

Consignes pour une bonne cueillette

- Ne cueillez que sur les parcelles indiquées sur le plan
- Les blettes, les épinards, le chou Kale, le céleri branche, la roquette et le persil sont à cueillir feuille par feuille ou brin par brin (**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	Radis Red Meat
3	Piments : corne de bœuf jaune, padron, snacking
4	Aubergines japonaises
5	Poivrons, aubergines japonaises
6	
7	Blette (cueillir feuille par feuille), coriandre
8	
9	Roquette (cueillir feuille par feuille)
10	Roquette (cueillir feuille par feuille), radis
11	
12	Fenouil (cueillir le + gros)
13	Persil (cueillir brin par brin)
14	Blette (cueillir feuille par feuille)

