



Pourquoi l'adopter?

Parce qu'elle est versatile! L'endive offre une multitude de possibilités : crue, cuite, farcie, sautée, braisée ou gratinée, elle sait stimuler notre imagination culinaire.

Parce qu'elle est fidèle et fiable! Autrefois cultivée d'octobre à mai, nous pouvons maintenant nous en régaler toute l'année grâce au développement de nouvelles techniques de conservation et de culture hydroponique de nos producteurs locaux.



Disponibilité : toute l'année!

Pourquoi manger local?

Pour le plaisir, pour la santé, pour soutenir l'économie locale, pour les impacts sociaux positifs, pour l'environnement.