



Nos marchés sur site



Votre panier



les jardins
d'IDÉES
atelier et chantier d'insertion

L'HEBDO

Semaine 32 du 5 au 9 août 2024

Mercredi : de 9h à 12h30
+ producteurs locaux
(viande de bœuf)
Vendredi de 9h à 12h
Samedi : de 9h à 12h



Jeudi 15 août férié

Les paniers du jeudi 15 août seront livrés le mercredi après-midi

Pas de changements pour les autres points de dépôts.

Merci de votre compréhension

Les Jardins d'IDÉES

5 bis rue Sous-Roches 25550 BAVANS
03 81 92 61 80 contact@jardins-idees.fr



Lavatère

LEGUMES	Petit		Moyen		Grand		Conseil de conservation
fèves			600g	3.30€			3/4 jours au frigo
Tomate cerise							1 semaine au frigo
Tomate cerise + solana			300g	2.40€	300g	2.40€	1 semaine au frigo
Tomate	600g	2.28€	700g	2.66€	800g	3.04€	1 semaine au frigo ou dans la cuisine
Haricot	300g	3.20€			300g	3.30€	4 jours au frigo
Salade	1	1.30€	1	1.30€	1	1.30€	3/4 jours au frigo
Concombre			1	1.30€	1	1.30€	1 semaine au frigo
Courgette	600g	2.22€	700g	2.59€	700g	2.59€	10 jours au frigo
Chou chinois					1	3.10€	1 semaine au frigo
TOTAL		9.10€		13.55€		17.03€	



En 2021 nous débutons un test de culture de lentilles en partenariat avec la chambre d'agriculture. Après cet essai semi concluant, nous avons renouvelé l'expérience en intégrant cette production dans notre pan de culture. Nous y avons dédié cette année 1.3 ha.

Pour la culture de la lentille, il faut un sol bien travaillé et propre (non enherbé), parce qu'une fois semé on ne peut plus intervenir. Le semi de lentille se fait en mélange avec du blé, afin que ce dernier fasse office de tuteur et permette à la lentille de s'y accrocher pour ne pas de ne pas tomber au sol et permettre ainsi sa récolte. Nous ne sommes pas équipés du matériel nécessaire et faisons donc appel à un agriculteur pour différentes étapes de la culture:

-semi combiné (blé + lentilles)

-récolte à l'aide d'une moissonneuse batteuse



Moissonneuse-batteuse

En terme de réussite, les résultats sont fluctuants d'une année sur l'autre, notamment selon la météo: 200 kilos récoltés en 2021, 2 tonnes en 2022 et aucune en 2023.

Cette année après un 1er passage très compliqué avec la moissonneuse batteuse, nous avons réussi à récolter une faible quantité de lentilles mais il en reste encore beaucoup dans les champs.

Nous attendons que ça sèche davantage avant d'envisager un second passage. Pour autant les cosse des lentilles sont sèches et risquent de tomber au sol, ce qui rendrait la récolte définitivement impossible. Une fois récoltées, celles-ci sont envoyées au tri pour séparer la lentille du blé et autres impuretés. Le blé issu du tri sera vendu au poids en tant que nourriture pour volailles.

Les lentilles triées seront mises en sachet par nos soins, et vous seront proposées dans les paniers à partir de cet automne.

L'avantage de cette culture est qu'elle est très mécanisée et nécessite peu d'intervention manuelle, et constitue par ailleurs un engrais vert favorable à la composition du sol. Néanmoins, son principal inconvénient est que c'est très fluctuant et climatodépendant d'une année sur l'autre.

Dans un autre champ, nous avons semé les navets et les radis noirs sur une surface non irriguée, l'année pluvieuse rend possible ce type d'opération. Nous avons semé avant la grosse averse de la semaine dernière pour que la levée se fasse rapidement et prenne le dessus sur les adventices. Nous pourrions alors intervenir mécaniquement avec la bineuse de précision, ce qui nous évitera un long désherbage manuel et une fatigue supplémentaire des jardiniers dans une saison déjà bien intense. Un petit passage manuel sera tout de même nécessaire mais pourrait être rapide si le passage mécanique se fait dans de bonnes conditions.



Légumes farcis



Coupez le dessus de vos légumes à farcir et videz-les de leurs pépins (tomates, courgettes, poivrons...). Préchauffez votre four entre 180 °C

et 210°. Remplissez de farce vos légumes et déposez-les dans un plat. Enfournez 40 à 50 minutes.

Vous pouvez faire votre farce à votre goût avec les épices ou la viande de votre choix ou utiliser une farce prête à l'emploi proposée par votre boucher. Servir avec du riz, du boulghour, des pommes de terre, du quinoa français...

Gaspacho Andalou

Epluchez et épépinez 3 tomates et 1/2 concombre, un petit oignon blanc et une petite gousse d'ail. Passez le tout au mixer.

Ajoutez une moitié de tranche de pain de mie émiettée et mixez à nouveau.

Assaisonnez avec du sel, du poivre, 4 c à soupe d'huile d'olive, 2 c à café de vinaigre de xérès et une pincée de piment.

Laissez reposer au frais pendant 2h.

Servir frais.



Bon appétit