

Consignes pour une bonne cueillette

- Ne cueillez que sur les parcelles indiquées sur le plan
- Les blettes, les épinards, le céleri branche et le persil sont à cueillir feuille par feuille ou branche par branche (**ne pas couper le pied entier**)
- Les légumes ramassés trop petits seront majorés (taille minimum d'une courgette 20cm)
- Pour les légumes à la pièce (salade, fenouil), prenez les plus gros !
- Ne coupez pas les fanes (oignons, poireaux, fenouil, betteraves, carottes...) dans le champ, nous nous en chargeons

Dans les serres

1	
2	Aubergines rondes, japonaises
3	Piments : corne de bœuf jaune, padron, snacking
4	Aubergines rondes, blanches, japonaises... Basilic
5	Poivron, aubergines japonaises
6	Tomates supersteack, ananas, jaune, honey moon
7	
8	
9	
10	Tomates cerises
11	Aubergines japonaises, blanches, rondes
12	Tomates cerises
13	Persil (à cueillir brin par brin)
14	

