

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	
3	
4	Aubergines
5	
6	Piments Padron Tomates
7	
8	
9	Tomates cerises et anciennes
10	Persil, basilic, fenouil Tomates anciennes
11	
12	Aubergines rondes et japonaises, piments dx
13	
14	

