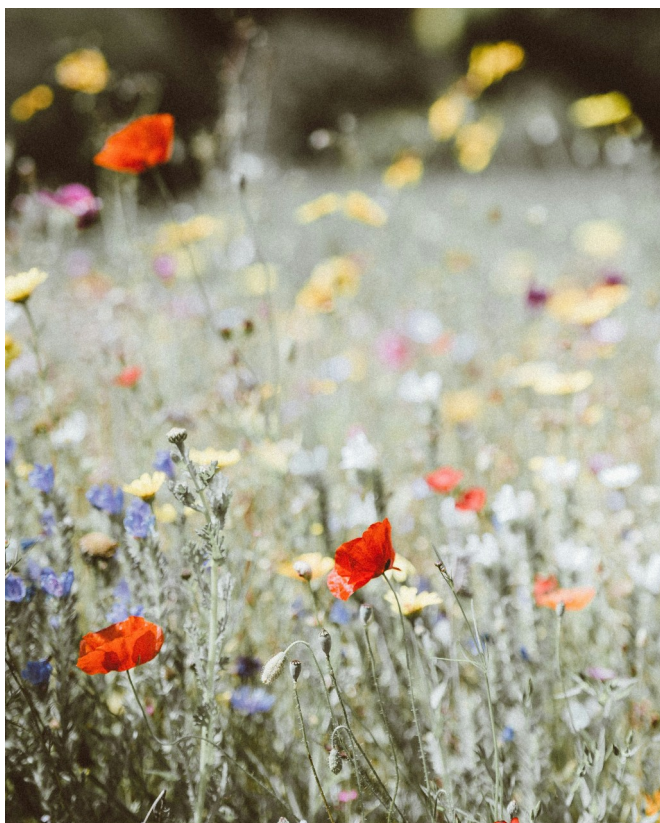


les jardins
d'IDÉES
atelier et chantier d'insertion

L'HEBDO

Semaine 34
du 17 au 21 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

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	400g	1.76€	600g	2.64€	975g	4.29€	2 à 3 jours au frais
Tomates cerise	-	-	270g	1.70€	300g	1.90€	2 à 3 jours au frigo
Courgettes	-	-	500g	1.17€	-	-	4 à 6 jours au frigo
Concombre Noa	500g	2.65€	-	-	500g	2.65€	2 à 3 jours au frais
Pastèque	-	-	800g	2.36€	1Kg	2.95€	2 à 3 jours au frigo
Aubergines	500g	2.00€	500g	2.00€	500g	2.00€	3 à 5 jours au frigo
Poivrons	400g	2.60€	500g	3.25€	500g	3.25€	4 à 6 jours au frigo
TOTAL		9.00€		13.50€		17.00€	



Infos jardins

Du côté des cultures, l'équipe poursuit activement la préparation des légumes d'automne et d'hiver. Les prochains semis concerneront notamment les radis noirs, les navets et les radis longs. Cette semaine, toutes les betteraves et tous les choux qui se trouvaient encore sous serre ont été repiqués en plein champ. Cette étape importante permettra aux plants de poursuivre leur développement dans de meilleures conditions.

Le repiquage des haricots continue également afin d'assurer des récoltes régulières au cours des prochaines semaines. Les premiers semis d'épinards sont en cours pour permettre leur retour prochain dans les paniers.

En attendant les légumes d'automne, la production reste principalement composée de légumes d'été. Les courgettes et les tomates continueront donc d'occuper une place importante dans les paniers. Deux tunnels d'aubergines sont actuellement en production, ce qui devrait permettre de proposer prochainement de belles récoltes. Des concombres pourront également compléter les paniers selon les quantités disponibles.

L'équipe prépare ainsi progressivement la transition entre les cultures estivales et les futures récoltes de septembre et d'octobre.

INFO : Pour l'annulation ou le report de vos paniers
Afin de garantir une bonne logistique et éviter le gaspillage, voici les modalités concernant l'annulation ou le report de vos paniers:

Directement en ligne (via votre espace client) jusqu'à 48 heures avant la date de retrait prévue.

Par e-mail ou par téléphone : l'annulation doit au plus tard nous parvenir au plus tard le vendredi à 12h00 pour tous les paniers de la semaine suivante. Merci de privilégier l'annulation en ligne lorsque c'est possible, cela facilite la gestion administrative.



Activité salariés



ENSEMBLE, FAVORISONS LE RETOUR À L'EMPLOI !

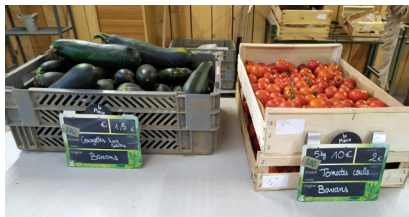
Pendant l'été, cinq personnes ont terminé leur parcours aux Jardins d'Idées pour rejoindre un emploi. Une autre personne achèvera prochainement son parcours au sein de notre structure afin d'intégrer une formation en maraîchage et de poursuivre son projet professionnel.

Les Jardins d'Idées accompagnent leurs salariés dans l'acquisition de nouvelles compétences et dans leur recherche d'emploi. Aujourd'hui, plusieurs personnes sont prêtes à mettre leur expérience, leur motivation et leur savoir-faire au service de nouveaux employeurs. Vous êtes une entreprise, une association ou un particulier à la recherche de personnel ? Vous connaissez un employeur qui recrute ? N'hésitez pas à contacter Les Jardins d'Idées ou à partager cette information autour de vous. Votre aide peut faire toute la différence : une offre, un contact ou une simple mise en relation peut permettre à une personne de retrouver un emploi durable. Ensemble, créons de nouvelles opportunités professionnelles !

écrivez-nous par courriel contact@jardins-idees.fr

UNE OFFRE QUI A RENCONTRÉ UN GRAND SUCCÈS !

L'offre exceptionnelle diffusée par courriel à nos adhérents le mercredi 12 août a rencontré un véritable succès : plus de 150 kg de tomates à sauce et de courgettes ont été vendus !



Un grand merci à toutes les personnes ayant profité de cette offre et soutenu notre activité.

Pour ne pas manquer nos prochaines offres, suivez-nous dès maintenant sur Facebook et Instagram !



Recettes de saison

MÉLI-MÉLO DE MELON ET PASTÈQUE À L'EAU DE ROSE

ingrédients :

- 900 g de Melon(s)
- 500 g de Pastèque(s)
- 1 cuillère à soupe de Sucre en poudre
- Feuille(s) de menthe
- 2 cuillères à soupe d' Eau de rose



préparation :

- Coupez le melon en deux. Ôtez les pépins du melon et ceux du quartier de pastèque. Coupez la chair du melon et de la pastèque en morceaux.

- Disposez les morceaux de fruits dans un saladier.

- Ajoutez le sucre, la menthe fraîche légèrement ciselée et l'eau de rose, mélangez le tout. Servez frais en dessert.

Suggestions :

Peut être servi dans des coupes individuelles avec des petits biscuits.