



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural  
L'Europe investit dans les zones rurales



## 15 fruits et légumes d'Occitanie irrésistibles !

Prunes Reine-Claude, Abricots rouges du Roussillon, Lucques du Languedoc, aulx du Sud-Ouest, les 15 fruits et légumes présentés dans ce numéro ont pour points communs d'être délicieux ! Ils sont élaborés selon des méthodes et savoir-faire minutieux, propres aux lieux où ils sont cultivés et récoltés. C'est pourquoi on parle de produits du terroir ! Tous ont été récompensés par un signe officiel, un label, garantissant leur authenticité et leur qualité. Pour comprendre comment poussent ces fruits et légumes et quelle est la meilleure saison pour les déguster... Voici un numéro spécialement conçu pour les gourmets.

L'info

à la loupe

# Ça pousse où et comment ?

Sais-tu comment poussent ces 15 fruits et ces légumes ? Dans la terre ou sur un arbre ? On t'explique comment les plantes prennent vie dans la nature !

## 1 Tout est affaire de saison !

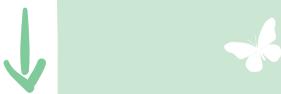
En **automne** et en **hiver**, l'agriculteur s'occupe de sa terre : il désherbe, bêche, taille ses arbres et prépare le terrain.

Le meilleur auxiliaire de jardin est le ver de terre. En digérant les petites particules de terre dont il se nourrit, il en améliore la qualité pour les plantes !



Certains fruits et légumes doivent se planter chaque année. C'est au **printemps** que l'agriculteur sème les graines, car sans graines pas de plantes ! Les arbres, quant à eux, continuent de grandir.

C'est grâce au vent, mais aussi aux abeilles et aux papillons qui butinent d'une fleur à l'autre qu'elle est fécondée et qu'elle se transforme en fruit : c'est la pollinisation !



Les plantes et les arbres poussent et développent des feuilles et des fleurs qui, une fois pollinisées, donnent le fruit (l'organe qui porte les graines) qui donne à son tour, selon les **saisons**, de délicieux fruits et légumes.



## 3 Alors qui pousse sur un arbre ou sous la terre ?

Pour simplifier, on dit que les fruits poussent dans un **verger**, dans les arbres fruitiers, et les légumes dans un **potager** ou dans un champ et, le plus souvent, sous ou sur la terre.



## 2 Mais alors, les fruits et les légumes, c'est pareil ?

Hormis quelques exceptions, comme l'ail (voir plus bas), les arbres et les plantes produisent des fruits. Les légumes, c'est en fait la partie de la plante que tu manges :

**le fruit** pour les tomates et les poivrons, **les feuilles** pour la salade et les épinards, **les racines** pour les radis et les carottes, **les bulbes** pour l'ail et l'oignon.



Pour l'**ail**, c'est un peu différent, on le sème en automne et au tout début de l'hiver. Contrairement aux autres fruits et légumes, il n'est pas pollinisé et ne fabrique pas de fruit. Il se présente sous la forme d'un bulbe appelé « tête » constitué de plusieurs petites gousses, les caïeux. On plante ces caïeux pour obtenir de belles têtes d'ail.

Les logos  
décodés

## Des signes de qualité



Tu as sûrement déjà vu ces drôles de logos sur des produits alimentaires.

Ce sont des **signes officiels de qualité** aux noms parfois compliqués qui te donnent des renseignements sur ce que tu manges. Et tu peux t'y fier ! Ils te renseignent sur l'**origine des aliments**, leurs **modes de production** et leurs caractéristiques. Pour bénéficier de ces labels, les producteurs doivent se soumettre aux contrôles rigoureux d'organismes

spécialisés indépendants agréés par l'État. Ils garantissent la qualité des aliments élaborés selon un **cahier des charges rigoureux** et dans le respect de l'environnement. Comme les fruits et légumes présentés dans ce numéro. Ils sont, en quelque sorte, champions dans leur catégorie et font partie de notre patrimoine gastronomique. Chacun d'eux possède des saveurs propres au terroir sur lequel il est cultivé et récolté. Ce sont ces **goûts** particuliers, ces **arômes**, et le soin apporté à leur fabrication que récompensent ces signes officiels.

Photos : V. Baldensperger. Styliste culinaire : © H.Imbertéche.

À toi

de jouer

Je pousse sur un arbre **a**, dans un arbuste **b**, sous la terre **c** ou sur la terre **d** et à quelle saison suis-je récolté ?

Tu n'as plus qu'à écrire la bonne réponse (a,b,c ou d) et la bonne saison (printemps, été, automne, hiver) sous la photo.

1. Abricots rouges du Roussillon



2. Ail blanc de Lomagne



3. Artichaut du Roussillon



4. Béa du Roussillon



5. Chasselas de Moissac



6. Haricot tarbais



7. Lucques du Languedoc



8. Melon du Quercy



9. Ail rose de Lautrec



10. Noix et huile de noix du Périgord



11. Oignon doux des Cévennes



12. Huile d'olive de Nîmes



13. La prune d'Ente dont est issu le pruneau d'Agen



14. Ail violet de Cadours

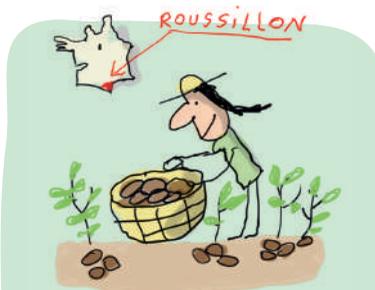


15. Prune Reine-Claude



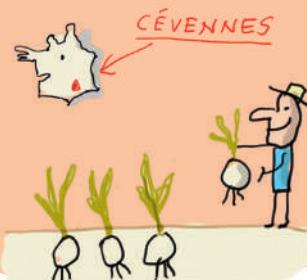
# ? C'EST QUOI UN PRODUIT DU TERROIR ?

C'est une notion tirée du mot « terre » qui évoque les terres sur lesquelles les fruits et légumes sont cultivés.



Prenons l'exemple de la bœuf du Roussillon, elle pousse dans des sols légers et sous un climat méditerranéen.

Ou encore celui de l'oignon doux des Cévennes qui a besoin de sols sableux et d'un climat sec et ensoleillé pour s'épanouir !

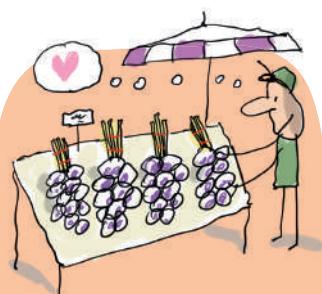


Mais la notion de terroir ne s'arrête pas au terrain, c'est avant tout une alliance entre les hommes et la terre.



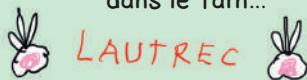
Avec tout ce que cela induit d'histoires, de travail, d'échanges et d'attachements.

Entre le melon du Quercy, la terre et les producteurs, il existe une relation très forte depuis plusieurs générations.



C'est grâce à ce lien que les produits sont élaborés avec beaucoup de soins, de savoir-faire et d'attention.

Et qu'ils sont aussi fêtés, comme dans le village de Lautrec dans le Tarn...



... où, tous les premiers vendredis et samedis du mois d'août, ses habitants célèbrent l'ail rose pour annoncer la nouvelle récolte !

Illustrations : J. Azam.

Retrouve ce sujet en vidéo sur ton site [www.ljourfactu.com](http://www.ljourfactu.com) Abonne-toi sur [ljourfactu.com](https://www.youtube.com/ljourfactu)

ljourfactu c'est aussi les vidéos sur [okeo](https://www.okeo.com) et [Lumni](https://www.lumni.com). **1jour 1question**