

les jardins
d'IDÉES
atelier et chantier d'insertion

L'HEBDO

Semaine 33
du 10 au 14 Aout 2026



BAVANS

Mercredi : de 9h à 13h (non-stop)
Vendredi : de 9h à 13h (non-stop)
Samedi : de 9h à 12h
MONTBELIARD (Roselière)
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

   AGRICULTURE BIOLOGIQUE

atelier et chantier d'insertion

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 9h à 12h

 **A bientôt sur nos marchés !** 

 jardinsidees.coccagnebio.fr

LEGUMES	Petit		Moyen		Grand		Conseil de conservation
Tomate	800g	3.52€	800g	3.52€	800g	3.52€	2 à 3 jours au frais
Concombres	1 pièce	2.00€	1 pièce	2.00€	1 pièce	2.00€	2 à 3 jours au frigo
Courgettes	700g	1.64€	800g	2.00€	800g	2.00€	4 à 6 jours au frigo
Betteraves Chioggia	500g	1.90€	-	-	-	-	1 à 2 semaines au frigo
Tomates cerise	-	-	240g	1.52€	300g	1.90€	2 à 3 jours au frais
Aubergines	-	-	400g	1.60€	400g	1.60€	3 à 5 jours au frigo
Haricots	-	-	400g	3.00€	400g	3.00€	2 à 3 jours au frigo
Poivrons	-	-	-	-	300g	1.95€	4 à 6 jours au frigo
Echalotes	-	-	-	-	300g	1.20€	4 à 5 jours au frigo
TOTAL		9.00€		13.50€		17.00€	



Infos jardins

Les fortes chaleurs continuent de perturber fortement notre planning. Les plantations et les semis restent donc en grande partie à l'arrêt cette semaine. Nous espérons une baisse des températures dans les prochaines semaines afin de pouvoir reprendre les travaux dans de meilleures conditions.

Malgré tout, certains travaux ne peuvent plus attendre. Nous allons notamment repiquer des haricots sous serre afin d'obtenir une production plus tardive, ainsi que poursuivre les semis de radis.

Le repiquage des betteraves en plein champ sera également réalisé malgré la chaleur. Initialement prévu courant juillet, il a déjà été repoussé, mais les plants deviennent désormais trop gros. Attendre davantage risquerait de les fragiliser, de favoriser l'apparition de maladies ou même de compromettre leur reprise. La betterave étant relativement résistante, nous avons donc fait le choix de tenter la plantation.

En revanche, les côtes de bette devront encore patienter. Leurs feuilles sont actuellement trop fragiles pour supporter un repiquage avec de telles températures, d'autant plus que l'arrosage en journée est interdit.

Nous allons également préparer les sols pour les futurs semis de navets et de radis noirs. Avec des températures annoncées autour de 37 à 38 °C, les semer maintenant entraînerait une mauvaise levée et des pertes importantes. Après échange avec notre semencier, nous avons donc décidé de repousser une nouvelle fois ces semis d'environ 15 jours.

En attendant, le travail reste important : entretien des cultures déjà en place, passage de la bineuse, buttage



Infos jardins



des poireaux et des pommes de terre, désherbage, surveillance et bien sûr récoltes. Il ne s'agit donc pas réellement d'un arrêt du travail, mais plutôt d'une adaptation nécessaire pour éviter des interventions inutiles et des pertes de cultures.

Enfin, la chaleur a également des conséquences surprenantes : nos pastèques, habituellement mûres courant septembre, arrivent déjà à maturité. Nous constatons ainsi presque un mois d'avance cette année, une illustration très concrète de l'impact des températures actuelles sur les cultures.



Recettes de saison

Beignets de courgettes

Préparation et cuisson 1h30 min

Les beignets de courgettes peuvent être accompagnés de :
 Une salade verte avec des tomates et des concombres
 Une sauce au yaourt, ail, citron et herbes fraîches
 Du poulet grillé ou des brochettes
 Du riz parfumé ou de la semoule
 Des pommes de terre rôties

Ingédients pour 4 personnes :

1 sachet de levure
 600g de courgette
 130g de farine
 1 pincée de sel et poivre
 1 œufs
 20 cl de lait



Recettes de saison

Préparation :

- Verser la farine dans un saladier, former une fontaine et y casser les œufs avec le sel et le poivre.
- Ajouter ensuite la levure, puis mélanger les ingrédients à l'aide



d'un fouet.

- Verser par filets le lait en continuant de fouetter jusqu'à l'obtention d'une pâte parfaitement lisse.
- Laisser reposer la pâte à couvert pendant 1 h.
- Pendant ce temps, préparer la garniture des beignets : laver et peler à moitié les courgettes dans le sens de la longueur. Couper les bouts de chaque extrémité, puis les détailler en rondelles assez épaisses.
- Les essuyer dans un linge propre, et faire chauffer le bain de friture.
- Découvrir la pâte, puis vérifier qu'elle soit bien coulante. Dans le cas contraire, la délayer avec un peu de lait froid jusqu'à ce qu'elle soit bien fluide. A l'aide d'une écumoire, tremper les rondelles de courgettes dans la pâte.
- Les plonger dans le bain de friture. Lorsque les beignets commencent à dorer, les retourner pour qu'ils le soient de tous les côtés.
- Les égoutter puis les essuyer à l'aide de papier absorbant afin d'ôter le surplus d'huile.
- Les réserver au chaud et renouveler l'opération jusqu'à épuisement de pâte et de garniture.