



IL ETAIT UNE GRAINE



Nous Sommes Anne et Margot ! Notre passion pour les plantes et la gastronomie nous a poussées à poser nos valises en Anjou en 2018, pour créer notre ferme de production de micro-pousses et autres pépites végétales !

Nous proposons des produits sains et sans aucun traitement chimique, disponibles toute l'année, pour sublimer vos assiettes.

Notre gamme se compose de deux types de produits ;

- *- les micro-pousses, vendues vivantes dans leur substrat pour une fraîcheur optimale, que vous coupez au fil de l'eau selon vos besoin .
- *- les feuilles et fleurs déjà coupées, qui vous permettent de gagner du temps au quotidien !

Nos micro-pousses se conservent environ 7 jours dans vos cuisines ! Dans l'idéal conservez les dans un réfrigérateur pas trop froid (8-10 degrés), ni trop ventilé. Si vous les conservez à température ambiante, placez-les proches d'une source de lumière et n'oubliez pas de les arroser de temps en temps !

Attention, certaines sont plus fragiles que d'autres : stevia, basilic, tagète, amarante, ... Quelques tests de conservation devraient vous permettre de trouver le meilleur endroit pour les conserver chez vous ! Les produits coupés sont à conserver au frais.

Nos micropousses sont produites à partir de graines de "vrais légumes" ! Aucun OGM, des graines bio au maximum, et toujours non traitées.

Nous les vendons sur du terreau bio car c'est ce qui est le plus naturel et qui assure la meilleure conservation possible. Rassurez-vous, notre terreau est certifié sans pathogène humain, et nous faisons tous les mois des analyses bactériologiques sur nos produits.

Le terreau n'est pas interdit en cuisine. La barquette en plastique permet de le contenir. Elle est recyclée à plus de 95% et recyclable. L'emballage en kraft, également recyclable, empêche tout contact entre le terreau et votre plan de travail : vous n'avez qu'à découper la barquette kraft selon les pointillés pour couper facilement vos micropousses !

Notre démarche sociale et environnementale.

Sur le plan social : horaires adaptés pour nos équipes, mobilisation d'un ESAT, appel à des fournisseurs locaux, lien avec nos clients... Sur le plan environnemental : choix nos intrants, panneaux solaires, énergie locale, récupération de chaleur, faible consommation en eau, adhésion à 1% FOR THE PLANET... Découvrez-en plus sur notre site web www.iletaitunegraine.fr

