

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	Persil, coriandre
4	
5	Piment paprika, poivrons
6	
7	Fenouil
8	
9	Tomates, basilic
10	Piment Padron
11	Tomates
12	Tomates
13	Tomates cerises
14	

