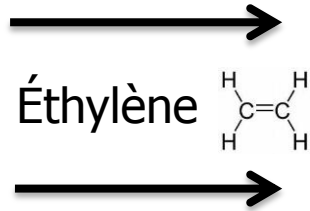


# Saviez vous que les aliments émetteurs d'éthylène réduisent la durée de conservation de certains aliments sensibles ?



## Émetteurs d'éthylène

à mettre au réfrigérateur

Abricots  
Bleuets  
Canneberges  
Cantaloups  
Champignons  
Figues  
Melons miel  
Oignons verts  
Pommes  
Raisins

à garder à la température de la pièce

Agrumes  
Avocats  
Bananes vertes  
Kiwis  
Mangues  
Nectarines  
Pêches  
Poires  
Prunes  
Tomates

## Aliments à tenir loin des émetteurs d'éthylène

Aubergines	Cresson d'eau
Bananes mûres	Endives
Bettes à carde	Épinards
Brocolis	Fèves vertes
Carottes	Laitues
Choux	Melons d'eau
Choux kale	Persil
Choux de Bruxelles	Petits pois
Choux-fleurs	Poivrons
Concombres	Pommes de terre
Courges	Patates douces