



Nos marchés sur site

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



Informations



Septembre rime souvent avec bonnes résolutions... Et peut-être pour vous l'occasion de parrainer vos connaissances à nos abonnements de paniers !

Pour tout parrainage d'un nouvel adhérent à nos abonnements de paniers (hors formules découvertes), vous bénéficiez d'un bon cadeau de 15€ valable sur notre marché ou sur les commandes complémentaires (cagettes de tomates, pommes, pomme de terre...).

Pour cela, dites bien à votre filleul(le) d'indiquer votre nom sur le formulaire d'adhésion.

les jardins
d'IDÉES

atelier et chantier d'insertion

L'HEBDO

Semaine 38 du 16 au 20 septembre 2024



Framboisier

LEGUMES	Petit		Moyen		Grand		Conseil de conservation
Aubergine					500g	1.95€	1 semaine au frigo
Betterave shioggia	500g	1.40€	500g	1.40€	600g	1.68€	5 jours au frigo
Haricots beurre	200g	1.54€	550g	4.28€	550g	4.28€	5 jours au frigo
Brocolis					500g	2.25€	5 jours au frigo
Tomate Cerise	200g	1.60€	200g	1.60€	200g	1.60€	1 semaine au frigo
Oignons rouges			350g	1.26€			Plusieurs semaines dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière
Tomate	400g	1.52€	500g	1.90€	600g	2.28€	
Pastèque	1	3€	1	3€	1	3€	5 jours au frigo
TOTAL		9.06€		13.44€		17.04€	



Cette année, nous avons choisi d'essayer la culture du cresson sur une petite surface, avant de le cultiver sur une plus grande surface les prochaines années si le résultat est concluant. Nous avons fait des essais pour trouver la technique la plus appropriée pour cette culture.

Voici nos 3 essais:

-Semi en motte, que l'on repiquera par la suite.

-Semi direct en ligne espacé de 20cm.

-Semi à la volée.

Le semi à la volée a très bien fonctionné, le semi en ligne a bien levé mais laisse de l'espace et de la place pour que l'herbe puisse se développer. Le semi en motte nécessite plus d'opérations, de temps et de matière (terreaux) pour un gain cultural pas très significatif.

Nous devrions donc abandonner cette option les années suivantes. Nous pourrions valider complètement l'essai lorsque celui-ci sera arrivé à maturité, mais nous retiendrions à priori l'option du semi à la volée.



Cresson semé à la volée

Nous avons 5 tunnels d'épinard à repiquer à l'automne, ce qui fait beaucoup de main d'œuvre. Pour économiser un peu de temps et toujours dans une optique de test, nous avons réalisé un semis d'épinard sur compost, comme nous le faisons déjà sur d'autres cultures (ex: carottes, semis de poireaux). Pour cela, il faut travailler le sol, mettre une couche de 5cm de compost sur toute la surface de la serre et ensuite nous réalisons des lignes de semis avec un espacement de 25cm. On arrose copieusement au début pour bien imbiber le compost puis on le maintient humide en arrosant régulièrement.

L'objectif est de gagner en précocité. Si cela fonctionne nous testerons cette technique plus tôt dans l'été et en extérieur.

Nous avons terminé le chantier désherbage chou !

Un gros travail qui a duré 3 semaines avec une équipe de 10 personnes. Ouf ! mais il reste encore un gros chantier à affronter pour le désherbage des poireaux !



Choux enherbés



Choux désherbés



Actualité Salariés

Côté salarié, nous avons en ce moment un total de 31 salariés en parcours, soit 5 femmes et 26 hommes.

2 salariés ont quittés les jardins la semaine dernière pour démarrer une formation en espace verts, et 2 autres sont en stages actuellement (en cuisine et garde champêtre). Nous avons intégré 5 nouvelles personnes en 2 semaines et une visite pour intégrer 3 nouveaux salariés à lieu cette semaine.



Verrine de betterave au fromage frais



Ces verrines fraîches seront parfaites en accompagnement d'un barbecue !

Cuire 300g de betterave avec la peau dans une casserole d'eau bouillante pendant 30 à 40mn.

La peau s'enlèvera plus facilement après cuisson.

Mixer les betteraves épluchées avec 150g de fromage frais de chèvre ou de vache selon vos envies et 2 cuillères à soupe de crème fraîche.

Saler, poivrer et déposer dans des petites verrines puis réserver au frais 1h avant de servir.

Vous pouvez décorer le dessus des verrines avec un morceau de persil et une cuillerée à café de fromage frais.

Brocolis vapeur aux amandes, sauce yaourt

Rincer 500g de brocolis, les faire cuire 10 min à la vapeur en les gardant légèrement croquants.

Les disposer dans un plat.

Mélanger 2 yaourts, de l'ail, de la ciboulette et 1 cuil à soupe d'huile d'olive. Saler et poivrer.

Faire dorer 30g d'amandes effilées dans une poêle pendant 3 min sans matière grasse.

Verser la sauce sur les brocolis, décorer d'amandes effilées et servir aussitôt.



Bon appétit !