



# Légumes printemps-été

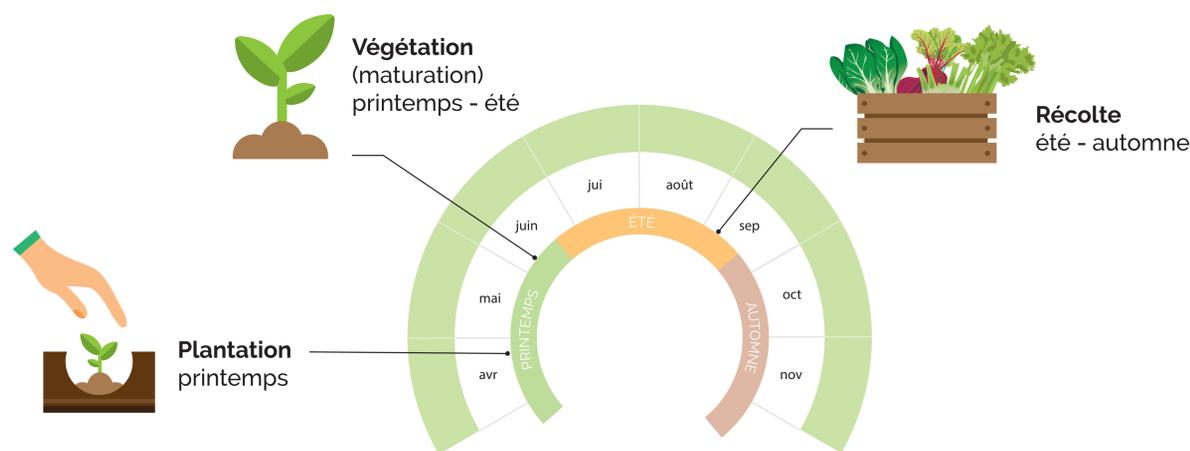


## Quelles sont ces cultures?

Espèces	oignon	betterave	courgette	céleri branche	côte de bette	laitue	fenouil
Saisonnalité en Suisse	août à septembre	août à novembre	mai à octobre	juin à octobre	juillet à novembre	mars à décembre	juin à octobre

## Comment ça pousse?

## Pour quelle consommation?



**80** = **586 ha** + **87 ha** + **43 ha**

espèces de légumes cultivées en Suisse = surface maraîchère cultivée en plein champ + surface maraîchère cultivée sous serre + surface maraîchère cultivée sous tunnel



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**

Le **choix des variétés** de légumes plantées ne se résume pas à la sélection des qualités visuelle et gustative demandées par les consommateurs. Prendre en compte la résistance et la tolérance des variétés aux maladies et ravageurs peut permettre de **réduire le recours aux produits de protection des plantes** lors de leur culture.

Pour proposer sur la durée un plus large choix de légumes, il est possible de **démarrer plus tôt leur culture grâce à des structures spécialisées**: serres (chauffées ou non) ou tunnels. On ne peut toutefois pas aller à l'encontre des saisons.

Le recours des maraîchers aux **plantons**, plutôt qu'au semis, réduit la phase sensible des plants pendant leurs premières semaines de pousse et permet de limiter les opérations d'entretien après l'implantation.

## Le saviez-vous?

La **lacto fermentation** est une technique ancienne et efficace de conservation des légumes.

Ils sont plongés, crus, dans de l'eau salée, ce qui favorise le développement de bactéries lactiques, actrices de la conservation.

On ne cuit pas les légumes, **les propriétés nutritionnelles sont ainsi mieux conservées voire enrichies.**



Plus d'infos:

