



Notre marché sur site



Votre panier



les jardins
d'IDÉES
atelier et chantier d'insertion

L'HEBDO

Semaine 35
du 24 au 28 Aout 2026

INFORMATION : Evolution des tarifs
Septembre 2026

BAVANS

Mercredi : de 9h à 13h (non-stop)

Vendredi : de 9h à 13h (non-stop)

MONTBELIARD (Roselière)

Samedi : de 9h à 12h

Vente de légumes et de fruits

Les Jardins d'IDÉES
5 bis rue Sous-Roches
25550 BAVANS

03 81 92 61 80

contact@jardins-idees.fr



Cofinancé
par l'Union
européenne



Panier Fruit de la semaine :

Lime 490g
Nectarine Blanches 520g
Poire Guyot 480g
Quetsche 440g (cueillies aux jardins d'IDÉES)



Evolution des tarifs

Afin de continuer à vous proposer des paniers généreux, équilibrés et composés de produits biologiques de qualité, nos tarifs évolueront à partir du début du mois de septembre.

Cette évolution nous permet de maintenir un bon rapport qualité-prix, tout en rémunérant justement le travail de nos maraîchers et maraîchères. Elle contribue également au développement durable de notre production et à l'accompagnement des personnes engagées dans un parcours de retour à l'emploi.

Nos nouveaux tarifs :

Petit panier : 10 € / Panier moyen : 15,50 € / Grand panier : 19,50 €

Nous vous remercions chaleureusement pour votre confiance et votre fidélité.



LEGUMES	Petit		Moyen		Grand		Conseil de conservation
Tomates	800g	2.56€	1kg	3.20€	1kg	3.20€	2 à 3 jours au frais
Tomates cerises	-	-	300g	2.22€	500g	3.70€	2 à 3 jours au frais
Courgettes	-	-	500g	1.30€	500g	1.30€	4 à 6 jours au frigo
Betteraves Chiogga	-	-	600g	1.98€	600g	1.98€	1 à 2 semaines au frigo
Pastèques	700g	2.10€	-	-	-	-	2 à 3 jours au frigo
Aubergines	500g	2.15€	600g	2.58€	600g	2.58€	3 à 5 jours au frigo
Poivrons	-	-	-	-	400g	2.04€	4 à 6 jours au frigo
Radis Bottes	1 pièce	2.20€	1 pièce	2.20€	1 pièce	2.20€	2 jours au frigo sans les fanes
TOTAL		9.00€		13.50€		17.00€	

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.



Infos jardins

Du côté des cultures,

La semaine dernière a été intense du côté des semis. L'équipe s'est principalement consacrée à la mâche, dont la culture nécessite des volumes importants : près de 250 caisses sont nécessaires pour remplir un tunnel, soit bien davantage que pour les épinards. Les semis de ces derniers se poursuivent également.

Les choux chinois ont été semés pour une récolte dans les prochaines semaines. Ces travaux marquent pleinement la transition entre les cultures de fin d'été et celles d'automne.

Les semis en plein champ se poursuivent cette semaine : Radis noirs, radis blancs et navets viendront ainsi compléter les futures récoltes automnales.

Du côté des récoltes, une importante campagne de ramassage des potimarrons débute. Ils devraient faire leur apparition dans les paniers dès la semaine prochaine. Les autres variétés de courges, notamment les butternuts, suivront un peu plus tard. Leur ramassage représentera une étape importante, il y a beaucoup de volume à récolter et donc à stocker.

Les carottes arriveront également prochainement. Récoltées à la main, elles bénéficieront des pluies récentes, qui ont assoupli la terre et faciliteront leur arrachage.

Enfin, les pommes de terre rejoindront à leur tour les récoltes au cours des prochaines semaines, venant compléter une saison automnale qui s'annonce riche et variée.



Activité salariés



ENSEMBLE, FAVORISONS LE RETOUR À L'EMPLOI !

3 nouvelles personnes ont intégrées l'équipe des Jardins d'IDÉES.

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



Recettes de saison

Couscous végétarien aux légumes et pois chiches

ingrédients pour 4 à 6 personnes :

- Pour les légumes et la sauce :
- 2 courgettes - 2 carottes—1 poivron rouge
 - 1 gros oignon—1 boîte de pois chiches de 400 g
 - 400 g de tomates concassées
 - 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
 - 1 litre de bouillon de légumes
 - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - 1 cuillère à café de ras-el-hanout
 - 1 cuillère à café de cumin
 - 1 cuillère à café de paprika
 - ½ cuillère à café de curcuma
 - Un peu de harissa, selon votre goût
 - Sel et poivre
 - Quelques feuilles de coriandre ou de persil

Recettes de saison



Pour la semoule :

- 400 g de semoule moyenne
- 400 ml d'eau chaude
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive ou une noix de beurre
- Une pincée de sel

préparation

- **Préparez les légumes.** Épluchez les carottes et coupez-les en bâtonnets. Coupez les courgettes en gros morceaux, le poivron en lamelles et émincez l'oignon.

- **Préparez la sauce.** Faites revenir l'oignon pendant 3 à 4 minutes dans une grande cocotte avec l'huile d'olive. Ajoutez le ras-el-hanout, le cumin, le paprika et le curcuma. Mélangez pendant environ 30 secondes pour libérer les parfums.

- **Commencez la cuisson.** Ajoutez le concentré de tomate, les tomates concassées et le bouillon. Salez légèrement, poivrez, puis ajoutez les carottes. Couvrez et laissez mijoter pendant 15 minutes.

Ajoutez les autres légumes. Incorporez le poivron et poursuivez la cuisson pendant 10 minutes. Ajoutez ensuite les courgettes et les pois chiches égouttés. Laissez mijoter encore 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient tendres sans être écrasés.

Préparez la semoule.

Versez la semoule dans un saladier avec le sel et l'huile d'olive. Ajoutez l'eau chaude, couvrez et laissez gonfler 5 minutes. Égrainez ensuite avec une fourchette et ajoutez éventuellement une noix de beurre.

Servez. Disposez la semoule dans un grand plat, ajoutez les légumes et arrosez généreusement de sauce. Parsemez de coriandre ou de persil.

Petite touche gourmande : ajoutez une poignée de raisins secs dans la sauce pendant les cinq dernières minutes de cuisson. Servez la harissa à part afin que chacun puisse doser le piquant.