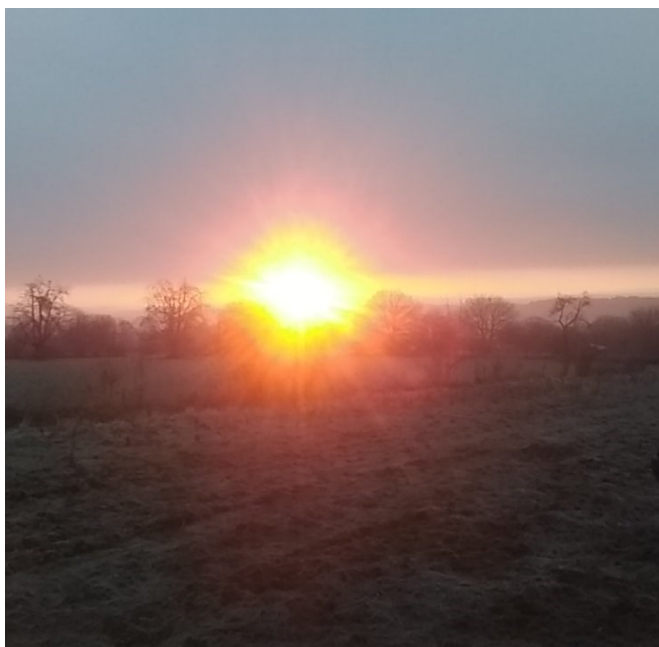




les jardins
d'IDÉES
atelier et chantier d'insertion

L'HEBDO

Semaine 2 du 6 au 10 janvier 2025



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



Avec vos paniers

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
- ou directement sur

<https://jardinsidees.cocagnebio.fr>

LEGUMES	Petit		Moyen		Grand		Conseil de conservation
Soupe de courge	1pce	4.20€	1pce	4.20€	1pce	4.20€	Température ambiante—date indiquée sur le pot
Topinambour	300g	0.90€	400g	1.20€	600g	1.80€	1 semaine au frigo
Navet	400g	1.12€	600g	1.68€	600g	1.68€	1 semaine au frigo
Salade	1	1.30€	1	1.30€	240g	1.30€	1 semaine au frigo
Pomme de terre	600g	1.44€	800g	1.92€	1.3kg	3.12€	Plusieurs semaines dans un endroit frais à l'abri de la lumière
Carottes			500g	1.45€	1.2kg	3.48€	1 semaine au frigo
Oignons jaune			500g	1.80€	400g	1.44€	1 semaine à température ambiante
TOTAL		8.96€		13.55€		17.02€	



Bonne année 2025 !

Toute l'équipe des Jardins d'IDÉES vous souhaite une très belle année 2025 !



Cette année encore, nous mettrons tout en œuvre pour vous proposer de beaux et bons légumes dans vos paniers.



Nouvelles des jardins

Après deux semaines de fermeture, le jardin se remet en marche sans plus attendre et reprend sa cadence rythmée du lundi matin. Il fait encore nuit, et nous avons déjà fait le tour de l'ensemble des installations pour voir si tout était en ordre. Pas de désordre particulier à constater si ce n'est la boue qui semble s'épanouir pleinement par ces temps humides, après avoir été figée par le froid de la semaine dernière.



Jeunes pousses de mâche en plein épanouissement

S'en suit un petit tour des cultures en place, sous tunnel essentiellement. La plupart des cultures poussent tranquillement, mais sûrement, du fait des

températures clémentes, même si le soleil s'est fait discret ces derniers temps. Ainsi, mâche, mesclun, salade, épinard et chou chinois pourront être récoltés dans les semaines à venir pour venir garnir vos paniers.



Perspectives 2025

Comme vous avez pu le voir à travers les mails qui vous ont été destinés en fin d'année 2024, Les Jardins d'Idées connaissent une période tumultueuse et doivent trouver des leviers d'action rapidement pour pérenniser son existence. Diverses pistes sont étudiées et devraient mener à la mise en place d'actions nouvelles courant 2025.



Quoiqu'il en soit, nous poursuivons très activement nos projets de solidarité, notamment sur la question de l'accessibilité alimentaire. Nous continuerons ainsi

de développer le nombre de paniers solidaires délivrés aux plus précaires d'entre nous et de nouer des partenariats pour alimenter les associations de l'aide alimentaire avec nos légumes bio, locaux et solidaires.

L'année 2025 devrait aussi voir l'émergence d'un nouveau projet d'épicerie mobile dont l'objet sera de proposer des produits bio et locaux en zones rurales et quartiers politiques de la ville notamment (QPV), là où les services de ce type se font parfois rares. Il nous faudra dans un premier temps aller à la rencontre de l'ensemble des acteurs —associations, collectivités, producteurs locaux— pour imaginer un projet qui fédère et qui soit au service du territoire local et de sa population.

On vous en dira plus tout au long de l'année!



Recettes

Topinambours rôtis



Laver et frotter les topinambours.

Les couper en deux s'ils sont gros ou les laisser entiers s'ils sont petits.

Les faire revenir dans une casserole allant au four dans

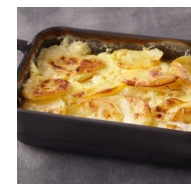
20g de beurre, pour les faire ramollir.

Mettre la casserole au four 40 à 45mn jusqu'à ce qu'ils soient caramélisés.

Servir avec une viande rôtie.

Gratin de pommes de terre aux navets

- 10 petites pommes de terre
- 5 navets
- 1 gros oignon jaune
- 25 Cl de crème liquide
- 150 g de gruyère râpé
- 1 verre de lait
- Sel
- Poivre



Eplucher les pommes de terre et les navets. Les couper en fines tranches, après les avoir lavés et bien essuyés.

Eplucher et émincer l'oignon.

Beurrer légèrement un plat allant au four et alterner les couche oignon, navet, pomme de terre, jusqu'à épuisements des ingrédients.

Mélanger la crème avec le lait, saler et poivrer.

Verser sur le plat.

Couvrir de comté râpé.

Cuire au four 40 minutes thermostat 180°

Quand le gratin est bien doré, servir sans plus attendre.

Bon appétit !