



Légumes automne-hiver

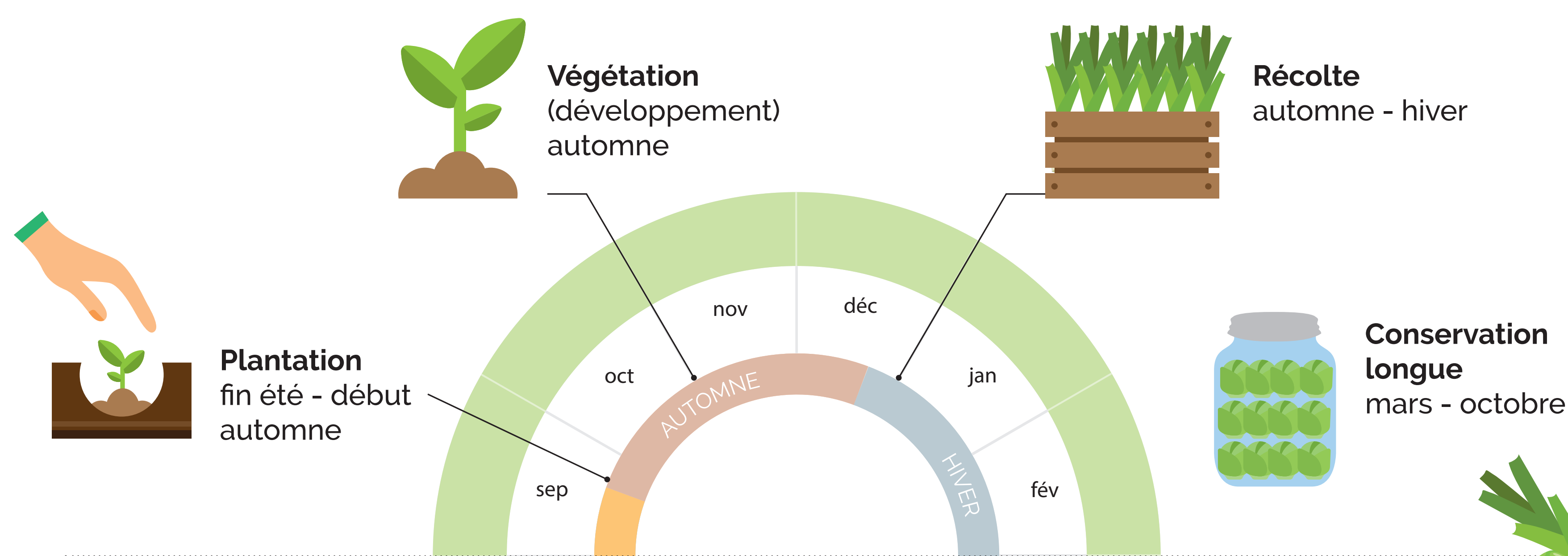


Quelles sont ces cultures?

Espèces	poireau	chou blanc	chou-rave	chicorée trévisse	choux de Bruxelles	chicorée pain de sucre	chou rouge
Saisonnalité en Suisse	toute l'année	toute l'année	avril à novembre	juin à février	septembre à février	juin à mars	toute l'année

Comment ça pousse?

Pour quelle consommation?



Crus, cuits ou fermentés, les choux sont sources de:

- vitamines; (A, B, C, E, K)
- fibres;
- minéraux.



80 espèces de légumes cultivées en Suisse = 16 000 ha surface maraîchère cultivée = 400 000 t légumes frais + 55 000 t légumes destinés à la transformation



Consommation moyenne par personne, par an
85 kg de légumes (frais ou transformés) dont 47 kg importés

Comment soigner cette culture?

Ici ces plantes sont cultivées SANS TRAITEMENT PHYTOSANITAIRE

Les cultures maraîchères sont sensibles et requièrent beaucoup de soins. Sur exploitation, les **traitements phytosanitaires** sont souvent nécessaires pour **garantir la production et l'approvisionnement alimentaires**.

En maraîchage, les **rotations de cultures** se succèdent plus souvent qu'en grandes cultures; on atteint couramment 5 rotations sur une année!

La récolte se fait principalement **à la main**, on procède ensuite à la préparation, au nettoyage, à l'emballage et parfois à la transformation.

Le saviez-vous?

Les chicorées sont à la fois cultivées pour leurs feuilles, et pour leurs racines qui peuvent être torréfiées pour devenir un **substitut au café!**



Plus d'infos:

