



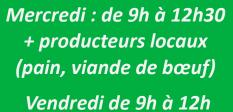


# L'HEBDO

Semaine 48 du 27 novembre au 3 décembre 2023



Arbre aux perrugues







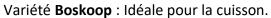


Les Jardins d'IDÉES 5 bis rue Sous-Roches 25550 BAVANS 03 81 92 61 80 contact@jardins-idees.fr

## Vente de Pommes

Pommes bio en sac de 5kg,

Origine: Pom'Alsace à Riquewihr.



Variété **Galiwa** : Idéale à croquer.

Variété Topaz : Attention petit calibre !

## 16€ le sac de 5kg

Soit 3.20€/kg

Livré avec vos paniers sur votre point de dépôt <u>de la</u> semaine 47 à 51 (dans la limite des stocks disponibles)

#### Pour commander:

- → Par téléphone 03 81 92 61 80
- → par mail contact@jardins-idees.fr
- → ou directement sur

https://jardinsidees.cocagnebio.fr

LEGUMES	Petit		Grand		Conseil de conservation
Chou chinois			900g	2.70€	1 semaine au frigo
Butternut	1.5kg	4.05€	1.8kg	5€	2-3 semaines dans un endroit frais et sec
Carotte rouge	900g	1.20€	900g	2.16€	10 jours au frigo
Salade	1 pièce	2.16€	1 pièce	1.30€	3 à 4 jours au frigo
Pomme de terre			1kg	2.30€	Variété Ditta. 2-3 semaines dans un endroit frais et sec
Radis noir	400g	0.96€	400g	0.96€	1 semaine au frigo
TOTAL		8,47€		14,42€	

## **Actualités jardins**

Régulièrement, l'action et les valeurs portées par les jardins de cocagne -dont font partie Les Jardins d'IDéES!- suscitent intérêt, inspiration, enthousiasme, suggestions...

La convergence entre l'insertion sociale et la production biologique de fruits et légumes - porteuse d'un projet de société visant à resituer le travail des personnes en situation précaire au cœur du projet écologique- fait l'objet de guelques lignes, d'articles ou de reportages vidéos, tant à un niveau très local qu'à une échelle nationale.

Si vous aurez l'occasion d'ici quelques semaines de découvrir un reportage à propos des jardins sur TV5 Monde (dont nous vous reparlerons très prochainement), vous trouverez cette semaine sur la page des hebdos (en cliquant ici) un très bel article paru dans le journal Le Petit Bief, dans lequel figure notamment le témoignage d'Anaïs, salariée au jardin depuis juin 2022. Le Petit Bief, journal qui prend ses sources et inspirations tout près de chez nous! Petite présentation par l'intéressé :



Plusieurs exemplaires Le Petit Bief s'installent au marché du jardin, en attente de curieux!

« Le Petit Bief est né d'une envie d'écriture. Il a été bercé par le besoin de franchir des barrières: qu'il s'agisse d'un virus, d'obligations ou simplement de flemme, nous nous imposons tous certaines limites que nous ne pouvons – voulons? – pas franchir. Il s'est nourri d'échanges et a évolué au fil d'échanges et des aléas liés à un tel projet. Il continue à se développer

au fil des rencontres, sans jamais perdre la fraîcheur originale que nous voulions lui insuffler.

Le Petit Bief est dédié à la liberté d'expression, mais à une liberté sereine et bienveillante. C'est aussi la raison pour laquelle il apparaît au format papier: pas question d'ouvrir la porte aux réseaux «sociaux», de se livrer à des batailles de boue virtuelles et de se cacher derrière des pseudos. Chacun est donc invité à nous faire part de ses remarques et de ses critiques – constructives – et à contribuer  $\hat{a}$  sa publication. Vous avez des nouvelles à communiquer? Dites -le nous! Vous avez des envies et des idées? Partagez-les!

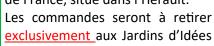
Dans son dernier numéro, le Petit Bief consacre un article aux Bulletin serein et bienveillant Jardins d'IDéES, une structure qui correspond tout à fait à notre désir de partage. Il sera aussi disponible à Bavans si vous passez par le marché physique des Jardins. Bonne lecture! »





## **Commande de vin Vigne de Cocagne**

Les Jardins d'Idées vous proposent de commander du vin bio et solidaire provenant de Vigne de cocagne, le 1<sup>er</sup> vignoble solidaire de France, situé dans l'Hérault.



à Bayans entre le 14 et le 21 décembre.

Pour plus d'informations sur les vins vous pouvez consulter le catalogue : Catalogue Vigne de Cocagne Pour télécharger le bon de commande : Bon de commande

Merci de nous renvoyer ce bon de commande avant le dimanche 10 décembre sur contact@jardins-idees.fr

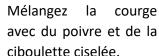


## Recettes

#### Röstis de butternut

#### Pour 4 personnes

Coupez la butternut en morceaux et épluchezla. Prendre 400g de 🥻 butternut et râpez-la.





Râpez 70g de comté et mélangez avec la courge. Versez de l'huile dans une poêle antiadhésive et faites chauffer. Etalez des disques du mélange et faire cuire 5mn de chaque coté. Salez les röstis et servez aussitôt accompagné d'une salade verte.

## Salade carotte - radis rose ou noir

#### Pour 2 personnes

Epluchez et laver 2 carottes rouges, et râpezles.

Nettoyez une poignée de radis et coupez-les aux extrémités. Coupez-les en fines lamelles. Ou râpez-les.

Mélangez les 2 légumes et préparez la vinaigrette.

Dans un bol, mélangez le jus d'1/2 citron, 2 c à soupe de vinaigre de cidre et 6 c à soupe d'huile d'olive. Salez, poivrez. Versez la sauce dans les crudités, mélangez et laissez mariner 1h avant de servir.

