



GRANDLYON
la métropole



Ce projet est cofinancé par le
fonds social européen dans le
cadre du PDR « Emploi et
inclusion en Métropole » 2014-
2020

L'ECHO DES SALADES n°224

JUILLET 2020

EDITO

Ça y est, c'est reparti !

Depuis un peu plus d'un mois, nous sommes autorisés à mettre davantage le nez dehors. Les attestations, les distances limitées d'éloignement de son foyer, c'est fini. La vie semble reprendre son cours normal.

Aux jardins, l'activité a repris progressivement à partir du 11 mai, dans un premier temps avec le maraîchage et ensuite l'atelier de transformation. Cela nous oblige à des mesures de prévention drastiques et méthodiques pour assurer la protection des salariés. Sans ces mesures, la poursuite d'activité n'est pas possible. Aujourd'hui tous les salariés des jardins sont revenus.

Et pourtant, depuis quelques temps, nous sommes nombreux à avoir ces deux sentiments mêlés d'espoir et d'inquiétude.

La crise sanitaire que nous avons vécue et qui continue dans de nombreux pays, a mis le monde à l'arrêt tout en le précipitant dans l'urgence, celle de sauver des vies.

Il nous faut repenser et reconstruire un système. Ce n'est pas qu'une crise sanitaire, c'est aussi une crise sociale et climatique. Essayons de participer à notre façon à la reconstruction d'un futur à la fois écologique et social.

Il faut nous saisir de l'engouement de nombreux citoyens pour une production bio, locale et solidaire. Ne laissons pas s'échapper cette opportunité. Notre Jardin doit être un outil pour entretenir et faire perdurer cet engouement.

La crise sanitaire a révélé au grand jour les inégalités sociales. Le chômage va continuer d'augmenter de façon considérable dans les mois qui viennent. Il va être compliqué d'assumer notre mission première qui est de lutter contre l'exclusion en favorisant le retour à l'emploi de personnes en grande difficulté. Nous allons devoir nous battre encore davantage pour trouver les moyens humains et financiers permettant d'accomplir cette mission.

Il nous faut construire l'avenir ensemble. La période que nous venons de vivre a montré, une fois de plus, la complémentarité entre les bénévoles et les salariés des Jardins. Ensemble, préparons l'Assemblée Générale des Jardins qui aura lieu le samedi 19 septembre 2020. Le matin nous échangerons et voterons dans le cadre de l'Assemblée Générale, puis nous vous proposons de prolonger cette matinée par un pique-nique qui permettra d'approfondir nos échanges et de mieux connaître les Jardins.

Yves JALMAIN, Vice-président des Jardins de Lucie

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

Paniers du mardi

Point de dépôt de l'Arche à Lyon

Les paniers de juillet et août seront à récupérer au Franprix 71 cours Albert Thomas entre 16h et 21h

**Semaine du 14 juillet
les paniers seront préparés et livrés
le mercredi ou le jeudi !**

Mercredi 15 juillet :

Jardins de Lucie
Centre Social de Feyzin
La Casaline à St Fons
Pâtisserie Dallery Vénissieux
Le Fournil de Marius Vienne

Jeudi 16 juillet :

CSE Raffinerie de Feyzin
Conciergerie Hermès Pierre-Bénite
La Commune Lyon 7
Franprix Lyon 3 (à la place de l'Arche)

L'AGENDA du marché

- Les vendredis de 14h à 18h -

Vendredi 3 juillet

La Ferme de Chasse Nuage
La Main dans l'Sac - Epicerie Mobile vrac
Savon de l'Ozon
Artisans du Monde Vienne
Huile d'olive et miel de Crète
La Ferme de Menajoc (pain)

Vendredi 10 juillet

La Biscuiterie du Verger
La Ferme des Pialles (yaourts et safran)
La Ferme de Menajoc (pain)

Vendredi 17 juillet

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

Vendredi 24 juillet

La Biscuiterie du Verger
La Ferme des Pialles (yaourts et safran)
La Basse Cour bio (sur commande)

Vendredi 31 juillet

La Ferme de Chasse Nuage

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



Quoi de neuf dans le jardin ?

Vous avez pu le constater, les légumes d'été ont fait leur retour dans vos paniers et sur le banc de notre petit marché ! Et oui, c'est reparti pour les délicieuses ratatouilles, tians provençaux, salades tomates/mozza/basilic/huile d'olive, salades de concombres, tagliatelles de courgettes et feta, ... !!!

La production va aller crescendo, mais en parallèle, vous serez nombreux à partir en vacances... pas d'bol, mais c'est comme ça, on a appris à gérer : on anticipe et on double les paniers des juilletistes en août, ceux des aoûtistes en juillet, pour équilibrer, et éviter d'avoir à doubler tous vos paniers en septembre ! Et puis, on a La Fabrique, qui se fera une joie de transformer les surplus de légumes d'août en petites tartinades et ratatouilles ! Des paniers bien garnis sont donc au programme des mois qui arrivent ! =)

Sur le terrain, en ce moment, nos maraîchers gèrent donc la production de l'été...

On taille les tomates, on désherbe, on récolte les haricots (qui donnent vraiment bien cette année, comparé à l'année passée), les courgettes, les concombres, et les cornichons. Vous l'avez vu, c'est aussi le début des tomates et des aubergines ! Petite info pour ceux qui s'impatientent : les poivrons arriveront début août ! =)

Philippe et Delphine ont blanchi la semaine dernière les plastiques des serres à l'argile calciné, pour maîtriser la température.

Ils mènent également une lutte acharnée contre les pucerons, qui, cette année, ont décidé de s'attaquer à nos pieds de tomates (mais apparemment c'est pareil chez nos collègues maraîchers de la région).

Ils sèment aussi divers engrais verts, comme du sorgho, pour apporter de la matière organique dans le sol. Mais encore de l'avoine, des pois et de la vesce entre les planches de courges pour éviter le développement de trop de mauvaises herbes (voir photo), ce qui, en plus de permettre un gain de temps sur le désherbage à la main, est super joli à voir !

... et préparent déjà l'automne et l'hiver

Nos maraîchers encadrants viennent de finir le plan de cultures sous serre et en plein champ pour l'automne et l'hiver à venir. Le but de cette programmation minutieuse est d'être sûrs d'avoir de la place pour chaque culture, au bon moment : par exemple, ils prévoient de semer en octobre les fèves et petits pois en plein champ pour pouvoir les ramasser en avril et mai, en même temps que ceux qui seront plantés sous les serres.

Et on ne perd pas de temps, on passe à l'action : nos jardiniers sont en train de planter les choux-fleur que vous mangerez dès l'automne et jusqu'en février, les choux rouges, les céleris branche, les milliers de poireaux !

Bel été à tous !



Planches de courges entrecoupées d'un mélange avoine, pois, vesce.

Youpi !! Un garage pour nos vélos !



Marc et Habton en plein travail - lundi 29 juillet 2020

De plus en plus de salariés viennent aux Jardins à vélo, mais jusqu'à maintenant, nul endroit dédié pour les garer et les abriter... Notre Super Marc (salarié Orange mis à disposition des Jardins) a donc décidé d'en construire un ! Pro du bricolage et de la récup', débordant d'idées et d'astuces, il a récupéré des palettes, les morceaux d'une ancienne serre, des planches de bois, et hop, après quelques jours de travail acharné, notre abri était construit ! Quelle efficacité, surtout que ce travail a été entrecoupé de divers autres chantiers : réparation du tracteur, amélioration d'un outil pour le travail du sol, entretien de l'autoclave, réparation d'une fuite, installation d'étagères ! Marc n'arrête pas de nous surprendre ! Pour l'abri à vélo, il a été aidé par Habton, salarié en insertion, sur l'installation du bardage.

A suivre : installation de panneaux photovoltaïques connexes à l'abri pour pouvoir recharger nos vélos électriques !

Adhérents cyclistes, n'hésitez pas à vous y garer lorsque vous venez au marché ou boire un café ! =)

L'équipe de La Fabrique cuisine pour vous !

Vous organisez un repas / cocktail / apéro avec votre famille, vos amis, vos collègues, mais vous n'avez pas envie de vous mettre aux fourneaux ? Faites appel aux Jardins de Lucie !

L'équipe de la Fabrique se fera un plaisir de vous concocter un repas bio, végétarien, à partir des légumes du Jardin !

Tartinades, salades, empanadas, cakes et tartes aux légumes, falafels, tajine, ratatouille, tortillas, dahl, chili sin carne, dessert choco légume, pâtisseries orientales... on a plein de recettes testées et approuvées à vous proposer !!

Pour toute information complémentaire, demande, devis, venez vers nous !!! =)

Mais aussi : Repas du midi aux Jardins

Vous pouvez également venir manger aux Jardins avec vos amis, collègues, clients, partenaires. Attention, pensez à réserver au moins une semaine à l'avance ! N'hésitez pas à en parler autour de vous !

Et encore : Location de la salle de « La Fabrique »

Nous pouvons également mettre à la disposition des entreprises et associations notre salle pour des réunions et séminaires ! Possibilité de repas et de visite du jardin !

Les gestes barrières seront bien sûr respectés !



Nos entrées froides

Taboulé
Carottes râpées
Salade de courgettes
Coleslaw
Céleri rémoulade
Salade lactofermentée

Tarif : 11€ le kilo
Contenant : seau ou sac sous vide

Nos bouchées

Falafels
Empanadas
Arancinis
Boulettes variées
Gallettes diverses
Muffins de légumes
Rouleaux en printemps

Tarif : 17€ le kilo
Contenant : plats consignés

Nos sauces salades

Sauce betterave
Sauce classique
Sauce curry

Tarif : 15€ le kilo
Contenant : pipettes

Les p'tit plats préparés végé

bio, local & solidaire

Nos légumes cuisinés

Ratatouille
Epinards aux épices
Tartes aux légumes
Carottes à la marocaine
Tajine de légumes
Houmous de légumes

Tarif : 15€ le kilo
Contenant : bocaux individuels
ou plats consignés

Nos plats complets

Dahl
Curry de légumes
Chili sin carne
Couscous végétarien
Tortillas de légumes
Caponata

Tarif : 19€ le kilo
Contenant : bocaux individuels
ou plats consignés

Nos pâtisseries du Jardin

Carrot cake
Fondant chocolat
Brownie choc bettrave
Sablés salés et sucrés
Cookies potimarron choco
Muffins fruits rouges
Fondant chocolat courgettes

Tarif : 25€ le kilo
Contenant : plat consigné

Nos pâtisseries orientales

Cornes de gazelle
Makroud
Baklava

Tarif : 30€ le kilo
Contenant : plat consigné

PLUS D'INFORMATIONS ET DEMANDE DE DEVIS :

Delphine ou Mathilde
lafabrique@jardinsdelucie.net
04 72 24 68 30

Commande au moins
une semaine à l'avance



En 2021, Les Jardins fêteront leur 20 ans !!!

L'année prochaine, cela fera 20 ans que les Jardins de Lucie existent ! Et on compte bien fêter ça, tous ensemble, en septembre 2021 ! On souhaite que cette grande fête rassemble les amis des Jardins, nos salariés, anciens et actuels, nos adhérents, nos bénévoles, nos partenaires, nos élus, mais aussi, les curieux, qui ne nous connaissent pas encore !

Une première réunion a eu lieu fin février, avant le confinement, avec quelques salariés, membres du CA et bénévoles, pour partager les premières idées !

Il en est ressorti plusieurs envies : tourner un film, créer une BD, récolter des témoignages d'anciens salariés sur leurs parcours, interroger les adhérents sur « comment ils voient les Jardins dans 2, 5, 10 ans », ériger un totem, monter des expos photos, coudre une grande guirlande avec les quelques 350 noms de salariés qui sont passés par ici, accueillir des groupes de musique, préparer un grand repas, prévoir diverses animations... bref, beaucoup de belles idées !

Nous comptons sur vous, adhérents et partenaires, pour porter ces projets et faire de cette journée un moment convivial, dont on se souviendra !

Que vous ayez beaucoup de temps, ou très peu, que vous souhaitiez vous investir en amont, ou juste le jour J, que vous ayez plein d'idées, ou aucune (mais que vous puissiez effectuer les tâches que l'on vous attribuera, avec joie et bonne humeur), que vous soyez un bénévole de longue date, ou tout fraîchement arrivé, rejoignez-nous dans cette aventure collective !

Nous vous proposons de nous réunir le **vendredi 4 septembre 2020** en fin d'après-midi/début de soirée pour discuter de tout cela, accueillir les nouvelles idées/remarques, et nous répartir les missions (on souhaite créer des commissions, selon les affinités de chacun : commission film, restauration/buvette, couture de la guirlande, enquêtes sur les salariés en insertion, communication, logistique...)

Tout le monde est bienvenu, quel que soit le temps et l'énergie que vous aurez à consacrer à ce projet !

Venez vers nous ! A très vite !



Repas des bénévoles « période COVID »

Mardi 23 juin au soir, nous avons organisé un apéro barbecue pour rassembler les permanents des Jardins et les bénévoles qui nous ont aidés, chacun à leur manière, pendant ces derniers mois ! Certain n'ont pas pu se joindre à nous, mais nous les remercions encore et encore pour leur aide, leur disponibilité, leur énergie, leur bonne humeur, leur humour !



URGENT !!

Recherche bénévoles pour mettre un coup de propre sur notre jardin pédagogique, en friche, avant début août !!

Comme les animations pédagogiques ont été annulées pour le printemps et juillet (maudit COVID), il y a eu un léger laissé aller sur le jardin pédagogique ! Il est en friche... Nous cherchons donc quelques bénévoles pour lui mettre un coup de propre avant la venue d'un groupe d'enfants de l'association « ma chance moi aussi » mi-août !!!

Si vous avez du temps et que vous souhaitez nous aider sur cette mission ponctuelle, ou si vous avez des questions relatives à nos activités d'animations pédagogiques, demandez à discuter avec Emilia ! Merci par avance !!!

L'équipe des Jardins de Lucie

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