

## LA QUALITE GUSTATIVE DES LEGUMES VUE PAR LE PRODUCTEUR





Productrice de légumes sous serres, de plein champ et d'endives St-Martin-Le-Beau (37)



## Le goût d'un légume, quels critères?





- LE MOMENT DU RAMASSAGE ET DE LA CUEILLETTE : adapter le meilleur moment de la récolte au légume
- LA CONDUITE CULTURALE:
  - Terroirs : sableux -légers, argileux... légumes racines ++++ légumes fruits ++



• Ferti-irrigation:

nécessité d'un équilibre à maintenir en fonction du terroir et du climat

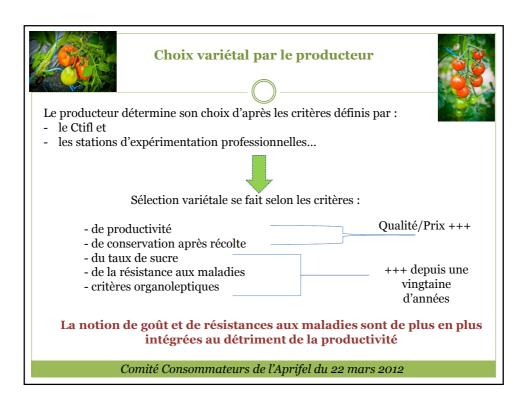


• Conditions climatiques :

si mauvaises les 8 - 10 derniers jours, la culture sous serre assure une meilleure maitrise et constitue un élément positif pour le maintien de la qualité organoleptique

Photos: « © Légumes de France - EH Le Studio des 2 prairies »

Comité Consommateurs de l'Aprifel du 22 mars 2012





## Nos interlocuteurs/Acheteurs -Clients



dépendent essentiellement du schéma de l'exploitant et/ou du légume :

- Expéditeurs Coopératives
- Grossistes
- Détaillants
- Grande distribution

Rapidité, garant de la fraicheur, garant de la qualité organoleptique Température, conditionnement et conditions de conservation +++

Comité Consommateurs de l'Aprifel du 22 mars 2012



