

les jardins
d'IDÉES
atelier et chantier d'insertion

L'HEBDO

Semaine 37
du 07 au 11 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



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€	900g	2.88€	1Kg	3.2€	2 à 3 jours au frais
Potimarrons	800g	2.80€	900g	3.15€	1Kg	3.50€	1 à 2 mois au frais
Poivrons	-	-	400g	2.04€	600g	3.06€	4 à 7 jours au frigo
Aubergines	-	-	400g	1.72€	500g	2.15€	2 à 3 jours au frigo
Carottes	700g	2.27€	1Kg	3.25€	-	-	1 à 2 semaines au frigo
Pastèques	800g	2.40€	800g	2.40€	1Kg	2.40€	2 à 3 jours au frigo
Chou chinois	-	-	-	-	1 pièce	4.68	8 jours au frigo
TOTAL		10.04€		15.44€		19.59€	

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

L'automne s'installe progressivement dans les jardins

Dans les champs, la transition entre les cultures d'été et celles d'automne est désormais bien engagée. Cette semaine, les équipes vont principalement se consacrer à la récolte des carottes.

Les semis se poursuivent également afin de préparer les prochaines récoltes. Après les épinards, ce sont notamment le mesclun, le pourpier, les radis roses et le cresson qui vont être semés. Avec la baisse progressive des températures, le travail se concentre désormais davantage sur les légumes adaptés à la saison automnale.

Du côté des salades, les dernières plantations en plein champ vont être réalisées prochainement. Les courges prennent le relais des légumes d'été

La récolte des potimarrons et des courges se poursuit. Les volumes deviennent importants, annonçant pleinement l'arrivée des saveurs automnales.

Pendant ce temps, les productions estivales commencent progressivement à ralentir. Les courgettes cultivées en plein champ produisent de moins en moins, signe que la saison touche doucement à sa fin. La récolte des haricots continue.

Préparer et entretenir les cultures d'automne

Afin de limiter le développement des mauvaises herbes, la bineuse de précision a été utilisée dans les cultures de radis noirs et de navets.

Enfin, une petite famille de grenouilles s'est installée près de la zone de préparation ! Elles semblent avoir trouvé aux Jardins d'IDÉES un endroit particulièrement à leur goût. Ces nouvelles petites voisines apportent une touche inattendue et sympathique au quotidien



Activité salariés



ENSEMBLE, FAVORISONS LE RETOUR À L'EMPLOI !

Une personne vient d'intégrer la structure pour entre autre s'occuper de l'épicerie mobile et des marchés
Une bonne nouvelle est également à souligner concernant le parcours d'un ancien salarié. Après avoir terminé son contrat au mois de juillet, sa candidature ayant été retenue, il a désormais retrouvé un emploi.

Cette reprise d'activité professionnelle représente une issue positive et vient concrétiser le travail d'accompagnement réalisé tout au long de son parcours.



Recettes de saison

CONFITURE DE POTIMARRON

Ingrédients (pour 8 pots) :

- 500 g de sucre
- 1 cuillère à soupe de vanille
- 1 ½ kg de potimarron pour 250 ml d'eau environ
- 1 bâton de cannelle par pot
- 300 g de fruits (ce peut être des fruits frais comme des pommes ou des poires ou des fruits secs abricots, raisins ou pruneaux)

Préparation : 15 min **Cuisson** : 1h15

- Peler le potimarron et en ôter les graines ; couper en dés. Faire cuire dans l'eau à petits bouillons pendant une demi-heure. La chair doit se défaire.
- Peler le potimarron et en ôter les graines ; couper en dés. Faire cuire dans l'eau à petits bouillons pendant une demi-heure. La chair doit se défaire.
- Passer au moulin à légumes (grille fine) ou au mélangeur pour obtenir une belle purée homogène relativement liquide.
- Ajouter le sucre, les fruits secs coupés en dés si besoin est, et la vanille.
- Remettre le tout sur le feu et faire cuire une vingtaine de minutes en remuant souvent avec une cuillère de bois pour éviter l'oxydation. Le feu doit être doux pour éviter que votre confiture ne colle au fond.



Recettes de saison

GRATIN DE POTIMARRON



Ingrédients (pour 4 personnes) :

- sel / poivre / muscade
- 30 g de beurre
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 potimarron 1,5 kg
- 150 g de parmesan râpé

Préparation : 45 min

- Epluchez le potimarron et débarrassez-le de ses pépins. Coupez-le en cubes et mettez à cuire (30 mn dans un cuit-vapeur ou à défaut dans une grande casserole d'eau) jusqu'à ce que la lame d'un couteau y rentre très facilement.

- Mettez à fondre le beurre dans une grande sauteuse et faites revenir le potimarron. Ecrasez-le à la fourchette pour obtenir une purée plus ou moins homogène (moi j'aime quand il reste des petits morceaux) et ajoutez la crème fraîche, le parmesan, une bonne dose de muscade râpée et assaisonnez à votre convenance.

- Mélangez bien le tout puis versez dans un plat beurré allant au four.

- Faites gratiner sous le grill 10 à 15 mn.

- Un côté légèrement sucré et un petit goût de noisette (que le potimarron a nettement moins) à tomber !