



Les Jardins de Lucie Réseau Coccagne



GRAND LYON la métropole



Ce projet est cofinancé par le fonds social européen dans le cadre du FOM - Emploi et Inclusion en Métropole - 2014-2020

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 19 février

Biscuiterie du Verger  
Le Boucher Bio (sur commande)  
Epicerie A la Source (sur commande)

### Vendredi 26 février

La Ferme des Cotylédons (châtaignes en conserve, en farine, en confiture)  
La Basse Cour bio (volaille sur commande)

### Vendredi 5 mars

Biscuiterie du Verger  
Huile d'olive et miel de Crète  
Artisans du Monde  
Le Boucher Bio (sur commande)  
Epicerie A la Source (sur commande)

### Vendredi 12 mars

Savon de l'Ozon  
Retour de La Ferme de Chasse Nuage ?

### Vendredi 19 mars

Biscuiterie du Verger  
Le Boucher Bio (sur commande)  
Epicerie A la Source (sur commande)

**Et chaque vendredi, nos légumes, nos bœufs, nos plats préparés !!!!**

### 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, les jus et les 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, la verveine au profit des Paysans Sans Terres du Brésil !



# L'ECHO DES SALADES n°221

FÉVRIER 2021

## EDITO

Les jardins de Lucie ont 20 ans ! Retenez la date du samedi 18 septembre 2021 pour une grande fête ouverte aux adhérents, aux bénévoles, aux salariés permanents et en insertion, à tous ceux qui nous soutiennent politiquement et financièrement, à nos partenaires paniers solidaires, aux producteurs et épiceries avec qui nous travaillons, mais aussi à tous les curieux qui ne nous connaissent encore pas. Une journée avec des moments festifs : animations pour petits et grands, spectacles, mangeaille, expos... mais aussi un regard sur le passé et l'avenir de notre association.

C'est aussi le départ d'ici un an de deux piliers de notre association ; notre directrice Muriel, cofondatrice des Jardins, qui va partir à la retraite, et notre président Michel, au Conseil d'administration depuis 2002 et président depuis 2006, qui estime qu'au bout de 15 ans d'aventures, il faut savoir passer la main.

C'est dans ce contexte que l'on voudrait vous faire part du travail engagé pour réussir cette transition. Un groupe composé de 7 personnes (membres du CA, direction et salariés permanents) accompagné d'un intervenant extérieur travaille sur l'avenir des Jardins et plus particulièrement le profil idéal de ces deux postes clés.

La mission principale des Jardins de Lucie est de favoriser l'insertion sociale et professionnelle de personnes éloignées de l'emploi à travers une activité économique et un accompagnement socioprofessionnel individualisé mené par les encadrants techniques et les chargées d'insertion socio-professionnelle. Pour ce faire nous avons fait le choix de la production maraîchère, ainsi que la transformation de légumes bio, tout en s'insérant dans le tissu économique et social local. Nous avons fait aussi le choix de la forme associative.

Notre fonctionnement est complexe : nous sommes à la fois une association, une structure d'insertion par le travail et une entreprise économique. Pour chaque mise en place et ensuite la réalisation des projets ou activités, il nous faut réfléchir à qui fait quoi ? Cela impose de déterminer les tâches et les responsabilités de chacun. Cela nous oblige à définir la mise en place de dispositifs techniques et organisationnels qui permettent de développer la coopération entre l'ensemble des parties prenantes (administrateurs, permanents, bénévoles, salariés en insertion, ...). Si l'objet de l'association est clairement défini, il nous faut retravailler le projet associatif. Il est l'outil de base qui permet de répondre efficacement (et facilement) aux questions pratiques quotidiennes telles que le modèle économique, les sources de financements, les choix en matière de ressources humaines, les priorités d'actions, etc....

Quels que soient les pilotes des projets, ils ont besoin de références communes, partagées et reconnues. En effet, les décisions ne peuvent être prises en son nom propre mais au nom de ce qu'on a choisi de porter ensemble, des compétences et de la reconnaissance du rôle de chacun (CA, salariés, adhérents et direction).

Nous voyons bien le rôle clé du/de la futur(e) directeur(rice) et du/de la futur(e) président(e) !

**Yves Jalmain, Vice-Président des Jardins de Lucie**



# Quoi de neuf côté jardin ?

« Tout va bien au jardin ? » C'est une question que vous, adhérents, nous posez tous les vendredis au marché.

La réponse varie, selon les périodes, la météo, le moral. En ce moment elle pourrait être « Oui très bien ! ». En effet l'année 2021 commence plutôt bien. Les salariés sur le terrain gardent leur motivation malgré le froid, le vent, la pluie... même s'ils apprécient autant que nous quand le soleil pointe le bout de son nez. Certains profitent de la baisse hivernale d'activité pour partir en stage ou en formation. D'autres quittent les jardins pour un emploi. Et on continue de recruter de nouvelles personnes.



Valentine D.

Les légumes aussi sont au rendez-vous. On devrait avoir de quoi remplir vos paniers jusqu'aux jours meilleurs. Et pas exclusivement avec des choux, promis ! Même si je suis sûre que vous devenez imbattables sur le sujet et brillez en société grâce à eux. Choux fleur, chinois, frisé, vert, de Bruxelles, rouge, pointu, romanesco et même de la choucroute ! Pour que vous

ne fassiez pas une overdose, on essaie de diversifier le contenu de vos paniers et notre étal de marché.

Dans les semaines qui viennent, vous pourrez (re)goûter aux patates douces, courges, endives, carottes, pommes de terre, épinards, poireaux, céleris, betteraves, navets, panais, salades, vérones, mâche, radis, etc. On espère aussi avoir suffisamment de pleurotes pour tout le monde.

En parallèle des récoltes, nous préparons la suite, avec les premières plantations de l'année : épinards, salades, pommes de terre, choux pointus, clergeon et semis de carottes.

Comme chaque année, le cycle des saisons nous apportera de nouveaux légumes, et amènera à nous des personnes nouvelles. C'est un éternel recommencement, mais jamais à l'identique. Nul doute que l'année qui débute nous apportera des défis techniques inédits et une richesse humaine toujours plus grande.

**Valentine, maraichère encadrante**



Valentine D.

## Formation : cuisine nourricière et bien vivre alimentaire

Alors que depuis plusieurs mois mes journées sont plutôt rythmées par des réponses à appels à projets et dossiers de demandes de subventions, en ce début d'année, le volet « alimentation et animation » reprend de la place. Alors non, je n'en suis pas encore à refaire des gâteaux betterave chocolat avec une trentaine d'enfants curieux mais sceptiques à l'idée de cuisiner des légumes en dessert, ou à cuisiner avec des salariés en insertion du panais en version sucrée et salée comme l'année dernière à la même époque, non pas encore... la crise de la COVID est passée par là et a mis un coup de frein aux animations pédagogiques... Pour autant la sensibilisation à une alimentation saine pour tous est toujours restée au cœur de nos préoccupations et de notre travail, notamment via la distribution des paniers solidaires et des appels à projet sur l'accessibilité alimentaire.

En ce début d'année, c'est avec la casquette de référente régionale de l'alimentation au Réseau Cocagne que je vous parle. Nous accueillons la formation « animateur en cuisine nourricière et bien vivre alimentaire » aux Jardins de Lucie pour deux fois 3 jours, en février et mars prochain. Cette formation a été créée afin de répondre aux besoins des accompagnements alimentaires prodigués dans le cadre du programme « paniers solidaires ». Cette formation est conçue pour des personnes susceptibles de monter et d'accompagner des initiatives de projet de jardins vivriers et d'ateliers de cuisine auprès de publics précaires. Ainsi, douze participants (Jardins de Cocagne de la région AURA et Secours Catholique) assisteront à ce module dispensé par six intervenants. L'objectif : former et donner des outils aux animateurs/chargés de projet/encadrants autour de trois piliers : le volet sociétal de l'alimentation, le concept de cuisine nourricière et le jardinage sans moyen.



Pour l'heure, il s'agit de s'occuper de toute la logistique afin d'accueillir au mieux les participants : trouver les hébergements, gérer le calendrier des arrivées, voir avec les collègues maraichers et de la transfo ce qu'ils ont en terme de légumes, d'épicerie sèche et de matériel, planifier les repas, faire les courses... Bref, accueillir une formation, ça s'anticipe et se prépare un minimum, en espérant que tout se passera bien ! A l'heure où je vous écris, il reste une petite semaine pour tout finaliser... La suite au prochain numéro pour vous faire un retour.

**Emilia, responsable du programme « paniers solidaires »**

Comme chaque année, nous profitons de l'hiver, saison plus « reposante » en terme d'activités maraichères, pour mettre en place des ateliers à destination de nos salariés en insertion.

### Des ateliers en faveur d'un retour à l'emploi

Nous avons décidé de proposer à nouveau les ateliers « Estime de soi », qui rencontrent à chaque fois un réel succès et apportent une vraie plus-value aux parcours d'insertion. C'est ainsi que 10 salariés participent à des modules pour apprendre à mieux s'exprimer, se présenter, se mettre en valeur lors d'un entretien d'embauche (posture, expression, socio-esthétisme, pitch elevator). Ces différents ateliers sont dispensés par une conseillère en image, une socio-esthéticienne, la compagnie de théâtre du « Quart de Seconde », l'association « La Cravate solidaire » et moi-même.

Ces séances vont se clôturer par un job dating, aux Jardins, le 8 avril 2021 : des responsables d'entreprises viendront aux Jardins pour faire des simulations d'entretien, avec parfois des stages ou contrats à la clé.

Toujours dans cette dynamique de retour à l'emploi, nous organisons des ateliers pour aider les salariés à s'approprier le site Pôle Emploi, et faire bon usage de cette mine d'informations (création de leur profil, mise à jour de leur espace personnel, recherches métiers, recherches d'emploi, candidature en ligne, etc.)

Nous avons également pu compter sur Patrick, nouveau bénévole, qui a accompagné des salariés dans leurs recherches d'emploi, la mise à jour de leur CV, la rédaction de lettres de motivation et qui a dispensé des séances individuelles de préparation aux entretiens d'embauche. Merci à lui !

### Des ateliers pour la gestion du quotidien

D'autre part, Laurence et moi organisons des ateliers pour accompagner nos salariés dans une meilleure gestion de leur quotidien : gestion de leur compte MSA, traitement des dossiers administratifs, maîtrise de leur budget. Le but étant qu'ils gagnent en autonomie. Emilia anime également un atelier sur l'alimentation, le SITOM sur le tri et la diminution des déchets.

### Des stages et des formations

En parallèle, nos salariés partent régulièrement en stages et formations. Marcel a effectué une période de mise en situation chez API, une cuisine centrale de Corbas, Claire à la pépinière du Domaine de Chapelan à Feyzin, Douniazed chez Satoriz à Saint-Etienne et chez Biocoop à Rive-de Gier.

D'autre part, les formations « savoirs de base » en langue française recommencent en ce début février, ainsi que des cours de FLE (Français Langue Etrangère) au sein des Jardins : un jour par semaine de formation pour deux groupes de salariés les mercredis et les vendredis.

Et bien sûr, quelques départs : Sandrine a été embauchée chez Cardom (entreprise d'insertion qui fait de la préparation et du convoyage de véhicules). Serguei a terminé son contrat chez nous, et Setti attend un bébé pour le mois de mai. Bonne continuation à eux. !

Le 15 février nous accueillerons Hakima, et Hanane sera de retour après son congé maternité.

### Marie-Laure, chargée d'insertion socio-professionnelle



Accompagnement dans l'utilisation des outils informatiques et espaces personnels en ligne « pôle emploi », MSA, etc.

## Action de solidarité envers des étudiants



La crise de la Covid, depuis bientôt un an, touche énormément les étudiants. Alors que leur vie étudiante devrait être marquée de rencontres et de lien social, c'est au contraire des difficultés à se loger, à se nourrir, et un sentiment de solitude que beaucoup rencontrent. C'est pourquoi les Jardins de Lucie ont décidé d'aider, à leur manière, ces jeunes. Nous leur avons distribués les denrées alimentaires que l'entreprise Ekibio de Chasse-sur-Rhône nous donne régulièrement : céréales, légumineuses, farines, semoules bio, etc. L'équipe de La Fabrique a reconditionné les gros sachets de 5kg en sachets de 500g pour faciliter la répartition et la distribution. Ces colis ont été remis à un groupe d'étudiants qui vient en aide à d'autres. C'est au total une cinquantaine de jeunes de la résidence CROUS Les Quais, à Lyon 7ème, qui ont bénéficié de notre petite contribution dans leurs paniers repas, le 12 décembre. Cette opération sera renouvelée au profit d'autres personnes dans le besoin.

**Yves, Vice-Président des Jardins de Lucie**

## Raghda et Catherine, à La Fabrique depuis 3 mois

**D**ans 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 maraichage puis, selon leur projet professionnel et selon les besoins, elles passent sur l'activité de transformation des légumes. Cette activité est en quelque sorte un tremplin vers de nouvelles compétences. On vous l'expliquait dans le précédent « Echo des Salades », le passage des champs à l'atelier de transformation n'est pas si évident ! Nous avons interrogé, en novembre, Raghda et Catherine, fraîchement arrivées à La Fabrique pour qu'elles partagent leur ressenti. Aujourd'hui, trois mois après leur intégration au sein de La Fabrique, comment vont-elles ?

### Qu'avez-vous découvert pendant ces 3 premiers mois ?

« J'ai découvert d'autres recettes. Dans ma vie personnelle, avant, je n'utilisais pas trop les légumes. Parfois, je jetais les légumes un peu abimés. Maintenant, j'utilise tout ce qu'il y a dans mon panier. Le travail à La Fabrique m'a donné des idées de préparation ».

« La découverte de la cuisine ! Ici, ce n'est pas la même cuisine que celle que l'on fait chez nous. J'apprend beaucoup de nouvelles façons de préparer les légumes. Ça ouvre des perspectives. J'ai refait des galettes de légumes chez moi, mes enfants ont adoré. Les galettes, je les connaissais en surgelé mais en frais, ça n'a rien à voir. En plus, on tourne sur les activités, donc je découvre tous les jours de nouvelles choses ».

### Et le travail en équipe ?

« C'est un peu chaud en ce moment. Il y a des histoires parfois, je sens qu'il y a des tensions, du stress. Certains jours il y a beaucoup de travail, d'autres moins. Et chacun a son caractère. J'essaie de regarder cela de loin, j'observe et je respecte chacun, je dis bonjour et j'essaie de parler avec tous les collègues ».

« J'essaie de transmettre ce que j'apprends, comme ça, si un jour je suis absente, quelqu'un d'autre prendra ma place. J'essaie aussi de dire à mes collègues qu'à l'extérieur, dans d'autres entreprises, ce n'est pas comme ça ».

### Et vos projets de recherche d'emploi, ça avance ?

« C'est difficile de trouver l'énergie de faire des recherches après le travail. En plus, j'appréhende un peu de me remettre dans le bain de l'entreprise ».

« Quand j'écoute les collègues qui racontent leurs expériences, ça me donne des idées pour trouver un emploi, avant de concrétiser mon projet de passer le CAP petite enfance. J'aime bien m'occuper de la préparation des commandes : ça me plaît d'en être responsable et de préparer les bocaux pour les épiceries ».

### Et physiquement, vous allez bien ?

« Je suis toujours fatiguée en rentrant le soir, le ménage ça va, mais d'être debout toute la journée, ça me fait chauffer les talons. Ce n'est pas facile, mais je crois que le travail à La Fabrique me correspond mieux que le maraichage. »

« C'est très fatigant d'avoir 3 journées complètes. Ce n'est pas le travail en lui-même qui est difficile, c'est d'être toujours debout. Au maraichage, on avait du temps pour récupérer, se dégourdir vraiment les jambes, ici, c'est plus difficile. Mais je me sens à l'aise sur les deux activités. »

Merci à Raghda et Catherine pour leurs retours.

Les difficultés physiques reviennent effectivement souvent dans le discours des salariés de La Fabrique.

Nous avons sollicité la MSA pour travailler sur nos postures de travail. Après une matinée passée à nos côtés dans le labo, nous attendons un premier diagnostic et des propositions de solutions qui pourraient faciliter le quotidien des salariés et des encadrantes !

**Delphine, responsable de l'atelier de transformation**

## La Fabrique à la TV, sur France 3 Région



**S**amedi 30 janvier, l'équipe de l'atelier de transformation des Jardins est passée dans l'émission "Les Balades de Gouter Voir" sur France 3 région !

Ce numéro s'intéressait au cardon, à son histoire et aux différents acteurs qui font vivre ce légume traditionnel de notre région.

En effet, ici aux Jardins, nous cultivons le cardon et le vendons en frais, mais aussi en bocaux. Nous transformons également les cardons d'autres producteurs bio de la région !

Pour (re)voir l'émission, rendez vous sur <https://france3-regions.francetvinfo.fr/.../goutez-voir>  
Les Jardins de Lucie apparaissent à 19min40 pour 2min30 !

L'occasion pour vous de voir à quoi ressemble le travail à l'intérieur de La Fabrique et d'en apprendre plus sur le cardon ! Bon visionnage !

# Accueil de réunions et repas aux Jardins

Le 27 janvier, Philippe, Delphine et Valentine, nos trois maraîchers encadrants ont accueilli leurs homologues de six autres Jardins de Coccagne de la région : l'occasion de renforcer les liens, d'échanger sur leurs pratiques en matière de maraichage et d'accompagnement socio-professionnel, partager leurs idées, leurs problématiques, leurs astuces.

**Pour la pause du midi, l'équipe de La Fabrique leur a concocté un délicieux menu végé, bio, 100% maison, comme d'habitude ! Autant de plaisir en cuisine qu'à table !**

## ———— AU MENU ————

### \*\*\* Une assiette composée \*\*\*

— Burger (pain maison à la nigelle + steak végétal lentille poivron échalote + fondue de poireaux + concombre à la russe + sauce barbecue aux dattes + tomme de chèvre de La Ferme de Chasse Nuage

— Salade Coleslaw (chou chinois, carotte)

— Légumes rôtis (carotte, fenouil, betterave, oignon)

— Mélange de salades

### \*\*\* Et en dessert \*\*\*

— Poires rôties

— Biscuit confiture fraise rhubarbe



# Il était une fois... l'impasse Ratatouille



Des Magiciennes de la cuisine aimaient beaucoup stocker en extérieur de la nourriture dans un endroit secret appelé « chambre froide de la Fabrique ». Mais un Elfe de maison leur avait jeté un sort et cela entravait leur parcours. Elles devaient, par tous les temps, contourner des poubelles, descendre dans un fossé boueux, taper des pieds pour conjurer le sort, puis essayer d'attraper la poignée du frigo trop haute, pour enfin mettre à l'abri toutes leurs belles victuailles qu'elles avaient portées dans leurs bras pourtant si frêles. Mais un jour, fort d'un vœu de la directrice et d'un subside de l'état, une horde de tacherons se mit à l'ouvrage. Pas moins de 8 compagnons ont œuvré pour rendre digne ce chemin, Pierre et Yannick au nettoyage du fossé, Alexis et Eric à la maçonnerie pour couler des pilotis qui supporteront les caillebotis, Guillaume à la pose de grilles anti rongeurs, Pierre pour effectuer les travaux d'étanchéité de la toiture, Franck et Jacek au bardage bois pour embellir l'extérieur.

Et quelques semaines plus tard les Magiciennes furent comblées. Elles peuvent désormais à tout moment du jour envoyer leurs fées clochette, déposer ou prendre des victuailles pour que la Foule puisse faire ripaille.

Et la légende dit que le premier plat préparé fut une ratatouille. Tout le monde s'ordonna donc pour nommer ce chemin l' « impasse Ratatouille ».

**Marc, salarié Orange mis à disposition des Jardins, bricoleur hors pair**

Avant les travaux



Pendant les tra-



Après les travaux



# A vos agendas ! 2021 sera festive !

Sous réserve  
des règles sanitaires  
en vigueur

Cette année sera une belle année, pleine de festivités, on l'espère, et si possible démasquée. 2021, les Jardins fêtent leurs 20 ans ! 20 ans... ce n'est pas rien ! Alors on est optimistes, et on se dit que tout ira mieux, pour pouvoir ensemble souffler nos bougies !

## • PRINTEMPS DE LUCIE / VENTE DE PLANTS BIO

Samedi 8 mai 2021 de 10h à 13h

Vente de plants bio produits aux Jardins par nos salariés en insertion (tomates anciennes, légumes, fleurs, plantes aromatiques), légumes bio de saison, bocaux et plein d'autres bonnes choses ! **OUVERT A TOUS !!!**

Marie Wasson du *Champ Libre* proposera une balade « découverte des plantes comestibles et médicinales » autour du Jardin, sur réservation. Vous pourrez également acheter ses tisanes et produits transformés !



## • SOIRÉE DES BÉNÉVOLES

Vendredi 4 juin à partir de 18h30

Soirée réunissant l'équipe de salariés permanents et les bénévoles des Jardins. L'occasion de nous retrouver autour de bonnes choses à manger et à boire, tisser/renforcer les liens, se rappeler des bons moments du passé, profiter du présent et surtout partager nos rêves pour le futur.



## • JOURNÉE PORTE OUVERTE : 20 ANS DES JARDINS !

Samedi 18 septembre de 10h jusqu'au bout de la nuit

Marché de producteurs/artisans bio locaux, visite des Jardins avec nos maraîchers ou en autonomie, animations pour petits et grands, concerts, animations théâtrales, rétrospectives, buvette, repas le midi et le soir (sur réservation), snacking toute la journée. Le programme des festivités vous sera communiqué plus tard. **OUVERT A TOUS !!!**



### L'équipe des Jardins de Lucie

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