



Nos marchés sur site



Votre panier



les jardins
d'IDÉES
atelier et chantier d'insertion

L'HEBDO

Semaine 41 du 09 au 13 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



Rappel — 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!

LEGUMES	Petit		Grand		Conseil de conservation
Haricot			350g	3.15€	1 semaine au frigo
Potimarron	900g	2.43€	1,4 kg	3.78€	Non coupé, plusieurs semaines à température ambiante, 5 jours au frigo une fois coupé
Salade	1 pièce	1.30€	1 pièce	1.30€	3/4 jours maxi au frigo après trempage rapide au moment de la réception
Radis blanc Daïkon	500g	1.20€	800g	1.92€	1 semaine au frigo
Betterave rouge			500g	1.40€	10 jours au frigo
Chou rave	400g	0.88€			1 semaine au frigo
Mélange d'été	300g	0.99€			1 semaine au frigo
Tomate ronde			1kg	3,00€	Laisser mûrir dans la cuisine
Tomate cerise	250g	1.63€			1 semaine au frigo
TOTAL		8,43€		14,55€	



L'automne avance, la chaleur demeure, même si les écarts de température entre la nuit et le jour sont particulièrement importants. Ainsi, la très grande majorité des cultures d'été sont au bout de leur production, mais quelques cultures plantées sur le tard arrivent encore à pleinement s'exprimer ! Notamment les derniers pieds de courge butternut plantés très tardivement du fait de notre incident climatique de cet été. Nous avons peu d'espoir quant à une éventuelle récolte mais il est possible que nous ayons finalement quelques palox de courges supplémentaires.

La semaine dernière, nous avons eu le plaisir de recevoir une partie de nos nouvelles brouettes maraîchères (voir photos ci-dessous), attendues de longue date, notamment grâce à un important soutien financier de la région Bourgogne Franche-Comté. Nous devrions encore recevoir 2 autres brouettes du même type d'ici quelques jours. Nous vous les présenterons dans l'hebdo de la semaine prochaine.



Brouette benne basculante
Pour le transport et le vidage

Brouette à voie large
Pour un transport optimisé de caisses de semis ou de récoltes

Toujours côté matériel, nous avons réceptionné ce lundi matin notre tout nouveau gerbeur électrique. Celui-ci va nous permettre de mieux stocker nos légumes en chambre froide et d'améliorer considérablement la manutention des palox de stockage, tant sur des questions d'ergonomie qu'en terme de temps de travail. Là aussi, nous avons bénéficié du soutien financier de la région Bourgogne Franche-Comté ainsi que celui de la fondation JM Bruneau.

Merci à eux de soutenir notre action !

Notre gerbeur tout neuf qui peut transporter jusqu'à 1200 kg et lever jusqu'à 5,4m de haut.



Du côté des cultures cette fois, le beau temps nous a conduit à réaliser un nouveau semis de radis roses en plein champ la semaine dernière. Nous nous préparons également à travailler le sol de quelques parcelles en vue de l'implantation des prairies fleuries dont nous vous parlions la semaine dernière, ainsi que de l'engrais vert qui favorisera les qualités agronomiques de nos sols tout en permettant de mobiliser les éléments minéraux et nutritifs propices à nos futures cultures de printemps.

Nous vous en avons parlé à plusieurs reprises tout au long de l'année 2023, nous nous sommes dotés d'un nouveau système d'irrigation afin d'optimiser l'arrosage de nos cultures. S'il est bel et bien fonctionnel, plusieurs « finitions » restent à faire, ce à quoi s'attelle dès cette semaine Sébastien avec une équipe de jardiniers. Ensemble, ils réaliseront dans les semaines à venir plusieurs regards en béton qui permettront de protéger les électrovannes (= gros robinets) tout en permettant leur maintenance dans les années à venir. Gros chantier en perspective pour cet hiver !



Actualité Salariés

La semaine dernière, 5 jardiniers ont participé à une formation de gestion de budget sur une demi-journée, permettant à chacun.e de mieux identifier les différents postes de charges et ainsi faciliter la priorisation de ceux-ci. La formation semble avoir beaucoup plu aux intéressés.

Fabien, en parcours depuis un petit peu moins d'un an au jardin nous quitte pour une période d'essai en tant qu'agent de maintenance à la ville de Valentigney. Ce stage devrait normalement ce solder par l'obtention d'un contrat. Nous lui souhaitons bon vent et bonne continuation !



Omelette épaisse aux poivrons rôtis et daïkon

3 œufs
1 radis daïkon
1 poivron
50g de féta
150g de fromage blanc ou 150ml de lait
Sel et poivre



Eplucher et épépiner les poivrons. Éplucher et couper le daïkon en fines lanières. Le cuire 15 minutes dans une poêle avec un peu d'huile d'olive et de sel.

Mettre le four à 220°.

Battre les œufs en omelette, ajouter fromage blanc ou le lait et battre à nouveau.

Couper les poivrons en petits morceaux et les mettre avec les œufs, ajouter le daïkon et la feta coupée en petits dés.

Verser le tout dans un moule à manquer en silicone.

Cuire 20 à 25 minutes.

Pour éplucher les poivrons, les cuire sur une plaque allant au four jusqu'à qu'ils noircissent un peu (30 à 40 minutes environ), puis mettre les poivrons dans un sac plastique (cela permet de les éplucher plus facilement)



Poêlée au potimarron

1/2 potimarron—1 gousse d'ail
1 oignon—1 c à soupe de vinaigre de pomme
Sel et poivre



Trancher le potimarron en deux et enlever ses graines. Couper une moitié en petits morceaux. Eplucher et émincer l'oignon. Eplucher et écraser l'ail. Mettre 2 c à soupe d'huile dans une poêle. Y faire revenir l'oignon et l'ail. Ajouter les morceaux de potimarrons. Quand ils sont bien dorés, les mettre dans un plat. Déglacer la poêle avec le vinaigre. Mettre le jus obtenu sur le potimarron et servir immédiatement.

Bon appétit !