

Banane



Régardez-les
pousser



COOPPLANET



Ananas



Régardez-les
pousser



COOPPLANET



Fruit de la passion



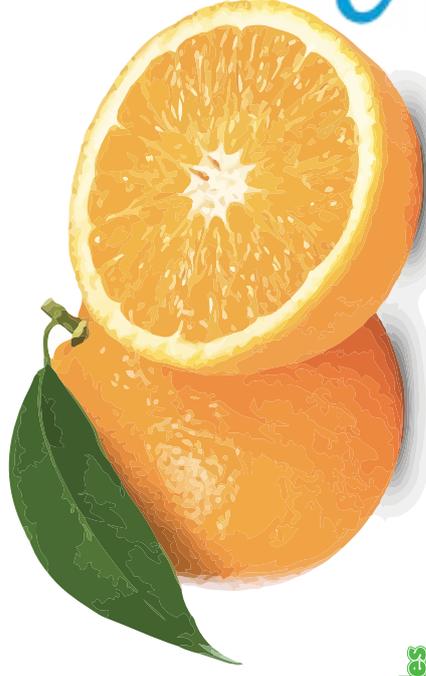
Régardez-les
pousser



COOPPLANET



Orange



Régardez-les
pousser



COOPPLANET

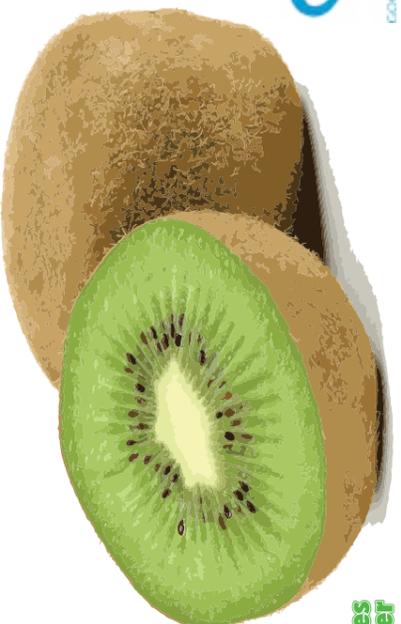




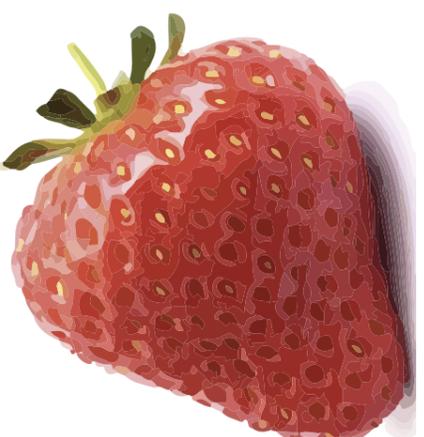
Raisin



Framboise



Kiwi



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

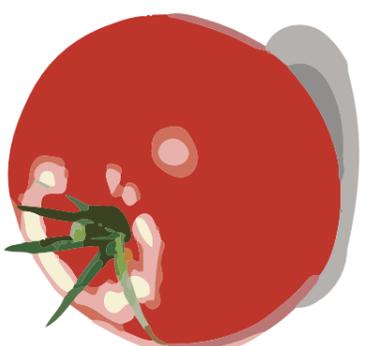
Conservation: hors frigo, 2 - 3 jours

Préparation typique: salade de fruits

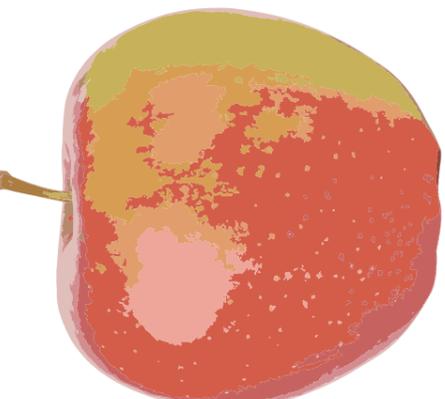




Poire



Tomate



Pomme



Avocat



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

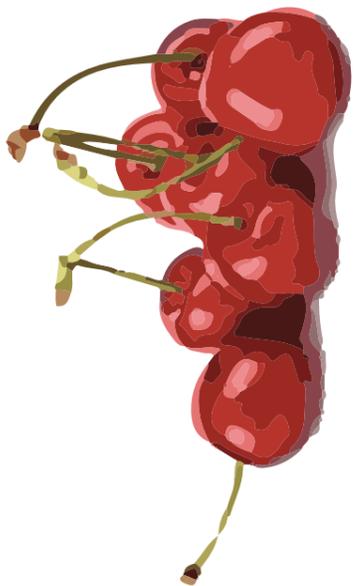
Origine: Belgique

Distance jusqu'à la Belgique: 0 km

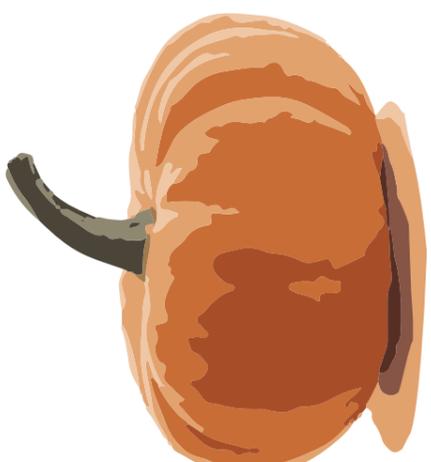
Conservation: frigo, 1 - 3 jours

Préparation typique: tarte aux framboises





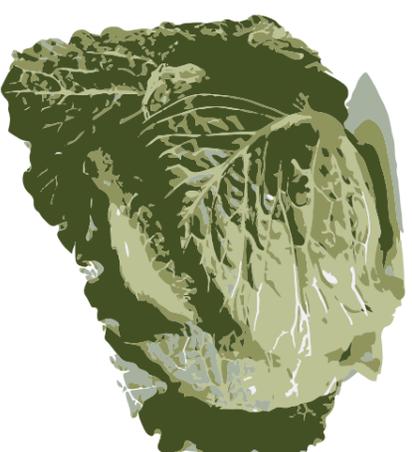
Cerise



Potiron



Melon



Salade verte



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: crumble aux pommes



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

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: milkshake



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

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





Bettes



Panais



Chou-Fleur



Poireio

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



Choux Bruxelles



Chou-rave



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



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



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



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





GOODPLANET™



Régardez-les
pousser

Betterave rouge



GOODPLANET™



Régardez-les
pousser

Pourpier



GOODPLANET™



Régardez-les
pousser

Asperge



GOODPLANET™



Régardez-les
pousser

agnou noyau

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: velouté 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.

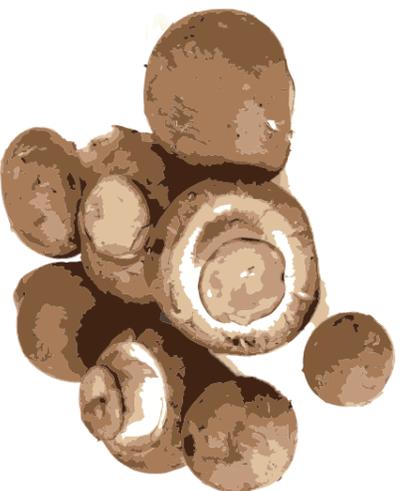




Noix



Aubergine



Chougmueh



Radis



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 flamandes



Chou rouge



Type: légume / fruit

Saison: printemps - été - automne - hiver*

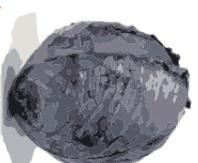
Origine: Belgique / Pays-Bas

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: salade

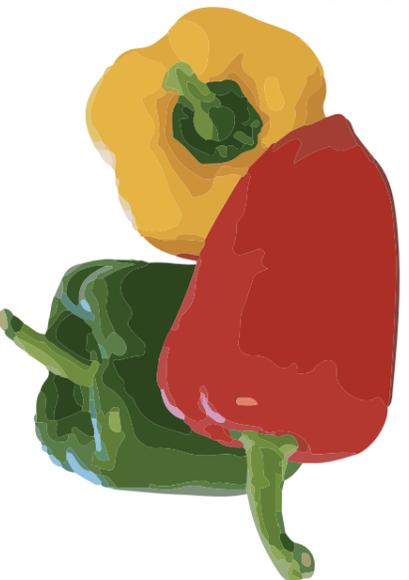




Carotte



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 une salade



Aubergine



Type: légume / fruit

Saison: printemps - été - automne - hiver

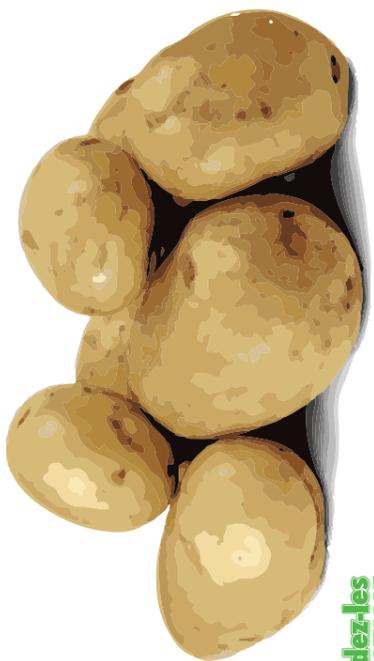
Origine: Belgique (printemps et hiver: Espagne)

Distance jusqu'à la Belgique: 0 km

Conservation: hors du frigo, au sec

Préparation typique: moussaka





Régardez-les pousser



Pommes de terre



Régardez-les pousser



Navet



Régardez-les pousser



Germes de soja



Régardez-les pousser



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, 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



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



COOPLANET™



Regardez-les pousser

Brocoli



Regardez-les pousser



COOPLANET™



Céleri 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

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



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, au sec + 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, 1 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.



Broccoli



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

