

## Les logos bio

Les fruits, légumes et pommes de terre bio se reconnaissent facilement car ils



doivent obligatoirement porter au moins l'un des deux logos, européen ou français.

M. Petit, acheteur pour la distribution : « *Les consommateurs ont l'assurance du contrôle des logos. Il y a un cahier des charges à respecter, et le logo est garant de ce respect.* » Tous les maillons de la filière sont contrôlés par un organisme indépendant.

**65 % des Français consomment des produits bio et, parmi eux, 19 % le font régulièrement (étude Organex).**

## Un prix justifié

Les fruits, légumes et pommes de terre bio sont parfois plus chers. Plusieurs raisons à cela : l'agriculture biologique est utilisatrice d'une main-d'œuvre importante (techniques de production, désherbage manuel...), les rendements peuvent être plus faibles et plus irréguliers. M. Carpentier, producteur : « *Le mode de fertilisation est moins intensif pour les cultures bio, ce qui implique des rendements plus faibles en bio et donc des prix plus élevés.* »

## Un aspect naturel

Les fruits, légumes et pommes de terre bio ont des spécificités qui reflètent leur mode de production et qu'il faut savoir accepter.

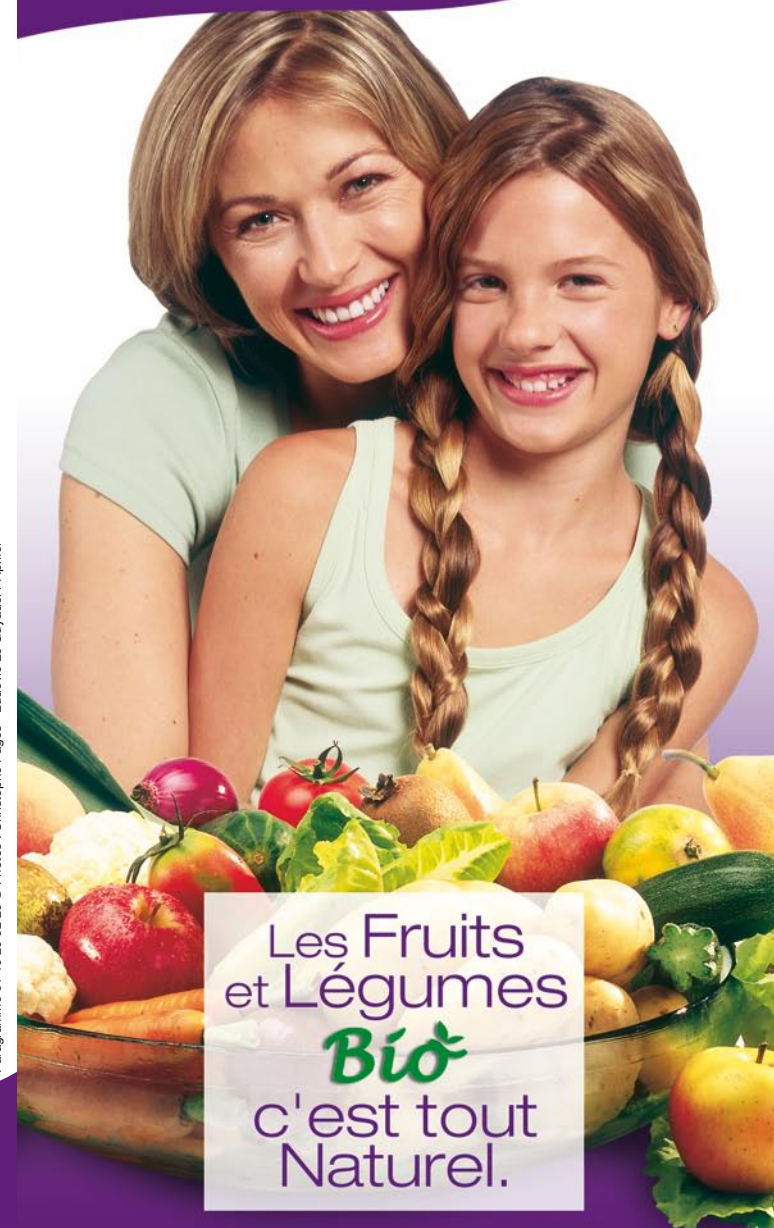
Du fait de la non-utilisation de produits chimiques de synthèse, ils présentent parfois un aspect un peu « brut », mais ces défauts d'aspect n'altèrent en rien leurs qualités gustatives et nutritionnelles.



Campagne Financée avec le Concours de l'Union Européenne  
et de l'Office National Interprofessionnel des Fruits, des Légumes, des Vins et de l'Horticulture

**Tout savoir sur le bio**  
[www.interfelbio.com](http://www.interfelbio.com)  
[www.cnipt.com/bio.html](http://www.cnipt.com/bio.html)

Fruits et Légumes Frais et  
les Pommes de Terre  
de l'Agriculture Biologique.



Paragraphe 01 49 29 92 29 © Photos : Christophe Pagès - Ludovic Le Guyader / Aprifel

**Tous les bienfaits des fruits et légumes frais,  
la santé de la terre en plus.**



Campagne Financée avec le Concours de l'Union Européenne  
et de l'Office National Interprofessionnel des Fruits, des Légumes, des Vins et de l'Horticulture

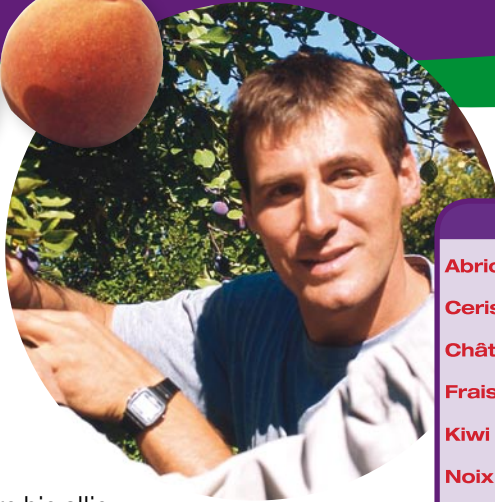
# Calendrier des principaux fruits et légumes bio

Avec les fruits et légumes bio, (re)découvrez le goût des saisons ! Ce calendrier est là pour vous aider :

## Les fruits et légumes bio ont des principes !

La production des fruits, légumes et pommes de terre bio allie tradition et modernité : utilisation de matières organiques naturelles (fumier), respect du cycle naturel des végétaux, choix de variétés adaptées aux terroirs, préservation des haies et des nids pour maintenir les prédateurs naturels qui luttent contre les ennemis et les maladies des plantes.

M. Hubert, producteur : « Pour produire en bio, j'alterne mes cultures de chou-fleur avec des cultures de céréales comme le blé ou l'avoine, ou avec des engrais verts (cultures intermédiaires). » **Toutes ces techniques amènent au respect de l'environnement, une éthique que vous êtes de plus en plus nombreux à partager.**



	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
<b>Abricot</b>						■	■	■				
<b>Cerise</b>					■	■						
<b>Châtaigne</b>									■	■	■	■
<b>Fraise</b>			■	■	■							
<b>Kiwi</b>	■	■	■	■							■	■
<b>Noix</b>									■	■	■	■
<b>Pêche Nectarine</b>						■	■	■				
<b>Poire</b>	■	■	■	■	■		■	■	■	■	■	■
<b>Pomme</b>	■	■	■	■				■	■	■	■	■
<b>Prune</b>							■	■	■			
<b>Raisin</b>								■	■	■	■	■
<b>Artichaut</b>					■	■	■	■	■	■	■	■
<b>Asperge</b>			■	■	■	■						
<b>Brocoli</b>						■	■		■	■	■	
<b>Carotte</b>	■	■	■	■			■	■	■	■	■	■
<b>Chou-fleur</b>					■	■	■	■	■	■	■	■
<b>Concombre</b>				■	■	■	■	■	■	■	■	■
<b>Courgette</b>					■	■	■	■	■	■		
<b>Echalote</b>	■	■	■	■	■		■	■	■	■	■	■
<b>Melon</b>						■	■	■	■			
<b>Ail</b>	■	■					■	■	■	■	■	■
<b>Oignon</b>	■	■					■	■	■	■	■	■
<b>Poireau</b>						■	■	■	■	■	■	■
<b>Pomme de terre</b>	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<b>Tomate</b>					■	■	■	■	■	■	■	■
<b>Salades</b>				■	■	■	■	■	■	■	■	■

Indispensables pour notre équilibre et notre santé, les fruits et légumes frais sont nécessaires au bon fonctionnement de notre corps. Ils nous apportent les micro-nutriments dont nous avons besoin.