

## L'HEBDO

Semaine 23 du 5 au 9 juin 2023



Œillet mignardise



## Nos marchés sur site

**Mercredi : de 9h à 12h30**  
**+ producteurs locaux**  
**(pain, viande de bœuf)**

**Vendredi de 9h à 12h**

**Samedi : de 9h à 12h**



Les Jardins d'IDÉES  
5 bis rue Sous-Roches  
25550 BAVANS  
03 81 92 61 80  
[contact@jardins-idees.fr](mailto:contact@jardins-idees.fr)



UNION EUROPÉENNE  
Fonds Social européen



## A vos agendas !



**LES JARDINS D'IDÉES**  
**FÊTENT LEUR 25ÈME**  
**RÉCOLTE !**

Entrée Libre

**SAMEDI 17 JUIN 9H-17H**

Animations pour tous & jeux

Visites des Jardins

Marché de producteurs bio



Partenaires solidaires

Buvette & restauration



Musique

**Parlez-en autour de vous !**

LEGUMES	Petit		Grand		Conseil de conservation
Salade	1 pièce	1.40€	1 pièce	1.40€	4-5 jours au frigo
Fraises	250g	3€	390g	4.68€	2-3 jours au frigo, à consommer rapidement
Courgette	500g	1.35€	700g	1.89€	1 semaine / 10 jours au frigo
Petit pois	400g	2.80€			Au frigo 4-5 jours. Se congèle très bien juste blanchi
Concombre			1 pièce	1.80€	Au frigo, 1 semaine/10jours max
Haricot vert			400g	4.80€	Au frigo 1 semaine max. Se congèle très bien juste blanchi
<b>TOTAL</b>		<b>8.55€</b>		<b>14.57€</b>	



Le grand chantier de ce début d'année 2023 a été le changement du système d'irrigation.

Nous avons changé tous les tuyaux, raccords et branchements électriques. Un travail de titan qui a fortement occupé Sébastien, encadrant maraîcher.

Nous voyons enfin le bout du tunnel ( ou plutôt de la tranchée !) car un salarié d'ERIGE, une structure partenaire des Jardins, est sur place pour reboucher les tranchées toutes cette semaine. Avant de remettre

la terre dans le trou à l'aide d'une mini-pelle, il installe un grillage avertisseur bleu, afin de matérialiser les emplacements des tuyaux si quelqu'un doit faire à nouveau des travaux.



*Grillage avertisseur dans une tranchée*

Catastrophe dans le tunnel de pommes de terre nouvelles : les doryphores ont frappé !

Ces petites bêtes sont le cauchemar des jardiniers et maraîchers.

Les doryphores sont des insectes qui pondent des œufs sous les feuilles des solanacées, famille qui regroupe notamment pomme de terre, aubergine et tomate. Le doryphore se reproduit vite et en grand nombre et les larves se régalaient des feuilles, d'où sa dangerosité pour les cultures.

Heureusement pour nous, les pommes de terre étaient déjà plutôt bien développées, les conséquences sont moins dramatiques que si l'attaque avait eu lieu en début de culture.



Les cultures de printemps se développent bien et les haricots et concombres seront déjà de la partie dans les grands paniers de cette semaine !

Les fenouils se développent également bien ainsi que les choux pointus et les carottes.



*Fenouil en développement*



*À gauche : plant de haricot avec des fruits prêts à être récoltés*



*À droite : arrivée fracassante des concombres qui on grandi d'un coup !*

Manon, la conseillère en insertion des Jardins d'IDÉES quitte son poste en fin de semaine pour de nouveaux horizons. Elle effectue depuis 1 semaine un tuilage avec sa remplaçante que nous ne manquerons pas de vous présenter prochainement :)

Nous souhaitons une bonne continuation à Manon !



### Spaghetti à la crème de courgette

#### Pour 4 personnes

Pelez et hachez en petits morceaux 400g de courgettes. Pelez et émincez finement un



oignon. Dans une poêle, faites dorer l'oignon avec les courgettes dans de l'huile. Couvrez la poêle et laissez cuire pendant 10-15mn.

Faites cuire 500g de spaghetti dans de l'eau bouillante salée.

Dans une poêle, mélangez 150g de crème fraîche et 60g de parmesan. Salez poivrez et ajoutez les courgettes et les spaghetti.

Bien mélanger et servir.

### Fraise au mascarpone

#### Pour 2 personnes

Levez et équeutez une bonne poignée de fraises.

Emiettez quelques biscuits type spéculoos.

Fouettez 100g de mascarpone avec 1 jaune d'œuf et réservez au frais.

Montez 10cl de crème liquide bien froide avec un batteur (vous pouvez la mettre 5mn au congélateur avant de l'utiliser). Ajoutez 20g de sucre glace au fur et à mesure.

Dans une verrine, mettez un fond de biscuits, des fraises coupées en deux sur les côtés, le mascarpone et finissez par la crème fouettée.

Déposez des fraises entières sur le dessus et finissez par une feuille de menthe.



**Bon appétit !**