



Rudbeckia



**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)



**Informations**

**Zoom sur ... le pâtisson**

De la famille des cucurbitacées, le pâtisson est, comme la courgette, une courge d'été.



D'une forme originale, on peut en trouver de différentes couleurs : jaune, blanc, vert, orange.

Il est riche en vitamine A, B et C et est peu calorique.

LEGUMES	Petit		Grand		Conseil de conservation
Courgette	1kg	2.30€	1kg	2.30€	1 semaine / 10 jours au frigo
Tomate	500g	1.60€	700g	2.24€	De préférence hors du frigo, 1 semaine max
Betterave rouge			600g	1.68€	Au frigo, 2 semaines
Haricot	300g	3€			
Oignon			550g	1.87€	Au frigo, 3-4 semaines
Aubergine			700g	2.80€	Au frigo, 2 semaines
Carotte	700g	1.61€			1 semaine / 10 jours au frigo
Pâtisson			1kg	2.30€	1 semaine / 10 jours au frigo
Concombre			1 pièce	1.30€	1 semaine / 10 jours au frigo
<b>TOTAL</b>		<b>8.51€</b>		<b>14.49€</b>	



La semaine dernière, nous avons accumulé les mauvaises découvertes.

Dans la nuit du vendredi 7 juillet, il y a eu de forts orages qui ont entraîné une coupure de courant aux Jardins. C'est le lundi en arrivant que Sébastien, encadrant maraîcher, a pu remettre le courant.

La serre à semis est équipée d'un système électrique d'ouverture des panneaux latéraux du toit qui se déclenche à partir d'une certaine température. Au moment de la coupure, les panneaux étaient fermés et ils le sont restés tout le weekend.

Avec des températures à l'ombre avoisinant les 35°C, il a fait une chaleur extrême dans la serre et cela a eu pour conséquence de « griller » les semis qui étaient présents et de « cuire » la récolte entière d'ail. **Si vous avez reçu de l'ail dans votre panier en S28 vous recevrez une compensation dans le panier.**



Gousses d'ail translucides



Plants de chou secs

Les dégâts dans les chambres froides ont été moindre car ceux-ci ont gardé une certaine inertie de fraîcheur et nous n'avons eu à déplorer que la perte de quelques cagettes de fruits.

Il faut ajouter à cela des cultures de fèves et de petits pois de plein champs qui ont littéralement grillé sur pied en raison du manque d'eau de mai/juin...

Une semaine un peu morose pour le moral des troupes, mais nous restons optimistes sur les récoltes à venir, notamment les tomates qui s'annoncent belles et en nombre !

Au début de la saison d'un légume, nous récoltons en général de petites quantités.

De ce fait, nous mettons le légume concerné dans les grands paniers car nous en avons significativement moins que les petits paniers : 90 grands pour 350 petits.

Voici pourquoi ces dernières semaines, seuls les grands paniers ont eu des tomates. Il n'y avait pas assez de production pour en mettre dans les petits paniers.

Nous avons bon espoir que la production s'accélère afin d'en mettre à tout le monde dans des quantités satisfaisantes. Les pieds de tomates sont grands et bien fournis en fruits, nous attendons juste qu'elles rougissent !



## Actualités salariés

5 nouveaux salariés hommes sont venus rejoindre l'équipe des Jardins d'IDÉES.

L'équipe est maintenant composée de 42 personnes : 11 femmes et 31 hommes.



## C'est l'été : doublez vos paniers !

Durant tout l'été et jusqu'en septembre, vous pouvez doubler vos paniers suite à une annulation de livraison.

Vous pouvez le faire sur votre espace adhérent ou nous contacter au 03 81 92 61 80 ou via [contact@jardins-idees.fr](mailto:contact@jardins-idees.fr)



### Chips de betterave

*Pour une version plus originale que les chips de pomme de terre et afin de garder la belle couleur rouge, les chips de betteraves sont idéales !*



Trancher finement les betteraves, de préférence avec une mandoline.

Faites-les cuire à la friteuse quelques minutes, ou au four, badigeonnées d'huile, pendant 50mn.

Salez légèrement et servez à l'apéritif.

### Gratin de pâtisson

Cuire le pâtisson entier dans de l'eau bouillante salée pendant 30mn.

Coupez le pâtisson en 8 morceaux, évidez-les et épluchez-les (la peau est très épaisse et peu agréable à manger).

Passez la chair du pâtisson au moulin ou au mixeur pour la réduire en purée.

Préchauffez le four à 220°C.

Mélangez la chair du pâtisson avec du sel, du poivre, une pincée de cumin, 1/2 cuillère à café de curcuma et 100g de lait de coco.

Ajoutez 25g de farine, 2 œufs et 5cl d'huile de tournesol et bien mélanger.

Versez dans un plat à gratin, parsemez de fromage râpé et faites cuire à 220°C pendant 15/20mn environ.



**Bon appétit !**