

A Animalin - Hervé, Ghislaine. de 9h à 11h.



Récolte du jour. Il y a une intruse : les feuilles dentelées étiquetées blettes n'en s'ont pas, seules les feuilles arrondies sont des blettes à couper.



Planche 3 – ceci est une aubergine thaï long green, à cueillir



Planche 3 – 3 bébés concombres



Planche 4 : les 3 pieds d'haricots verts (pourpres) en fleur attendent un désherbage



Planche 3 – poivrons fins prêts ?
Quelle variété ?

Un physalis est apparu, il est en fleurs !

Questions en suspens

Des poivrons et piments sont presque prêts. Besoin d'aide de Franck pour apprécier leur état de maturité (quelle couleur définitive ?)

Besoin de Franck pour savoir quand cueillir le pâtisson (bien formé, env. 20 cm) Nommer avec Franck les variétés 1, 2 et 3 des aubergines et poivrons.

Arrosage

Tout est arrosé au tuyau, sauf pâtisson et pastèque formés, ni les plantes en jauge.

Les tomates ont reçu très peu d'eau puisqu'elles ont été arrosées jeudi.

Le niveau n'a pas baissé dans la cuve proche pourtant ouverte... sans doute l'autre a baissé puisqu'elles sont reliées, donc pas d'évaluation cette fois.

Merci aux arroseurs suivants de noter les consommations grâce à la graduation gravée sur la cuve.

Hervé a examiné le niveau d'eau dans le ruisseau et nous fera un rapport.

Prochain atelier

Dimanche 19 août à 9h. Repas partagé à 12h30. Reprise atelier à 14h si besoin.

Merci de confirmer votre présence en répondant au mail dédié – envoyé par Dominique.

D'ici là : désherber, arroser, cueillir, partager, déguster !

Communication

Le plan et sa légende sont disponibles sur le frigo dans la grande salle.

Retrouvez Comptes-rendus et plans sur le [WIKI](#) des Colibris d'Alès.