



POUR 2021, NOUS AVONS DECIDÉ... PAS GRAND-CHOSE !



À la Cueillette de Lumigny et à la Cueillette de Chanteloup en Brie, nous avons décidé d'ouvrir les portes de nos champs **dès le samedi 3 avril**, les mercredis et samedis pour commencer cette saison puis du mardi au dimanche. Nous avons aussi décidé d'éditer notre calendrier des récoltes 2021, que vous trouverez en annexe... Bon d'accord, ce n'est pas nous qui avons décidé, mais... la nature : avec respect et humilité, nous suivons le rythme des saisons... et nous aimons ça !

C'est le printemps

Et là, il se trouve que c'est le printemps. Le moment choisi par les salades, carottes, épinards, navets, rhubarbe, oignons blancs... de montrer le bout de leur nez. Les premiers légumes de l'année. Nous vous proposons donc de venir cueillir vous-même... salades, carottes, épinards, rhubarbe, oignons blancs, et pour les asperges, notre collègue de Seine et Marne les cueille pour vous, parce que c'est un peu technique. Donc non, vous ne trouverez pas à la cueillette des tomates, des fraises, des framboises. Pas encore... Chez nous, les

fruits et légumes n'arrivent pas par avion à grand renfort de gaspillage énergétique. Ils viennent de notre terre.

C'est bon pour la santé

Et c'est tant mieux pour nous tous. Car consommer local et de saison, c'est vous inscrire avec raison dans les pas des anciens. Et ça a vraiment du bon. Au-delà de la transmission d'un art de vivre intergénérationnel, vous avez l'assurance, en cueillant vos fruits et légumes de saison à la cueillette, de manger bon et sain. Comme vous les consommez aussitôt récoltés, donc ultra-frais, vous faites le plein de vitamines et de minéraux : c'est toute la richesse naturelle de la plante qui s'offre à vous. Sans parler du simple plaisir de vous promener dans notre généreux potager.

C'est bon pour la planète

C'est aussi très bon pour la nature. En effet, le mode de culture porté par notre cueillette participe activement aux problématiques de développement durable qui sont de plus en plus prégnantes dans notre société en quête de sens. Respecter au mieux les cycles de la nature, veiller à ne pas dépenser sans limite les ressources de notre planète sont des comportements vertueux qui la préservent et, *in fine*, nous permettront de la transmettre dans les meilleures conditions aux générations futures.



CHAPEAU DE PAILLE...

Les Cueillettes du Plessis sont membres de « Chapeau de Paille », un réseau créé il y a 35 ans par des agriculteurs passionnés. Leur objectif : promouvoir l'autocueillette en cultivant dans le respect du consommateur et de la terre : travailler en bonne intelligence avec le sol, le climat et l'environnement, pour des produits sains... et bons.

Les créateurs de Chapeau de Paille innovent quand ils proposent le concept de cueillette libre-service, dans les années 1980. À deux pas de chez lui, le consommateur accède en direct, sur le champ, à une grande variété de fleurs, de fruits et de légumes qu'il cueille lui-même : ce mode de consommation local basé sur un circuit ultra court, à la fois écologique, économique et équitable est devenu depuis furieusement tendance.

Le réseau regroupe aujourd'hui 33 fermes cueillettes gérées par des maraîchers-arboriculteurs : 23 sont installées en province, 10 en Île-de-France.

Un ensemble de bonnes pratiques / Entretenir la fertilité du sol

Une cueillette Chapeau de paille observe un ensemble de bonnes pratiques pour une agriculture raisonnée et respectueuse de son environnement. Exemple avec la fertilité du sol ...

Connaître sa terre

La terre est un concentré de vie : on y trouve des nombreux minéraux venus de la roche souterraine, ainsi qu'une foule infinie d'organismes, qui vont de la bactérie microscopique au ver de terre, en passant par des champignons, crustacés, insectes. Tout ce petit monde travaille activement à améliorer la terre : ils transforment les débris végétaux en solubilisant leurs éléments nutritifs, en libérant leurs oligo-éléments ; ils digèrent des spores et des insectes responsables de certaines maladies... Encore faut-il les aider à œuvrer dans les meilleures conditions. C'est ce que s'attache à faire un producteur Chapeau de Paille, en suivant différentes règles...

Faire tourner

Chaque année, changer de place les cultures qui, comme la pomme de terre, épuisent la vie du sol. Changer également de place les plantes qui, comme le fraisier ou la Reine marguerite, se laissent trop facilement coloniser par des parasites (champignons, bactéries) qui freinent leur développement.

Recycler

Laisser composter les restes des cultures sur place pour nourrir les organismes du sol et au besoin, ajouter un complément de compost.

Préserver

Limiter voire supprimer l'usage des pesticides pour préserver les organismes du sol.

Couvrir

Ne pas laisser le sol à nu en intersaison, en semant des engrais verts comme la moutarde, le trèfle... qui nourrissent la terre, aèrent sa structure, favorisent la circulation de l'eau et permettent de limiter le passage des engins agricoles qui tassent la terre.



LES CUEILLETES DU PLESSIS

Les Cueillettes du Plessis ce sont plus de 30 hectares de champs et vergers dédiés à une culture responsable et raisonnée dans lesquels vous êtes invités à circuler librement pour cueillir, au fil des saisons, fruits et légumes selon vos envies.

C'est aussi, le marché du Plessis

Nous vous proposons également de visiter notre magasin, achalandé avec les fruits et légumes de la cueillette, ainsi qu'une palette de produits de terroir choisis par nos soins pour leur qualité et leur authenticité. Sélection gourmande de volailles, charcuterie, produits laitiers...

Ou encore, le Plessis Drive

Sur notre site de vente en ligne, vous retrouverez les fruits et légumes de la cueillette et de quelques collègues Seine et Marnais, ainsi que nos jus, miel.... Vous commandez en ligne, choisissez votre lieu et créneau de retrait et hop, vous passez prendre ce que nous vous aurons préparé avec amour et savoir-faire ! Plessisdrive.com

Nouveautés 2021

A Lumigny, un bel enclos à animaux aménagé cet hiver pour le plus grand plaisir des petits et des plus grands.

A Chanteloup en Brie, nos poules et chèvres attendent de vous accueillir de plus près...

Cueillir soi-même...

C'est manger forcément frais puisqu'il n'y a ni transport, ni stockage.

C'est être le seul à manipuler les fruits et légumes consommés.

C'est soutenir l'économie locale.

... Et tout ceci en plein air, dans une cueillette qui applique à la lettre les consignes de sécurité pour lutter contre la Covid-19.





NOUS CONTACTER



Cueillette du Plessis

2 cueillettes en Seine et Marne

Marion COZON



cmarioncdp@gmail.com – 06 62 85 78 91

cueillettedechanteloup.fr

cueillettedelumigny.fr

cueilletteduplessischanteloupenbrie



lacueilletteDuplessisLumigny



[CueilletteDuplessis](https://www.instagram.com/CueilletteDuplessis)

Groupement Chapeau de Paille

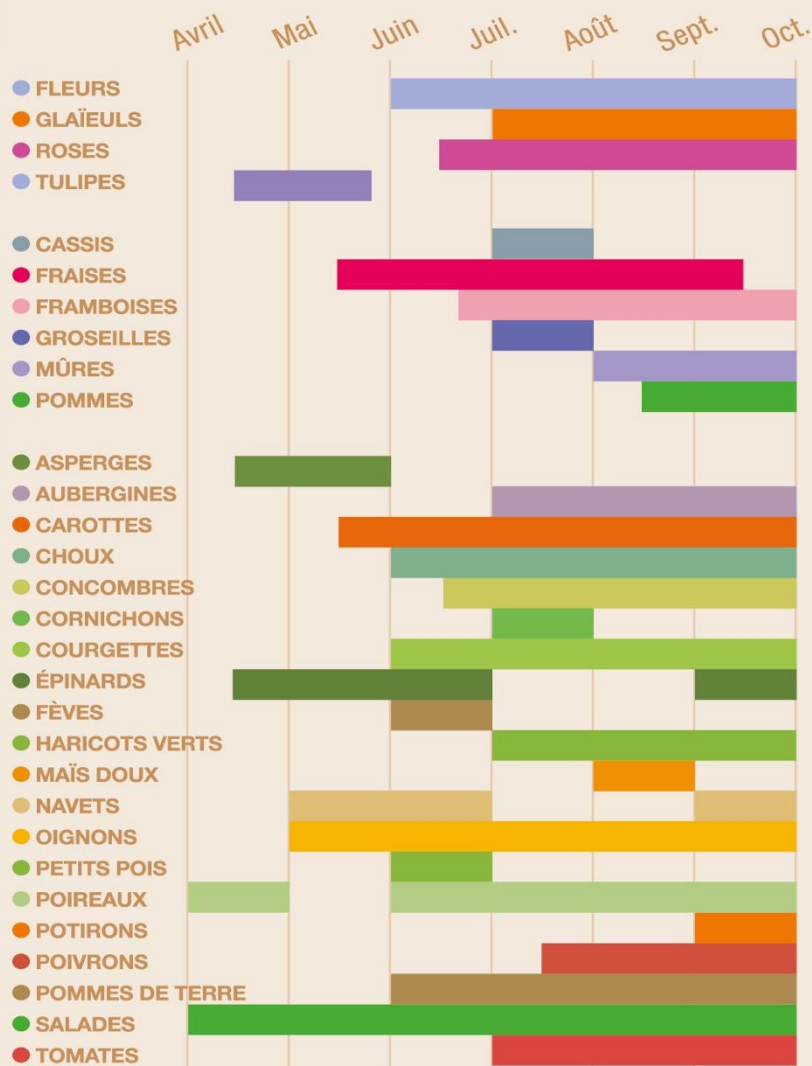
Philippe Marguery - 06 78 80 57 32

philippe.chapeaudepaille@gmail.com



LES SAVEURS DE *saison* ÇA SE CUEILLE !

A la cueillette, vous découvrez les produits au rythme des saisons. C'est ce respect de la nature qui vous garantit des saveurs incomparables.



En fonction des conditions climatiques, ces dates sont susceptibles de changer.

