



les jardins  
**d'IDÉES**  
atelier et chantier d'insertion

## L'HEBDO

Semaine 51  
du 16 au 20 décembre 2024



## 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](mailto:contact@jardins-idees.fr)



## Nouveauté paniers



### Vacances de Noël

**Les Jardins d'IDÉES seront fermés**

**Du samedi 21 décembre inclus au Dimanche 5 janvier 2025 inclus**

**Il n'y aura ni marché ni livraison de paniers pendant cette période**

**Les paniers du dépôt jardins: vendredi et samedi seront à récupérer**

**avant vendredi 20 décembre 16h.**

**Si vous ne pouvez le récupérer, penser à annuler votre panier.**



*Toute l'équipe des Jardins d'IDÉES vous souhaite de joyeuses fêtes de fin d'année !*



LEGUMES	Petit		Moyen		Grand		Conseil de conservation
Pomme de terre	500g	1.15€	1.3kg	2.99€	1kg	2.30€	Plusieurs semaines dans un endroit sec et à l'abri de la lumière. Origine: Haute-Saône
Mesclun			200g	2€			3/4 jours au frigo
Salade	1	1.30€	1	1.30€			3/4 jours au frigo
Navet	600g	1.68€	600g	1.68€	500g	1.40€	1 semaine au frigo
Mâche					240g	2.40€	3/4 jours au frigo
Panais	400g	1.48€	600g	2.22€	500g	1.85€	1 semaine au frigo
Choux de Bruxelles					500g	3.25€	1 semaine au frigo
Ail					300g	2.40€	Plusieurs semaines dans un endroit sec et à l'abri de la lumière
Confiture	1	3.40€	1	3.40€	1	3.40€	
<b>TOTAL</b>		<b>9.01€</b>		<b>13.59€</b>		<b>17€</b>	



En tant qu'adhérent à l'association vous avez reçu une convocation pour la nouvelle assemblée générale extraordinaire qui va se tenir le 18 décembre prochain, car le quorum n'a pas été atteint lors de l'AG de fin novembre.

Comme expliqué dans le mail que vous avez reçu et peut-être avez-vous vu également l'article paru dans l'Est Républicain la semaine dernière, les Jardins sont suivis de près par un commissaire aux comptes qui a déclenché une procédure d'alerte.

L'idée est de s'assurer que la structure ait la trésorerie nécessaire pour fonctionner dans les 12 mois qui suivent et trouver des pistes de diversification afin de pérenniser l'activité.

Des projets sont déjà en marche, comme l'opération paniers solidaires, la mise en place d'ateliers cuisine et bientôt la création d'une plate-forme alimentaire ainsi qu'une épicerie mobile. La solution devrait donc passer par la diversification de l'activité...

Merci pour votre confiance et votre engagement.

Habituellement nous semons les petits pois en pot en début d'année et ils sont mis ensuite sur table chauffante et repiqués en tunnels dès qu'ils sont prêts. Mais cette année nous allons essayer de les repiquer en décembre sous un voile de protection, dans l'idée de les avoir un peu plus tôt dans l'année. Il faut savoir que le petit pois peut se semer directement en terre, mais nous le faisons en pot pour être sûrs que ça lève bien et gagner du temps au moment du repiquage.

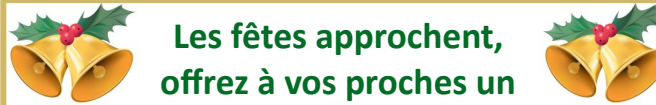
### Atelier biscuits:

Chaque année à l'approche de novembre, l'équipe des Jardins se creuse la tête pour trouver un petit cadeau à mettre dans les paniers ! Cette année, nous sommes partis sur le thème de la cuisine avec la confection de petits biscuits de Noël.



Lina, animatrice bien vivre alimentaire a supervisé l'atelier biscuit et la mise en sachet.

Un gros challenge pour elle et les équipes en parcours, car c'est pas moins de 2600 biscuits qui ont été réalisés !!



### Les fêtes approchent, offrez à vos proches un cadeau local, bio et solidaire !

**Bon cadeau de 4 paniers de légumes des Jardins d'IDÉES pour faire découvrir à vos proches des légumes bios locaux et solidaires sur l'un de nos 24 points de dépôts !**

- **Bon cadeau pour 4 petits paniers : 36€**
- **Bon cadeau pour 4 moyens paniers : 54€**
- **Bon cadeau pour 4 grands paniers : 68€**

Vous pouvez commander en ligne, par mail ou téléphone. Les bons cadeaux vous seront envoyés par courrier.

### Vente complémentaire

**Pomme de terre variété Monalisa (chair tendre) en sac de 10kg**

Origine : Haute-Saône



Livré avec vos paniers sur votre point de dépôt

**Pour commander :**

- *Par téléphone 03 81 92 61 80*
- *par mail [contact@jardins-idees.fr](mailto:contact@jardins-idees.fr)*
- *ou directement sur*

<https://jardinsidees.cocagnebio.fr>



### Crumble de légumes d'hiver



Eplucher et laver 2 panais, 2 navets et 350g de courge. Les tailler en petits cubes. Eplucher et émincer l'oignon. Dans un saladier, mélanger 100g de beurre, 100g de farine, 80g de

fromage râpé, les fruits secs (marrons, noisettes...) et une pincée de fleur de sel jusqu'à l'obtention d'une texture sablée.

Réserver au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 180°C.

Dans une sauteuse, faire dorer, pour les précuire, les cubes de légumes dans de l'huile d'olive avec l'oignon. Saler et poivrer.

Déposer les légumes dans un plat à gratin.

Recouvrir les légumes avec le crumble et mettre au four pendant 30mn.

### Choux de Bruxelles au lard en cocotte



Préparer d'abord 500g de choux de Bruxelles : les nettoyer, puis les laver en les plongeant dans plusieurs bains d'eau froide.

Les mettre ensuite à cuire 15 à 20 min dans une casserole d'eau bouillante salée.

En fin de cuisson, les passer sous l'eau froide courante afin de les refroidir, puis les mettre à égoutter.

Détailler 250g de lard en lardons.

Faire revenir les lardons dans une cocotte beurrée et les laisser rissoler.

Peler puis hacher 2 échalotes.

Jeter les échalotes dans la cocotte avec les lardons pour les faire colorer.

Ajouter enfin les choux de Bruxelles. Assaisonner en saupoudrant de sel, poivre et noix de muscade, et les faire revenir avec le reste de la préparation.

Bien remuer et servir immédiatement.