



Nos marchés sur site



Votre panier



les jardins  
**d'IDÉES**  
atelier et chantier d'insertion

## L'HEBDO

Semaine 40 du 2 au 6 octobre 2023

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

## Qualité des légumes !

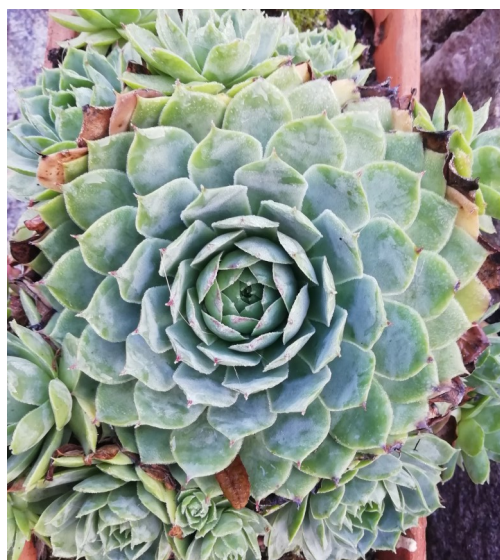
Chaque semaine, nous vous préparons près de 450 paniers (petits ou grands). Nous faisons le maximum pour que la qualité des légumes soit la meilleure possible. Néanmoins, il peut parfois arriver qu'il y ait des légumes qui vous arrivent abîmés.



Ainsi, nous vous invitons à vérifier la qualité de vos légumes dès réception de votre panier, avant stockage au frais. Certains légumes évoluent très vite et sont d'une qualité moindre après quelques jours.

En cas de fruits ou légumes abîmés au moment du retrait du panier, merci de nous informer dans les meilleurs délais afin que nous puissions réagir en conséquence.

Merci pour votre compréhension!



Joubarbe—Genre *Sempervivum*

| LEGUMES            | Petit   |              | Grand   |               | Conseil de conservation               |
|--------------------|---------|--------------|---------|---------------|---------------------------------------|
| Carottes           | 800g    | 1.84€        | 1kg     | 2.30€         | 10 jours au frigo                     |
| Batavia            | 1 pièce | 1.30€        | 1 pièce | 1.30€         | Au frigo 3—4 jours maxi               |
| Chou rave          |         |              | 900g    | 1.98€         | 10 jours au frigo                     |
| Tomate ronde       | 500g    | 1.60€        | 1kg     | 3.20€         | 1 semaine au frigo ou dans la cuisine |
| Concombre          |         |              | 1 pièce | 1.30€         | 1 semaine au frigo                    |
| Tomates cerises    | 200g    | 1.30€        |         |               | 1 semaine au frigo                    |
| Courge Musquée     | 1kg     | 2.40€        | 1kg     | 2.40€         | 1 semaine au frigo                    |
| Betterave Chioggia |         |              | 700g    | 1.96€         | 10 jours au frigo                     |
| <b>TOTAL</b>       |         | <b>8,44€</b> |         | <b>14,44€</b> |                                       |

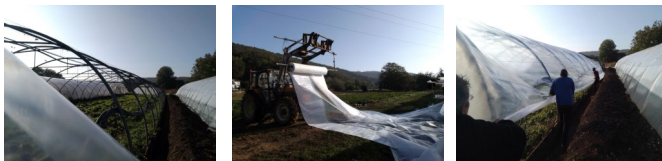


Tout au long de la semaine dernière, nous avons poursuivi la récolte des courges. Elles sont désormais toutes récoltées et nous les stockons au fur et à mesure à l'abri du froid. Nous avons eu quelques frayeurs au moment de la plantation, étant donné que la sécheresse sévissait et que nous avons perdu un certain nombre de plants de courge puisque plantés en terrains non irrigables. Finalement, la récolte semble plutôt bonne, notamment pour les courges butternut et les potimarrons. À noter que nous avons cette année augmenté la production de ces 2 variétés suite au retour de certains d'entre vous. Avant stockage, chaque courge est pesée, triée puis rangée par poids et par calibre, afin de faciliter la distribution tout au long de l'hiver.



*Petit aperçu d'une partie de la récolte de butternuts et potimarrons*

Du côté des serres, nous avons rebâché la semaine dernière le tunnel 24, qui était découvert depuis plusieurs mois, et nous entamons dès ce lundi matin le rebâchage du tunnel 23, juste à côté. À chaque fois, c'est un gros chantier qui mobilise beaucoup de monde puisqu'il faut mettre en place la bâche sur la structure métallique, puis immobiliser cette dernière sur les bords et les extrémités afin qu'elle ne risque pas de s'envoler au premier coup de vent. La remise en état de ces 2 tunnels va nous permettre de mettre en place des cultures d'hiver dans de bonnes conditions. Dans les semaines à venir, il nous restera encore 3 autres tunnels à bâcher pour que nous ayons de nouveau toute notre surface de tunnel belle et bien couverte.



*Le chantier du rebâchage du tunnel 23 en quelques images*

Nous vous en avons déjà parlé dans des précédents hebdos, nous travaillons avec la chambre d'agriculture et un ensemble de producteurs afin de faire progresser collectivement les pratiques agricoles. Dans ce cadre, la chambre d'agriculture nous a amené la semaine dernière des semences de prairie fleurie durable afin que tous nous les semions aux abords de nos cultures, dans l'objectif de créer un écosystème ultra local et des habitats favorables à l'installation d'insectes auxiliaires (c'est à dire des insectes qui mangent ou détruisent d'autres insectes indésirables pour nos cultures). La mise en place de ce type de pratique permet notamment la réduction des produits de traitement, quand bien même ceux-ci sont naturels.



*Exemple de prairie fleurie aux abords d'une serre maraîchère*

Dans la continuité de cette action, nous devrions bénéficier dans les prochaines semaines d'un diagnostic de la faune et de la flore présentes sur les jardins réalisés par la Ligue de protection des oiseaux (LPO).

### **Vous avez gardé vos bocaux de l'année dernière?**

#### **Vous pouvez nous les retourner!**



**Nous pourrions les ré-utiliser pour les confitures et sauces tomates cet hiver.**

#### **Comment nous les retourner ?**

- Directement au jardin, à Bavans
- En les déposant sur votre point de dépôt au moment de récupérer votre panier.

**Merci de ne nous retourner que les bocaux que avez reçu dans vos paniers, propres, avec ou sans couvercles!**



### **Courge rôtie**

- Pour 2 personnes
- 1 morceau de courge
- 2 gousses d'ail
- 1 c à soupe de miel
- 4 c à soupe d'huile
- Thym sec
- Sel et poivre



Eplucher la courge et la couper en tranches de 2 cm. Mélanger le miel, avec l'ail écrasé, l'huile d'olive, sel poivre et le thym. Badigeonner les morceaux avec ce mélange et mettre au four sur une plaque de cuisson 30 à 40mn suivant l'épaisseur des tranches (T180°). Retourner à mi-cuisson. Servir avec une viande, un poisson ou simplement une salade.

### **Salade colorée**

- 1 betterave Chioggia
- 2 tomates—basilic—sel et poivre
- Quelques feuilles de salade coupées
- Concombre— 1 boule de mozzarella vinaigrette



Eplucher la betterave. Couper les tomates, la mozzarella, les concombres en rondelles fines. Préparer une vinaigrette. Mélanger les légumes en rondelles avec la sauce et déposer le tout joliment sur vos assiettes

### **Salade de chou rave**

- 1 chou rave
- 1/2 salade
- 2 œufs
- Huile olive et vinaigre de pomme
- Sauce soja, Poivre



Eplucher et couper le chou rave en petits morceaux. Les cuire 20 mn dans l'eau bouillante salée. Défaire la salade verte. Cuire les œufs durs (10 mn dans l'eau bouillante). Préparer la vinaigrette en mélangeant 1 cuillère à soupe de vinaigre, 2 d'huile d'olive et 1 de soja, poivrer. Mélanger la salade, le chou à la sauce. Ajouter les œufs coupés en quatre.

**Bon appétit !**