

Ananas



Regardez-les
pousser

GOODPLANET.ch

Banane



Regardez-les
pousser

GOODPLANET.ch

Fruit de la passion



Regardez-les
pousser

GOODPLANET.ch

Orange



Regardez-les
pousser

GOODPLANET.ch

Regardez-les pousser

COOPMANT

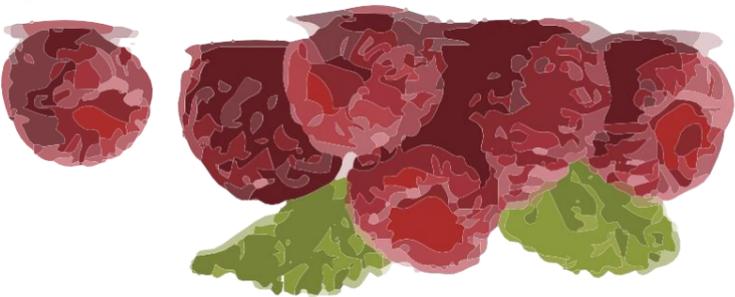


Raisin



Regardez-les pousser

COOPMANT



Framboise



Regardez-les pousser

COOPMANT

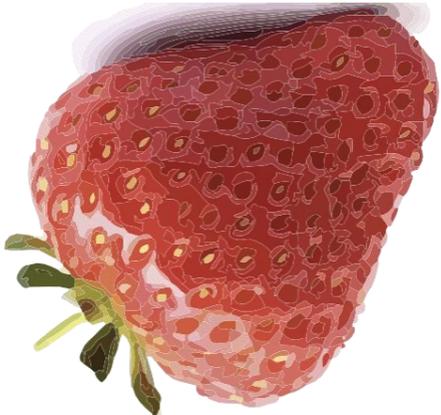


Kiwi!



Regardez-les pousser

COOPMANT



Fraise



Banane



Type: légume / fruit

Saison: printemps - été - automne - hiver

Origine: Costa Rica

Distance jusqu'à la Belgique: environ 9000 km

Conservation: hors du frigo, 2 - 6 jours

Préparation typique: milkshake à la banane



Ananas



Type: légume / fruit

Saison: printemps - été - automne - hiver

Origine Equateur

Distance jusqu'à la Belgique: environ 9000 km

Conservation: hors frigo, endroit sombre, 1 semaine

Préparation typique: glace avec ananas



Orange



Type: légume / fruit

Saison: printemps - été - automne - hiver

Origine: Espagne

Distance jusqu'à la Belgique: environ 1500 km

Conservation: hors du frigo, 1 - 3 semaines

Préparation typique: jus d'oranges pressées



Fruit de la passion



Type: légume / fruit

Saison: printemps - été - automne - hiver

Origine: Espagne

Distance jusqu'à la Belgique: environ 1500 km

Conservation: hors frigo, 2 - 3 jours

Préparation typique: salade de fruits



Regardez-les pousser

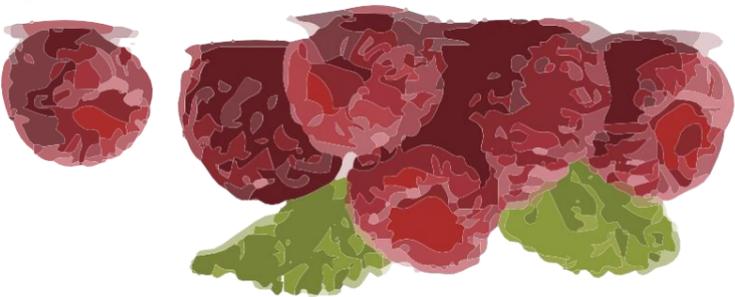
POIRE




COOPMANT

Regardez-les pousser

TOMATE




COOPMANT

Regardez-les pousser

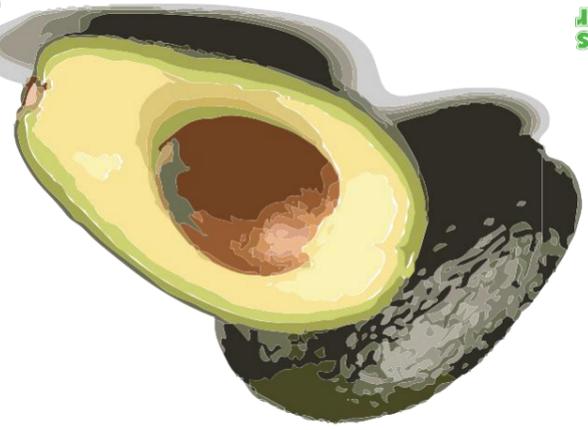
POMME




COOPMANT

Regardez-les pousser

AVOCAT




COOPMANT

Kiwi



Type: légume / fruit

Saison: printemps - été - automne - hiver

Origine: Italie

Distance jusqu'à la Belgique: environ 1000 km

Conservation: frigo, 1- 3 semaines

Préparation typique: salade de fruits



Fraise



Type: légume / fruit

Saison: printemps - été - automne - hiver

Origine: Belgique

Distance jusqu'à la Belgique: 0 km

Conservation: frigo, 1 - 3 jours

Préparation typique: coupe de fraises



Raisin



Type: légume / fruit

Saison: printemps - été - automne - hiver

Origine: Italie

Distance jusqu'à la Belgique: environ 1000 km

Conservation: frigo, 1 semaine

Préparation typique: plateau de fromage et raisins



Framboise



Type: légume / fruit

Saison: printemps - été - automne - hiver

Origine: Belgique

Distance jusqu'à la Belgique: 0 km

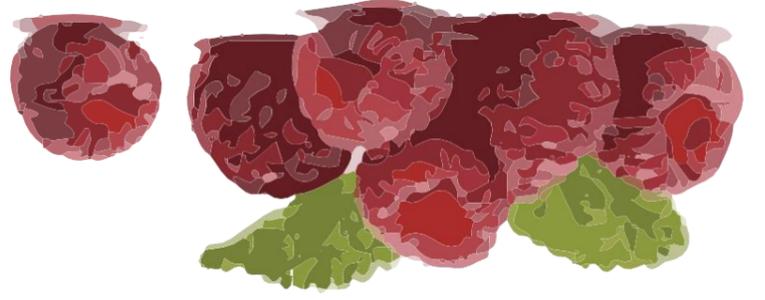
Conservation: frigo, 1 - 3 jours

Préparation typique: tarte aux framboises





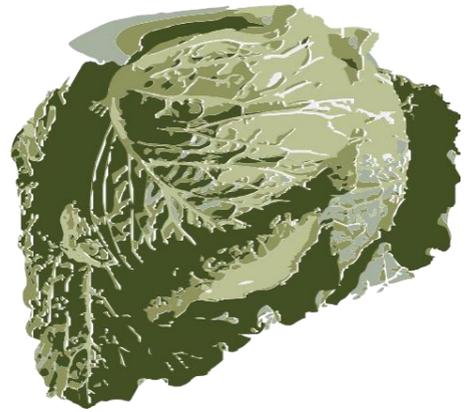
Cerise



Potiron



Melon



Chou de Savoie

Pomme



Type: légume / fruit

Saison: printemps - été - automne - hiver*

Origine: Belgique

Distance jusqu'à la Belgique: environ 9000 km

Conservation: hors du frigo, 2 - 6 jours

Préparation typique: milkshake à la banane



Avocat



Type: légume / fruit

Saison: printemps - été - automne - hiver

Origine: Espagne, Israël, Kenya, Afrique du Sud, Pérou

Distance jusqu'à la Belgique: entre 3000 et 10000 km

Conservation: hors du frigo, 1 - 6 jours

Préparation typique: guacamole



Poire



Type: légume / fruit

Saison: printemps - été - automne - hiver*

Origine: Belgique

Distance jusqu'à la Belgique: environ 9000 km

Conservation: hors du frigo, 2 - 6 jours

Préparation typique: poires pochées au vin



Tomate



Type: légume / fruit (un fruit mangé comme une légume)

Saison: printemps - été - automne - hiver

Origine: Belgique / Pays-Bas

Distance jusqu'à la Belgique: 0 km

Conservation: hors du frigo, 1 semaine

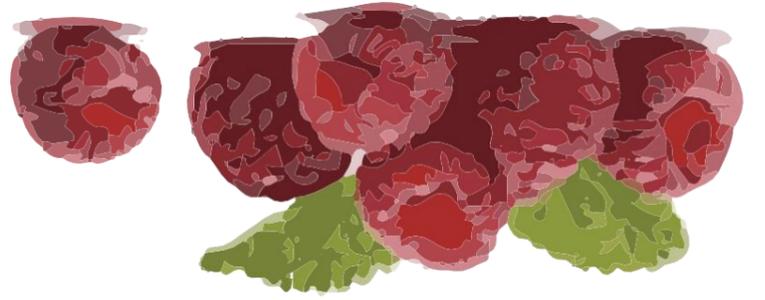
Préparation typique: spaghetti



* = conservation dans des entrepôts, des sous-sols ou des réfrigérateurs



Bettes



Panais



Chou-Fleur



Poireau



Melon



Type: légume / fruit

Saison: printemps - été - automne - hiver

Origine: Brésil

Distance jusqu'à la Belgique: environ 9000 km

Conservation: hors du frigo, 2 - 3 jours

Préparation typique: sorbet melon



Chou de Savoie



Type: légume / fruit

Saison: printemps - été - automne - hiver

Origine: Belgique / Pays-Bas

Distance jusqu'à la Belgique: 0 km

Conservation: hors du frigo (sombre) 1 semaine

Préparation typique: pot au feu



Cerise



Type: légume / fruit

Saison: printemps - été - automne - hiver

Origine: Belgique / Pays-Bas

Distance jusqu'à la Belgique: 0 km

Conservation: hors du frigo, 2 - 5 jours

Préparation typique: confiture de cerises



Potiron



Type: légume / fruit

Saison: printemps - été - automne - hiver

Origine: Belgique

Distance jusqu'à la Belgique: 0 km

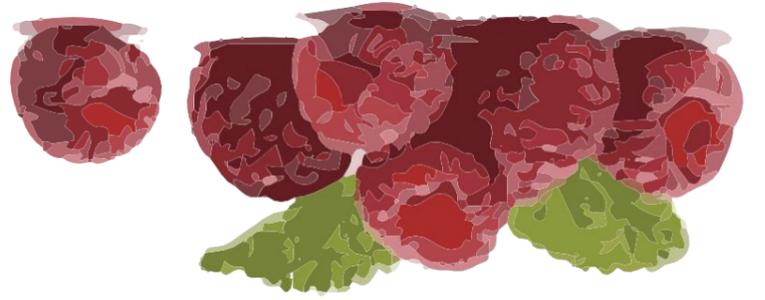
Conservation: hors du frigo, 2 mois

Préparation typique: gratin de potiron





Topinambour



Chou-rave



Choux de Bruxelles



Chicon

Chou-Fleur



Type: légume / fruit

Saison: printemps - été - automne - hiver

Origine: Belgique / Pays-Bas (printemps: Espagne)

Distance jusqu'à la Belgique: 0 km

Conservation: dans le frigo, 1 semaine

Préparation typique: chou-fleur à la crème



Poireau



Type: légume / fruit

Saison: printemps - été - automne - hiver

Origine: Belgique / Pays-Bas

Distance jusqu'à la Belgique: 0 km

Conservation: dans le frigo, 2 - 3 jours

Préparation typique: quiche lorraine



Bettes



Type: légume / fruit

Saison: printemps - été - automne - hiver

Origine: Belgique (propre jardin)

Distance jusqu'à la Belgique: 0 km

Conservation: hors du frigo, 1 semaine

Préparation typique: quiche



Panais



Type: légume / fruit

Saison: printemps - été - automne - hiver

Origine: Belgique

Distance jusqu'à la Belgique: 0 km

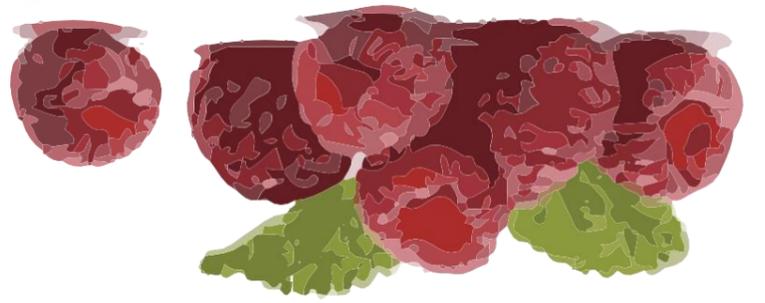
Conservation: hors du frigo, 2 - 6 jours

Préparation typique: gratin de panais





Betterave rouge



Pourpier



Asperge



Chou rouge

Choux de Bruxelles



Type: légume / fruit

Saison: printemps - été - automne - hiver

Origine: Belgique / Pays-Bas (printemps et été: Maroc)

Distance jusqu'à la Belgique: 0 km

Conservation: dans le frigo, 7 jours

Préparation typique: potée



Chicon



Type: légume / fruit

Saison: printemps - été - automne - hiver

Origine: Belgique

Distance jusqu'à la Belgique: 0 km

Conservation: dans le frigo, 10 jours

Préparation typique: roulades chicon-jambon



Topinambour



Type: légume / fruit

Saison: printemps - été - automne - hiver

Origine: Belgique / Pays-Bas

Distance jusqu'à la Belgique: 0 km

Conservation: dans le frigo, max 7 jours

Préparation typique: crème de topinambours



Chou-rave



Type: légume / fruit

Saison: printemps - été - automne - hiver*

Origine: Belgique / Pays-Bas (printemps et hiver: Italie)

Distance jusqu'à la Belgique: 0 km

Conservation: dans le frigo, 2 semaines

Préparation typique: Chou-rave aux épices

* = conservation dans des entrepôts, des sous-sols ou des réfrigérateurs.





Asperge



Type: légume / fruit

Saison: printemps - été - automne - hiver

Origine: Belgique

Distance jusqu'à la Belgique: 0 km

Conservation: dans le frigo, 5 jours

Préparation typique: asperges à la flamande



Chou rouge



Type: légume / fruit

Saison: printemps - été - automne - hiver*

Origine: Belgique / Pays-Bas

Distance jusqu'à la Belgique: 0 km

Conservation: hors du frigo, 2 - 3 semaines

Préparation typique: chou rouge aux pommes



* = conservation dans des entrepôts, des sous-sols ou des réfrigérateurs.

Betterave rouge



Type: légume / fruit

Saison: printemps - été - automne - hiver*

Origine: Belgique / Pays-Bas

Distance jusqu'à la Belgique: 0 km

Conservation: dans le frigo, 1-2 semaines

Préparation typique: salade



* = conservation dans des entrepôts, des sous-sols ou des réfrigérateurs.

Pourpier



Type: légume / fruit

Saison: printemps - été - automne - hiver

Origine: Belgique / Pays-Bas

Distance jusqu'à la Belgique: 0 km

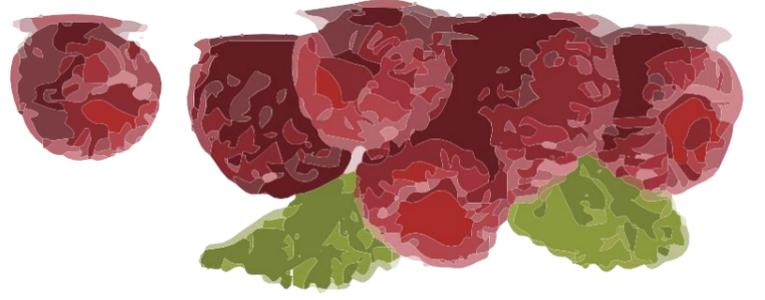
Conservation: dans le frigo, 2 jours

Préparation typique: en salade

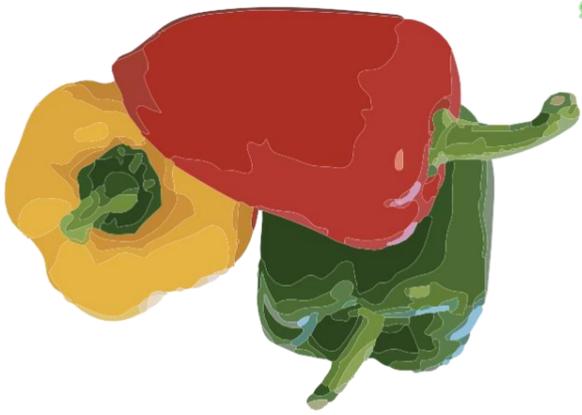




Carotte



Haricots



Poivron



Courgette

Champignon



Type: légume / fruit

Saison: printemps - été - automne - hiver

Origine: Belgique / Pays-Bas (dans la nature: automne)

Distance jusqu'à la Belgique: 0 km

Conservation: dans le frigo, 2 - 3 jours

Préparation typique: toast aux champignons



Radis



Type: légume / fruit

Saison: printemps - été - automne - hiver

Origine: Belgique / Pays-Bas

Distance jusqu'à la Belgique: 0 km

Conservation: dans le frigo, 6 jours

Préparation typique: comme apéro



Noix



Type: légume / fruit

Saison: printemps - été - automne - hiver

Origine: Belgique / Pays-Bas

Distance jusqu'à la Belgique: 0 km

Conservation: hors du frigo, au sec

Préparation typique: dans les salades



Aubergine



Type: légume / fruit

Saison: printemps - été - automne - hiver

Origine: Belgique (printemps et hiver: Espagne)

Distance jusqu'à la Belgique: 0 km

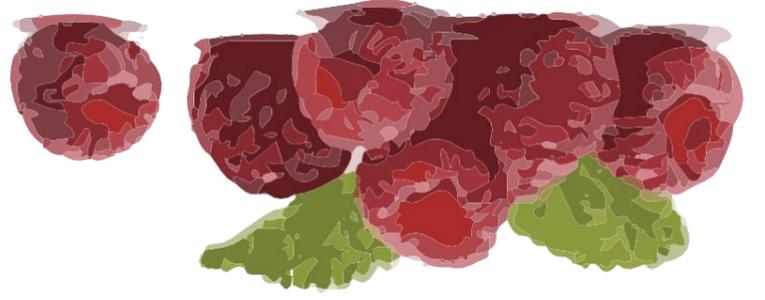
Conservation: hors du frigo, conservation au sec

Préparation typique: moussaka





Pommes de terre



Navet



Germes de soja



Radis noir

Poivron



Type: légume / fruit

Saison: printemps - été - automne - hiver

Origine: Belgique / Pays-Bas (printemps et hiver: Espagne)

Distance jusqu'à la Belgique: 0 km

Conservation: hors du frigo, 7 jours

Préparation typique: poivrons farcis



Courgette



Type: légume / fruit

Saison: printemps - été - automne - hiver

Origine: Belgique / Pays-Bas (printemps et hiver: Espagne)

Distance jusqu'à la Belgique: 0 km

Conservation: hors du frigo, 1 semaine

Préparation typique: soupe aux courgettes



Carotte



Type: légume / fruit

Saison: printemps - été - automne - hiver

Origine: Belgique / Pays-Bas (printemps et hiver: Espagne)

Distance jusqu'à la Belgique: 0 km

Conservation: hors du frigo, conservation au sec

Préparation typique: purée aux carottes



Haricots



Type: légume / fruit

Saison: printemps - été - automne - hiver

Origine: Pays-Bas (souvent: Espagne, Marocco, Kenya)

Distance jusqu'à la Belgique: environ 9000 km

Conservation: hors du frigo, 4 jours

Préparation typique: haricots verts à l'italienne





Brocoli



Cèleri rave

Germes de soja



Type: légume / fruit

Saison: printemps - été - automne - hiver

Origine: Belgique

Distance jusqu'à la Belgique: 0 km

Conservation: dans le frigo, 3 jours

Préparation typique: wok au curry



Radis noir



Type: légume / fruit

Saison: printemps - été - automne - hiver*

Origine: Belgique

Distance jusqu'à la Belgique: 0 km

Conservation: dans le frigo, 1 semaine

Préparation typique: dans une salade



Pommes de terre



Type: légume / fruit

Saison: printemps* - été - automne - hiver*

Origine: Belgique (souvent France ou Allemagne)

Distance jusqu'à la Belgique: 0 km

Conservation: hors du frigo, sec et sombre, 6 mois

Préparation typique: frites

* = conservation dans des entrepôts, des sous-sols ou des réfrigérateurs.



Navet



Type: légume / fruit

Saison: printemps - été - automne - hiver*

Origine: Belgique

Distance jusqu'à la Belgique: 0 km

Conservation: hors du frigo, sombre, un mois

Préparation typique: petits navets glacés

* = conservation dans des entrepôts, des sous-sols ou des réfrigérateurs.



Céleri rave



Type: légume / fruit

Saison: printemps - été - automne - hiver*

Origine: Belgique

Distance jusqu'à la Belgique: 0 km

Conservation: hors du frigo, 3 semaines

Préparation typique: purée de céleri

** = conservation dans des entrepôts, des sous-sols ou des réfrigérateurs.*



Brocoli



Type: légume / fruit

Saison: printemps - été - automne - hiver

Origine: Belgique (printemps et hiver: la France)

Distance jusqu'à la Belgique: 0 km

Conservation: dans le frigo, 2 - 5 jours

Préparation typique: pâtes aux brocolis

