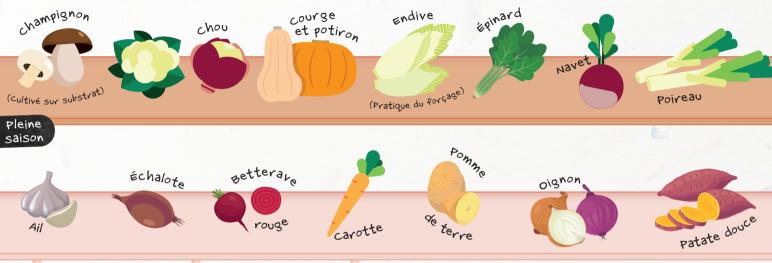
Ail

#### Le saviez-vous ?

À partir de novembre, les carottes de garde

sont « retournées » dans les champs, passant ainsi de la position verticale à la position couchée, et recouvertes de terre, et parfois également d'une couche de paille, afin d'être protégées du froid. Les producteurs les conservent ainsi jusqu'à la fin de l'hiver.

## de Décembre





Longue conservation

#### Le saviez-vous ?

#### Les endives

sont déterrées et récoltées entre septembre et novembre. Après la récolte, les racines sont conservées en chambre froide entre une semaine et dix mois, afin d'étaler la période de production sur toute l'année.

Les endives récoltées à l'automne sont conservées en chambre froide entre une semaine et dix mois, afin d'étaler la période de production.

La deuxième étape de la culture est appelée forçage. Les producteurs repiquent les racines et font pousser l'endive dans l'obscurité.



Retrouvez-les dans notre guide et sur notre carte interactive: www.valdoise.fr/soutenons-nos-producteurs-locaux





Conseil départemental du Val d'Oise 2 avenue du Parc CS 20201 CERGY 95032 CERGY-PONTOISE CEDEX tél.: 01 34 25 30 30 communication@valdoise.fr www.valdoise.fr

