



Nos marchés sur site



Votre panier



les jardins
d'IDÉES
atelier et chantier d'insertion

L'HEBDO

Semaine 4 du 22 au 26 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
Poireau	1kg	2.90€	1kg	2.90€	1 semaine / 10 jours au frigo. Se congèle bien coupé en rondelles cru ou blanchi
Carotte	1kg	2.30€	900g	2.07€	1 semaine / 10 jours au frigo
Mâche	200g	2€	200g	2€	2-3 jours au frigo
Betterave rouge	500g	1.35€	700g	1.89€	1 semaine / 10 jours au frigo
Salade			1 pièce	1.30€	3-4 jours au frigo
Sauce tomate			500g	4.40€	Produit transformé à la Damassine par nos équipes avec nos légumes
TOTAL		8,55€		14,56€	



Cotisation annuelle 2024

Nous sommes une association, et comme pour toute association, on y devient adhérent en s'affranchissant d'une cotisation annuelle (dans notre cas, 15€ pour une année civile) afin de soutenir le projet associatif d'une part et de bénéficier de ses services d'autre part.

Cette cotisation revient en grande partie au Réseau Cocagne (qui regroupe l'ensemble des Jardins de Cocagne) dont nous sommes nous-même adhérent.

→ **Si vous réglez votre abonnement en prélèvement bancaire**, le montant de la cotisation sera ajouté à vos paniers du mois de janvier et payé avec le prélèvement qui sera effectué autour du 18 février.

→ **Si vous réglez votre abonnement par chèque**. Vous pouvez nous faire parvenir un chèque de 15€ à l'adresse suivante : 5bis rue sous roches 25550 Bavans, à l'ordre des Jardins d'Idées.

Cet appel ne concerne pas, bien évidemment, les personnes ayant déjà réglé leur cotisation lors du renouvellement de leur abonnement depuis le début de l'année ou lors d'un passage sur le marché.

Vous trouverez dans votre panier en février la carte adhérent qui fait également office de carte de fidélité, utilisable sur nos marchés au jardin à Bavans.

Carte fidélité Jardins d'IDÉES	
Nom	<input type="text"/>
Prénom	<input type="text"/>
Année	<input type="text"/>
Jardins d'IDÉES 5bis rue sous roches 25550 Bavans	

Nos marchés sont ouverts :

Mercredi de 9h à 12h30

Vendredi et samedi de 9h à 12h

Une remise de 10% est accordée au 11^{ème} passage, calculé sur le montant total des 10 premiers passages.



Actualités salariés

La dernière semaine de décembre, 3 salariés ont fini leur contrat aux jardins.

Hodan, qui faisait de la préparation de commande et le marché du mercredi, a souhaité arrêter son contrat pour des raisons personnelles.

Juma était en fin de parcours, il avait réalisé ses 2 ans aux jardins. Il souhaite travailler dans le BTP pour la suite de son parcours professionnel.

Anaïs est également arrivée au bout de son contrat de 2 ans chez nous. Elle recherche maintenant du travail dans la grande distribution. Vous pouvez retrouver en vidéo le témoignage d'Anaïs, qui nous raconte ce que son passage au jardin lui a apporté. A partager sans modération : [Témoignage vidéo Anaïs](#)

Nous arrivons déjà au terme du mois de janvier, synonyme du lancement de la saison 2024, avec ses premiers semis, repiquages etc. Le volume de travail va progressivement augmenter et les besoins de forces vives également. Nous avons donc débuté notre campagne de recrutement avec la visite de 12 personnes la semaine dernière. S'il confirment leur souhait de travailler au jardin, environ la moitié devrait commencer le travail la semaine prochaine, et l'autre moitié la semaine suivante.



Recettes

Salade de betterave au yaourt

A l'avance, si la betterave est crue (1 grande ou 2 petites pour 2 personnes) : rincez la betterave et faites-la cuire dans une casserole



d'eau salée pendant 1h environ (vérifiez la cuisson en la piquant avec la pointe d'un couteau), puis laissez refroidir.

Préparez une sauce au yaourt en mélangeant 1 échalotte et 1 gousse d'ail hachée, 1 cuillère à soupe de vinaigre, du persil et de la ciboulette avec un yaourt brassé. Salez, poivrez. Épluchez puis râpez la betterave. Mélangez à la sauce. Répartir dans des coupes et décorer d'un brin de persil.

Fondue de poireaux

Coupez les poireaux en deux et recoupez-les en tronçons. Lavez soigneusement. Faites fondre 30g de beurre dans une casserole, ajoutez les poireaux, mélangez, couvrez et faites cuire à feu très doux pendant 25 min environ, en remuant de temps en temps.



A ce moment-là, ajoutez un 1/2 citron, 1 c à soupe de moutarde et 2 c à soupe de crème fraîche. Salez légèrement, poivrez et mélangez bien. Couvrez et laissez cuire encore 10 min à feu doux.

Bon appétit !