




Les Jardins de Lucie Réseau Cocagne



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

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

L'AGENDA DU MARCHÉ

– Les vendredis de 14h à 18h –

Vendredi 25 juin

Terre d'Arjoux

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

Vendredi 2 juillet

La Ferme de Chasse Nuage

Biscuiterie du Verger

Savons de l'Ozon

Artisans du Monde Vienne

Huile d'olive et miel de Crète

Le Boucher Bio (sur commande)

Vendredi 9 juillet

Epicierie A la Source (sur commande)

Vendredi 16 juillet

La Ferme de Chasse Nuage

Biscuiterie du Verger

Le Boucher Bio (sur commande)

Vendredi 23 juillet

Epicierie A la Source (sur commande)

**Le boulanger sera en congés
du 23 juillet au 13 août inclus !**

**Kathy, de La Biscuiterie du Verger,
fera également un break
de mi-juillet à mi-septembre !**

**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, 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°229

JUIN 2021

EDITO

Notre dernière assemblée générale a eu lieu le samedi 29 mai 2021. Une assemblée générale est toujours l'occasion de faire le bilan de la saison écoulée. Nous fonctionnons depuis un an et demi avec les difficultés liées au Covid-19. Cela ne nous empêche pas d'avoir 648 familles adhérentes. En moyenne, 430 paniers sont préparés et distribués chaque semaine, auxquels il faut ajouter 40 paniers solidaires. Malgré les 2 mois de fermeture de La Fabrique en 2020 pour cause de Covid, notre production de bœufs et plats cuisinés est en augmentation de 12%. En 2020, nous n'avons pas pu organiser toutes nos festivités, mais depuis 2021 la vie, certes « masquée », a repris peu à peu son cours. Nous avons pu vous accueillir aux Jardins le samedi 8 mai pour le *Printemps du Lucie* (vente des plants bio, petit marché et balade découverte des plantes sauvages comestibles et médicinales avec Marie Wasson). Le traditionnel repas des bénévoles a lui aussi pu avoir lieu le vendredi 4 juin au soir. Ce repas est l'occasion pour tous ceux qui aident au cours de l'année de se retrouver. Plus de 10% de nos adhérents s'investissent en tant que bénévoles dans l'association. Si ce n'est déjà fait, je vous invite à nous rejoindre ! Prenez contact avec Estelle. Nous avons besoin entre autre de bras pour cet été (plus d'infos plus loin dans cet *Echo des Salades*) et aussi pour organiser la *Journée Portes Grandes Ouvertes pour les 20 ans des Jardins*. N'hésitez pas à vous manifester si vous voulez nous donner la main !

56 salariés en insertion ont été accompagnés en 2020. Au terme de leur parcours d'insertion, l'objectif est d'aider ces personnes à reprendre confiance en elles, à se familiariser de nouveau avec des habitudes de travail, mais aussi à résoudre des difficultés personnelles faisant obstacle à leur insertion sur le marché du travail. Et nous sommes fiers de notre réussite avec un taux de sorties positives de 69%.

Michel vous l'a dit à l'assemblée générale, il quittera sa fonction de Président après le vingtième anniversaire. Le conseil d'administration n'est pas inquiet sur son départ : tout d'abord parce que, même s'il quitte le conseil d'administration, il ne quitte pas les Jardins et le futur président pourra toujours compter sur son aide. Ensuite, comme nous en avons discuté lors du CA qui a suivi l'assemblée générale, la relève est là !

Muriel, notre Directrice, part en retraite le 1er avril 2022. Depuis le mois de février, un groupe de travail composé de salariés et de membres du conseil d'administration travaille à son remplacement avec l'aide d'un consultant extérieur. Une embauche est prévue pour le 1er janvier 2022.

Au-delà du profil de poste du/de la futur(e) directeur(trice), le groupe travaille sur plusieurs thèmes :

- Le projet associatif
- Les axes de structurations stratégiques
- Les acteurs et la gouvernance
- Le planning d'action et les objectifs à trois ans
- Le recrutement du/de la directeur(trice)

Les salariés en insertion, les salariés permanents, les membres du CA vous souhaitent un bel été et de bonnes vacances avant de vous retrouver le 18 septembre pour la grande fête des 20 ans des Jardins !

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

Quoi de neuf au jardin ?

« Mais où sont passées les fraises ?? »

Les fraises sont passées, et vous ne les avez pas vues dans vos paniers... quelle déception ! Nous le savons, ces fraises, vous les attendez, comme une annonce du début de l'été, avec autant d'impatience que la première tomate. Mais cette année, elles n'étaient pas au rendez-vous ; et pour cause, voilà 2 ans que nous n'en avons pas plantées... Trop d'entretien, trop de salissement, trop peu de résultat !

Je crois que vous le savez tous, la récolte des fraises, c'est long et fastidieux, mais contrairement aux haricots ou aux petits pois qui sont tout aussi pénibles à récolter, les fraises doivent être entretenues tout au long de l'année : 6 mois de travail, 3 semaines de récolte... Les fraises se plantent en plein été, sur plastique noir pour limiter l'enherbement, et les ennuis commencent un jour de canicule où, malgré des arrosages méticuleux, ça chauffe trop, et des fraises crèvent sous le plastique. Après quelques semaines, les autres démarrent tranquillement : nous voici heureux, c'est joli les fraisiers ! Quelques binages entre les rangs et hop, apparaissent les premières fleurs, et les premiers stolons... Malheur, les fraisiers ne doivent pas produire la première année pour assurer leur bon enracinement et il faudrait pouvoir passer tous les dix jours jusqu'au début de l'automne pour couper les stolons et enlever les fleurs, biner régulièrement les passe-pieds pour maintenir la culture propre. La saison suivante, une fois la récolte terminée, mêmes opérations à répéter, et ce en plein été où nous croulons sous le travail... et voici plusieurs années que nous n'arrivons pas à le faire ! Passer tous les jours devant une culture à l'abandon, c'est la déprime ! Alors, nous avons décidé de prendre un peu de temps pour réfléchir, nous renseigner, et trouver des solutions moins énergivores et plus rentables. Les fraises sont passées, sans doute elles reviendront !

« Et comment va le reste du jardin ? »

Il démarre doucement et nous commençons à courir ! Nous avons pris beaucoup de retard en mai : 130mm d'eau tombés en une journée + 2 semaines pas terribles derrière = 3 semaines avant de pouvoir remettre un tracteur dans les champs en plein mois de mai où la plantation bat son plein ! Les pommes de terre et les courges ont dû patienter, ce qui impactera sans doute le rendement. Aujourd'hui le retard est rattrapé.

Nous avons pu recruter des salariés en ce printemps, grâce au travail acharné de Marie-Laure et Laurence, et tout le monde se met courageusement au travail pour attaquer la saison : une équipe avec plein de nouveaux à former, tous plein de volonté et d'envie d'avancer !

« Et le nouveau tracteur ? ».

A l'heure où je vous écris, nous l'attendons toujours, c'est une question de jours : en tous cas, nous sommes prêts !!!

Delphine, maraichère encadrante



Quelques fraises récoltées malgré tout

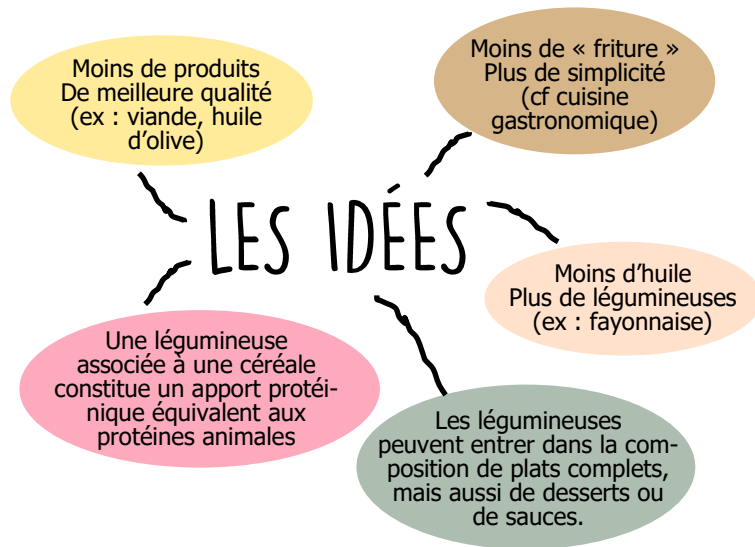
L'équipe de La Fabrique s'est tout de même aventurée entre les pieds de fraises enherbés. La récolte a été maigre, les limaces sont aussi passées par là ! Une partie des fraises récoltées a été cuisinée en délicieux petits chaussons aux fraises pour les épicerie, l'autre a été congelée pour quelques préparations futures.

Des fraises quand même sur le petit marché !

Vendredi 18 juin, vous avez pu goûter/acheter, sur le petit marché des jardins, les délicieuses fraises d'Elodie, du GAEC La Brabinette. Installés depuis 3 ans, Elodie et ses 2 associés sont maraichers et producteurs de fruits rouges, en agriculture biologique, à Larajasse (69). Ils cultivent une multitude de variétés de fraises, de mai (fraises printanières) jusqu'à octobre (variétés remontantes), mais aussi des framboises, groseilles, mûres, cassis... ! On espère qu'ils vont revenir régulièrement sur le marché des Jardins, pour assouvir nos envies de fruits rouges ! On vous tient au courant !

La Fabrique entre dans le mouvement des cuisines nourricières

Les 18 et 19 mai derniers l'équipe de La Fabrique a eu l'immense CHANCE d'être initiée au mouvement des *Cuisines Nourricières*. Il s'agit d'un collectif passionnant de chercheurs/cuisiniers/ingénieurs/bricoleurs/philosophes... qui se sont penchés de très près sur les questions de « comment nourrir beaucoup de gens, sainement et de manière équilibrée, en conciliant plaisir, goût, coût de revient modéré, et antigaspi... En devenant formateurs, ils veulent essayer les fruits de leurs recherches. Ils ont modélisé leurs pratiques pour la diffuser au plus grand nombre et notamment auprès des cuisines de restauration collectives....



Pour notre équipe de salariés en insertion, ce fut une grande expérience pleine d'enthousiasme : beaucoup de découvertes, mais aussi beaucoup de satisfaction à comprendre qu'ils pratiquaient déjà la « cuisine nourricière » sans le savoir, à La Fabrique, mais aussi chez eux, dans les cuisines traditionnelles.

Pour nous, salariées permanentes, déjà convaincues par la cuisine végétarienne, l'usage de légumineuses, le « faire beaucoup avec peu », ce fut d'immenses avancées dans les « modes opératoires » et les « formats de plats ».

Pour clore cette formation, et mettre en pratique les apprentissages reçus, nous avons réalisé en une matinée un buffet de 18 plats différents, pour honorer 40 personnes : nos partenaires, producteurs et épiceries, ainsi que les membres du CA.

La formation s'est finie sur un tour de table des plus émouvants. Nos salariés ont couvert les formateurs d'éloges très touchants... Ils ont exprimé l'idée d'une vraie transformation de leur pratiques aussi bien à la Fabrique que dans leurs cuisines et « qu'à tout jamais » ils se souviendraient de ce qu'ils ont appris.

Delphine et Mathilde, encadrante à La Fabrique

Appel à bénévoles pour l'été 2021

→ Sauvetage des tomates du 15 juillet à la fin de la saison

Nous cherchons des bénévoles pour nous donner des coups de main les jeudis matin de 8h30 à 11h30 (avec pause café de 10h à 10h30) pour de la mise en congélation des surplus de tomates (lavage, équeutage, mise en sacs, mise en caisses), pour de la transfo future en tomates au naturel, coulis, ketchup, ratatouille, caponata, sauces, etc. Si vous avez des disponibilités au cours de l'été, manifestez-vous auprès d'Estelle !



→ Récolte de cornichons du 1er juillet à la fin de la saison

Comme nous vous l'avons déjà expliqué les années passées, la culture/préparation des cornichons est extrêmement chronophage : la récolte doit être effectuée chaque jour si on les veut petits et croquants. Nous aurons donc besoin de bras tout l'été, de 8h à 9h environ, pour la récolte. Si vous avez des dispo, faites-le nous savoir !



Des périodes de mise en situation en entreprise

La France se déconfiner, les entreprises sont enclines à retravailler avec nous et donc les stages reprennent : Franck, que vous voyez au marché les vendredis, a effectué des stages en vente dans le magasin de producteurs *Mille et une Ferme* à Simandres, puis dans l'épicerie bio *3 ptits pois* à Lyon ; Claire, que vous voyez également sur le marché, a fait un stage en maraichage vers l'Arbresles ; Barbaras, dont on vous parlait dans le dernier *Echo des Salades*, dans un élevage de volailles ; Ousseydou à l'ESAT Galliéni sur un poste d'agent de fabrication/conditionnement ; Eric à l'ESAT Messidor sur un poste d'agent d'entretien.

Pour Franck, Claire et Barbaras, ces périodes en entreprise leur auront permis de valider leur projet professionnel et pour Ousseydou et Eric, il s'agit d'entamer un processus d'orientation de milieu de travail plus adapté.

Nous continuons à vous solliciter, cher(e)s adhérent(e)s pour trouver des entreprises qui pourraient accueillir nos salariés en stage sur les métiers de l'accueil, de l'administratif, de la comptabilité, du nettoyage, des espaces verts, de la vente, de la fabrication textile (artisanale ou industrielle), de l'agro-alimentaire, du transport...

Des formations

Le 31 mai, les salariés de l'équipe de La Fabrique ont fini une formation sur les normes d'hygiène et de sécurité dans la restauration (HACCP) avec l'organisme OFELIA. C'est une formation indispensable pour toute personne voulant exercer dans la restauration, c'est donc un vrai plus qui vient compléter les savoir-faire de nos salariés.

Des départs et des arrivées

Sur les deux derniers mois, nous avons dit au revoir à Pierre, qui a obtenu un CDI dans une entreprise de métallerie à Vénissieux ; Yannick, lui, a validé son projet dans l'horticulture et a préféré poursuivre hors des Jardins ; Soifia a terminé son parcours aux jardins (voir ci-contre son parcours) ; Jacek a été orienté vers une entreprise d'insertion en espaces verts, pour être en adéquation avec son projet professionnel. Suite à des problématiques de santé, Alexis a dû arrêter son parcours avec nous. Bonne route à eux tous !

En parallèle, nous avons accueilli Adel, Zalfata, Echata, Fareed, Milagrosa, Gianni, Mohand, Rachida et Marthe. Bienvenue à eux !

Marie-Laure et Laurence, chargées d'insertion

FOCUS SUR LE PARCOURS DE SOIFIA

Mi-mai, l'équipe a dit au revoir à Soifia, qui a terminé son parcours de 2 ans aux Jardins.

Soifia, c'est le sourire des Comores ! Les adhérents ont pu la côtoyer le vendredi sur le petit marché.

Originaire des Comores, elle était venue en France afin d'offrir une vie plus stable à ses enfants. Entre 2015 et 2016, elle a travaillé comme femme de chambre, puis plus rien jusqu'en 2019. Elle est arrivée aux Jardins en mai 2019, orientée par sa conseillère Pôle Emploi. Au début, il a fallu qu'elle s'adapte : la peur de l'inconnu, un nouvel environnement et un nouveau rythme de travail, une nouvelle organisation familiale, les relations avec les collègues... « Au début, c'était dur, mais après ça va, j'ai pris l'habitude ». Petit à petit, elle a prit ses marques et a trouvé sa place dans l'équipe. On lui confie de plus en plus de tâches à responsabilité. Au fil du temps, elle devient une salariée autonome sur qui on peut compter les yeux fermés.

Sur ces 2 ans, Soifia a pu faire plusieurs formations, découvertes métiers, stages, actions sur la confiance et l'estime de soi, simulations d'entretien. « J'ai appris beaucoup de choses en formation de français aussi, à l'ALPES et aux Jardins. Au début j'ai dit « je ne veux pas faire de formations », mais en fait, c'était bien. Ça m'a donné le courage de passer le diplôme pour la nationalité française. Je l'ai passé, je suis en attente du résultat ».



Depuis son départ, on a eu Soifia plusieurs fois au téléphone : « ça me manque le travail aux Jardins, mais bon, y'a pas le choix, c'est 2 ans. Le dernier jour, j'ai pleuré, pleuré, pleuré. Mais je vais revenir pour voir mes clientes du marché (sourire). Aujourd'hui, je prépare mon voyage aux Comores, puis je vais chercher un travail comme caissière ou n'importe quoi d'autre ».

Soifia n'a certes pas trouvé d'emploi durant son parcours chez nous, mais nous sommes persuadés qu'avec la confiance et les compétences acquises, elle trouvera son bonheur, et reviendra toute fière nous annoncer la nouvelle et nous ravir de son sourire si chaleureux et contagieux.

La Fabrique : les bonnes postures contre les difficultés physiques

En lisant les mots de Delphine, dans l'Echo des salades de février dernier, je réalisais combien la notion de posture corporelle est essentielle dans le quotidien de nos vies.

De par mon expérience personnelle de la pratique du yoga, je proposais mon aide à Delphine et aux salariés de La Fabrique.

Après un échange avec la responsable, et l'avis positif des salariés eux-mêmes, nous convenions d'une rencontre à La Fabrique le... 1er avril.

J'expérimente pour la première fois le rituel habillage spécifique (blouse, bottes, charlotte, masque) et, semelles nettoyées, je passais le sas d'entrée.

Le lavage des mains indispensable effectué, après m'avoir présentée aux 10 salariés présents ce matin là, Delphine me propose un temps d'observation des personnes à la tâche.

Une dame à la plonge, debout en position statique, manie de grosses casseroles et autres récipients, les lave au jet douche dans un grand bac. Cela lui demande un effort conséquent des bras, épaules, la nuque plutôt raidie, et dans le dos aussi.

Une personne est au mixage des aubergines cuites, debout aussi, tenant un mixeur géant correspondant à la taille du récipient posé au sol. Je suis impressionnée, cela exige une certaine force dans les bras, le dos, et la tête inclinée légèrement vers l'avant.

D'autres salariés sont aussi en position debout, statique, affairés au remplissage de barquettes ou de bocaux avec diverses préparations culinaires des beaux légumes des Jardins.

Dans un deuxième temps, nous nous rassemblons en cercle pour un échange.

Je leur propose de prendre conscience de leur posture debout. Les deux pieds, dans les bottes, bien reliés à la terre, comment je me tiens ? Où cela est raide, crispé, contacté ? Les personnes me disent et me montrent où cela est douloureux dans le corps. Et je comprends parfaitement suite à mon temps d'observation. « Dans les jambes, le dos, les épaules, le cou, la nuque », me disent-ils. Et que faire alors ?

Certains expliquent quelques mouvements pour relâcher dans le dos, dans le cou. Oui, c'est bien cela. Je leur montre aussi des exercices complémentaires, simples à pratiquer durant leur temps de travail et à la pause aussi. Prendre conscience du corps raidi et le remettre en mouvement. Nous mettons en pratique ensemble déjà

la conscience de la respiration, de notre axe en nous, le long de notre colonne vertébrale, des pieds à la tête et de la mobilité des articulations. Comment relâcher nos mâchoires souvent crispées, avaler la salive, bouger le cou en douceur vers le haut, le bas et dans toutes les directions, mobiliser les épaules, accueillir un enroulement du dos, et toujours vérifier que l'arrière des genoux soit souple. Nous voyons ensemble aussi, comment redynamiser les pieds et jambes dans l'attitude debout, conscience des pieds, chevilles, genoux, bassin.

Ils réalisent qu'effectivement il est essentiel de prendre conscience de sa posture quoique l'on fasse, au travail, à la maison, et que cela demande régulièrement de faire une pause, ce peut être le temps de deux ou trois respirations. Notre corps est vivant et il nous donne des signes... et cela demande un effort d'attention. Oui, c'est difficile avec le stress et les difficultés de notre vie et tous les événements depuis un an et demi et bien avant cela, chacune et chacun avec et dans son histoire de vie personnelle. Nous avons le temps d'aborder combien posture corporelle et posture intérieure sont reliées. Et qu'il est urgent de commencer à prendre soin de cela en nous.

Gratitude à vous, les amis, pour votre accueil, vos sourires, votre participation active et votre écoute attentive à ce que je vous ai proposé dans ce temps d'échange, un partage authentique. A bientôt !

Sabine , adhérente bénévole des Jardins



Animations pédagogiques

On avait presque oublié le son de ces petites voix d'enfants, aussi émerveillés qu'apeurés par les insectes, écoutant avec grande attention le croassement des grenouilles, déambulant joyeusement sur les chemins des Jardins de Lucie, utilisant leurs petites mains pour pétrir une pâte à gâteau, remplir des hôtels à insectes, découvrir des légumes ou tout simplement pour jouer avec la terre des chemins. Eh oui les animations pédagogiques sont belles et bien de retour après une année blanche pour cause de Covid. Cette année, en plus de mes équipes d'animation, composées de salariés en insertion et de bénévoles, un jeune particulièrement efficace m'aide dans toute la préparation en amont de ces journées d'animation.... C'est Chêne !

« Bonjour, je m'appelle Chêne, j'ai 16 ans et je suis en classe de 1ère GMNF (Gestion des Milieux Naturels et de la Faune) au lycée AGROTEC de Vienne (38). Durant le cours de ma formation, je suis amené à faire un stage d'immersion professionnelle dans une structure qui effectue des animations pédagogiques sur la nature, des aménagements naturels ou des suivis d'espèces.

Les Jardins de Lucie ont un jardin pédagogique où l'on effectue des animations auprès d'un public scolaire encadré par une salariée permanente, des salariés en insertion professionnelle et des bénévoles.

Je participe en tant qu'animateur et nous sommes amenés à gérer des groupes d'enfants pour faire des jeux pédagogiques sur la faune de la mare, la construction d'hôtels à insectes, l'origine des aliments, les 5 sens : reconnaissance des légumes grâce à la vue, au toucher, au goût ou la détermination de plantes aromatiques avec l'odorat.

Pendant cette journée d'accueil nous effectuons toujours l'incontournable visite extérieure des Jardins de Lucie.

Ce stage dans cette structure me permet d'avoir une expérience professionnelle en tant qu'animateur et gestionnaire dans un jardin pédagogique et d'être au contact d'un public très jeune. Cela me permet aussi de mettre en avant les compétences que j'ai acquises durant ma formation. Commencer dans cette voie me permet d'accéder à un Bafa. Une fois mon stage terminé je vais continuer ma formation pour enchaîner sur un BTS. »

Emilia et Chêne, pôle animations pédagogiques



Service technique : les travaux Marc'ants

Marc, précieux salarié mis à disposition par Orange, nous a encore épaté ces derniers mois !

Petit point sur les travaux effectués :

15 février : démontage de la cabane historique du début des Jardins de Lucie il y a 20 ans, sous les chaudes larmes de Muriel, notre directrice...

Beaucoup de salariés ont participé à cette démolition. Des bennes de recyclages avaient été (heureusement) commandées par Delphine, car les volumes à traiter étaient impressionnants, malgré un rangement au cordeau.



22 février : taille de la haie de lauriers avec Franck et Jacek au pilotage du broyeur de la CUMA.

1 mars : création du nouveau bureau des chargées d'insertion et transformation de l'immense placard en salle informatique pour les salariés en insertion (2 PC en libre service + imprimante réseau commune).

7 avril : remise en service du chauffe-eau solaire qui ne fonctionnait qu'en électrique et consommait donc beaucoup d'électricité + mise en place d'une régulation qui permet de voir la montée impressionnante de la température dans les capteurs.

16 avril : le nouveau camion de livraison à peine arrivé et voilà que Delphine, Valentine et Jean sautent dessus et rivalisent d'idées. Objectif : avoir un aménagement intérieur qui permette une mise en place rapide des étagères (1 min top chrono !) + mise en place des adhésifs.



21 avril : transformation du bureau des magiciennes de La Fabrique. Objectif : gagner de la place et du rangement afin d'améliorer l'ergonomie au travail. Opérations : suppression d'un évier, fabrication d'un nouveau bureau, création d'étagères, ajout de prises électriques et tapisserie d'un mur en liège pour faciliter l'affichage. Autres actions : déplacement d'un radiateur hydraulique, mutation des deux étuves dans le fond du labo, branchement d'un nouveau robot, installation électrique pour le cuiseur à confiture et réparation du lave botte hygiénique.

4 mai : après la surélévation du tunnel proche du compost réalisé par Delphine, on a installé de nouvelles portes à enroulement dont le principe est de commencer à enrouler le plastique au milieu de la porte de façon à gagner du temps de manipulation.



11 mai : construction de structures d'hôtels à insectes pour les animations pédagogiques d'Emilia.



17 mai : devoir du jour des maraichers : comment faire tenir le même volume d'engrais en passant d'un semoir à lattes de 3m à un semoir de 1m30 ? Tu as 4 jours ! 2 coups de disques, quelques soudures, une poignée de vis et un coup de bombe de peinture plus tard...

Voilà que le maître ès tracteur, Philippe, valide la contenance et la performance de la modification. Et voilà, l'affaire est faite !

Marco parle déjà de relation eau de pluie/WC, de station-service aux Jardins de Lucie ! Bah certainement des fake news ! A surveiller quand même !

Marc (notre factotum de luxe)



Portrait de salariée en parcours : Hanane

Hanane, d'où viens-tu ?

Je suis née et j'ai grandi en Tunisie, à Gabès. Plus petite, je faisais beaucoup de sport : j'étais une athlète là-bas. De la primaire jusqu'à 22 ans, j'étais dans un club de course de vitesse : je faisais de la compétition en 100m, 200m, 400m et relais. J'ai obtenu des médailles. A 22 ans j'ai arrêté. Au lycée, j'avais envie de devenir prof de sport. Le parcours le plus logique pour y arriver, c'était de faire un bac Eco Gestion. Je me suis orientée dans cette filière, mais il n'y avait pas de section sport, et ça ne me plaisait pas. J'ai arrêté avant de passer l'examen, en 2006.

Ensuite je me suis orientée vers l'informatique jusqu'en 2009, mais pareil, ça ne me plaisait pas beaucoup d'être derrière un ordinateur toute la journée. Et en Tunisie, il n'y a pas trop de travail là-dedans, ce n'est pas comme en France où l'informatique est partout, où tout se fait sur internet : ici tu peux prendre rendez-vous chez le médecin depuis chez toi sur internet. Là-bas, quand tu veux aller chez le médecin, tu y vas sans rendez-vous, et tu attends, voilà.

De 2009 à 2015, j'ai travaillé dans les manèges italiens en Tunisie, j'étais caissière.

Ensuite, j'ai eu l'envie de devenir chauffeur de bus / tram. Mais dans ma ville, il n'y a pas beaucoup de femmes qui conduisent les bus. A la capitale, oui un peu, mais pas dans le sud. Quand j'ai passé le permis D (transports de personnes – plus de 8 passagers), on me regardait comme ça (gros yeux) ! Mais je l'ai eu !

Quand et pourquoi es-tu venue en France ?

Je suis arrivée en France en septembre 2017. Je me suis mariée avec mon cousin en Tunisie, et ensuite je l'ai rejoint à Vénissieux.

Quand je suis arrivée, j'ai cherché du travail mais c'était compliqué. Je me suis inscrite à Pôle Emploi. J'avais toujours le projet de devenir chauffeur de bus / tram. Le problème, c'est que je n'avais pas de carte de séjour pour être chauffeur, je n'avais pas accès aux formations. Donc on a cherché du travail. Ma référente m'a proposé de candidater aux Jardins de Lucie. J'ai été prise. Alors, même si ce n'était pas vraiment ce que je voulais faire, j'ai accepté ! Je n'aime pas rien faire, je voulais travailler !

Je suis arrivée aux Jardins de Lucie en août 2019, en maraichage. Je fais aussi les livraisons ; ça me plaît, ça me permet de conduire en ville un véhicule un peu plus gros qu'une voiture, de me repérer. C'est bien.

Ensuite, l'été 2020, je suis partie en congé maternité pendant 6 mois. J'ai eu mon premier fils, Idriss. En février 2021, j'ai réintégré les Jardins.

Côté projet professionnel, où en es-tu ?

J'ai passé le test MRS avec Pôle Emploi pour pouvoir entrer en formation chauffeur de bus. C'était une mise en situation : je devais faire comme si je devais me rendre de Villeurbanne à Lyon, en temps que conductrice de bus, trouver ma route, dire le nom des arrêts, encaisser les passagers, rendre la monnaie, gérer les problèmes à bord, tout en même temps. J'ai réussi. Ce test donnait l'accès à un stage d'une semaine. Je devais le faire dans la foulée chez les cars Berthelet, puis entrer en formation FIMO (Formation Initiale Minimum Obligatoire) le 14 juin. Cette formation obligatoire permet d'obtenir la qualification pour exercer le métier de conducteur routier de marchandises ou de voyageurs. Mais je n'ai pas pu faire le stage car mon titre de séjour est arrivé en fin de date. Les démarches à la préfecture ont du retard, à cause du COVID, c'est compliqué. Je suis restée un mois et demi sans titre de séjour mais maintenant c'est bon, je l'ai. Je dois rappeler les cars Berthelet pour voir si je peux faire mon stage maintenant quand même. La formation a déjà commencé le 14 juin. Donc il faudra que je vois si je peux suivre la prochaine, en octobre. Après, je me dis que c'est compliqué comme métier à cause des horaires. Les premiers bus sont à 5h du matin, les derniers à 1h. Ca sera peut-être compliqué avec mon fils... on verra.



L'équipe des Jardins de Lucie

Abderemane, Adel, Alexis, Anissa, Annick, Barbaras, Catherine, Christine, Claire, Delphine, Delphine, Douniazed, Edith, Emilia, Eric, Estelle, Farezed, Filmawit, Franck, Gianni, Hakima, Hanane, Hassiba, Ichata, Jean, Laurence, Marc, Marcel, Marie Laure, Marianne, Marthe, Mathilde, Mélania, Merzaka, Michaël, Milagrosa, Minouche, Mmadi, Mohand, Muriel, Omar, Omar, Ousseynou, Philippe, Pierre, Rachida, Raghda, Saba, Saïd, Slawomir, Timnit, Valentine, Zahara, Zakaya, Zalfata