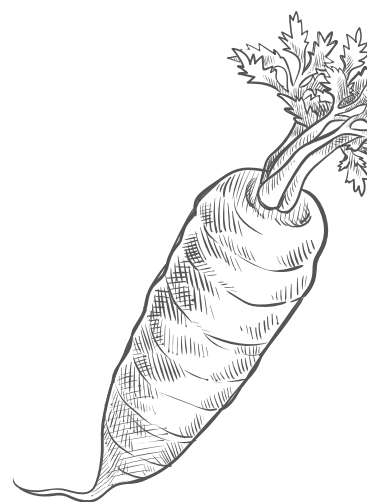


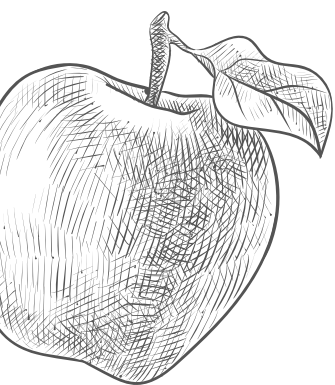


**AGRIBIO**  
RHÔNE & LOIRE



# CALENDRIER DE SAISONNALITÉ DES FRUITS ET LÉGUMES EN RHÔNE ET LOIRE

POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE



Pour des produits bio locaux  
en cuisine centrale toute l'année !





	Janv	Fev	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Aout	Sept	Oct	Nov	Dec
Aubergine												
Betterave												
Carotte												
Céleri rave												
Chou blanc												
Chou chinois												
Chou fleur												
Chou rouge												
Concombre Noa												
Concombre lisse												
Courge Butternut												
Courge Potimarron												
Courge Potimarron vert												
Courge muscade												
Courgette					26							
Endive	≤ 600 kg/service	≤ 600 kg/service	≤ 600 kg/service	≤ 600 kg/service							>1T/service	>1T/service
Fenouil												
Melon								mi-aout	mi-sept			
Navet boule d'or												
Navet violet												
Oignon jaune												
Panais												
Pastèque								mi-aout				
Patate douce	26											
Poireaux												
Poivron vert										mi-oct		
Pomme de terre ferme												
Pomme de terre polyvalente												
Radis botte												
Salade (batavia, f. de chêne)												
Salade pain de sucre												
Tomate												

PICS DE SAISONNALITÉ : VOLUMES DISPONIBLES POUR LES CUISINES CENTRALES DE PLUS DE 5000 REPAS/JOUR

DÉBUTS ET FIN DE SAISONNALITÉ : VOLUMES DISPONIBLES POUR LES PLUS PETITES CUISINES UNIQUEMENT

**ATTENTION : Pour assurer vos approvisionnements, merci de planifier vos volumes annuels avec vos fournisseurs :**  
**Endives : février de l'année n pour les besoins en volumes de l'année n+1.**  
**Autres légumes : 1er novembre pour l'année n+1**



# FRUITS DE SAISON EN RHÔNE ET LOIRE

AGRIBIO  
RHÔNE & LOIRE

	Janv	Fev	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Aout	Sept	Oct	Nov	Dec
Abricot						mi-juin	mi-juillet					
Cerise					mi-mai	mi-juin						
Fraise					mi-mai							
Kiwi	26	26	26								26	26 (mi-dec)
Pomme												
Poire												
Pêche												
Prune									mi-sept	mi-oct		
Raisins												
Rhubarbe												



PICS DE SAISONNALITÉ : VOLUMES DISPONIBLES POUR LES CUISINES CENTRALES DE PLUS DE 5000 REPAS/JOUR

DÉBUTS ET FIN DE SAISONNALITÉ : VOLUMES DISPONIBLES POUR LES PLUS PETITES CUISINES UNIQUEMENT

26 : origine Drôme

Ce calendrier de saisonnalité se base sur une saisonnalité moyenne. Les débuts et fin de saison peuvent varier d'une année à l'autre en fonction des aléas climatiques et de vos besoins en volumes. Restez bien en lien avec vos fournisseurs de fruits et légumes pour connaître leur saisonnalité propre et vous y adapter.

La planification des cultures par les producteurs est un enjeu très fort pour s'assurer d'être approvisionné. Cette planification n'est possible qu'en connaissance des besoins en volumes des acheteurs, et ce d'autant plus pour le cas des cuisines centrales avec d'importants volumes de commande.



Pour plus de conseils sur vos approvisionnements en bio local  
contactez AGRIBIO Rhône & Loire - <https://agribio-rhone Loire.fr/>