BIEN DÉMARRER

Récolter au bon moment

Une récolte bien faite stimule la plante et prolonge la production. Quelques gestes simples font la différence, quelle que soit votre gamme.

Pour : HYDRO SLIM OLLA COMPOST

Les règles d'or

1. **Récoltez le matin**
   Les feuilles sont fermes et parfumées, les fruits frais.
2. **Coupez avec des ciseaux propres**
   Une coupe nette cicatrise mieux qu'un arrachage.
3. **Jamais plus d'un tiers**
   Laissez à la plante de quoi repartir.
4. **Coupez au-dessus d'une paire de feuilles**
   Pour les aromates : la tige se ramifie et repousse en double.
5. **Commencez par l'extérieur**
   Pour les salades et le persil : le cœur continue de produire.
6. **Cueillez souvent**
   Une plante récoltée régulièrement produit plus longtemps. Ôtez les fleurs du basilic et de la menthe pour garder des feuilles tendres.

Trois façons de récolter

COUPE ET REPOUSSE

Aromates, roquette

On coupe les tiges ou les feuilles, la plante repart. Plusieurs récoltes par plant.

FEUILLE À FEUILLE

Laitues, persil

On prélève les feuilles extérieures au fil des besoins, sans toucher au cœur.

CUEILLETTE

Fraises, tomates, poivrons

On cueille les fruits mûrs, souvent : la plante en forme de nouveaux.

Hygiène
Rincez vos récoltes à l'eau claire avant de les consommer, et lavez-vous les mains après avoir manipulé la terre ou le compost.

Plante par plante

Plante	Prête quand…	Comment récolter
Menthe	Tiges de 15 cm, 4 à 6 semaines après l'installation	Coupez les tiges au-dessus d'une paire de feuilles : la plante se ramifie et repousse.
Basilic	Plant de 15 cm, 3 à 4 semaines après le repiquage	Dès 15 cm, pincez la tige au-dessus de la 2e ou 3e paire de feuilles : le plant se ramifie.
Coriandre	Tiges de 10 à 15 cm, 6 à 7 semaines après le semis	Coupez les tiges extérieures, ou une partie de la touffe à 3 cm du cœur.
Persil	Touffe fournie, 10 à 12 semaines après le semis	Coupez les tiges extérieures à la base, en laissant le cœur intact.
Aneth	Plant de 20 cm, 6 à 8 semaines après le semis	Coupez les feuilles plumeuses aux ciseaux, au fur et à mesure.
Thym et romarin	Plant bien repris, 6 à 8 semaines après la plantation	Coupez des brins de 5 à 10 cm sur les jeunes pousses.
Laitue	Feuilles de 10 cm, 3 à 4 semaines après le repiquage	Feuille à feuille, en commençant par l'extérieur : le cœur continue de produire.
Roquette	Feuilles de 10 cm, 3 à 5 semaines après le semis	Coupez les feuilles de 10 cm à 2 cm au-dessus du cœur : la roquette repousse plusieurs fois.
Radis	Racine de 2 à 3 cm visible au collet, 25 à 35 jours	Récoltez dès que la racine atteint 2 à 3 cm : on la voit dépasser au collet.
Fraisier	Fruit entièrement rouge, de mars à juin	Cueillez les fraises bien rouges avec leur queue, de préférence le matin.
Tomate cerise	Fruit coloré qui se détache, 8 à 10 semaines après le repiquage	Cueillez quand les fruits sont bien colorés et se détachent facilement.
Poivron et piment	Fruit ferme, vert ou mûr, 10 à 12 semaines après le repiquage	Récoltez vert (plus tôt) ou à maturité, rouge ou jaune (plus sucré).
Capucine et œillet d'Inde	Fleurs ouvertes, 6 à 10 semaines après le semis	Capucine : fleurs et jeunes feuilles se mangent, au goût poivré, en salade.

Et après ?

Quand une plante s'épuise ou monte en graines, remplacez-la : en HYDRO et SLIM par un semis préparé 2 à 3 semaines plus tôt, en OLLA et COMPOST par un jeune plant. Les restes végétaux vont au compost.