



Les Jardins de Lucie Réseau Coccagne



GRAND LYON
LA MÉTROPOLE



Ce projet est cofinancé par le Fonds Social Européen dans le cadre du PNV Emploi et Insertion en Métropole n° 2014.

69 chemin du Tram
69360 COMMUNAY
04 72 24 68 30
adherents@jardinsdelucie.net
jardinsdelucie.reseaucocagne.asso.fr
Les Jardins de Lucie
lesjardinsdelucie **Nouveau !!**
Suivez-nous !

L'AGENDA DU MARCHÉ

– Les vendredis de 14h à 18h –

Vendredi 30 avril

Biscuiterie du Verger
Savons de l'Ozon

La Basse cour Bio (sur commande)
Epicierie A la Source (sur commande)

Vendredi 7 mai

La Ferme de Chasse Nuage
Artisans du Monde Vienne
Huile d'olive et miel de Crète
Le Boucher Bio (sur commande)



Samedi 8 mai



*** Vente de plants bio ***

(tomates anciennes, légumes,
aromates, fleurs)

Légumes, bocaux, œufs, jus, noix
Tisanes et plantes aromatiques
de Marie Wasson - Le Champ Libre

Vendredi 14 mai

PAS DE PANIER /// PAS DE MARCHÉ

Vendredi 21 mai

La Ferme de Chasse Nuage
Le Boucher Bio (sur commande)

Vendredi 28 mai

Biscuiterie du Verger
Savons de l'Ozon
La Basse cour Bio (sur commande)
Epicierie A la Source (sur commande)

Samedi 29 mai

ASSEMBLEE GENERALE

à 10h aux Jardins de Lucie

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

Et les produits d'autres producteurs :

Le pain, les brioches et les pâtes de
La Ferme de Ménajoc, les jus de Samuel
Blond et de La Ferme de La Lorende,
les œufs de La Basse Cour Bio,
les noix de La Ferme du Petit Chatillon

L'ECHO DES SALADES n°228

AVRIL 2021

EDITO

Muriel, notre directrice, vient d'être nommée au grade de Chevalier de l'ordre du mérite agricole.

Cette distinction est destinée à récompenser ceux qui ont rendu des services marquants à l'agriculture ou toute activité mettant en valeur le monde agricole. Bien sûr, à travers cette nomination ce n'est pas seulement Muriel qui est récompensée, c'est tout le travail effectué aux jardins de Lucie. Nous, adhérents, administrateurs, salariés permanents et salariés en insertion, nous pouvons en être fiers !

Les Jardins de Lucie sont une entreprise agricole qui, dès le départ, a eu la volonté de s'intégrer au secteur professionnel du maraîchage biologique pour défendre une agriculture rimant avec qualité de vie et environnement. Les Jardins de Lucie sont aussi engagés en faveur d'une alimentation plus saine. Nous ne sommes pas des concurrents mais des acteurs complémentaires de la filière agricole.

Nous ne sommes pas une entreprise agricole comme les autres : nous avons fait le choix d'être une association et une structure d'insertion par l'activité économique.

Nous intervenons sur 5 volets :

- L'insertion. Il s'agit de notre mission première, structurante. Les choix sont faits en permanence pour remplir cet objectif.
- L'animation d'un lieu qui permet de tester et montrer que l'on peut faire autrement. C'est une manière de proposer une double valorisation :
 - La mise en valeur de la personne à travers l'insertion et la relation humaine, en s'appuyant sur l'associatif et l'économie sociale et solidaire.
 - La mise en valeur de la nature à travers la pratique de la production biologique, avec un fonctionnement respectueux de la nature (bâtiments bois, des espaces pensés pour le lien humain, etc.)
- L'éducation à l'environnement, la citoyenneté et la nature dans le cadre du développement durable. Cet axe est également très important et reste à la base de toutes les actions mises en œuvre, que ce soit au niveau du maraîchage ou de la transformation.
- L'accompagnement à la pratique du bio. Avec la visite des lieux, le jardin pédagogique, les ateliers cuisine et la restauration, les Jardins de Lucie proposent aux communes du sud-est Lyonnais, à la métropole et aux réseaux agricoles, ainsi qu'aux responsables de groupes constitués, un outil pertinent pour leurs propres actions d'éducation citoyenne et d'accompagnement à la pratique du bio.
- La création de liens et de relations entre habitants du territoire. Il s'agit en fait de s'attacher à créer des liens durables et des relations entre habitants du territoire autour d'actions partagées (marché du vendredi, journées portes ouvertes, animations,)

Un ensemble d'activités qui se trouvent aujourd'hui justement récompensées par l'attribution de la médaille du Mérite Agricole à Muriel Verdone.

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



Quoi de neuf côté jardin ?

Patience... C'est le maître mot du moment.

Côté légumes. Nous savons que vous trépignez de manger autre chose que des poireaux, des choux, de la courge (et nous aussi d'ailleurs !). Je vous donne quelques bonnes raisons d'espérer. Nous avons planté ces dernières semaines des courgettes, des fenouils, des blettes, des oignons, des salades, du basilic, des haricots et même des tomates ! Bon d'accord, on n'est pas près de les récolter, mais quand même, ça grandit, malgré les températures bien fraîches de ces derniers jours. Les autres légumes continuent de pousser tranquillement. Dans le mois qui vient vous trouverez dans vos paniers et sur l'étal du marché, entre autres, des épinards, des blettes, des carottes, des pommes de terre nouvelles, des choux pointus, des petits pois et des courgettes.

De nouveaux légumes, mais aussi de nouvelles têtes ! Sur le marché, Soifia, qui arrive en fin de parcours aux Jardins, va bientôt nous quitter. Elle sera remplacée par Filmawit.

Côté vie sociale. Vivement que la COVID nous laisse profiter pleinement de la vie... Heureusement, cette année, le virus n'empêchera pas la vente de plants. C'est l'un des événements sur le jardin qui nous permet de vous accueillir. Une perspective particulièrement réjouissante en cette période morose. 2 salariés, Hanane et Pierre, s'occupent depuis mi-mars des plants de légumes, aromates et fleurs en prévision du 8 mai. Ils assurent semis et repiquages, avec le renfort d'autres salarié(e)s. C'est une activité intéressante du point de vue de l'insertion : elle permet de donner une vraie responsabilité à certains salariés et d'évaluer des compétences telle que la minutie et l'organisation du travail.

Côté recrutement. Nous peinons à recruter des personnes en insertion en ce moment. En revanche, des candidatures pour des stages en maraîchage arrivent chaque semaine. Notre prochaine stagiaire, Jeanne, ingénieure agronome récemment diplômée, a pour projet de devenir encadrante maraîchère en chantier d'insertion. On aime faire découvrir notre métier et ses multiples facettes !

Côté matériel. Nous attendons avec impatience l'arrivée de notre nouveau tracteur et d'outils qui vont avec. Ils qui devraient nous faciliter le travail.

Moralité, tout vient à point à qui sait attendre.
A bientôt !

Valentine, maraichère encadrante



Désherbage de l'ail



Plantation des haricots



Plantation des blettes



Plantation des tomates



Repiquage de plants



Récolte d'épinards

Investissements et amélioration des conditions de travail

Une année étonnante de ce point de vue... La crise sanitaire a amené des prises de conscience autour de l'alimentation et son approvisionnement. Concrètement, cela a déclenché des appels à projets, c'est-à-dire des financements possibles pour de l'investissement avec de la création de postes en insertion.

Dans un 1^{er} temps, qui a été assez précipité, il faut le dire, au vu des délais de dépôt de dossiers, nous avons travaillé :

- Pour le maraichage : développement des cultures en bio, lutte contre la précarité alimentaire et amélioration de la gestion de l'eau
- Pour la transformation : nouvelles machines, amélioration des conditions de travail
- Pour les chargées d'insertion : amélioration des conditions de travail, mise en place d'ateliers spécifiques pour les salariés en insertion
- Pour les paniers solidaires et les ateliers cuisine : comment intervenir d'avantage et où ?
- Véhicules et bâtiments : réduction de la pollution et de la facture énergétique,

Nous avons fait multiples dossiers, et ce n'est pas fini. Beaucoup de dossiers ont été acceptés mais plusieurs ont été refusés aussi.

Voici ce que nous pouvons acheter/installer :

- Un tracteur pour remplacer celui qui a 25 ans
- Une bineuse et un semoir à engrais vert
- Des brises vents
- Une serre bitunnel et son irrigation
- Rajeunissement de l'irrigation de plein champ
- Remplacement d'un véhicule de transport de marchandises
- Un véhicule « de vente » avec une remorque pour le transport de légumes et bœufs
- Un petit véhicule de transport de personnes
- Un véhicule aménagé pour la maintenance des locaux et du matériel
- Une cuve professionnelle pour les confitures
- L'aménagement de l'impasse « ratatouille »
- Aménagement du bureau à La Fabrique
- Aménagement du bureau des CIP
- Aménagement d'un espace de mise à disposition d'ordinateurs pour les salariés en insertion
- Des ateliers cuisine sur le secteur de la métropole
- 11 ateliers « estime de soi » (préparation aux entretiens d'embauche)
- Un défibrillateur

Ce qu'il nous reste à financer pour les dossiers à venir (nous avons quelques pistes, mais ça ne sera pas suffisant) :

- Une 2^{de} serre bitunnel et son irrigation
- Du matériel et du temps d'animation pour les ateliers cuisine et visites pédagogiques
- Des cuves de récupération d'eau
- Du photovoltaïque pour faire baisser notre impact écologique et notre facture énergétique
- Une tablette et un logiciel de gestion pour l'atelier de transformation

Les financements sont presque toujours en cofinancements, ce qui développe notre imagination !

Le travail s'est fait en partenariat avec le Réseau Cocagne pour certains dossiers. Nos financeurs sont l'Etat, le Conseil Régional AURA, la Fédération des Acteurs de la Solidarité, les fondations Accor, Bruneau, Caritas, Eiffage, FAPE EDF, Fonds des bois, Orange, Groupe SEB. Les Jardins de Lucie investissent aussi sur leurs fonds propres quand cela est nécessaire.

Cela paraît énorme mais c'est nécessaire pour le maintien des productions (maraichage et transformation), pour les parcours des salariés en insertion, pour l'entretien régulier des bâtiments et pour de bonnes conditions de travail pour tous.

Je remercie tout particulièrement Emilia dans cet accompagnement et Julien Mercurio, adhérent bénévole pour ses conseils avisés et sa vigilance.

Muriel Verdone, directrice



... On cultive pourtant des radis et de l'oseille...
mais ça ne suffit pas ...

Du côté de l'insertion socio-professionnelle

Un job dating pour clore le cycle de préparation aux entretiens d'embauche

On vous le disait dans *l'Echo des Salades* de février, cette année encore, les Jardins ont mis en place un cycle de 11 ateliers « estime de soi » à destination de 10 salarié(e)s en insertion. Pour rappel, ces ateliers, dispensés par nos chargées d'insertion, une conseillère en image, une socio-esthéticienne, la compagnie théâtrale du *Quart de Seconde* et l'association *La Cravate Solidaire*, ont pour but d'apprendre à nos salariés à mieux s'exprimer, se présenter, se mettre en valeur lors d'un entretien d'embauche.

Jeudi 8 avril, afin de clore ce travail et de mettre en pratique tous ces acquis, nous avons organisé un job dating. A cette occasion, des responsables d'Eiffage, de la Fonderie de Vénissieux, de Ride Dott, de Terre Azur et de PASS Rhône Alpes sont venus à titre collaboratif pour faire passer des entretiens et apporter leur regard en terme de recrutement. Les objectifs pour nos salariés : faire bonne impression, montrer leurs qualités, leurs compétences, leur motivation, et mettre le doigt sur les axes de progression ! Un grand merci à tous les intervenants !

Des stages et des formations

En mars et avril, plusieurs salarié(e)s ont pu faire des stages en entreprises : Merzaka en cuisine collective à l'*EHPAD Madeleine Caille* à Lyon, Yannick en horticulture au *Paradis Floral du Pilat* à Saint-Michel-du-Rhône et Franck, qui vous sert sur notre marché les vendredis après-midi, va partir en stage pour 2 semaines dans le magasin de producteurs *Mille et une ferme*, à Simandres, en vente. Il enchaînera avec 2 semaines au sein de l'épicerie bio *3 P tits Pois* à Lyon.

En parallèle, les formations « savoirs de base en français » à Lyon continuent jusqu'en juin. Les cours de FLE (français langue étrangère) au sein des Jardins se terminent : ça a été une belle réussite et nous sommes très heureux d'avoir pu les maintenir malgré les conditions sanitaires. Fin mai, 10 salarié(e)s de La Fabrique vont partir en formation HACCP pendant une semaine. C'est une méthode, qui a pour principal objectif de protéger les consommateurs des éventuels dangers liés à la consommation de denrées alimentaires. En France, tous les acteurs du secteur agro-alimentaire et celui de la restauration doivent respecter la réglementation du système HACCP portant sur les principes de l'hygiène alimentaire. Cette norme est également appliquée dans d'autres domaines.

Des départs et des arrivées

Artur a décroché un contrat dans un vignoble, il commence à la fin du mois d'avril. Jacek a été recruté par AESE, entreprise d'insertion spécialisée dans les espaces verts. Claire H. est entrée en formation impulsion : c'est une formation qui va lui permettre d'expérimenter une ou plusieurs pistes professionnelles tout en suivant un cursus de remise à niveau en français, maths, outils numériques, langue vivante.... Fatima Zahra va débiter un contrat chez Novotel en mai. Morad est, lui, arrivé en fin de contrat aux Jardins. Nous leur souhaitons une bonne continuation et un bel épanouissement dans ces suites de parcours.

Par ailleurs, nous avons accueilli 5 nouveaux salariés dans l'équipe : Andlati, Anissa, Slawomir, Omar et Mickaël. Nous leur souhaitons la bienvenue.

Marie-Laure et Laurence, chargées d'insertion



Job dating - simulation d'entretien - 8 avril 2021



Portrait de salariée : le parcours de Barbaras

Barbaras, où as-tu passé ton enfance ?

Je suis née et j'ai grandi en République Centrafricaine, mon père était français et ma mère centrafricaine. En 2005, quand j'étais en terminale au Lycée français Charles de Gaulle à Bangui, la capitale, il y a eu un coup d'état. Mon oncle, avec qui je vivais depuis le décès de mes parents quand j'avais 11 - 13 ans, a reçu une balle. Il a été évacué d'urgence en France car le système hospitalier là-bas n'était pas bon. Je suis donc restée avec sa femme et mon petit frère. Ça ne se passait pas très bien. Mon grand frère, qui était en France depuis 2004, voulait nous sortir de là, car le pays était instable, on vivait dans l'insécurité, il y avait des mutineries à l'école. Il s'est occupé des passeports et a trouvé l'argent pour nous faire venir. En 2006, j'ai donc quitté le pays, j'avais 17 ans.

Arrivée en France, qu'as-tu fait ?

Je me suis inscrite au lycée à Angers, pour finir ma terminale. Mais je n'ai pas pu passer mon bac car quand je suis arrivée, j'étais enceinte de mon fils. Je me suis donc inscrite à la mission locale et j'ai fait des petits boulots : entretien d'espaces verts, manutentionnaire dans l'évènementiel, agent d'accueil à la mairie...

Quand et pourquoi es-tu arrivée à Lyon ?

En parallèle de mes petits boulots, j'ai fait une formation de téléconseillère mais il n'y avait pas de travail à Angers, alors j'ai postulé chez SFR à Lyon fin 2014. Ma grande sœur vivait là. Chez SFR, ça s'est très mal passé, beaucoup de pression, des objectifs impossibles à atteindre, mon médecin m'a mise en arrêt maladie et j'ai arrêté mon contrat. J'ai ensuite repris mes études, en cours du soir à l'université de Lyon, dans le but de passer mon DAEU (diplôme d'accès aux études universitaires), c'est l'équivalent du Bac.

Quel courage ! Tu l'as eu ?

Oui, je l'ai eu ! Et me suis inscrite en licence AES. Le problème, c'est que je n'avais plus droit aux aides de la CAF, mais un loyer et des factures à payer, un enfant à élever, c'était compliqué. J'ai demandé une dérogation pour avoir des aides, mais elles m'ont été refusées. J'ai donc arrêté la fac et j'ai repris des petits boulots.

En 2016, j'ai trouvé un emploi plus stable chez Easydis à Grigny : j'étais préparatrice de commandes, puis je suis passée expéditionnaire. Ensuite, en 2019, j'ai eu ma fille. À la suite de mon congé parental, je n'ai pas pu reprendre mon poste : les horaires de travail posaient problème, c'était compliqué avec les enfants. On a rompu mon contrat à l'amiable, fin 2019.

Et ensuite il y a eu le confinement COVID...

Oui, c'est ça. J'étais à la maison, c'était dur, j'ai fait une dépression. J'étais perdue, je ne savais pas dans quel domaine chercher du travail. Ma conseillère Pôle Emploi m'envoyait des offres de téléconseillère, mais ça me rappelait de trop mauvais souvenirs. Et puis j'avais un projet professionnel en tête.

C'était quoi ce projet professionnel ?

Je voulais monter une entreprise au pays, mais encore sans idée précise de l'activité. Pour ça, je devais d'abord travailler en France, mettre de l'argent de côté pour pouvoir ensuite investir là-bas.

Pour gagner de l'argent en France, on m'a dit que prothésiste ongulaire était un bon plan. Mais la formation a un coût... je devais donc d'abord trouver un travail à temps partiel, qui me permette à la fois de m'occuper de mes enfants, de gagner de l'argent pour payer cette formation de prothésiste et murir mon projet futur. Ma conseillère Pôle Emploi m'a donc orientée vers Les Jardins de Lucie, où j'ai commencé le 20 juillet 2020.

Comment s'est passée ton arrivée aux Jardins ?

Je suis arrivée en pleine canicule, le travail était physique, je me suis dit « mais dans quoi je me suis engagée là ? ». Mais je me suis accrochée et ça a fait germer des idées : au pays, il n'y a pas de vraies exploitations agricoles, que des tous petits producteurs. L'idée de monter un élevage de poulets là-bas en Centrafrique me vient petit à petit.

Depuis, tu es passée à La Fabrique. Alors ?

En novembre et décembre, j'y suis allée en renfort. Ça ne me plaisait pas trop au début : espace restreint, pas beaucoup d'affinités. On m'a quand même proposé de rejoindre l'équipe et j'ai accepté. Travailler à La Fabrique m'a donné des idées : en Centrafrique, on importe plein de produits, par exemple les confitures Bonne-Maman, ça coûte très cher ! On pourrait les produire nous-même ! J'aimerais aussi valoriser le poulet, lui donner de la splendeur : poulets fumés, en saucisses, en jambon, frits...

Tu débordes d'idées, comment comptes-tu t'y prendre maintenant pour les concrétiser ?

Les échanges avec les CIP et Delphine me motivent : elles connaissent mes projets et mes objectifs, et elles m'accompagnent, me donnent des conseils, m'orientent, et ça me motive encore plus ! La prochaine étape pour moi, c'est de faire un stage chez un producteur de volailles, en mai ou juin, je l'espère ! J'ai 2 contacts, il reste à fixer des dates.

Nous te souhaitons bon courage dans la réalisation de ton projet Barbaras !

Le projet de Barbaras est vraiment intéressant. De telles initiatives peuvent certainement être soutenues par des organismes d'aide au développement de projets agricoles en Afrique.

Mais avant cela, il faudrait bien sûr qu'elle travaille son « business plan ».

Si vous avez du temps et des compétences et que vous souhaitez lui donner un coup de main, contactez-nous !!



Formation Cuisine nourricière et bien vivre alimentaire

Jeuudi 25 mars 2021... clap de fin sur la formation « Cuisine nourricière et bien vivre alimentaire » du Réseau Cocagne que nous avons accueillie 2 fois 3 jours en février et mars.

C'est sous un beau soleil hivernal que nous avons accueilli au matin du 16 février les dix participants (Cocagne et Secours Catholique) tous enthousiastes à l'idée de se former à ces concepts encore inconnus pour certains. Motivés et déterminés, oui ils l'étaient aux dires des 6 intervenants qui ont trouvé dans ce groupe de la qualité dans les échanges et une forte interaction.

C'est au rythme des alternances entre modules théoriques (fondamentaux des systèmes alimentaires, représentation de l'alimentation, l'impact sociétal) et modules pratiques (ateliers cuisine sur des modes opératoires et ateliers jardinage) que les participants ont acquis les notions et les outils nécessaires à la transmission et à la réalisation d'ateliers autour des thématiques de la cuisine nourricière et du jardinage sans moyen.

Mercredi 24 mars, point d'orgue de la formation : l'œuvre collective. Objectif : réaliser un atelier jardinage et un atelier cuisine à destination de personnes extérieures. Côté jardin, 5 apprentis ont pu transmettre la technique de la culture en lasagne auprès d'une vingtaine d'adhérents (adultes-enfants) conviés spécialement pour

l'occasion. Côté cuisine, les 5 autres apprentis du groupe ont cuisiné avec une salariée de la Fabrique un repas dit nourricier, partagé ensuite avec les salariés de la Fabrique et quelques salariés permanents.

Les participants sont repartis riches de cette formation, avec l'envie d'entreprendre pour certains et l'envie de faire évoluer leurs pratiques. Bref, du changement en perspective !

Les participants, comme les intervenants, ont beaucoup apprécié le cadre et l'accueil du Jardin... au point qu'ils auraient presque joué les prolongations !

Emilia, responsable du programme « paniers solitaires » et des animations pédagogiques



Atelier cuisine



Atelier « jardinage en lasagne »

A vos agendas !!

Sous réserve des règles sanitaires en vigueur



L'équipe des Jardins de Lucie

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