



Nos marchés sur site



Avec vos paniers

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

## L'HEBDO

Semaine 3 du 13 au 17 janvier 2025

**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)

### 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>



Sauge en hiver

LEGUMES	Petit		Moyen		Grand		Conseil de conservation
Pomme de terre	500g	1.20€	700g	1.68€	1kg	2.40€	Plusieurs semaines dans un endroit sec et à l'abri de la lumière. Origine: Haute-Saône
Poireau	500g	1.95 €	800g	3.12€	800g	3.12€	1 semaine au frigo
Endive	400g	2.60€	400g	2.60€	400g	2.60€	Une semaine au frigo. Origine: France
Mâche	200g	2.08€					3/4 jours au frigo
Carotte	400g	1.16€	400g	1.16€	600g	1.74€	1 semaine au frigo
Epinard			700g	4.90€	800g	5.60€	Cuisiner rapidement ou 1 ou 2 jours blanchi
Céleri rave					550g	1.54€	1 semaine au frigo
<b>TOTAL</b>		<b>8.99€</b>		<b>13.46€</b>		<b>17.00€</b>	



Les jardins se réveillent ce matin avec des températures négatives, nous espérons que nos essais de repiquages précoces sous tunnel ne vont pas pâtir de cette météo.

Pour avoir des légumes plus tôt dans la saison, nous avons testé une nouvelle méthode fin décembre sur les pieds de petits pois. Habituellement, nous les semons à la fin du mois de janvier.

Ici nous avons mis en terre les plants plus tôt, en ajoutant un voile pour les protéger.



*Petits pois juste après plantation*

Ces essais sont délicats et incertains car les plants vont subir le froid, le manque de luminosité et d'aération. Et dans ces conditions s'il pleut trop ils pourront également s'abîmer.

Nous utilisons cette culture pour gagner en précocité. Si elle est concluante, nous en ferons de même avec les pieds de tomates que nous planterons mi-mars au lieu de mi-avril. Les températures glaciales de cette semaine tombent bien finalement, car si les petits pois tiennent, le test sera a priori réussi.

Ils pourront ensuite poursuivre leur croissance en grimpant à leur aise sur les filets comme le montre la photo ci-dessus.



*Filets support*

Parallèlement à ces tests nous avons lancé les premiers semis de 2025 pour le chou-rave, la salade et le persil.

D'ici trois semaines nous pourrons commencer les repiquages. Pour les salades ce seront les dernières sous serres, les plantations suivantes se feront en

plein champ.

Comme nous l'avons mentionné au fil des semaines, l'année 2024 a été compliquée pour le maraîchage. Nous avons eu beaucoup de pluie jusqu'à la fin du mois de juillet, un été clément mais court et une fin de saison médiocre. Nos légumes de conservation ne se garderont pas longtemps et nous prévoyons quelques achats pour compléter vos paniers avant l'arrivée des légumes nouveaux.

Nos tests de plantation précoce, si fructueux, devraient nous permettre d'augmenter le taux d'occupation des serres et ainsi vous proposer une gamme de légumes issus de notre production plus étendue.

Les légumes que nous choisissons d'acheter pour mettre dans vos paniers, comme les endives du Nord cette semaine, sont des variétés que nous aimerions cultiver aux jardins d'ici 2 ou 3 ans. N'hésitez pas à nous faire des retours sur nos choix.



## Portrait



Pascal nous quitte semaine prochaine pour une retraite bien méritée !

Il a commencé à travailler à l'âge de 14 ans comme apprenti boulanger pâtissier. Puis après trente dans une entreprise de l'aire urbaine, il a enchaîné une multitude de métiers en tant qu'intérimaire dans des domaines multiples. Il a rejoint les jardins en février 2023 pour y terminer sa carrière. Entre autres les travaux quotidiens du jardinier, il est devenu notre grand spécialiste des petits fruits. Il faut de la patience et de la délicatesse pour cette cueillette et il en a à revendre ! Son projet est de prendre du temps pour lui et rejoindre sa famille dans le Jura. Toute l'équipe des jardins lui souhaite le meilleur pour la suite !



### Crème de céleri au pesto de mâche



Eplucher et couper 700 g de céleri rave et 400 g de pomme de terre en cubes.

Les faire revenir dans une casserole avec 3 c à soupe d'huile et 2 gousses d'ail.

Mouiller avec 1,2 l d'eau.

Saler et poivrer. Porter à ébullition et faire cuire à frémissements une vingtaine de minutes. Ajouter 20 cl de crème et mixer finement. (ajouter un peu de liquide si la soupe est trop épaisse). Préparer des tranches de pain grillées et les badigeonner de pesto de mâche. Servir la crème avec quelques graines de courge torréfiées, un filet d'huile d'olive et les mouillettes de pesto



### Pesto de mâche :

Mixer 50g de mâche avec une gousse d'ail, 30 g de parmesan et 30 g d'huile d'olive—sel et poivre



### Fondue d'endives aux poireaux

Laver, enlever les premières feuilles, couper la base de deux endives et les émincer. Enlever la partie dure des feuilles vertes du poireau, le laver et l'émincer. Faire fondre 20 g de beurre et y ajouter les poireaux et endives. Saler et laisser fondre 15 minutes. Au bout de ce temps ajouter quelques c à soupe de crème fraîche et le jus d'un citron.

Cette fondue accompagnera une viande blanche ou un poisson. Elle pourra être la base d'une tarte ou de samoussa.

**Bon appétit !**