



Nos marchés sur site



Votre panier



les jardins
d'IDÉES

atelier et chantier d'insertion

L'HEBDO

Semaine 29 du 15 au 19 juillet 2024



Dahlia

Mercredi : de 9h à 12h30
+ producteurs locaux
(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



C'est l'été : doublez vos paniers !

Pour compenser vos semaines d'absences durant l'été, vous avez la possibilité de doubler vos paniers !

Vous pouvez le faire sur votre espace adhérent ou nous contacter au 03 81 92 61 80 ou via contact@jardins-idees.fr



LEGUMES	Petit		Moyen		Grand		Conseil de conservation
Pomme de terre	500g	1.85€	1	3.70€	1	3.70€	4/5 jours au frigo
Tomate cerise					300g	2.40€	1 semaine au frigo
Tomate					1kg	3.20€	1 semaine au frigo ou dans la cuisine
Salade	1	1.30€	1	1.30€	1	1.30€	3/4 jours au frigo
Concombre	1	1.30€	1	1.30€	1	1.30€	1 semaine au frigo
Courgette	600g	2.22€	800g	2.96€	900g	3.33€	10 jours au frigo
Oignons rouges			500g	1.85€	500g	1.85€	Plusieurs semaines dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière
Ail frais	200g	2.40€					Plusieurs mois dans un endroit sec à l'abri de la lumière
Carottes			800g	2.32€			
TOTAL		9.07€		13.43€		17.08€	



Cette année avec la météo compliquée et très pluvieuse, l'arrivée des tomates prend du retard.

En effet, la tomate est une plante de soleil et à besoin de luminosité pour se développer, ont dit qu'il faut minimum 6 heures de soleil quotidien.

Au-delà de cette contrainte météo, aux jardins nos sols sont au-dessus d'une nappe phréatique, ce qui refroidit la terre et peut ralentir le pousse de celles-ci, et également apporter des maladies (comme le mildiou), mais ce n'est pas le cas cette année. Nous comptons donc sur la météo annoncée estivale ces prochains jours, pour que celles-ci arrivent à maturation et vous en faire profiter rapidement dans vos paniers!



Plants de tomates Depuis quelque temps, nous cultivons le chou-fleur et le chou brocolis sous serre parce que nous n'arrivons pas à les faire arriver à maturité, et avec un calibre suffisamment homogène en plein champ. La culture sous serre nous permet donc de régler ce problème, de contrôler l'arrosage et aussi l'enherbement grâce à des bâches. Le résultat étant concluant, nous testons cette année la culture du chou rouge sous serre.



Plants de chou

ZOOM

La figure la plus ancienne du jardin va prochainement partir vers d'autres aventures. En effet, Nathalie notre cheffe de culture entrée aux jardins en janvier 2002 comme encadrante maraichère quittera les Jardins à la fin du mois. L'occasion pour nous de faire un petit zoom sur sa carrière!

Lors de son arrivée en 2002, l'exploitation venait de passer de 3 à 6 hectares et accueillait à l'époque des salariés en parcours, essentiellement des femmes. Les années passant, la réalité du jardin a évolué sur bien des aspects, et le rôle de Nathalie avec. Elle devient donc cheffe de culture en 2010 et voit le jardin se développer et se professionnaliser sous son regard bienveillant.

Elle part donc vers de nouveaux horizons, un peu différent du maraichage, mais toujours dans la nature, puisqu'elle sera en charge de la production florale à la Ville de Montbéliard. Un nouveau challenge pour elle, mais un domaine qu'elle aime tout particulièrement.



Rappel des bonnes pratiques:

Nous constatons des vols sur plusieurs points de dépôts. Nous encourageons donc chacun à adopter une attitude bienveillante et respectueuse envers les paniers de légumes des autres adhérents. Veillez à ne pas manipuler ou prélever des produits dans les paniers qui ne vous sont pas destinés.

Nous restons bien évidemment à votre disposition si vous remarquez quelque chose d'étonnant.



Tian de légumes

Préchauffer votre four à 180°C. Couper finement 500gr de pommes de terres, les rincer et les essuyer. Couper en rondelles assez fines également 1 échalote, 2 courgettes et 4 tomates. Huiler un plat allant au four, et alterner les couches de chaque légume. Saler, poivrer, parsemer des feuilles d'aromatiques finement émincées. Enfournier 1h à 1h15... Et voilà un joli plat d'été coloré prêt à déguster !



Salade de pommes de terre



Peler, tailler en gros cubes et cuire 600gr de pommes de terre dans l'eau bouillante pendant 15 min. Dans une casserole, porter l'eau à ébullition. Déposer 4 œufs en les immergeant complètement. Une fois cuit, couper les œufs en cubes. Laver et équeuter 1 botte de radis. Les tailler en rondelles. Laver et ciseler la ciboulette. Pour la sauce : dans un bol, mélanger 100gr de fromage blanc, la moutarde le sel et poivre. Dans un saladier, mélanger les radis, les pommes de terre, les œufs, la ciboulette et la sauce. C'est prêt !

Bon appétit