



Nos marchés sur site



Votre panier



les jardins
d'IDÉES
atelier et chantier d'insertion

L'HEBDO

Semaine 31 du 31 juillet au 4 août 2023



Potentille arbustive

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



Mardi 15 août férié

Les paniers du mardi 15 août seront livrés le mercredi après-midi

Pas de changements pour les autres points de dépôts.

Merci de votre compréhension

LEGUMES	Petit		Grand		Conseil de conservation
Courgette	750 g	1,73 €	1kg	2,30 €	1 semaine au frigo
Aubergine	400 g	1,60 €			1 semaine au frigo
Tomate	700 g	2,24 €	1kg	3,20 €	1 semaine au frigo ou dans la cuisine
Concombre					1 semaine au frigo
Oignon rouge botte			1 botte	2,30 €	1 semaine au frigo.
Radis			1 botte	1,50 €	1 semaine au frigo.
Pomme de terre primeur			900 g	2,25 €	Variété Monal-lisa –2 à 3 semaines au frigo ou dans une cave
Mélange d'été			800 g	2,96 €	1 semaine au frigo.
Haricots vert	300 g	3,00 €			
TOTAL		8,57 €		14,51 €	



La semaine dernière nous avons lancé la récolte des oignons jaunes. La difficulté a été de trouver une fenêtre météo sans précipitations pour pouvoir récolter dans de bonnes conditions. Nous ne pouvions pas attendre plus longtemps car les oignons risquaient de pourrir sur pied. Sébastien et Gaëlle, encadrants maraîchers, ont récolté le champs de 60 ares avec une équipe de 30 salariés le jeudi et le vendredi.

La tâche a été un peu compliquée en raison des nombreuses mauvaises herbes (adventices) qui s'étaient développées et qui masquaient les oignons.

Une fois mis en caisse, on coupe la tige et les racines des oignons avant de les faire sécher.



Dans l'hebdo de la semaine 19, nous vous parlions d'un nouveau « joujou » pour tracteur : une bineuse de précision. Elle permet de désherber les carottes.

Résultat des courses : Sébastien, le spécialiste du tracteur, est passé 4 fois dans le champs de carotte

avec la bineuse, ce qui a permis de ne faire qu'un seul désherbage manuel, uniquement sur le rang de carotte. Un gain de temps et d'efficacité sans commune mesure !

Mardi de la semaine dernière, un coup de vent a débâché le tunnel 22. Les vents ce jour là n'ont pas été particulièrement violents, mais la bâche devait être fragilisée par les vents et orages des semaines précédentes. Heureusement, peu de conséquence pour les cultures en place, car il s'agissait de courgettes primeur en fin de culture. En revanche, ce tunnel devra être à nouveau couvert pour l'arrivée de la saison froide.



Actualités Salariés

Yves, en contrat aux Jardins depuis 1 an et demi finit son contrat cette semaine. Il a occupé plusieurs postes : dans les champs, semis, livreur, en préparation des paniers.

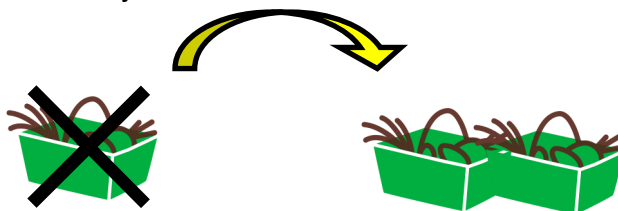
Il continue vers un contrat à 35h chez défi sur différentes missions : nettoyage de sites collectifs et de tri et il va entamer une formation de chauffeur de bus avec INÉO. Nous lui souhaitons une bonne continuation !



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



Aubergines gratinées

1 aubergine—3 tomates - 50g olives noires dénoyautées—2 gousses d'ail—2 c à soupe d'huile olive—4 c à soupe de persil haché
2 c à café d'origan—chapelure—sel et poivre

Fendre les aubergines en deux, les creuser et couper la pulpe en dés. Les mettre dans une passoire et les saler légèrement. Les laisser dégorger, puis rincer et éponger. Faire revenir les tomates concassées à la poêle, ajouter les dés d'aubergine, les olives émincées, l'ail haché, les herbes. Saler et poivrer. Laissez mijoter 15 mn à feu doux. Farcir les aubergines avec le mélange mijoté, parsemer de chapelure et cuire à four T180° pour 35 à 40 mn.



Légumes à l'huile d'olive

20 cl d'huile olive - 1 branche de romarin
1 poivron—4 tomates—1 branche de thym
1 courgette et 1/2 aubergine, 1 oignon

Faire griller le poivron pour pouvoir le peler (sur une plancha ou un plat allant au four). Couper le ensuite en petits tronçons. Couper l'aubergine, la courgette, les tomates en gros dés ou en rondelles épaisses et les oignons en rondelles. Dans un saladier mélanger tous les légumes avec une 1 c à soupe d'huile du sel et du poivre. Poser le tout sur une plaque allant au four et enfourner pour 10 à 15 minutes sous le grill en les retournant à mi-cuisson et en retirant les tomates au bout de 5 minutes. Laisser refroidir les légumes et les ranger dans un bocal, avec les poivrons et les herbes et recouvrir d'huile. Laisser confire 48h avant de déguster sur du pain grillé frotté à l'ail ou à intégrer dans vos salades ou pizza

Bon appétit !