Pommes de terre

- Variétés
  - Chair ferme (Anoé - Laurette - Altesse)
  - Chair tendre (Cephora)
- Lieu de production:
  - Saint-Xandre
- Semis direct en pleine terre et plein air
- Fertilisation, nutrition et protection des cultures
  - à base de poudre de roche
  - extraits fermentés de plantes
  - -> objectif: une nutrition bioactive et choisie des plantes
  - pas d'engrais solubles
  - 400kg/ha/an de matière organique (tourteaux végétaux)
  - pas de produits phytosanitaires ni cuivre ni soufres spécifiques
- Désherbage:
  - mécanique (herse étrille et bineuse-chausseuse)
  - pas de paillage plastique
  - pas de désherbage thermique
  - pas de désinfection vapeur
- Récolte et conditionnement:
  - fer de charrue puis ramassées à la main
  - conditionnées à la main
- Emballages:
  - filets de 1 kg (recyclable apte au contact alimentaire ou biodégradables)
  - filets de 2,5 kg (idem)
  - colis bois de 10 kg 50x30 pour vente en vrac
- Expédition par transport frigorifique 6 jours par semaine
- Certifications
  - en conversion vers l'agriculture biologique certifié par FR-BIO-10
- Tarif consommateur:
  - 2,90€ TTC le kilo vrac
  - 2,95€ TTC le filet de 1 kg
  - 6,95€ TTC le filet de 2,5 kg
- Photos: https://photos.app.goo.gl/Z8AYZC6XLTeJXybdA

Contact:
Pierre-François Robin (associé-gérant) 06 14 04 35 03 - pf.robin@lesenfourneaux.com