

Acheter local au rythme des saisons



Privilégier les produits de la région permet de diminuer la pollution due aux transports et d'assurer des revenus stables aux agriculteurs. En respectant le rythme des saisons, les consommateurs mangent des produits frais et dont la traçabilité est garantie.



Aubergine

La production intégrée (PI) admet les engrais et produits phytosanitaires de synthèse, mais dans certaines limites.

L'agriculture biologique (Bio Suisse) n'utilise pas d'engrais et de produits phytosanitaires de synthèse et préserve la biodiversité.

Demeter: mode de production bio-dynamique plus exigeant que celui de l'agriculture biologique.



Carotte



Céleri rave



Choux de Bruxelles



Courgette

Consommez local!

1 kg de fraises d'Israël (avion) acheté en mars: 4,9 L de pétrole

1 kg de fraises de la région acheté en juin: 0,2 L de pétrole



Oignon



Poireau



Radis



Salade iceberg



Tomate



Topinambour



Cerises



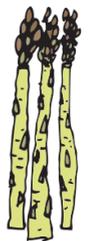
Kiwis



Framboise



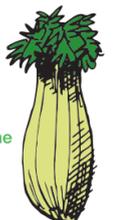
Raisin



Asperge verte



Brocoli



Céleri branche



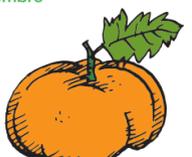
Betterave à salade



Chou



Concombre



Courge



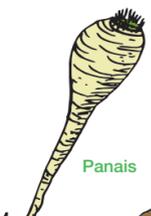
Endive



Fenouil



Haricot



Panais



Pommes de terre



Rampon ou Doucette



Salade pommée



Abricot



Fraise



Poire



Pomme

Ces indications sont valables pour la région du Nord vaudois et peuvent varier selon les années et la météo. Il s'agit de cultures en plein air ou sous tunnels non chauffés. Sources: www.wvf.ch et producteurs de la région