



Notre marché sur site



Votre panier



les jardins
d'IDÉES

atelier et chantier d'insertion

L'HEBDO

Semaine 38

du 14 au 18 Septembre 2026

RECHERCHE DE BÉNÉVOLES
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



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
Mélange d'été	600g	2.40€	700g	2.80€	700g	2.80€	2 à 3 jours au frigo
Carottes	450g	1.26€	600g	1.68€	450g	1.26€	6 à 7 jours au frigo
Ail frais	200g	2.00€	200g	2.00€	200g	2.00€	10 jours au sec
Chou Kale	400g	4.40€	-	-	400g	4.40€	2 à 3 jours au frigo
Chou chinois	-	-	1 pièce	4.68€	-	-	1 à 2 semaines au frigo
Betteraves Chioggia	-	-	400g	1.52€	300g	1.14€	6 à 7 jours au frigo
Concombre Noa	-	-	-	-	350g	1.86€	3 jours au frigo
Haricots beurre	-	-	-	-	400g	6.00€	2 jours au frigo
Fenouil	-	-	700g	2.80€			5 à 6 jours au frigo
TOTAL		10.06€		15.48€		19.46€	

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

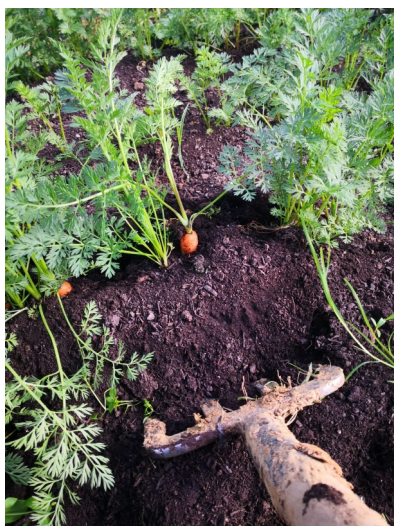
LES CULTURES D'AUTOMNE S'INSTALLENT

Dans la continuité de la semaine dernière, le passage des cultures d'été à celles d'automne se poursuit dans les champs. Cette semaine, une bonne partie du travail des équipes est consacrée à la récolte des carottes.

Les semis avancent également avec le mesclun, le pourpier, les radis roses et le cresson. Les épinards semés précédemment commencent quant à eux à sortir, laissant apparaître les premières pousses.

Avec les températures qui diminuent progressivement, les cultures d'automne prennent de plus en plus de place et les travaux évoluent au rythme de la saison.

Les équipes restent donc bien occupées entre les récoltes en cours, les nouveaux semis et le suivi des cultures déjà en place. Une période de transition importante pour préparer les légumes qui viendront progressivement garnir les paniers au cours des prochaines semaines.



Activité salariés



Cette semaine, l'épicerie mobile reprend du service, avec une personne en parcours que nous avons récemment embauchée pour assurer cette mission.

Du côté de l'équipe, quatre nouveaux salariés nous rejoignent ! Nous leur souhaitons la bienvenue aux Jardins d'IDÉES et une belle intégration au sein de l'équipe.

RECHERCHE DE BÉNÉVOLES

Comme vous le savez très certainement, les Jardins d'IDÉES font partis du réseau des Jardins de Cocagne. Grâce à leur soutien, dans un esprit de partage, de droit à l'accès à une alimentation saine et équilibrée, nous organisons tous les mardis midi, un repas partagé entre les salariés en insertion, les encadrants, et parfois des personnes extérieures. Dans l'optique de créer une synergie, du lien social, la préparation est réalisée par un(e) bénévole avec 1 ou 2 personnes salariés en insertion.

Depuis de nombreuses années, Maria, notre bénévole, cuisinait les mardis matin dans nos locaux des bons gratins, soupes, ratatouilles etc ... avec nos légumes du jardin et du moment... Le temps est venu de la relayer et c'est un grand MERCI que nous lui adressons pour ses heures passées.

Vous l'aurez compris, nous cherchons quelqu'un pour lui succéder et information complémentaire importante : il est inutile d'être un(e) grand(e) chef(fe) étoilé(e) !

N'hésitez pas à nous contacter pour de plus amples renseignements 03.81.92.61.80



Recettes de saison

TIAN DE LÉGUMES À LA PROVENÇALE



Ingrédients (4 personnes) :

4 tomates, 2 courgettes vertes et 2 courgettes jaunes, 2 aubergines, 1 poivron jaune, 1 oignon, 4 gousses d'ail, 1/2 bouquet de persil, 2 feuilles de laurier, 1 branche de thym frais, 1 branche de romarin, 8 feuilles de basilic, 4 c. à soupe d'huile d'olive, 1 c. à soupe de gros sel.

Préparation : 30 min - cuisson 1h

Préchauffez votre four th.6 (180°C) et lavez les aubergines. Découpez-les en rondelles et placez-les à dégorger dans un saladier avec le gros sel pendant environ 20 min. Pendant ce temps, lavez le reste des légumes, épluchez-les et coupez-les en fines rondelles (sauf le poivron détaillerez en lanières). Au bout de 20 min, enlevez le sel des aubergines, rincez-les à l'eau froide, essuyez-les et badigeonnez-les d'huile d'olive.

Frottez un plat à four avec l'une des gousses d'ail et coupez les 3 autres en 4. Répartissez-les dans le fond du plat avec un filet d'huile d'olive. Disposez les rondelles de légumes en rangées, en les couchant légèrement et en les serrant bien.

Ajoutez tous les légumes en les alternant : tomate, aubergine, courgette jaune et courgette verte, oignon et poivron jaune.

Versez un filet d'huile d'olive et parsemez de persil, de thym, de romarin. Ajoutez le laurier. Salez et poivrez. Enfournez le tian de légumes pour environ 1 heure, les légumes doivent être bien fondants.

À la sortie du four, décorez votre tian de feuilles de basilic et servez-le bien chaud, en accompagnement de grillades par exemple.