



L'ECHO DES SALADES n°226

NOVEMBRE 2020

EDITO

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

L'AGENDA du marché

- Les vendredis de 14h à 18h -

Vendredi 4 décembre

La Ferme de Chasse Nuage
Le Boucher Bio (sur commande)
Epicierie A la Source (sur commande)

Vendredi 11 décembre de 14h à 19h

MARCHE DE NOEL DES JARDINS
Avec à nos côtés une quinzaine
de producteurs bio,
artisans et créateurs locaux !
(sous réserve des mesures
gouvernementales liées au Covid)

Vendredi 18 décembre

La Ferme de Chasse Nuage
Boucher Bio (sur commande)
Epicierie A la Source (sur commande)

**Et chaque vendredi,
les légumes, les bocaux, les plats
préparés du jardin !!**

Et les produits d'autres producteurs :
le pain, les brioches et les pâtes de
La Ferme de Ménajoc, le jus de poire
de Samuel Blond, les pommes, jus et
compotes de La Ferme de La
Lorende, les agrumes de Sicile de
Galline Felici (via Ozon l'Orange), les
œufs de La Basse Cour Bio, le miel de
Thomas ou de Réjane, les noix de La
Ferme du Petit Chatillon !



En cette fin d'année, nous sommes confrontés à une incertitude sociale et économique particulièrement importante. L'avenir est pour beaucoup tributaire de l'évolution de l'épidémie.

Le confinement est de retour, mais cette fois-ci tout le monde ou presque est aux Jardins, et c'est tant mieux ! Si au mois de mars, les salariés en insertion étaient au chômage partiel, ce n'est pas le cas pour le confinement actuel : hormis quelques salariées permanentes en télétravail, tous les autres sont présents. Bien sûr, cela implique que tout le monde respecte les gestes barrières, ce qui est le cas.

Cette année, ce sont 900 000 chômeurs supplémentaires et un Français sur trois qui a subi une perte de revenus depuis le mois de mars. Ces chiffres sont très inquiétants et laissent craindre une augmentation de la précarité sans précédent depuis la deuxième guerre mondiale. Notre rôle est plus important que jamais et nous sommes fiers d'assurer notre fonction sociale et d'insertion. A ce sujet, les dernières sorties du jardin sont encourageantes, comme vous pourrez le lire plus loin, dans l'article « côté insertion ». **Aussi, si dans vos répertoires vous avez quelques contacts à partager pour développer nos partenariats entreprises, nous sommes preneurs.**

Comme vous le savez déjà, Les jardins de Lucie fêteront leurs 20 ans en septembre 2021. 20 ans c'est prendre du temps pour poser un regard sur le passé, vivre ensemble le présent, se projeter dans l'avenir, c'est considérer 2021 comme une étape dans l'évolution de la vie de l'association. Nous voulons conjuguer cet anniversaire avec bien vivre, bien accueillir, être solidaire. Nous voulons utiliser cet anniversaire comme un temps festif, de rencontre, de partage en allant vers les autres et en les faisant venir vers nous. Nous voulons valoriser le travail sur l'insertion et le manger autrement. Des commissions de travail par thème ont été créées. C'est compliqué de se réunir, mais n'hésitez pas à prendre contact avec Estelle si vous voulez recevoir les informations et si vous êtes intéressés pour aider à l'organisation ou par simple curiosité.

Cette année, avec la crise de la Covid, certaines de nos activités ont été mises à mal : les activités de l'atelier de transformation ont été suspendues durant deux mois au printemps, les animations pédagogiques, environnementales et alimentaires auprès des écoles et centres sociaux n'ont pas pu se faire, de même que la location de la salle de La Fabrique et l'accueil de groupes extérieurs pour des repas, pour des raisons de proximité des personnes. A cela se rajoute une très forte grêle avec beaucoup de pluie et un vent très violent le 10 juillet 2020. Les champs ont été inondés (torrent par endroit, de l'eau jusqu'au genou) : les cultures de plein champ ont beaucoup souffert, voir ont été réduites à néant pour certaines.

Les conséquences se font naturellement ressentir sur les comptes : les pertes estimées sont de 44 000 €, et nous allons vers un déficit d'environ 30 000€. Certes, ce n'est pas beaucoup au regard d'un budget d'environ 1 300 000€ mais tout de même, cela nous met forcément en difficulté...

Si vous souhaitez nous donner un coup de pouce, il est encore temps ! Vos dons nous seront très précieux ! (pour information, ils sont déductibles à 66% de vos impôts). **Le soutien et la mobilisation de tous est nécessaire pour que continue notre travail d'insertion et du manger bio et local.**

Yves Jalmain et Guy Claus,
respectivement Vice-Président et Secrétaire des Jardins de Lucie

Quoi de neuf côté jardin ?



Q uoi de neuf ? Plein de choses en fait... des nouveaux salariés en insertion, des nouveaux palox pour stocker les légumes, bientôt une nouvelle endiverie, un nouveau plan de culture en route pour une nouvelle année... On ne s'ennuie pas au jardin !

Au fil de cette année toute chamboulée, nous avons dû nous adapter en permanence : plus de salariés en insertion tout soudainement, plus de recrutements à une période charnière, puis organisation de leur retour, mise en place de nouvelles règles (assez contraignantes pour contenir les risques sanitaires, mais suffisamment réfléchies pour qu'elles soient acceptées), chute des effectifs à l'automne, puis recrutement massif... Nous adapter, en fait, c'est au cœur de notre métier : à la météo qui change, aux difficultés et aux aptitudes particulières de chacun de nos salariés, aux nouveaux ravageurs et aux nouvelles techniques de culture, à l'effectif qui varie parfois d'un jour à l'autre, etc.

Cet automne, nous avons accueillis Ragda, Saïd, Pierre, Yannick, Filmawit, Timnit, Samira, Morad, et cette semaine Zakaya et Guillaume. L'un a travaillé en montagne, les autres ont traversé l'Afrique, un troisième a travaillé dans les serres en Espagne et un autre a une carrière de menuisier derrière lui, les uns parlent le français, les autres le tigrigna et une troisième la langue des signes... Il est parfois un peu compliqué de faire comprendre ce que l'on veut, mais c'est la richesse des jardins ! C'est sans doute un peu pour ça que nous trouvons nos métiers si riches, malgré les années et les saisons qui reviennent.

Ils sont aujourd'hui 24 sur le jardin, et tous ensemble nous nous attachons à récolter les fruits du travail de cet été, à bichonner les carottes et les salades pour le printemps, planter les dernières séries de mâche de l'année, et mettre tout en œuvre pour que vos paniers de légumes soient garnis chaque semaines de légumes savoureux ! Après une belle peur au mois de juillet, un vendredi soir d'orage, nous sommes confiants sur la fin de saison : une jolie récolte de patate douce, un peu plus de champignons, un don de carottes de la part de la SERAIL à Brindas (issues d'essai sur l'intensification des cultures maraichères dans l'optique d'installation sur petites surfaces, merci à eux !), des choux chinois et pointus inattendus... devraient compenser les pertes en pommes de terre et courges même si la gamme s'étiolera forcément en fin d'hiver. Et puis nous attendons avec impatience l'arrivée des prochaines racines d'endives. Après l'installation d'un escalier pour accéder à la mezzanine du hangar et une aire de lavage de mieux en mieux équipée, Marc, toujours soucieux de nous faire gagner du temps et de la fatigue, est en train d'équiper l'endiverie d'un système d'irrigation automatique : bientôt plus besoin de venir le weekend pour arroser ! Nous nous en réjouissons d'avance et lui disons merci !

Delphine, maraichère encadrante



Récolte des carottes à la SERAIL à Brindas — 16.10.2020

Un petit mot de Laurette, stagiaire sur le jardin

Régulièrement, l'équipe des Jardins accueille en stage des personnes intéressées par les domaines du maraichage biologique, de l'insertion, de la transformation, des animations pédagogiques.

Voici un retour de Laurette, qui a passé 3 semaines à nos côtés, du 19 octobre et 6 novembre !

« Dans le cadre d'un BTSA Gestion et Protection de la Nature, j'ai pu réaliser un stage dans le domaine agricole aux Jardins de Lucie. Mon but était de pouvoir lier le domaine social et le domaine agricole : ce que font les Jardins de Cocagne, et donc Les Jardins de Lucie.

Pendant mes 3 semaines de stage, j'ai fait partie de l'équipe des maraîchers. Ainsi, j'ai aidé à la récolte des différents légumes de saisons : choux-fleurs, navets, carottes, choux rave, céleris rave, patates douces et beaucoup d'autres, qui se sont peut-être retrouvés dans vos paniers, qui sait ?!

J'ai également fait une immersion d'une matinée à La Fabrique, par curiosité.

La rencontre entre l'univers social et l'univers agricole des Jardins de Lucie est très intéressante. De plus, découvrir les tenants et les aboutissants d'une culture biologique, les problèmes qui subsistent mais surtout comment les combattre sans utiliser de produits chimiques de synthèse est très pertinent.

A mes yeux, il est important que le Réseau Cocagne existe pour donner la possibilité à des associations comme les Jardins de Lucie de prendre de l'ampleur dans la société actuelle.

Je remercie les Jardins de Lucie pour leur accueil.

Laurette, stagiaire en maraichage

Côté insertion

Le confinement est de retour mais cette fois-ci, tout le monde ou presque est aux Jardins, et c'est tant mieux !

Depuis la fin du mois de septembre nous avons accueilli 10 nouveaux salariés, d'horizons bien différents, comme l'a expliqué Delphine dans son article. Souhaitons leur un parcours enrichissant et fructueux !

En parallèle, quelques départs : Augusto a choisi de quitter les Jardins, Al Hadi a rejoint un autre Jardin d'insertion, les Potagers du Garon à Grigny, plus proche de chez lui. Ibish, après un stage en septembre à la Fonderie de Vénissieux, a décroché un CDD de 6 mois dans cette même entreprise, avec un CDI en perspective. Habton a rejoint l'équipe de Dem'Ailoj, un chantier d'insertion qui propose un service de déménagement, de mise au propre et de rénovation de logements. Bernard, quant à lui, a signé un CDI à la déchèterie de Givors Bans. Bravo à eux, et bonne continuation !

Pour les salariés encore en parcours aux Jardins, le travail d'accompagnement continue !

Bien que certaines périodes d'immersion en entreprises aient été encore une fois déprogrammées à cause de la COVID-19, quelques conventions ont pu être signées malgré cette période peu favorable :

Fatima Zahra est actuellement en immersion chez Novotel en réception, Jacek et Franck quant à eux ont effectué un stage en espaces verts, chez JNB Evasion.

Pour les autres, il faudra donc attendre... Des stages sont d'ores et déjà prévus pour janvier : Marcel sera accueilli chez API, Douniazed chez Satoriz à Saint-Etienne, Djaé dans les cuisines de la Métropole. Si vous avez des contacts à nous partager, n'hésitez pas, nous sommes preneuses !

Du côté des formations : les formations savoirs de base, et métiers du nettoyage continuent.

Malheureusement, nous n'avons pas pu mettre en place les cours de soutien cette fin d'année, la permanence administrative a également été suspendue. Espérons que nous pourrons les reprendre en début d'année.

Sur ce mois de novembre nous avons pu accueillir Emilie, une stagiaire en TISF (technicienne de l'Intervention Sociale et familiale) qui nous a notamment énormément aidé sur les suivis administratifs des salariés. Et par chance, nous accueillons ensuite en décembre, une autre stagiaire, Matilda, qui est en 1^{ère} SPVL (Services de proximité et vie Locale).

Marie-Laure, chargée d'insertion socio-professionnelle

Paniers solidaires... 10 ans déjà !

Entre deux confinements, le programme des « 30 000 Paniers solidaires » a fêté ses 10 ans à Paris. 10 ans durant lesquels l'accessibilité alimentaire a pris une place prépondérante au Réseau Cocagne, devenant un de ses axes prioritaires. Le programme porte désormais le nom de « 100 000 paniers solidaires », objectif que le Réseau Cocagne souhaite atteindre d'ici à 2022.

Au niveau local, les choses ont aussi bougé ! En plein confinement, l'épicerie sociale *Les Fourneaux Extraordinaires* à Chasse-sur-Rhône nous a contacté pour de l'approvisionnement de légumes en ces temps difficiles. Cette opération n'a finalement pas eu lieu mais je lui ai parlé du dispositif des paniers solidaires. Les semaines et les mois ont passé sans nouvelle de sa part. Puis un jour de juillet, la responsable de l'épicerie est revenue vers nous, pour prendre rendez-vous aux Jardins. Une heure trente d'échange sur le dispositif, ses modalités pratiques et financières mais surtout sur le fait qu'il ne s'agissait pas d'un programme d'aide alimentaire mais bien d'un accompagnement sur du long terme avec la distribution de paniers et de l'animation par le biais d'ateliers cuisine ou alimentation principalement. Nous étions en phase sur la vision du programme.



C'est donc le 13 octobre dernier que nous avons commencé la livraison de l'équivalent de 7 petits paniers en vrac, tous les 15 jours jusqu'à mi-décembre. Deux semaines plus tard je me rendais sur place pour aller à la rencontre des adhérents au sein de l'épicerie, leur expliquer ce nouveau partenariat et leur parler légumes et cuisine. Cette semaine-là, dans le panier, du céleri-rave, du chou romanesco et chou-fleur, des pommes de terre, des oignons et de l'aneth. Pour une deuxième livraison et pour un public plus habitué aux conserves et autres plats préparés, ces légumes n'étaient pas des plus faciles ! Ne nous arrêtons pas à nos préjugés... c'est bien le céleri-rave, le chou romanesco, le chou-fleur et l'aneth qui ont remporté un certain succès ce jour-là ! La responsable de l'épicerie me confirmait le succès de nos bons légumes et son souhait de passer à l'équivalent de 7 gros paniers à partir de janvier. Les choux ont fait des émules !

Emilia, responsable du programme « paniers solidaires »

Le passage des champs à la transfo, pas si évident !

Dans le parcours des salariés en insertion il est souvent proposé de se tester sur plusieurs activités ; l'ensemble des personnes commencent par l'activité de maraîchage et certaines vont avoir envie de se tester sur l'activité transformation des légumes. On pourra aussi en fonction des projets d'insertion proposer cette activité comme tremplin vers de nouvelles compétences.

Lundi dernier, 3 salariés du maraîchage sont venus en renfort à La Fabrique. Nous transformons du cardon en ce moment, et nous sommes toujours preneuses de mains supplémentaires. Alexis, Raghda et Catherine sont donc arrivés jeudi dans l'atelier après avoir suivi une formation « hygiène et bonnes pratiques » en interne. Alexis est resté une matinée, ça lui suffit pour l'instant. Raghda et Catherine, elles, vont rester quelques semaines.

Nous avons fait un point après 3 jours : voici leurs réflexions sur la complexité de changer d'activité.

« Il faut s'équiper avec bottes, blouse, charlotte et en plus en ce moment un masque blanc. Ces équipements de sécurité sont une protection pour réduire les risques par rapport aux bactéries. C'est différent du maraîchage, mais les risques aussi sont différents ».

« Ça ne me rebute pas, j'applique les règles d'hygiène, c'est normal. Ça me préoccupe de me dire qu'il faut faire plus attention que sur le maraîchage, on n'a pas le droit à l'erreur. On cuisine pour des personnes, on est responsable de leur santé. Il faut être très attentif dans les mesures, les quantités »

Et travailler en milieu clos, ça vous fait quoi ?

« Travailler en équipe demande une adaptation nécessaire, il faut être tolérant les uns avec les autres, bien comprendre son collègue et se réadapter à une nouvelle activité. Heureusement que l'on est passé par le jardin.

On m'avait prévenu au jardin. On n'est pas tous pareils, il faut s'adapter aux difficultés des personnes avec qui on travaille. C'est donc plus facile de passer par le jardin où l'on peut se tester en extérieur avec les collègues. Si c'est compliqué avec certains, on peut faire une tâche avec d'autres. À La Fabrique on est obligé de faire avec, comme dans beaucoup d'entreprises. »

Et au niveau de l'activité elle-même, vous avez fait de la choucroute et du cardon, quel retour ?

« Je n'avais jamais cuisiné le cardon avant. J'ai goûté les cœurs crus, c'est délicieux, ça me fait penser au cœur de palmier que l'on cuisine dans mon pays. Cela donne des idées pour préparer des plats. Et même si c'est rébarbatif, c'est notre travail, il faut le faire ! Pour la choucroute, je ne pensais pas qu'il fallait autant de préparation et faire aussi attention au suivi de la choucroute, prendre le pH tous les jours pendant la période de fermentation et nettoyer les fûts. »

Et physiquement, ça va ?

« C'est difficile d'être statique tout le temps. On peut faire le tour du labo de temps en temps pour la circulation des jambes. J'ai aussi des douleurs cervicales à cause de la découpe debout et du masque qui oblige à baisser encore plus la tête. Le soir, je rentre, je suis crevée. C'est très bruyant aussi, la hotte, la plonge... »

Et le ménage ?

« Oh, ça va, c'est la continuité du travail. C'est comme à la maison. Quand on a fini de cuisiner, il faut ranger, faire la vaisselle. Et là on le fait tous ensemble. »

Vous voulez ajouter autre chose ?

« C'est comme si on ne faisait pas encore partie de l'équipe de la transfo et que l'équipe du maraîchage nous avait déjà oubliées, on se sent un peu abandonnées ».

Merci Catherine et Ragdha pour leur franchise et leur témoignage. Je leur propose de faire de nouveau un point dans 15 jours pour voir comment leur intégration a évolué. On retourne travailler : France 3 va arriver, ils vont faire un reportage sur les cardons !

Delphine, responsable de l'atelier de transformation



Silence, ça tourne !

Jeudi 19 novembre, une équipe de tournage a investi les Jardins, et plus précisément notre atelier de transformation ! Nous apparaitrons donc très prochainement dans un numéro des "Balades de Goûtez-voir" diffusé sur de France 3 Rhône Alpes Auvergne. Ce numéro s'intéressera au cardon, à son histoire et aux différents acteurs qui font vivre ce légume traditionnel de notre région. Un honneur d'avoir été contactés et d'être mis en avant !! En effet, ici, nous cultivons le cardon et le vendons en frais, mais aussi en bocaux : au naturel, en tartinaade, en velouté ! Nous transformons également les cardons d'autres producteurs bio de la région ! Et comment vous dire... la saison bat son plein, on n'arrête pas !

L'équipe des Jardins de Lucie

Alexis, Annick, Arthur, Augusto, Barbaras, Catherine, Christine, Claire, Claire, Delphine, Delphine, Didier, Djae, Douniazed, Edith, Emilia, Eric, Estelle, Fatima Zarha, Filmawit, Franck, Guillaume, Habton, Hassiba, Jacek, Jean, Laurence, Marc, Marcel, Marie Laure, Mathilde, Mélanie, Merzaka, Minouche, Morad, Muriel, Omar, Ousseynou, Philippe, Pierre, Pierre, Raghda, Saba, Saïd, Samira, Sandrine, Serguei, Setti, Soïfia, Timnit, Valentine, Yannick, Zahara, Zakaya

Jeu de séduction de longue haleine auprès des Fondations

Voici nos derniers défis, nos paris, à Emilia et moi, parce qu'il s'agit bien de cela quand on parle de recherche de financements.

Défier ? « Inviter quelqu'un à se mesurer à soi dans un jeu, une compétition » ... est-ce le bon mot ? Oui, pas mal ! Parié ? « Mettre un enjeu sur un gagnant présumé à une épreuve sportive » ... Ah oui, celui-là me plaît aussi !!!

Depuis la mi-septembre environ, sous l'influence des annonces du gouvernement en soutien aux structures d'insertion, Emilia et moi passons les 3/4 de notre temps à faire des dossiers de demande de financements pour le fonctionnement, l'investissement, soutenir l'association, montrer notre travail d'insertion, pour acheter un tracteur, des serres, des voitures, une pompe, une bassine à confitures... Ok mais pas une liste à la Prévert, un travail de longue haleine, pour un beau projet qui se construit petit à petit et des paris qui se défient : **développer le bio, réfléchir et agir pour le changement climatique, la rénovation de l'outil de maraichage, renforcer et adapter l'outil de transformation, faire un outil plus adapté aux salariés en insertion pour mieux les accompagner, contenter et motiver les adhérents.** Joli, non ?

Un petit extrait de nos conversations « intimes » :

Moi : « Tiens Emilia, on a reçu un mail ce matin, est-ce que tu peux le regarder voir si on est éligible pour cette Fondation, si cela rentre dans les clous pour les institutions publiques ? »

Emilia : On pourrait peut-être tenter quelque chose
Moi : Tu connais les délais ?
Elle : Groupes, dans 2 semaines ! et il faudrait trouver un parrain ou une marraine...
Moi : Pari tenu, allez on va gagner... »

Appel aux adhérents, on fait chauffer l'ordinateur et les méninges, on s'éclate à notre manière, chacun son challenge !!

Emilia fait la structure du dossier avec toute la partie administrative, se renseigne sur les éléments techniques et commence les réponses aux multiples questions : quoi, pourquoi, pour qui, et encore quoi, pourquoi et combien et quels indicateurs, et en 2023, ça ferait quoi ?

Après, elle me dit « Muriel c'est pour dans 3 jours, tu peux vérifier, changer, abonder, adapter, faire des budgets ? » Oui, je peux, impressionnée par sa patience et sa détermination. Quel beau travail d'équipe ! Et quand on annonce, c'est bon, ça a marché, quel plaisir de recevoir l'enthousiasme de l'équipe, du CA et des investisseurs qui croient en nous. Allez, j'y retourne parce que les investisseurs me demandent plus de détails, encore.

PS : merci aux adhérents qui nous aident aussi dans ce travail de veille et dans cet accompagnement !

Muriel, Directrice

Sous réserve des mesures COVID annoncées par le gouvernement d'ici là !

Les Jardins de Lucie

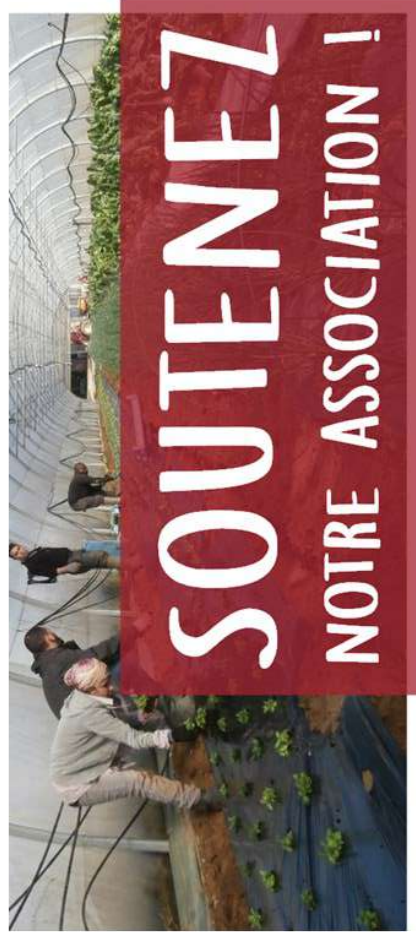
Marché de Noël

bio, local et solidaire

Vendredi 11 décembre 14h - 19h

LÉGUMES, BOCAUX ET COFFRETS DE NOËL // JARDINS DE LUCIE
PAIN, BRIOCHE ET PÂTES // LA FERME DE MENAJOC
FROMAGE DE CHEVRE // LA FERME DE CHASSE NUAGE
BISCUITS // LA BISCUITERIE DU VERGER
CHÂTAIGNES // LES COTYLÉDONS
HUILE D'OLIVE ET PRODUITS CRÉTOIS // ANNE PARAZON
PRODUITS ÉQUITABLES // ARTISANS DU MONDE VIENNE
TISANES ET PLANTES AROMATIQUES // LE CHAMP LIBRE
SAPINS DE NOËL // PÉPINIÈRE DELAY

CHOCOLATS // ELODIE D. CHOCOLATS
CAFÉ // LABEL(LE) BRÛLERIE
CONFITURES ET SIROPS // LA FERME DES OURS GOURMANDS
MIEL // MICKAEL CELA
VERVEINE // MOUVEMENT DES SANS TERRE DU BRÉSIL
ARTISANAT DU NIGER // ASSO ASEDEA
SAVONS ARTISANAUX // SAVON DE L'OZON
CRÉATIONS CÉRAMIQUE // L'ATELIER DE POMME
BIJOUX // LES BOUCLES DE MARIE



Faire un don aux Jardins de Lucie c'est ...

- » » » Soutenir l'innovation sociale et le développement de l'économie sociale et solidaire au profit de personnes en difficulté sociale et/ou professionnelle
- » » » Offrir de nouvelles possibilités à nos salariés en insertion en enrichissant leurs parcours
- » » » Renforcer notre crédibilité auprès de nos partenaires institutionnels et privés
- » » » Pérenniser la vie et le dynamisme de l'association et le développement de ses projets
- » » » Soutenir l'agriculture biologique et les circuits-courts



Les Jardins de Lucie - 69 chemin du Tram - 69360 Communay
Tél : 04 72 24 68 30 / E-mail : adherents@jardinsdelucie.net
Site web : www.jardinsdelucie.reseauoccagne.asso.fr
Facebook : Les Jardins de Lucie

JE SOUTIENS LES JARDINS DE LUCIE !

Nom :
Prénom :
Adresse postale :
.....
Tél. : Email :

Je fais un don déductible de mes impôts :

20€ 50€ 100€ 500€ 1000€ Autre :

Je souhaite recevoir un reçu fiscal

En donnant aux Jardins de Lucie, vous contribuez directement à une mission d'intérêt général !

- Votre don est déductible à 66% de l'impôt sur le revenu : un don de 100€ vous coûtera en réalité 33€

- Votre don est déductible à 75% de l'ISF : un don de 6000€ vous coûtera 1500€

- Votre don est déductible à 66% de l'impôt sur les sociétés : un don de 2000€ vous coûtera 660€

Pour nous soutenir, il suffit de nous retourner ce bulletin accompagné de votre don en chèque ou espèces à l'adresse suivante :

Les Jardins de Lucie, 69 chemin du Tram, 69360 COMMUNAY

Pour plus de renseignements :

Tel : 04 72 24 68 30 // email : adherents@jardinsdelucie.net

» » » ENSEMBLE, CULTIVONS LA SOLIDARITÉ » » »