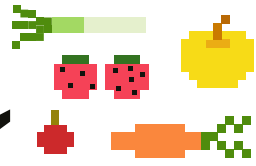




aliments de saison

Période de consommation des principaux fruits et légumes à Majorque



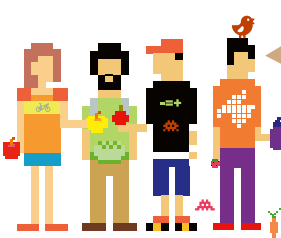
	Jan	Fér	Mars	Avr	Mai	Juin	Juil	Avrêt	Sept	Oct	Nov	Déc	
abricot					●	●	◐						
aubergine						●	●	●	●	●			
ail			●	●	◐								
blette	●	●	●	●	●	●				●	●	●	
kaki									◐	●	●	●	
citrouille	●	●	●	●				●	●	●	●	●	
courge					◐	●	●	●	●	●			
artichot	◐	●	●	●	●								
cerise				●	●	●	◐						
cocombre					●	●	●	●					
houx	●	●	●	●						●	●	●	
chou-fleur et brocoli	●	●	●	●						●	●	●	
laitue	●	●	●	●	●	●				●	●	●	
endive	●	●	●							◐	●	●	
épinards	●	●	●	●	●					●	●	●	
fève	●	●	●	◐								●	
fig	Jan	Fér	Mars	Avr	●	●	●	●	●	●	●	●	
fraise			●	●	●	●	●					●	
oignons nouveaux	●	●	●	●	Mai	Juin					●	●	
citron	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
grenade							Juil	Avrêt	Sept	●	●	●	
mandarine	●	●								clémentine →	●	●	
pêche						●	●	●	●	Oct	Nov	Déc	
melon	●						●	●	●	●	●	●	
haricot						●	●	●	●	●	●		
pomme de terre douce	●	●	◐							◐	●	●	
nectarine						●	●	●	●				
nèfle				●	●								
carotte	●	●	●	●						●	●	●	
poivron						●	●	●	●	●	●		
poire						◐	●	●	●	●			
petits pois	●	●	●	●								●	
pomme						◐	●	●	●	●	●		
prune					●	●	●	●	●				
raisin							●	●	●	●	●	●	
radis	●	●	●								●	●	
pastèque							●	●	●	●	●		
orange	●	●	●	●	●	●					●	●	
tomate	●	●	●	●	●	◐	●	●	●	◐	●	●	
● période de récolte ○ période de conservation naturelle	Jan	Fér	Mars	Avr	Mai	Juin	Juil	Avrêt	Sept	Oct	Nov	Déc	



Ce sont les principales saisons de consommation des principaux fruits et légumes cultivés à Majorque, de manière traditionnelle, sans forcer leurs cycles naturels. D'autres aliments comme le persil, le poireau, le navet, le radis et la betterave peuvent être récoltés toute l'année, avec un système d'irrigation. L'ail séché, les tomates, les pommes de terre, les oignons, les légumes secs et les noix peuvent également être conservés naturellement tout au long de l'année.



Aujourd'hui, nous pouvons trouver tous les fruits et légumes dans les magasins et sur les marchés, quelle que soit la saison. En effet, ces aliments sont cultivés dans d'autres parties du monde et transportés ici sur de longues distances. Ils peuvent également avoir été stockés pendant longtemps ou cultivés hors saison, en utilisant des techniques qui modifient les rythmes naturels des cultures (produits phytosanitaires, serres...).



Achetez des aliments locaux et de saison, ils sont de meilleure qualité, plus frais et moins chers... et s'il s'agit de variétés locales et biologiques, c'est encore mieux ! Tous les mardis et samedis, vous nous trouverez au marché bio de Palma. Presque tous ces aliments sont des variétés locales. Toutes les informations sont disponibles à l'adresse suivante : www.varietatslocals.org

