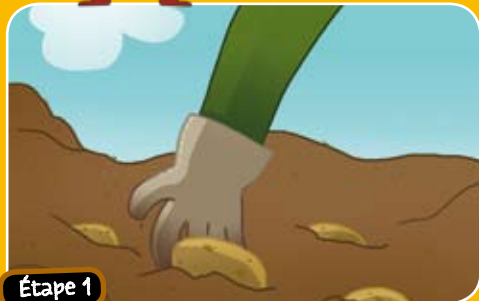




La leçon du jour de madame Charlotte

Du champs à ton assiette



Étape 1

Les pommes de terre sont récoltées soit au printemps (primeurs), soit en septembre et octobre.



Étape 2

Elles sont envoyées dans des centres de conditionnement où elles sont pesées et vérifiées.



Étape 3

Elles sont stockées au frais et à l'abri de la lumière pendant plusieurs mois.



Étape 4

Elles sont ensuite triées, classées par grosseur, lavées et emballées.



Étape 5

Elles sont ensuite livrées dans les magasins et mises en rayon.

ASTUCE

Chez toi, range tes pommes de terre au frais et dans le noir pour qu'elles se conservent plus longtemps. Par exemple, tu peux les mettre dans le bac à légumes de ton réfrigérateur.

www.cnipt-pommesdeterre.com