



Nos marchés sur site



Votre panier



les jardins
d'IDÉES
atelier et chantier d'insertion

L'HEBDO

Semaine 33 du 14 au 18 août 2023

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 en début d'après-midi

Pas de changements pour les autres points de dépôts.

Merci de votre compréhension



Dahlia

LEGUMES	Petit		Grand		Conseil de conservation
Concombre	1 pièce	1,30 €	1 pièce	1,30€	1 semaine au frigo
Tomate	500g	1,60€	1kg	3,20€	1 semaine au frigo ou dans la cuisine
Courgette verte	1kg	2,30€	650g	1.49€	1 semaine / 10 jours au frigo
Oignon blanc nouveau	1 botte	2.30 €			1 semaine au frigo
Haricot			500g	5€	Au frigo 1 semaine maxi—se congèle très bien juste blanchi
Mélange été	500g (poivron)	1,85€	700g	2.60€	Mélange d'aubergine et de poivron. Au frigo 1 semaine
TOTAL		8,55€		14,40 €	



La semaine dernière, nous avons commencé à récolter notre champ de carotte de 50 ares (soit 5 000m²).

Lucie a encadré une équipe de 15 jardiniers et ils ont récolté 15 pallox, soit entre 4 et 5 tonnes de carottes sur la moitié du champ.

Les carottes sont belles, bien droites et de beau calibre ! Il y a eu de l'eau au bon moment, c'est-à-dire au mois de juillet. De plus, grâce à la nouvelle bineuse de précision, nous avons pu bien désherber le champ, ce qui a permis le bon développement de la culture.



Suite à la sécheresse de juin, une partie des courges plantées dans un champ non irrigable avaient séché sur pied.

Nathalie, cheffe de production, avait relancé des semis afin de remplir les trous du champ avec les nouveaux plants.

Malheureusement, ces derniers ont été « brulés » par la chaleur dans la serre à semis suite au problème électrique de mi-juillet, dû à un gros orage.

Il en faut plus pour arrêter l'équipe des Jardins, qui a de nouveau réaliser des semis de courges, qui ont été plantées la semaine dernière ! C'est un pari audacieux car la saison de plantation des courges est largement passée mais nous misons sur un automne aux accents d'été indien !

Fait rassurant, les plants de courges qui ont résisté à la sécheresse sont beaux et portent plein de fruits !



Après un épisode de fraîcheur, la chaleur de l'été est de retour ! De quoi continuer de faire mûrir les tomates et légumes d'été.

Pour autant, nous préparons les cultures à venir dans les prochains mois et les semis d'automne ont commencé : épinard, côte de bette, mâche et salade.

Tous les plants seront ensuite repiqués en plein champ d'ici 3 semaines.



Mme Soumah en train de réaliser des semis de laitue.

C'est le retour des cagettes de tomates !

**La cagette de 5kg pour 15€
Livrée sur votre dépôt - Prix spécial
Adhérent**

Comment commander ?

→ Par mail sur contact@jardins-idees.fr

→ Par téléphone au 03 81 92 61 80

→ Sur votre compte CocagneBio

<https://jardinsidees.cocagnebio.fr>

(dans « Notre boutique »)

Le paiement se fera avec le prélèvement mensuel ou par chèque

**Cette offre sera valable tout le mois
d'août !**



Légumes d'été grillés

1 courgette—2 gousses d'ail
1 aubergine—2 oignons—herbes sèches (thym ou autres)
1 poivron—4 tomates—1/2 c café de piment d'Espelette



Couper les aubergines en petits dés, les saler et les laisser dégorger 30 mn dans une passoire (facultatif). Emincer les oignons et presser l'ail. Couper les courgettes, les tomates et les poivrons en petits dés. Mettre à chauffer 1 c à soupe d'huile et faire revenir en 1er les herbes sèches, ajouter les oignons, ensuite les poivrons, les aubergines, les courgettes, les tomates et l'ail en dernier. En laissant le temps à chaque légume de griller. Saler et poivrer et ajouter le piment (facultatif). Laisser mijoter 20 minutes.

Servir tels quels, ou sur du riz ou des pâtes ou froids dans une salade. Ajouter plus de tomates et vous aurez une ratatouille

Gratin d'aubergines à la ricotta

1 grosse aubergine—2 œufs—250g de ricotta—500g de tomates—1 c à soupe d'origan—3 c à soupe d'huile—60g de parmesan



Couper l'aubergine en tranches fines dans le sens de la longueur— Les badigeonner d'huile et les faire cuire 25 mn sur une plaque au four en les retournant à mi-cuisson. Couper les tomates en morceaux et les faire revenir 10 mn dans une casserole, saler, poivrer et mixer. Poursuivre la cuisson si besoin pour avoir une sauce relativement épaisse. Battre les œufs avec la ricotta et le parmesan. Monter le plat en alternant, aubergines, sauces tomate et sauce ricotta. Enfournier 30mn à 180°

Bon appétit !