

# Comment bien conserver vos pommes de terre à la maison



## Anticiper vos menus pour adapter vos achats

C'est un geste essentiel pour limiter le stockage et lutter contre le gaspillage alimentaire.



## Au frais mais pas au froid

Les pommes de terre se conservent dans une cave ou le bac à légumes du réfrigérateur pour éviter qu'elles germent ou que l'amidon se transforme en sucre.



## A l'abri de la lumière

Les pommes de terre n'aiment pas la lumière et verdissent à son contact.



**FACILES À PRÉPARER, DÉLICIEUSES À PARTAGER.**

Retrouvez les recettes sur [lespommesdeterre.com](http://lespommesdeterre.com)

