



Saisonnalité des fruits

	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Conservation
Abricots							■	■					4-5 j à l'air ambiant, 8 j au frigo
Cassis							■						1-2 j au frigo
Cerises					■	■	■						3-4 j à l'air ambiant, 5 j au frigo
Coings									■	■	■		2 à 3 semaines à l'air ambiant
Figues							■	■	■				4 j à l'air ambiant, 8 j au frigo (boîte hermétique)
Fraises				■	■	■	■		■				1 j à température ambiante, 2 j au frigo
Framboises					■	■	■	■	■				1-2 j dans le frigo
Groseilles						■	■						1-2 j dans le frigo
Marrons	■									■	■	■	4-5 j à température ambiante
Melons						■	■	■	■				2-6 j dans le frigo (boîte hermétique)
Mirabelles								■	■				1-2 j au frigo
Mûres								■	■				1-2 j au frigo
Myrtilles								■	■				1-2 j au frigo
Nectarines						■	■	■	■				1-2 j à l'air ambiant, 3-4 j au frigo
Pêches						■	■	■	■				1-2 j à l'air ambiant, 3-4 j au frigo
Poires	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	Quelques jours à quelques semaines à l'air ambiant
Pommes	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	8 j à l'air ambiant, 4-6 semaines au frigo
Prunes								■	■	■	■		2-3 j à l'air ambiant, 6-10 j au frigo
Raisin								■	■	■	■		3-4 j à l'air ambiant, 5 au frigo dans un sac plastique
Rhubarbe				■	■	■	■	■	■				Une ou deux semaines au frigo dans un sac plastique

■ Moyenne saison / disponibilité
 ■ Pleine saison
 ■ Primeur