

les jardins
d'IDÉES
atelier et chantier d'insertion
L'HEBDO
Semaine 36
du 31 Aout au 04 Septembre 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



pays de
Montbéliard
AGGLOMÉRATION

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	-	-	700g	2.24€	600g	1.92€	2 à 3 jours au frais
Tomates cerises	-	-	370g	2.78€	230g	1.70€	2 à 3 jours au frais
Potimarrons	1kg	3.50€	1,3kg	4.55€	1,3kg	4.55€	1 à 2 mois au frais
Pastèques	700g	2.10€	-	-	800g	2.40€	2 à 3 jours au frigo
Aubergines	650g	2.80€	-	-	-	-	2 à 3 jours au frigo
Concombre Noa	-	-	500g	2.15€	500g	2.15€	3 à 4 jours au frigo
Carottes	500g	1.62€	-	-	-	-	1 à 2 semaines au frigo
Haricots Beurre	-	-	-	-	300g	4.50€	2 à 3 jours au frigo
Radis bottes	-	-	1 Pièce	2.20€	-	-	2 jours au frigo sans les fanes
Poivrons	-	-	320g	1.63€	450g	2.30€	4 à 7 jours au frigo
TOTAL		10.00€		15.50€		19.50€	

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 récolte des courges a commencé aux Jardins d'IDÉES, avec les premiers potimarrons désormais arrivés à maturité. La récolte est particulièrement généreuse cette année : une partie sera distribuée dans les paniers dès la semaine prochaine, tandis qu'une autre sera destinée à la Banque Alimentaire. Les potimarrons légèrement abîmés pourront être transformés en soupe afin d'éviter le gaspillage.

D'autres variétés de courges suivront prochainement, notamment les butternuts, qui doivent encore mûrir. Certaines courges de conservation seront, quant à elles, proposées plus tard pendant l'hiver.

Du côté des légumes d'été, la production de tomates commence à ralentir et la saison des courgettes touche presque à sa fin. Quelques aubergines devraient encore pouvoir être récoltées. En parallèle, de nouveaux semis d'épinards ont été réalisés pour préparer les prochaines récoltes d'automne.

La saison des quetsches est maintenant terminée. Les dernières ont été récoltées, vendues sur les marchés ou transformées en confiture. La saison des fruits arrive également progressivement à son terme, même si quelques mûres restent encore à cueillir. Une visite du verger permettra prochainement de vérifier si quelques pommes peuvent encore être récoltées.



Activité salariés



ENSEMBLE, FAVORISONS LE RETOUR À L'EMPLOI !

Cette semaine, deux personnes ont quitté les Jardins d'IDÉES pour poursuivre leur parcours professionnel : l'une a retrouvé un emploi, tandis que l'autre va intégrer une formation.

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

Salade estivale de potimarron rôti, haricots verts et carottes.

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1/2 petit potimarron
- 250 g de haricots verts
- 2 carottes
- Quelques tomates cerises, si vous en avez
- 1 petit oignon rouge
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- Herbes de Provence

Recettes de saison

Pour la vinaigrette :

- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de jus de citron ou de vinaigre
- 1 cuillère à café de moutarde



Préparation :

- Coupez le potimarron en petits dés, sans forcément l'éplucher. Mélangez-le avec un peu d'huile, du sel, du poivre et des herbes de Provence.

- Faites-le rôtir au four pendant 20 à 25 minutes à 200 °C, puis laissez-le refroidir.

- Faites cuire les haricots verts environ 8 à 10 minutes dans l'eau bouillante salée. Égouttez-les et passez-les sous l'eau froide.

- Râpez les carottes et coupez les tomates et l'oignon.

- Mélangez tous les légumes avec la vinaigrette. Vous pouvez ajouter de la feta, des œufs durs, du thon ou des graines pour en faire un repas complet.