



Nos marchés sur site



Votre panier



les jardins
d'**IDÉES**
atelier et chantier d'insertion

L'HEBDO

Semaine 3 du 15 au 19 janvier 2024

Mercredi : de 9h à 12h30
+ producteurs locaux
(pain, viande de bœuf)

Vendredi de 9h à 12h

Samedi : de 9h à 12h



Les Jardins d'IDÉES
5 bis rue Sous-Roches 25550 BAVANS
03 81 92 61 80 contact@jardins-idees.fr

Offre du moment

- **Pommes de terre bio**



Variété Agria en sac de 10kg

Origine : Mont de Gy, Haute-Saône
20€ le sac de 10kg, soit 2€ le kg

Pour commander :

- Par téléphone 03 81 92 61 80
- par mail contact@jardins-idees.fr
- ou directement sur

<https://jardinsidees.cocagnebio.fr/products>



LEGUMES	Petit		Grand		Conseil de conservation
Pomme de terre	800g	1.84€	1.1kg	2.53€	2-3 semaines dans un endroit frais et sec. Variété Désirée, origine Haute-Saône (La grosse grange)
Soupe de courge	1 pot	3.50€	1 pot	3.50€	Transformé par le Jardin de Nance (Jura) avec les courges des Jardins d'idées.
Carotte rouge	800g	1.92€	1.1kg	2.64€	1 semaine / 10 jours au frigo
Radis noir	500g	1.20€	700g	1.68€	1 semaine / 10 jours au frigo
Mâche			250g	2.50€	2-3 jours au frigo
Echalote			400g	1.76€	2-3 semaines dans un endroit frais et sec
TOTAL		8,46€		14,61€	



En décembre, nous vous avons consulté par le biais d'une enquête concernant l'évolution de notre offre. Vous avez massivement répondu à cette enquête et nous vous en remercions !



Voici les principaux enseignements que nous avons pu en tirer :

- Une offre à 3 formules serait pertinente et souhaitée
- Les produits transformés mis dans les paniers ainsi que les commandes complémentaires sont appréciés
- La formule pain intéresse nombre d'entre vous. Nous nous y pencherons un peu plus tard dans l'année après avoir résolu quelques modalités techniques permettant d'assurer la livraison de ce produit dans de bonnes conditions.

La diversification de cette nouvelle offre va permettre de proposer des paniers de légumes attractifs pour répondre le plus possible à vos attentes, tout en prenant en compte le contexte socio-économique en constante évolution.

Voici les nouvelles formules :

Les tarifs seront applicables à partir de la semaine 5 incluse (du 29 janvier au 2 février) :

- ◆ **Petit panier à 9€**
- ◆ **Moyen panier à 13,50€**
- ◆ **Grand panier à 17€**

Nous rappelons que, comme pour l'ancienne offre, plus le panier est grand, plus la diversité est importante. Le choix de ces nouvelles formules a aussi été réalisé en prenant en compte notre ambition de proposer nos paniers aux plus précaires d'entre nous via le dispositif « Paniers Solidaires ».

Vos abonnements vont donc évoluer vers ces nouvelles formules à compter du lundi 29 janvier 2024. Par défaut, sans réponse de votre part :

- **Les anciens abonnements « petit » à 8.50€ passeront à la nouvelle formule « petit » à 9€**
- **Les anciens abonnements « grand » à 14.50€ passeront à la nouvelle formule « moyen » à 13.50€**
- **Vous souhaitez passer à l'abonnement à 17€ ou changer de formule : contactez-nous !**

En cas de changement de formule souhaitée, merci de nous l'indiquer avant le dimanche 28 janvier.

Bien sûr il sera toujours possible de changer de formule plus tard et de tester une nouvelle formule pour voir si celle-ci vous convient.

Concernant les règlements :

- Paiement en chèque : Selon la formule choisie, il y aura un chèque de régulation à effectuer. Soit de votre part si augmentation, soit de notre part si diminution. Vous recevrez le détail des calculs par mail et courrier la semaine du 6 février.
- Paiement en prélèvement : Vous n'avez pas de démarche à effectuer, les tarifs seront mis à jour automatiquement.

Pour toute question ou interrogation, nous sommes disponibles au 03 81 92 61 80 / contact@jardins-idees.fr N'hésitez pas à nous contacter, nous sommes là pour répondre à tous vos questionnements concernant votre abonnement.



Salade à la japonaise

Râpez 1 radis noirs et 2 carottes.

Faites une vinaigrette avec 10cl de vinaigre de riz, ajoutez une 1/2 cuillère à café de sucre, un peu de sel et une échalote finement ciselée.

Mélangez la sauce avec les légumes. Pour une texture plus souple, préparez cette salade au moins 2h à l'avance et réservez au frigo. Au moment de servir, ajoutez du sésame grillé.



Minestrone d'hiver

Epluchez et coupez les légumes en petits dés : 2 pommes de terre, 2 carottes, 200g de céleri-rave, 1 poireau. Hachez 1 gousse d'ail et 1 oignon.

Faites revenir l'oignon et l'ail dans une cocotte avec de l'huile. Ajoutez les autres légumes.

Faites dorer pendant une dizaine de minutes puis couvrir avec 1L de bouillon de poule et laissez cuire 15mn, salez et poivrez selon vos goûts. Goutez les légumes pour vérifier qu'il soit bien cuits, sinon ajoutez 10mn de cuisson.

Ajoutez les pâtes et continuez la cuisson jusqu'à ce qu'elles soient cuites.



Bon appétit !