



69 chemin du Tram
69360 COMMUNAY
04 72 24 68 30
adherents@jardinsdelucie.net
jardinsdelucie.reseaucocagne.asso.fr
Les Jardins de Lucie

L'AGENDA des Jardins

Vendredi 13 mars

Pas de paniers / Pas de marché

Mardi 24 mars

Pas de paniers

Samedi 14 mars dès 8h30

Chantier bénévole : bâchage des serres

Mardi 14 avril

Pas de paniers

Mercredi 15 avril à 19h

Assemblée générale
des Jardins de Lucie

A la salle des fêtes de Communay
(à la Plaine, à côté du stade)

Vendredi 1er mai

Pas de paniers / Pas de marché

Samedi 16 mai de 10h à 13h

Printemps de Lucie
Vente de plants, marché et animations

L'AGENDA du marché

- Les vendredis de 14h à 19h -

Vendredi 6 mars

Artisans du Monde Vienne
La Biscuiterie du Verger
La Ferme de Menajoc (pain)

Vendredi 13 mars

!!! Ni paniers, ni marché !!!

Vendredi 20 mars

La Biscuiterie du Verger
La Basse Cour Bio (volaille sur commande)
La Ferme de Menajoc (pain)

Vendredi 27 mars

La Ferme de Menajoc (pain)
La Main dans l'Sac - Epicerie Mobile vrac

Vendredi 3 avril

Savon de l'Ozon
Artisans du Monde Vienne
Anne Parazon (huile d'olive de Crête)
La Biscuiterie du Verger
La Ferme de Menajoc (pain)

Vendredi 10 avril

Instant Safran
La Ferme de Menajoc (pain)

Et chaque vendredi, les légumes, les bœufs, les plats préparés du jardin, et les produits d'autres producteurs.

L'ECHO DES SALADES n°221

FÉVRIER / MARS 2020

Edito

Depuis l'automne dernier nous avons engagé une réflexion sur l'avenir des jardins. Faut-il changer de dimension en sachant qu'aujourd'hui nous cultivons environ 6 ha de terres et que nous accueillons 35 personnes en insertion, maraîchage, atelier de transformation et animation environnementale réunis ?

Une réunion de travail avec un technicien du réseau Cocagne a montré que grâce au travail de nos maraîchers encadrants, la production est excellente en quantité et en qualité. Il est difficile de faire mieux avec les terrains dont nous disposons et une terre qui a tendance à se fatiguer malgré tous les soins qui lui sont apportés. L'idéal serait d'avoir 1 ou 2 ha de plus pour pouvoir laisser des parcelles en jachère.

Mais si la terre se fatigue, on peut en dire tout autant des maraîchers qui ont la responsabilité de la production et aussi de l'encadrement des personnes en insertion, ce qui n'est pas toujours de tout repos.

Se pose aussi le problème des serres. Il faudrait sans aucun doute en ajouter de conception plus moderne. Les serres permettent de sécuriser les productions et aident au travail des maraîchers et des personnes en insertion.

Enfin vient s'ajouter à tout cela l'adaptation au changement climatique qui se fait sentir d'année en année et sur lequel réfléchissent les maraîchers.

Pour commencer l'année 2020 un séminaire de 2 jours a regroupé aux jardins tous les salariés permanents. Là aussi la réflexion sur ce que seront les jardins demain a été engagée : production, atelier de transformation, animation, organisation du travail, forme juridique de la structure ont été à l'ordre du jour.

La réflexion a continué lors de la journée annuelle de travail entre le Conseil d'administration et les salariés permanents, qui a eu lieu le 29 janvier dernier. Cette journée est importante car au-delà des thèmes de travail, elle permet un échange convivial et intéressant entre les membres du CA et les permanents, qui, pour certains, ne se rencontrent pas très souvent.

Suite à cette journée j'ai discuté avec notre directrice et les maraîchers d'un programme d'achat de matériel : tracteur, bineuse, nouvelles serres et autres outils. Si on y ajoute les véhicules à remplacer, en particulier la navette, c'est sans doute vers un programme d'investissement de 250.000€ qu'il faut aller. Reste à trouver les financements. Ce sera entre autre le travail de Muriel et Emilia.

Nous aurons l'occasion de vous présenter les résultats de cette réflexion et d'en discuter avec vous lors de l'Assemblée Générale qui a été fixée au 15 avril et à laquelle vous êtes invités à participer nombreux.

Michel Pras, Président des Jardins de Lucie



ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

des Jardins de Lucie

Mercredi 15 avril 2020 // 19h

Salle des fêtes de Communay

Le mot des maraîchers : quoi de neuf sur le jardin ?

On en douterait certains jours, mais c'est encore l'hiver, même si le printemps pointe le bout de son nez plus tôt que d'habitude ! Nous essayons de maintenir un peu de diversité dans les paniers :

- Les fenouils plantés à l'automne ont été plutôt jolis et ont grossi doucement jusqu'à aujourd'hui.
- Les choux fleurs sont passés sans trop de difficultés entre les rares gelées de janvier, et une dernière série plantée fin juillet devrait arriver courant mars, au gré des fantaisies de la météo.
- Les endives ont été un peu plus productives que l'an passé : commandées dans le nord de la France et aux Pays-bas (eh oui, il fait trop chaud chez nous pour cultiver les chicons), les racines sont livrées au fil de l'hiver. Malgré des problèmes sanitaires liées à des difficultés de culture dans la première étape de la production, nous avons cette année limité les dégâts par un suivi encore plus strict de l'endiverie.
- Nous avons également renouvelé notre essai de production de pleurotes qui commencent tout juste à arriver : confortablement installées sur des étagères dans le hangar, elles poussent sur des bottes de pailles. Peu de production à la fois, mais nous comptons bien en avoir assez pour tout le monde puisque nous avons doublé la quantité par rapport à l'an passé !
- Et enfin grâce aux travaux d'agrandissement de la chambre froide qui nous ont changé la vie, nous avons pu plus facilement stocker carottes, céleris, oignons ou betteraves. Avec tout ça, nous espérons pouvoir garnir vos paniers jusqu'en mai, le temps que commencent à arriver les premières courgettes, petits pois, fraises...

Ceux qui viennent régulièrement au jardin ont vu les dégâts provoqués par la tempête de l'automne : un tunnel de production complètement hors service, un autre qui a perdu une partie de son plastique et la serre à plants complètement déshabillée... Après avoir réussi à reloger les cultures de printemps et d'été prévues à ces endroits là, nous avons décidé d'en profiter pour modifier un peu la configuration : agrandir la serre à plants et remonter un tunnel avec aérations latérales, pour mieux faire face à la chaleur de l'été et protéger tout ça du vent par la pose d'un filet brise-vent ! Les travaux sont en cours, et grâce à l'aide précieuse de Marc, tout sera fin prêt pour être bâché le 14 mars lors d'un chantier "bénévoles". Vous êtes nombreux à avoir accepté de nous prêter main forte, un grand merci à vous, et nous espérons que la météo sera au rendez vous (pas de pluie, pas de vent) !

Delphine, maraîchère encadrante



Endives qui grandissent dans le noir



Pleurotes qui poussent sur les bottes de paille

Chantier bénévoles : bâchage de serres, samedi 14 mars dès 8h30



Fin décembre dernier, les grosses rafales de vent ont écrasé/déchiré 2 de nos serres... il est grand temps de s'en occuper si on veut pouvoir y planter les tomates, poivrons, aubergines pour cet été...

Nous organisons donc un chantier bénévoles le samedi 14 mars pour bâcher deux serres (le chantier sera décalé au samedi suivant si la météo n'est pas clémente : pluie, vent)

Si vous êtes **disponibles et motivé(e)s**, (et si vous tenez à avoir des tomates cet été), **manifestez-vous** par email ou de vive voix !

Et après l'effort, le réconfort : un pique-nique sera partagé à midi !

Rendez-vous aux Jardins à partir de 8h30 !!

Par avance, merci beaucoup pour votre coup de main !

Atelier tri et recyclage des déchets avec le SITOM

Il faut bien l'avouer, aux Jardins, le tri n'est pas toujours bien maîtrisé par les salariés. Expliquer les règles de tri des déchets, dans différentes poubelles, est un combat quotidien. Nous avons donc décidé, en janvier, de faire ré-intervenir le SITOM (Syndicat Intercommunal de Traitement des Ordures Ménagères), pour 2 séances de sensibilisation de l'équipe au tri et au recyclage de nos déchets quotidiens. Les intervenants, via des cas très pratiques et concrets, ont expliqué et montré l'importance du tri et de la revalorisation des déchets, le parcours qu'effectuent nos détritiques une fois dans les poubelles, etc. « Avec des jeans recyclés, on peut fabriquer des isolants. Le verre, fait à partir de sable, est recyclable 7 fois. Le café passé peut être mis au compost. Les gros emballages doivent être déposés en déchetterie, et pas dans les poubelles communes en bas de l'immeuble. Il faut aplatir les canettes et bouteilles plastique avant de les jeter dans la poubelle de tri », rapportent nos salariés.

Et bonne surprise, un petit groupe de salariés, maîtrisant la langue française, a décidé de mettre en place des outils à destination de leurs collègues qui ne maîtrisent ni notre langue, ni les bonnes pratiques en matière de tri : affiches avec des photos, des images, des pictogrammes. Belle initiative de leur part !



Laurence, chargée d'insertion socio-professionnelle

A vos agendas : Le Printemps de Lucie sera le 16 mai !



Cette année, rendez-vous le samedi 16 mai de 10h à 13h aux Jardins de Lucie pour vous approvisionner en plants bio, légumes et bocaux !

Comme chaque année, de nombreuses variétés de plants issus de l'agriculture biologique vous seront proposées : plus de 40 variétés de légumes, tomates anciennes, plantes aromatiques et fleurs ! La liste vous sera communiquée courant avril !

Vous pourrez également profiter du marché : légumes bio de saison, bocaux et autres gourmandises de La Fabrique. Des œufs, des noix, des jus de fruits, compotes, tisanes d'autres producteurs seront également disponibles à la vente !

Une balade « découverte des plantes sauvages et médicinales » avec Marie Wasson (Le Champ Libre) sera également organisée ce jour, ainsi que d'autres animations / ateliers ! Nous vous en dirons plus dans quelques semaines, patience !

Enfin, cette journée est l'occasion de visiter notre exploitation, découvrir nos pratiques de culture biologique, nos différentes activités, échanger, vous balader, pique-niquer...



Intervention d'entreprise : la fonderie de Vénissieux

Coté relations entreprises, ça bouge aussi ! Laurence vient d'établir un nouveau partenariat avec la Fonderie de Vénissieux, qui rejoint ainsi la vingtaine d'entreprises partenaires des Jardins.

Cette société, créée en 1916, produit des pièces moulées de grandes dimensions : pièces de transmission de poids lourds, véhicules agricoles, militaires, trams, cars, engins spéciaux...

En décembre, Laurence est allée sur le site afin de rencontrer et échanger avec les responsables, connaître les métiers, analyser les postes et évaluer la compatibilité avec les profils de nos salariés.

Puis, jeudi 27 février, la responsable des ressources humaines, Nathalie Lerin, est venue à son tour aux Jardins afin de présenter l'entreprise et ses différents métiers à huit de nos salariés en insertion.



Elle était accompagnée de Georges, ancien salarié en insertion aux Jardins de 2016 à 2017, et qui a été embauché en CDI à la Fonderie en décembre 2019 sur un poste d'opérateur modeleur, après avoir travaillé deux ans chez Pierre Martinet (agroalimentaire). Georges, ravi de témoigner et de partager son expérience, a donné « un coup de booste » à l'équipe actuelle. *« Vous n'êtes aux Jardins que pour un temps, vous allez devoir partir ! Je veux vous encourager ! Il faut avoir de la volonté et du respect. Prouvez que vous êtes capables de faire des choses. Si vous travaillez bien, si vous êtes à l'heure, sérieux, respectueux du travail, des consignes, des collègues, alors ça ne peut que bien se passer pour vous. »* conseille-t-il avec une grande sagesse.

Rappelons que l'objectif premier de ces interventions d'entreprises (ou visite lorsque c'est possible) est d'éveiller la curiosité de nos salariés en insertion, de susciter l'envie de découvrir des métiers, et de changer le regard des entreprises sur les profils en insertion. Mission accomplie !

Ateliers cuisine pour nos salariés en insertion

Ils sont de retour... les ateliers cuisine ! Nouvelle formule. Des ateliers de 2 heures durant lesquelles 3 à 4 salariés en insertion cuisinent un légume, si possible qu'ils ont peu ou pas l'habitude de cuisiner. L'objectifs ? Cuisiner un légume de saison sous des formes différentes, salé et sucré quand c'est possible... oui mais pas que ! L'idée de ces ateliers c'est aussi de travailler sur des préparations simples, rapides, économiques avec des ingrédients que l'on trouve facilement dans tout type de commerce et surtout que ce soit des recettes que les salariés puissent aisément reproduire chez eux.



C'est le panais qui a ouvert le bal de ces ateliers cuisine. Un légume quelque peu mystérieux pour Dounia, Serguei et Jaceck qui visiblement ne connaissait pas vraiment ce légume. Au menu de ce jeudi matin, gnocchis de panais et gâteau panais-noisettes. Une vraie découverte pour eux. C'est ensuite le poireau qui a pris le relais lors du deuxième atelier. Point de sucré pour Minouche, Omar et Paulo qui l'ont cuisiné sous sa forme salée : tourte aux poireaux-fromage et une crêpe épaisse aux poireaux (et une pomme de terre...il n'y avait donc pas que des poireaux !).

C'est avec enthousiasme que les salariés ont participé à ces ateliers où, outre le fait de cuisiner, nous prenons le temps d'échanger plus largement sur leurs habitudes de cuisine, sur le choix et l'utilisation de tel ou tel ingrédient. Un nouveau format qui semble convenir... la suite au prochain atelier...sans doute en mars.

Emilia, chargée des animations pédagogiques

Prête-moi ton toit... Du photovoltaïque aux Jardins !

Nous savions depuis longtemps que les toits des bâtiments de Jardins de Lucie pouvaient servir à autre chose que simplement abriter nos hangars, nos bureaux et nos salles de réunion. Il y a d'ailleurs déjà sur l'un d'entre eux un petit capteur thermique qui contribue à la production d'eau chaude. Mais il reste encore beaucoup de place que depuis longtemps nous pensions utiliser pour installer des capteurs photovoltaïques producteurs de l'électricité. Toutefois, les coûts d'investissements d'une telle installation sont élevés et ne peuvent pas être supportés par les Jardins de Lucie. Il faut alors se tourner vers un investisseur, à qui nous louons les toits et qui réalise et exploite l'installation.

L'association "Toits en transition" (<https://toitsentransition.weebly.com/>) œuvre au développement de toitures solaires citoyennes sur la Métropole de Lyon et ses environs. Elle collecte des fonds auprès des citoyens et d'acteurs locaux, qui deviennent sociétaires sur une base de coopérative (un membre = une voix). Les bénéfices générés par la vente de l'électricité produite servent à des actions de sensibilisation aux enjeux énergétiques, au financement de nouveaux projets, et à la rémunération des sociétaires.

Toits en Transition a étudié la mise en place d'une production de 41 000 kWh/an injectés en totalité sur le réseau ENEDIS, qui apparaît rentable avec un investissement de 47 000 €. Avec Marc (salarié mis à disposition des Jardins de Lucie par Orange), nous avons déterminé les éléments techniques tels que le raccordement au réseau et le positionnement des équipements. Les travaux d'installation devraient commencer au 3^{ème} trimestre pour une mise en service fin 2020.

En accueillant des capteurs photovoltaïques sur leurs toits, les Jardins de Lucie entendent ainsi contribuer au développement des énergies renouvelables et à une production d'électricité citoyenne, à taille humaine, et ancrée localement !

N'hésitez pas à devenir sociétaire !

Guy, Secrétaire des Jardins de Lucie



Nos bocaux ont la cote auprès des épiceries bio, locales, vrac !

« Bonjour les Jardins, j'espère que tout va bien de votre côté ?! Ici, les rayons se vident, il nous faudrait à nouveau des veloutés de carotte gingembre, velouté de potimarron, velouté de poireau aneth, 10 de chaque, 15 houmous de betterave, 12 caviars d'aubergine, 12 tartinades de carotte, 10 chutney de fenouil, 15 ratatouilles, 15 tomates au naturel, 2 seaux de cornichons vrac. Faites-vous du sel aux légumes en vrac ? Si oui, on est très intéressés ! Et vivement le retour des concombres à la russe : nos clients en réclament ! Quand pensez-vous livrer ? Prévenez-nous un peu avant, on a pas mal de cartons à vous donner, les seaux consignés et bocaux vides à vous rendre ! A bientôt ! =) ». Quasiment chaque semaine, nous recevons des commandes de la part des épiceries bio/locales/vrac !

Sortie des stocks, étiquetage des bocaux, conditionnement en cartons... la préparation des commandes et la livraison sont effectuées par nos salariés en insertion : des compétences en plus à valoriser ! Et aussi la fierté de voir notre travail quotidien sur les rayons de ces magasins ! Actuellement, nos produits sont référencés dans une douzaine de magasins !



3 P tits Pois • Mamie Marie • De l'autre côté de la rue • L'épicerie des Halles de la Martinière • Demain • A la Source • Katimavik • Eldora d'OZ • Vrac et Compagnie - Tribu des saveurs • Tout Part en Vrac • Chez Gaëlle Bio • Alancienne • Mille et Une Ferme • Marché des Potagers du Garon • Vrac en Vert • Et bientôt chez Avoboko, qui va ouvrir fin mars à Vernaison !
Et aux Jardins de Lucie !!!

Adhérents abonnés aux paniers du mardi, une commande générale de bocaux a été lancée il y a quelques jours pour une livraison dans vos paniers du 10 mars ! N'hésitez pas à remplir le formulaire en ligne (ou à nous appeler si vous n'avez pas internet).

Sachez qu'il est également possible de nous passer des commandes en dehors de ces commandes « groupées » ! Un petit email ou un coup de téléphone, et hop, on glisse les bocaux souhaités dans votre panier !

Monique devient bénévole !



Arrivée aux Jardins le 1er juillet 2018, salariée mise à disposition par Orange dans le cadre d'un mécénat, Monique vient de terminer son contrat. Elle a passé 18 mois aux Jardins, à aider Annick à la comptabilité et à tenir le marché un vendredi après-midi sur deux !

Excellente nouvelle : elle a décidé de rester aux Jardins encore quelque temps, 2 jours par semaine, en tant que bénévole cette fois ! Une vraie joie pour l'équipe !!

« Je suis vraiment heureuse de venir aux Jardins, de retrouver l'équipe, les salariés, les adhérents ... c'est que du bonheur ! », nous dit-elle avec le sourire qui la caractérise. Merci Monique !

Du nouveau sur le marché

Depuis janvier, nous accueillons sur notre marché Kathy de la Biscuiterie du Verger. Elle fabrique dans son atelier à La Grand-Croix (42) des biscuits 100% biologiques, avec un maximum de matières premières locales (beurre, œufs, farine, fruits, miel...), certains sans gluten, vegan ou encore sans beurre, pour convenir à tous ! Du sucré, et du salé !

Kathy sera parmi nous un vendredi sur deux ! Bienvenue à elle !



Des nouveaux ordinateurs financés par la Fondation Orange

En novembre dernier, nous avons répondu à un appel à projet sur le numérique lancé par la Fondation Orange, et nous avons reçu une réponse favorable. Nous allons donc recevoir une subvention de 3100€ dédiée à l'achat de plusieurs ordinateurs. En effet, les salariés en insertion ont à effectuer un certain nombre de démarches administratives liées à la MSA, au logement, à la santé, à la mobilité. Bien souvent, toutes ces démarches se font en ligne, ce qui nécessite d'avoir un ordinateur, outil dont ne disposent pas tous les salariés. Grâce à cette subvention, les jardins vont donc pouvoir se doter d'ordinateurs fixes et portables afin que les salariés effectuent leurs démarches en autonomie ou aidés par l'équipe de bénévoles dans le cadre de la permanence administrative du mardi. Il nous est très souvent demandé d'avoir un parrain/marraine pour appuyer les dossiers dans le cadre des appels à projet. Nous n'avons pas eu à chercher bien loin pour trouver une salariée Orange... un grand merci à Monique, notre marraine et bien sûr, merci à la Fondation Orange.



Fondation

Vos reçus fiscaux

Vous trouverez avec cet *écho des salades* vos reçus fiscaux pour vos adhésions et dons enregistrés en 2019 !

Pour les adhérents de soutien (c'est-à-dire non-abonnés aux paniers), vos reçus fiscaux seront également disponibles aux Jardins, par email ou par courrier pour ceux qui sont loin de Communay ! Demandez-les nous !

Pour rappel, vos dons sont déductibles à 66% de vos impôts sur le revenu, n'hésitez pas à les déclarer !

Et merci encore pour votre soutien !!

Au revoir Françoise



Françoise Mussat nous a quittés le 7 février 2020. C'était une adhérente très discrète, laissant beaucoup la place à son mari, Eric Mussat, vice-président des Jardins de Lucie pendant de nombreuses années et toujours membre du CA à ce jour. Nous gardons l'enthousiasme de Françoise pour les Jardins : nous la croisons souvent pour des « petits coups de main » à l'occasion, et nous apprécions tous son grand sourire et sa solidarité.

Toutes nos amitiés à sa famille.

L'équipe des Jardins de Lucie

Abdusalam, Al Hadi, Annick, Arthur, Augusto, Bernard, Bernard, Delphine, Delphine, Didier, Ichata, Dominique, Douniazed, Edith, Emilia, Eric, Estelle, Fatima Zarha, Habton, Hanane, Hassiba, Ibish, Jacek, Jean, Jean Louis, Karim, Laurence, Marie-Laure, Marc, Mathilde, Mélania, Merzaka, Minouche, Muriel, Omar, Ousseynou, Paulo, Philippe, Saba, Salima, Sandrine, Serguei, Setti, Sihem, Soifia, Valentine, Zahara