



Nos marchés sur site



Votre panier



les jardins
d'IDÉES
atelier et chantier d'insertion

L'HEBDO

Semaine 11 du 11 au 15 mars 2024



Pêcher de vigne

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
(À retrouver dans votre panier)
Lot de 4 confitures bio
élaborées à partir des fruits
de nos jardins!



1 confiture de fraise (200g)
1 confiture de mûre (200g)
1 confiture de cassis (200g)
1 confiture de framboise (200g)

10€ le lot de 4 pots

Pour commander:

Par téléphone 03 81 92 61 80

➔ Par mail contact@jardins-idees.fr

➔ Ou directement sur

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

LEGUMES	Petit		Moyen		Grand		Conseil de conservation
Epinard	700g	4.20€	1kg	6€	1.1g	6.60€	4-5 jours au frigo
Salade	1	1.30€	1	1.30€	1	1.30€	4-5 jours au frigo
Mâche	140g	1.40€	100g	1€	100g	1€	4-5 jours au frigo
pourpier			100g	1€	100g	1€	4-5 jours au frigo
Carotte	900g	2.07€	1kg	2.30€	1.1kg	2.53€	3/4 semaines au sec dans le noir
Panais			700g	1.89€	700g	1.89€	1 semaine au frigo
Patate douce					700g	2.73€	1 à 2 semaines dans un endroit frais et sec
TOTAL		8.97€		13.49€		17.05€	



Le printemps qui approche est synonyme de grands chantiers aux jardins!

La semaine dernière nous avons entamé un travail de préparation des sols sur 4 hectares (soit 40 000m², l'équivalent de 6 terrains de foot environ), pour la plantation des oignons, échalotes, petit pois, rhubarbes, topinambour, betteraves et fèves.

Néanmoins les terrains humides nous empêchent de travailler les pleins champs comme on le souhaite.

Pour les petits pois par exemple, une partie seront implantés dans des champs irrigués, tandis qu'une autre partie seront dans des champs non irrigués.

Sachant qu'il y a un risque que le printemps soit sec, il est important de travailler le sol au plus tôt afin de les semer le plus vite possible et qu'il bénéficient des prochaines pluies.

Nos maraîchers ne chôment pas pour vous proposer de bons légumes!

Autre dilemme de maraîcher, il faut savoir prendre des décisions en intégrant différents paramètres.

À titre d'exemple pour les épinards et le pourpier, les températures printanières risquent de les faire monter en fleurs rapidement, il faut donc envisager de les récolter assez vite.

D'autre part, de nombreux semis sont en attente de plantation et le manque de place dans les serres amène à des arbitrages, notamment sur les fins de cultures qui occupent peu de place et mobilisent une serre entière.



Tunnel d'épinard

Il se pose alors la question de sacrifier ou non une culture au profit d'une autre plus précoce comme la courgette, les pommes de terre nouvelles ou le chou...



Semis de courgettes

Au-delà du travail quotidien, il faut aussi prendre en compte l'évolution climatique.

En effet, le mois de février 2024 a été le plus chaud jamais enregistré dans le monde depuis l'ère préindustrielle.

La température moyenne de l'air a été de 13,54 °C en février, soit 1,77 °C au-dessus de la période préindustrielle de référence de 1850-1900 (source observatoire européen Copernicus).

Ce changement climatique nous obligent à innover constamment et à adapter nos pratiques.

Nous vous en parlions les semaines précédentes, l'opération transformation est maintenant terminée.

Nous avons réalisé environ 1700 sauces tomates et 2700 confitures!

Infos pratiques

➡ *Vos salades seront dorénavant emballées dans un sachet plastique biodégradable et compostable (OK compost home)*

Pour garder toutes leur fraîcheur, pensez à les tremper avant de les mettre en frigo.

➡ *Nous vous proposons des cagettes et palettes en don à récupérer aux jardins pendant les horaires de marchés (voir au dos)*

Si vous êtes intéressés, merci de nous prévenir avant votre passage (03 81 92 61 80

contact@jardins-idees.fr)



Gratin de panais, pommes de terre et lardons

Eplucher 300g panais et 3 pommes de terre et les couper en fines lamelles pour les panais et fines rondelles pour les pommes de terre.

Les plonger dans une casserole d'eau bouillante



avec le cube de légumes pendant 20 min. Couper grossièrement 1 oignon et ciseler 1 gousse d'ail.

Dans le fond d'un plat à gratin, placer 300gr de lardons, l'oignon, l'ail avec 25cl de crème et faire une couche homogène.

Faire une couche au-dessus avec les légumes. Saler et poivrer

Etaler la crème par-dessus la préparation puis verser le gruyère et terminer par la chapelure (biscotte émiettée).

Œufs cocotte aux épinards



Rincez 800 gr d'épinards et faites-les revenir dans un fait tout avec une noisette de beurre et un peu d'eau.

Cassez les 4 œufs dans les 4 ramequins et répartissez les épinards, ainsi que le jambon coupé (4 tranches) en lamelles.

Ajoutez 1 cuillère de crème fraîche, salez et poivrez. Saupoudrez de paprika et faites cuire à four chaud au bain-marie, pendant environ 5 min.

Servez en entrée ou en plat principal accompagné d'une salade.