

L'HEBDO

Semaine 31
du 27 au 31 juillet 2026



Mercredi : de 9h à 13h (non-stop)
Vendredi : de 9h à 13h (non-stop)
Samedi : de 9h à 12h
Vente de légumes et de fruits



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

les Jardins
d'IDÉES
atelier et chantier d'insertion

RÉSEAU
COCAGNE

**Jusqu'à réouverture
de la route départementale 663**

nous vous proposons, à partir du **mercredi 21 juillet**
de nouveaux horaires d'ouverture de notre marché sur
notre site de **Bavans** :

 TOUS LES mercredis	de 9h à 13h EN CONTINU
 TOUS LES vendredis	de 9h à 13h EN CONTINU

NOUS CONSERVONS LES HORAIRES HABITUELS DU SAMEDI :

 Marché sur notre site de Bavans	de 9h à 12h
 Marché de la Roselière à Montbéliard	de 8h30 à 12h

A bientôt sur nos marchés !
 jardinsidees.cocagnebio.fr

LEGUMES	Petit		Moyen		Grand		Conseil de conservation
Salade	1 pièce	1.70€	-	-	-	-	2 jours au frigo
Courgette	600g	1.41€	800g	1.88€	800g	1.88€	7 à 8 jours au frigo
Aubergine	-	-	500g	2.00€	500g	2.00€	2 jours au frigo
Concombre long	-	-	1 pièce	2.00€	1 pièce	2.00€	2 jours au frigo
Haricot vert	-	-	-	-	500g	3.82€	2 jours au frigo
Tomate cerise	-	-	280g	1.77€	-	-	2 à 3 jours au frais
Tomate	600g	2.64€	600g	2.64€	600g	2.64€	2 à 3 jours au frais
Pâtisson	-	-	-	-	1 pièce	2.80€	4 à 5 jours au frigo
Poivron	500g	3.25€	500g	3.25€	500g	3.25€	2 à 3 jours au frais
TOTAL		9.00€		13.54€		17.00€	

Route coupée sur la RD 663



Depuis le 11 juillet, la route est coupée entre Bart et Bavans. Un incendie a ravagé ce jour-là quatre hectares de forêt sur le Mont-Bart, fragilisant la paroi rocheuse qui surplombe la chaussée. Les habitants de Bavans s'organisent pour presser le Département du Doubs d'accélérer les travaux. Selon lui, la fermeture de la D663 sur environ 300 mètres a été décidée en raison des risques de chutes de pierres et de blocs après l'incendie depuis le coteau brûlé.

La chaleur de l'incendie a fragilisé la roche qui domine la route, rendant le secteur dangereux pour la circulation et obligeant à faire le tour par la commune de Présentevillers ou Lougres. Le danger n'était pas théorique car le 18 juillet, des chutes de blocs rocheux ont été constatées directement sur la chaussée. Cet épisode a confirmé le risque d'éboulement et justifié le maintien de la fermeture, le temps de purger le coteau et de mener des études géologiques de stabilité.

En attendant, des solutions provisoires ont été mises en place. Une déviation routière permet de contourner le secteur fermé, et le passage à pied ou à vélo reste possible via une voie cyclable éloignée de la paroi à risque. Une navette piétonne de 9 places circule également par la voie verte pour maintenir une liaison minimale entre Bart et Bavans.

Le Département du Doubs doit communiquer un calendrier détaillé des travaux le 10 août. Nous espérons sincèrement, une réouverture de la D663 courant septembre, une fois le coteau purgé et sa stabilité confirmée.



Activités salariés



Cette déviation a un impact direct sur l'activité des jardins et sur les trajets quotidiens vers Bart et l'agglomération.

Tout est plus long, notamment les livraisons qui prennent du retard, surtout le mercredi qui est notre plus gros jour de livraison. Nous nous efforçons de faire au mieux pour vous satisfaire et vous remercions pour votre compréhension.



Recettes de saison

Tartare de tomates fraîches

Ingédients : 3 tomates, 1 échalote, 1 gousse d'ail, du vinaigre balsamique ou de Xérès, 1 bouquet de basilic, sel, poivre.

Préparation :

Tremper les tomates pendant 30 secondes dans une eau portée à ébullition afin de pouvoir ôter la peau facilement.

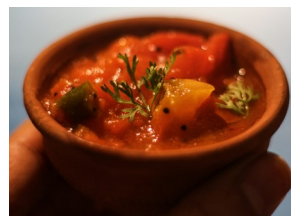
Éplucher les tomates et les couper en petits cubes.

Assaisonner avec le sel et le vinaigre.

Ajouter ensuite l'ail, l'échalote émincée finement et le basilic ciselé.

Retirer le jus des tomates afin de ne garder que la pulpe si possible.

Mettre au frais jusqu'au moment de servir.



Recettes de saison

Salade concombre / pomme



Ingédients (2 pers) :

200 g de concombre, 1 pomme, 1/2 citron jaune, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 cuillère à soupe de vinaigre de pulpe de pomme et menthe, sel, poivre.

Préparation (10 mn) :

Laver le concombre et le tailler en petits dés. Laver la pomme, retirer le trognon. La couper en petits dés et l'arroser de jus de citron pour éviter qu'elle ne s'oxyde. Mélanger les dés de pomme et de concombre. Saler et poivrer. Arroser d'huile d'olive et du vinaigre de pulpe de pomme à la menthe. Mélanger puis servir aussitôt.

Gâteau aux fruits d'été



Ingédients : 2 ou 3 pêches (selon la grosseur), 12 abricots, 50g de sucre roux, 50g de farine, 1/2 sachet de levure chimique, 3 œufs, 100g de beurre + une noisette pour beurrer le moule.

Beurrer puis saupoudrer de sucre un moule de 26 cm de diamètre. Rincer les fruits puis les couper en morceaux (sans peler les pêches) et réserver. Battre les œufs avec le sucre. Ajouter ensuite la farine et la levure. Bien mélanger. Faire fondre le beurre puis l'ajouter à la préparation. Ajouter ensuite les fruits et mélanger délicatement. Verser la préparation dans le moule. Enfourner pour 40 mn. à 180°C. Laisser tiédir une dizaine de minutes puis démouler. Servir tiède ou à température ambiante.