

L'EST agricole et viticole



Publié le 22 juin 2016

10 pages



Du potentiel et du volume

Comment les producteurs de légumes peuvent-ils tirer le meilleur parti de leur potentiel et de leur volume ?

Le potentiel et le volume sont deux notions qui sont souvent confondues. Le potentiel est la capacité d'un produit à atteindre un certain niveau de qualité, tandis que le volume est la quantité de produit qui peut être produite. Les producteurs de légumes doivent donc travailler à améliorer leur potentiel et à augmenter leur volume pour maximiser leurs revenus.

Comment améliorer le potentiel ?

Il est important de choisir des variétés adaptées à votre région et à votre climat. Il est également essentiel de bien gérer les engrais et les produits phytosanitaires pour éviter les maladies et les parasites.

Comment augmenter le volume ?

Il est important de bien gérer les irrigations et de choisir des variétés à haut rendement. Il est également essentiel de bien gérer les maladies et les parasites pour éviter les pertes de récolte.



Comment améliorer le volume ?

Il est important de bien gérer les irrigations et de choisir des variétés à haut rendement. Il est également essentiel de bien gérer les maladies et les parasites pour éviter les pertes de récolte.

SOMMAIRE

Les légumes
De production en
tête plurielle

Les légumes
Les nouvelles
spécificités prévues
pour 2016

Les légumes
Le filon frais dans
le territoire

Les légumes
Maurice Demare,
nouveau directeur
régional

Les légumes
Maurice Demare,
nouveau directeur
régional

Les légumes
Le Chou blanc
dans les Alpes

Les légumes
Belle récolte aux
nouvelles conditions

VIGNES

Vignes
Les nouvelles
conditions de
travail

Vignes
Et les zones de
protection
environnementale

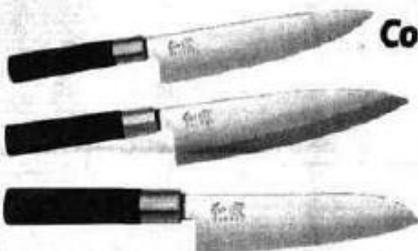
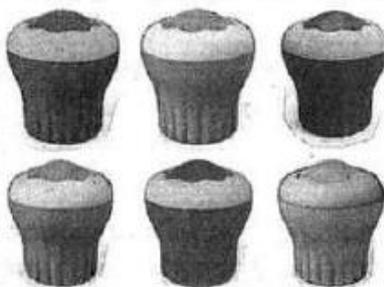
Vignes
Quelle stratégie
pour 2016 ?

22 juin 2016
L'EST agricole et viticole

MAISON...

En 2 minutes chrono

Le Microcake révolutionne la cuisson des desserts de manière simple en un temps record. Il ne nécessite que quelques ingrédients et hop au micro-ondes. Laissez libre cours à la créativité. Le Microcake «100 % made in Thiers» existe en 6 coloris (points de vente sur www.jeandubost.com).



Couteaux cultes

Kai est une marque japonaise fondée à Seki en 1908. Héritage du savoir-faire ancestral issu de la forge des sabres des samourais, Kai est passé maître dans la fabrication de couteaux d'exception. Quatorze couteaux

entièrement fabriqués au Japon constituent la collection Wasabi Black. La lame polie en acier inoxydable associée à 0,8 % de carbone assure un tranchant performant, précis et durable. Le manche est moulé à chaud sur la soie, ce qui rend la lame totalement inamovible et assure qu'une impureté s'y dépose. Il est en poudre de bambou (antibactérien naturel) et en résine polypropylène (contact lecteurs : www.kai-europe.com).

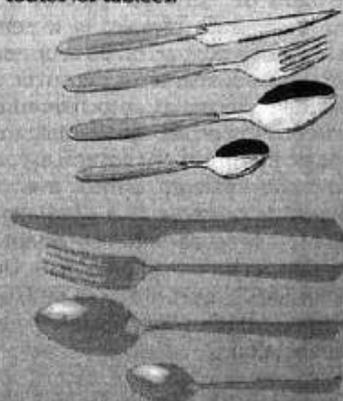


Rectangulaire et coloré

Il met en valeur la présentation des cakes sur la table. Ce plat à cake de la collection Délices d'Appolia permet également de cuire tartes aux pommes ou pizzas rectangulaires. C'est un format idéal pour la découpe et pour garder ses préparations au chaud grâce à l'inertie. Ce plat existe en 11 coloris. Appolia, une entreprise française éco-responsable, utilise des matières premières naturelles non polluantes, un procédé de fabrication en mono-cuisson (points de vente sur www.appolia.com).

Tout en couleurs

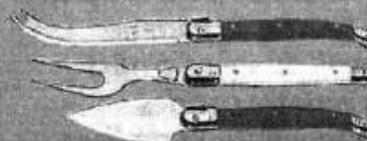
Rouge, turquoise, blanc, anis et violet, autant de nuances qui égaient toutes les tablées.



Couverts acier inox avec un revêtement mat violet/anis, existant aussi en noir/blanc (Ligne Delta, Jean Dubost).



Couverts en acier inox à manches bi-injection sont signés du coutelier français Jean Dubost (collection Brazil- points de vente sur www.jeandubost.com).



Set parmesan comprenant un couteau à parmesan, une fourchette et un couteau à fromage. Lame et tête de fourchette acier inoxydable, manche ABS aux couleurs du drapeau italien (Jean Dubost).