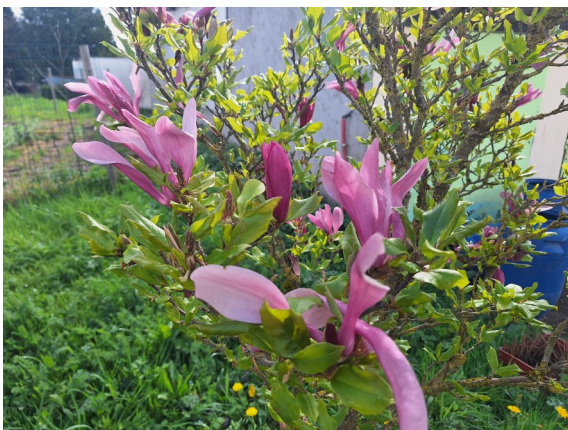


L'HEBDO

Semaine 16 du 14 au 18 avril 2025



Magnolia



Nos marchés sur site

Mercredi : de 9h à 12h30
+ producteur local
(viande de bœuf)

Vendredi : de 9h à 12h

Samedi : de 9h à 12h



Cofinancé
par l'Union
européenne



Les Jardins d'IDÉES

5 bis rue Sous-Roches 25550 BAVANS

03 81 92 61 80 contact@jardins-idees.fr



Avec vos paniers

A vos agendas !

Vente de plants
des Jardins d'Idées

Samedi 26 avril
Mercredi 30 avril
Samedi 3 Mai
Mercredi 7 Mai

Plus d'infos prochainement :
Suivez nous sur facebook !



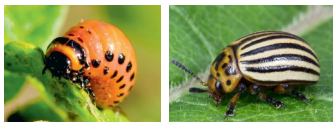
Cofinancé
par l'Union
européenne



LEGUMES	Petit		Moyen		Grand		Conseil de conservation
Radis botte	1 botte	1.90€	1 botte	1.90€	1 botte	1.90€	Quelques jours au frigo
Côte de bette	530g	2,01€	700g	2,66€	700g	2,66€	1 semaine au frigo
Confiture de mûre	1 pot	3.40€	1 pot	3.40€	1 pot	3.40€	Confiture réalisée avec les mûres des Jardins d'idées. Date limite de consommation : mars 2026
Navet nouveau jaune	450g	1,71€	550g	2,09€	600g	2,28€	1 semaine au frigo. Origine France
Epinard			500g	3,50€	500g	3,50€	1 semaine au frigo. Pour congeler : faire blanchir 1mn et bien égoutter avant de mettre dans un sachet
Céleri-rave					1kg	3,30€	1 semaine au frigo. Origine France, Haute-Saône
TOTAL		9.02€		13.55€		17.04€	

Culture des pommes de terre

La semaine dernière nous avons planté les 1ères pommes de terre depuis ... 2019. Pourquoi une telle attente ? A cause des doryphores, ces petits insectes coléoptères bien connus des jardiniers, qui sont des dévoreurs des plantes de la famille des solanacées (pomme de terre, tomate...). En 2019 nous avons eu une énorme invasion de doryphores. Dans ces cas-là, la solution la plus efficace est de déplacer la culture de plusieurs km ou de faire une pause pendant quelques années, solution que nous avons choisie. En effet, les doryphores restent plusieurs années dans le sol et se précipitent sur une solanacée dès qu'elle sort de terre !



Larve de doryphore (à gauche)
Doryphore adulte (à droite)

En 2025, nous avons choisi de reprendre la culture de pomme de terre sur 1 hectare (10 000 m²).



Rotadairon

Tout d'abord il a fallu passer l'actisol, un attelage mis sur un tracteur pour détasser le sol. Ensuite, Lucie, encadrante maraîchère, a passé le Rotadairon (voir ci-contre), équipement qui permet de broyer les résidus de culture et d'affiner le sol. Il fonctionne comme un

motoculteur.

3ème étape : un passage « à vide » avec la planteuse à pomme de terre mais sans les plants. Cela nous permet de tracer des lignes dans le champ pour visualiser le chemin à suivre avec le tracteur. Puis nous avons fait un autre passage avec la planteuse, cette fois avec les plants de pomme de terre. Nous avons choisi les variétés Maiwenn et Tentation, résistantes au mildiou. Habituellement nous plantons un peu plus tard en mai, pour éviter les dernières gelées, mais nous voulions profiter des pluies de cette semaine donc nous avons planté la semaine dernière.

Vente de plants

La vente de plants arrive à grand pas ! La liste de plants sera disponible dès cette semaine, nous vous enverrons le lien par mail dès qu'elle sera disponible.



Comme les années précédentes il sera possible de précommander en nous envoyant votre liste remplie par mail sur contact@jardins-idees.fr

Dates et horaires:

Samedi 26 avril 9h-16h

Mercredi 30 avril 9h-17h

Samedi 3 mai 9h-16h

Mercredi 7 mai 9h-17h

Aux Jardins d'IDÉES, 5bis rue sous roches à Bavans

Lundi de Pâques Férié

Le lundi 21 avril étant férié, les livraisons de paniers vont s'organiser comme suit :



- **Paniers du Mardi 22 avril : livraison à partir de 13h30**
- Paniers du Mercredi/Jendredi/Vendredi : pas de changement

Ponts de mai : Organisation des livraisons

Nous n'annulons aucune livraison, les livraisons sont toujours décalées

- Paniers des mardis et mercredis : pas de changement
- **Paniers des jeudis 1/8/29 mai : livrés les mardis après-midi de la même semaine**
- **Paniers des vendredis 2/9/30 mai : livrés les mercredis après-midi de la même semaine**

Si vous êtes absents ou que les dates ne conviennent pas, pensez à annuler votre panier. Vous pouvez également doubler les paniers des semaines suivantes !



Recettes

Velouté de navet jaune

Pour 2 personnes

2 gros navets
2 pommes de terre
2 cs crème fraîche
Sel, poivre, muscade
Parmesan



Epluchez 2 gros navets jaunes et 2 pommes de terre et coupez-les en dés. Faites-les cuire 20mn dans une casserole d'eau bouillante salée. Egouttez-les et mixez avec 2 c à soupe de crème fraîche, du sel, du poivre, de la noix de muscade et en ajoutant un peu d'eau de cuisson. Pendant la cuisson des légumes, râpez du parmesan. Faites chauffer une grande poêle et déposez-y des petits tas de parmesan. Faites cuire à feu doux jusqu'à l'obtention de belles tuiles dorées. Décollez les tuiles avec une spatule. Servez la soupe de navet chaude avec les tuiles.

Tarte bette/ricotta

1 pâte brisée	200 g de brousse
400 g de feuilles de bettes	4 œufs
2 gousses d'ail	Huile d'olive
400 g de ricotta	Sel et poivre

Faites précuire la pâte pendant 15 minutes à 210°C. Rincez, égouttez, séchez puis émincez les feuilles de bettes. Emincez les gousses d'ail.

Dans une poêle, faites suer les feuilles de bettes dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez l'ail. Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 20 à 30 minutes.

Laissez cuire jusqu'à ce que les bettes soient bien

sèches. Pendant ce temps, battez les œufs avec la ricotta, salez et poivrez et réservez.

Sur la pâte précuite, disposez le mélange de bettes puis celui des œufs.

Enfournez dans le bas du four puis faites cuire 35 minutes à 190°C.



Bon appétit !