



Les Jardins de Lucie



Réseau Cocagne



GRAND LYON
la métropole



Financé
par l'Union
européenne

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

L'AGENDA DU MARCHÉ

– Les vendredis de 14h à 18h –

Nous vous proposons chaque semaine :

Les légumes des Jardins de Lucie

Les bocaux et p'tits plats cuisinés de la Fabrique

Les produits d'autres producteurs :

le pain, les brioches et les pâtes de La Ferme de Ménajoc, les jus et compotes de La Ferme de La Lorende, les œufs de La Basse Cour Bio, les noix de La Ferme du Petit Chatillon !

NOUVEAU !! >>> Les semences Kokopelli

Vendredi 15 avril

La Biscuiterie du Verger
Terre d'Arjoux

Vendredi 22 avril

Le Coq en Vrac
La Ferme Chasse Nuage
Les volailles de la Basse Cour Bio (commandées)
Boucher Bio (sur commande)

Vendredi 29 avril

Le Coq en Vrac
Terre d'Arjoux (sur commande)
La Biscuiterie du Verger

Vendredi 6 mai

GAEC La Brabinette
Artisans du Monde
Produits de Crète
La Ferme Chasse Nuage
Boucher Bio Mosnier (sur commande)

ABONNÉS DU MARDI
PAS DE PANIERS LE MARDI 19
AVRIL
(LENDEMAIN DU LUNDI DE PÂQUES)



L'ECHO DES SALADES n°233

AVRIL 2022

EDITO

Je pars à la retraite...

Mesurer les liens tissés, les amitiés, les soutiens, les confrontations, vous voir en train d'échanger, de discuter, de rire ou de pleurer...

Tout mon plaisir est de transmettre cette force de vie que nous avons cultivé ensemble, d'imaginer que tout ça va continuer encore longtemps grâce à vous.

Tout mon plaisir est de déguster les bons petits plats concoctés par les salariés de la Fabrique grâce aux belles productions maraîchères.

Quand nous avons démarré ce projet, je n'imaginai pas l'ampleur que cela prendrait, et aujourd'hui je me dis qu'il va y avoir une belle évolution. J'ai appris qu'une des caractéristiques de cette association, c'est la prise de risque, la ténacité et les valeurs de partage et solidarité.

Chacun doit avoir une place dans cette société, ne l'oubliez jamais. Les actes collectifs, pour agir face à l'évolution du climat, l'intégration sociale et professionnelle, sont essentiels pour notre survie et celle de nos enfants et petits-enfants.

Monter une structure telle n'est pas une mince affaire.

Au-delà des aléas techniques où de nombreux partenaires nous ont aidés et soutenus, j'ai le sentiment d'avoir beaucoup bagarré pour être reconnue : Une femme qui peut devenir cheffe d'entreprise.

Cela veut dire, comme les hommes, une capacité à se battre, à construire des budgets, à construire des bâtiments et négocier âprement avec des partenaires institutionnels.

Cela veut aussi dire faire passer l'intérêt collectif avant le sien (peut être trop ?) prendre soin des autres, veiller à leur développement. Mais bien des hommes savent aussi faire cela quand ils écoutent leur part féminine.

Avoir des opinions et visions d'avenir, des positions politiques adaptées au contexte local demande de la persuasion, de la ténacité, de l'humour, j'espère que j'en ai, du travail collaboratif.

Je n'ai jamais été seule, c'est l'avantage, merci à Michel Pras ancien président, à Guy Claus, le président actuel et à tous les autres membres du conseil d'administration qui se sont investis à nos côtés ; Il a fallu convaincre beaucoup de monde et cela m'a passionnée.

Ce jardin a été pour moi la preuve qu'avec de la confiance en soi et envers les autres, de la lucidité sur mes propres capacités et limites de compétences, de la réflexion partagée sur mes doutes, j'ai pu y arriver. Aujourd'hui, je sais que je suis en bout de course sur ce domaine, les années de pandémie n'étaient pas prévues et m'ont fatiguée. Il était temps que je parte.

Merci à ma famille, merci à mes amis, merci à mes collègues, merci à tous les adhérents et à tous les partenaires

« Seul on avance vite, à plusieurs on va plus loin » dit le dicton. Longue vie aux jardins !!

Muriel Verdone



Thomas est arrivé le 1er février.

La remise officielle des clés par Muriel Verdone a eu lieu le 31 mars. Nous partageons cet article paru dans le Progrès le 18 mars 2022.

COMMUNAY

Jardins de Lucie : « En faire un lieu de rencontre encore plus large »

Thomas Raffault succède à Muriel Verdone à la direction des Jardins de Lucie.

Depuis presque vingt-deux ans aux destinées de l'exploitation maraîchère et de transformation légumière biologique, et entreprise de l'économie sociale et solidaire pour l'insertion de personnes en difficulté d'emplois, Muriel Verdone vient de passer le relais à Thomas Raffault. Nous l'avons rencontré sur le terrain.

Quel est votre parcours ?

« J'ai 38 ans, je suis marié et papa de deux enfants. Je suis Communaysard depuis six ans. Originaire du Cher et après l'obtention d'un BTS Action commerciale en Provence, je suis arrivé à l'Opac du Rhône pour un premier emploi, et c'est là que j'ai touché le domaine social du bout des doigts. Je suis ensuite entré chez Habitat et Humanisme pour m'occuper de l'hébergement des sans-abri, dans le cadre du plan froid.

C'est là que j'ai grandi professionnellement, que j'ai côtoyé la grande précarité au quotidien, et que je me suis formé au métier de l'éducation spécialisée. Après quinze années, et avoir croisé à la fois la détresse et le sourire de plus de 1 000 personnes, c'était un peu éprouvant de chercher des solutions pour mettre un toit au-dessus de la tête des gens. Le temps est venu de passer à autre chose. »

Pourquoi vous engager aux



Thomas Raffault vient de succéder à Muriel Verdone à la direction des Jardins de Lucie. Photo Progrès/Lionel FRANCOIS

Jardins de Lucie ?

« C'est comme le début d'une nouvelle histoire. Le contact s'est produit en jouant au volley-ball avec un membre du conseil d'administration des Jardins qui m'a dit qu'il recherchait quelqu'un. J'ai été séduit par le projet social, sociétal et philosophique des Jardins de Lucie. Mais ce n'est pas anodin d'en prendre la direction, et de succéder à Muriel. Je vais m'efforcer de prendre soin de tout ce qui a été fait, car c'est magnifique. Il y a une équipe de salariés permanents hyperinvestis dans la cause et motivés. Je dois en revanche découvrir toute la partie maraîchère et technique, même si j'ai été proche de l'agriculture dans mon enfance. »

Quelles sont vos perspectives et vos ambitions ?

« Je dois avant tout assurer le maintien et le développement de l'activité. Je m'efforcerai d'apporter ma pierre à l'édifice. Je souhaite développer l'activité de bénévolat, pour permettre de renforcer l'impact local de notre activité.

Nous avons un projet tourné vers le concept de "Tiers-lieu" afin que les Jardins de Lucie soient un lieu de rencontre, encore plus large et plus ouvert aux institutions, aux associations et aux enfants en particulier pour transmettre les notions de terre, de territoire et de développement durable. »

**De notre correspondant
Lionel FRANCOIS**

Quoi de neuf côté insertion ?

Nous arrivons à la fin du premier trimestre 2022. Nous avons accueilli un nouveau directeur, avons dit au revoir à Muriel. Nous avons monté deux actions en faveur des salariés (nous vous en dirons plus dans le prochain écho) et avec tout cela nous continuons à mener au mieux notre mission d'insertion au gré des arrivées et des départs.

D'ailleurs, en ce début d'année, nous avons accueilli : Lu-

dovic, Fernand, Hervé, Juan, Marinela, Laurent, Philippe et Teddy.

Nous avons dit au revoir à : Merzaka qui a trouvé un emploi en vacation pour la mairie de Vénissieux, elle s'occupe de l'entretien des écoles et nous espérons pour elle des missions en cuisine afin qu'elle y déploie tout son savoir-faire.

Barbaras qui va travailler en Centrafrique (son pays d'origine). Elle appréhende cette

nouvelle aventure, mais est très contente puisque cela lui permettra de continuer à travailler son projet de départ ; ouvrir un atelier d'élevage et de transformation de volailles.

Pierre qui a signé un CDI chez un producteur de plants à Chasse-sur-Rhône.

Ichata et Catherine en décembre, la première pour un emploi en CDI dans un hôtel et la seconde qui est entrée en formation de gestionnaire de paie.

8 MARS 2022 JOURNÉE INTERNATIONALE DES DROITS DES FEMMES



La Journée internationale des droits des femmes, célébrée dans de nombreux pays à travers le monde le 8 mars, est une occasion de faire un bilan sur la situation des femmes. Cette journée est marquée par de très nombreux événements et manifestations à travers le monde organisés par des mouvements, associations pour fêter les victoires et les acquis en matière de droits des femmes, mais aussi pour faire entendre leurs revendications, afin d'améliorer la situation des femmes. Cette année à Lyon, la Journée internationale des droits des femmes avait pour thème central le pouvoir des femmes dans la société.

En 2021, nous avons répondu à un appel à projet innovant sur le thème de l'égalité femme-

homme. Notre action « REUSSIR'E » concerne 9 salariées avec lesquelles nous travaillons cette thématique autour de 3 axes : l'entrepreneuriat au féminin, l'insertion des femmes éloignées de l'emploi et la promotion de la mixité dans les métiers. Afin de leur faire prendre conscience de leur place au sein de notre société, il nous tenait à cœur de pouvoir célébrer à notre manière la journée du 8 mars. C'est ainsi que nous avons proposé deux activités à faire dans Lyon.

Notre périple a débuté par une visite guidée de Lyon sur le thème « Ces femmes qui ont marqué Lyon ». Une balade d'environ 1h15 entre place Bellecour et Hôtel de Ville afin de découvrir des figures féminines emblématiques (poétesse, photographe, cuisinière, féministe...) qui ont changé le visage de la ville. Notons qu'une équipe de BFM Lyon était présente. Vous pouvez voir le petit reportage sur le replay de la chaîne, dans lequel une de nos salariées s'est exprimée.

L'après-midi deux visites guidées

avec démonstration sur les métiers à tisser en présence de la présidente de l'association Soierie Vivante dans les derniers ateliers - appartements de la Croix-Rousse (l'atelier de tissage et l'atelier de passementerie). Une journée riche en découvertes pour toutes les participantes et nous-mêmes qui les avons accompagnées. Une envie de réitérer l'expérience en y incluant toutes les salariées. De beaux moments de partage en dehors des Jardins même si ce fût, et on doit bien le reconnaître, éreintant tant on a marché !!!!!



Marie-Laure et Laurence, chargées d'insertion socio-professionnelle

On ne vous raconte pas de salades !

Une abonnée aux paniers nous a écrit pour nous dire « ça suffit vos salades ! » (ce n'était pas vraiment ces mots là mais l'idée y est). Cette adhérente n'est sûrement pas la seule à avoir remarqué qu'il y avait eu beaucoup de salades dans les paniers au printemps.

Delphine, encadrante maraîchère aux Jardins à répondu à cette adhérente et nous tenons à partager cette réponse à tous :

« Bonjour Séverine,
Votre question mérite de prendre un peu de temps. Elle est juste à plusieurs titres :

- Elle souligne la difficulté que nous avons, d'année en année, à fournir des paniers diversifiés à cette période délicate de transition entre l'hiver des choux, céleris, ou courges, dont plus personne n'a envie et le printemps des fèves et petits pois qui prennent leur temps pour arriver. Nous essayons pour cela d'égailler les paniers avec des légumes frais, comme les endives, les champignons ou avec quelques conserves...

- Si nous maîtrisons assez bien les cycles et durées de culture durant la saison, cela est moins vrai l'hiver : les tunnels dont nous augmentons régulièrement la surfaces nous permettent de maintenir une production de légumes frais mais les températures, l'ensoleillement et même la luminosité, à cette saison peuvent faire varier de plusieurs semaines les cycles de culture : un mois de janvier tout gris, comme ce fut le cas cette année et rien ne bouge pendant un mois, à l'inverse, une dizaine de jours de soleil et tout repart en même temps. Avec parfois pour conséquence que 2 séries plantées à 3 semaines d'écart sont prêtes... en même temps ! La tentation est grande il est vrai de passer ces productions dans les paniers plutôt que de les perdre, est-ce toujours un bon calcul ?

- Lorsque nous établissons nos plans de culture (au mois de mai en général pour les salades dont nous parlons et en décembre pour les courgettes qui vont leur succéder), nous essayons de nous référer aux durées de culture des années précédentes : nos successions sont calculées au plus juste, pour pouvoir rentabiliser au mieux la surface couverte et planter dès que possible les courgettes, tomates, aubergines... avec parfois le



risque qu'en fonction de la météo, la culture précédente n'aie pas pu être totalement récoltée. C'est dans cette situation que nous sommes aujourd'hui : les courgettes arrivent cette semaine et il reste plusieurs centaines de salades à récolter ! Raison pour laquelle vous avez eu 2 salades en plus du mesclun dans votre panier mardi dernier, ce qui n'était pas judicieux, j'en conviens... Cette semaine vous n'en avez qu'une, l'autre ira aux restos du cœur à qui nous en donnons 400.

La composition hebdomadaire du panier est un compromis entre le contenu de la chambre froide, celui des serres, et ce que nous imaginons que vous auriez envie de manger, avec parfois des ratés, nous en sommes désolés !

En essayant de vous faire partager nos problématiques j'espère avoir répondu à vos interrogations. »



Palissage des fèves : on les attache

Partenariat avec le collège de Communay

La météo est plutôt clémente en ce vendredi après-midi de décembre, jour de marché... mais pas n'importe quel marché... C'est le marché de Noël des Jardins de Lucie. Début d'après-midi, les producteurs finissent de s'installer sur un fond musical. C'est dans cette ambiance festive, qu'au loin, un groupe d'une quinzaine de jeunes arrive. Ils ont l'air contents d'être aux Jardins de Lucie. C'est le groupe de collégiens du club de développement durable !

Ce jour-là signe le premier des cinq ateliers planifiés dans le cadre d'un nouveau partenariat avec le collège de Communay. Une belle opportunité pour faire découvrir aux collégiens différentes facettes de l'association. Pour ce premier atelier réalisé au cours du marché de Noël, il s'agissait pour les jeunes de découvrir la vie associative. Au programme de cet après-midi, le groupe s'est scindé en sous-groupes pour, tour à tour, aider au stand de dégustation de vin et jus de pommes chaud, au stand de vente de BD des Jardins. Ils ont également fait déguster une soupe cuisinée par la Fabrique. Et puis surtout, ils ont tenu leur stand de déco de Noël zéro déchet ! C'est avec une motivation sans faille qu'ils ont proposé aux adhérents le fruit de leur créativité en

matière de déco. Le succès était au rendez-vous et les adhérents ainsi que les jeunes ont fortement apprécié cet après-midi.

Mercredi 26 janvier au matin, c'est toujours plein d'enthousiasme que les jeunes ont bravé le froid hivernal à pied pour venir assister à un atelier sur l'insertion. C'est avec l'aide précieuse des chargées d'insertion et de leur stagiaire que nous avons pu élaborer un atelier mêlant théorie et pratique à travers d'un jeu de l'oie sur l'insertion. Ils ne deviendront sans doute pas chargés d'insertion mais cet atelier a éveillé leur curiosité.

Deux semaines plus tard, ils étaient de retour pour un autre aspect de la structure : la cuisine de saison à partir des légumes du jardin. Cet atelier est co-animé par Filmawit, salariée en insertion et Virginie, stagiaire CIP. Une belle entraide dans ce groupe composé de collégiens de 6^{ème} et de 4/3^{ème} qui s'est afféré pour cuisiner deux préparations. C'est sous un soleil hivernal mais réchauffant que nous avons ensuite pu déguster les muffins salés à la carotte et les biscuits courge chocolat concoctés par les collégiens. Une petite visite digestive des Jardins et de la salle des papiers a conclu cet atelier cuisine. A l'heure où j'écris cet article, il



reste deux ateliers jardinage qui seront animés par Constance, ancienne service civique animation. Ce partenariat avec le collège de Communay et plus particulièrement avec le club de développement durable a permis aux jeunes à travers différentes thématiques de s'éveiller à une structure de l'économie sociale et solidaire comme celle des Jardins de Lucie. Nous espérons vivement pérenniser ce partenariat dans les années à venir.

**Emilia,
assistante de direction
et responsable des animations
pédagogiques**

Nouveautés au Marché

Le Coq en Vrac

On commence l'année 2022 avec l'accueil d'une nouvelle participante au marché ! Dans son camion d'épicerie vrac, Laura propose une grande diversité de produits. Elle porte une attention vraiment particulière à la provenance de ses produits pour nous proposer le meilleur.



Son petit plus : le moulin à purée d'oléagineux ! Grâce à son appareil, Laura prépare une pâte à tartiner minute devant nos yeux ! 100 % naturel et 100 % délicieux !

Semences Kokopelli



Les semences Kokopelli sont en vente libre sur notre étal du petit marché tous les vendredis !

Marc a créé spécialement une vitrine pour un accès et une visibilité facile !

C'est le moment de commencer vos plants pour cet été ! Et sinon, il y aura toujours la vente de plants le 14 mai !

On s'échauffe à La Fabrique !

Pour contrer le froid et la fatigue de l'hiver, l'équipe de la Fabrique a repris ses échauffements matinaux.

Une initiative lancée il y a quelques mois par Sabine, bénévole et professeure de yoga. Initiative reprise par notre coach personnel : Saad. Arrivé dans l'équipe depuis peu, il a été auparavant coach sportif dans son pays. Alors, cinq minutes chaque matin, avant d'attaquer la cuisine, il nous met en mouvement et teste des exercices inédits : étirements, renforcement, travail d'équilibre, de cohésion et parfois même quelques pas de zumba.

De quoi se réveiller en douceur, éviter les douleurs au travail et surtout nous mettre de bonne humeur ! Tout ça bien-sûr en musique. Un beau cadeau à soi et à son corps !



La recette du moment

Vous êtes plusieurs à avoir goûté le brownie choco-betterave... Et la réaction est unanime, c'est un régal !!!

La Fabrique en a préparé avec les betteraves des jardins à diverses occasions : pour des buffets, le mar-

ché du vendredi...

On partage avec vous la recette pour que vous puissiez la reproduire chez vous ! Elle nous vient du livre *Gâteaux aux légumes*, de Lene Knudsen, publié par Marabout.



BROWNIE BETTERAVE

Pour 12 personnes

Ingrédients :

500g de betteraves cuites avec leur jus
25g de noisettes grillées (1 grosse poignée)
160g de farine
180g de sucre
4 œufs

160g de beurre froid
280g de chocolat noir
20g de cacao amer
1 c. à café d'extrait de vanille
1/4 de c. à café de levure
1 pincée de sel



Cuire les betteraves, les laisser refroidir et les éplucher. Préchauffer le four à 180°C.

Faire fondre le chocolat noir et le beurre au bain marie à feu doux. Remuer de temps en temps avec une cuillère en bois.

Couper les betteraves en dés puis mixer dans un robot ou au fouet.

Mélanger au fouet la farine tamisée, le cacao, la levure et le sel.

Battre les œufs, le sucre et l'extrait de vanille jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux.

Incorporer le chocolat fondu à la spatule, le coulis de betterave, puis le mélange sec.

Tapisser le moule beurré de papier sulfurisé. Disposer les noisettes concassées au fond du moule et verser la pâte.

Enfourner environ 35 minutes à 180°C.



Le mot d'une membre du Conseil d'Administration

20 ans que je connais les Jardins de Lucie ! Et pour moi, les Jardins, c'est avant tout une histoire d'ancrage territorial.

Ancrage géographique, d'abord. Vous savez, les fameux « local », « proximité », « circuit court » et autres termes qui ont le vent en poupe ?! Il y a 20 ans, ces mots n'étaient pas encore étroitement liés au phénomène de grande ampleur que l'on connaît aujourd'hui. Mais à la maison, toute jeune ado que j'étais, je me souviens que cela allait de soi que c'était sain, simple et logique de nous nourrir de légumes qui avaient poussé à 2 rues de chez nous, de manière bio, et grâce à des personnes qui en avaient besoin ! Rien de plus, rien de moins : juste du bon sens.

Ancrage humain, ensuite. En 2022, dans notre commune et ses alentours, qui ne connaît pas déjà les Jardins de Lucie ? Chacun va de temps en temps se balader du côté

du puits Sainte Lucie, a déjà goûté les petits plats de la Fabrique lors des différentes manifestations du village, connaît quelqu'un qui y travaille ou y donne un coup de main. Chacun a, de près ou de loin, un lien et une histoire avec les Jardins de Lucie.

Alors quand Michel Pras m'a proposé il y a bientôt 2 ans d'intégrer le Conseil d'Administration, j'ai évidemment accepté. Au fil du temps, je prends conscience de l'importance de cette place, de la responsabilité qui en découle, et je vois les Jardins s'épanouir au rythme des évolutions humaines et saisonnières. Je suis contente de faire partie d'une équipe volontaire et optimiste, avec laquelle je partage des valeurs qui me semblent fondamentales, et qui porte des projets sans cesse tournés vers demain et vers les autres. Je suis contente de m'investir dans la vie locale, pour défendre concrètement des causes qui me tiennent à

cœur. Et je suis contente de pouvoir veiller, à mon échelle, à ce double ancrage géographique et humain qui m'est cher. Parce que je le trouve à la fois beau, précieux et fragile, et qu'il faut donc en prendre soin !

**Charlotte Garnier-Quadri,
Membre du Conseil d'Administration**



Croquis d'Alex Lolivrel

Une nouvelle serre aux Jardins I

Après avoir monté un 1^{er} tunnel jumelé en septembre dernier, l'équipe renouvelle l'expérience ! C'est les 14 et 15ème ! Cela va amener la surface cultivée sous serre à 5440 m².

Une équipe de salariés a spécialement été constituée pour se dédier au montage de la serre. En plus, Bruno, Maxime et Hugo sont venus nous prêter main forte en tant que bénévoles. Les travaux sont supervisés par

Marc, salarié permanent des Jardins qui est ponctuellement épaulé par un spécialiste externe.

Dans très peu de temps les aubergines et les poivrons vont pouvoir être planté... On se prépare à l'arrivée de l'été !!!



À VOS AGENDAS III



Assemblée Générale Jeudi 14 avril à 19h

L'assemblée Générale se déroulera aux Jardins de Lucie. Nous vous y attendons nombreux pour vous présenter le bilan des activités de 2021 et pour répondre à vos questions diverses et variées.

Au programme :

- présentation du rapport moral, d'activité et financier 2021
 - Votes et élection de candidats au Conseil d'administration
 - Questions diverses
 - Partage d'un repas
- >>> Apportez vos créations salées !!! Nous fournissons le dessert et les boissons !



Printemps de Lucie Samedi 14 mai de 10h à 13h



Nos plants sont en ce moment bichonnés par Quentin et Fernand. Ils s'occupent de faire éclore ces petites graines pour vous proposer plus de 4000 plants lors des Printemps de Lucie qui se tiendra aux Jardins de Lucie le samedi 14 mai au matin.

Au programme :

- grande vente de plants
- Marché des Jardins : légumes et bocaux
- Stand restauration
- Participation de partenaires... on vous en dira plus en temps venu !

Ne manquez pas le **spectacle MANGER** de la compagnie Zygomatic, qui aura lieu à 20h30 à l'Amphi des Brosses, organisé conjointement avec l'Étincelle.

Re-fête l'histoire – « La Piste » Samedi 21 mai

Les Jardins de Lucie participent à l'évènement Re-fête l'Histoire de Commanay organisé par l'Étincelle sous la direction de Géraldine Favre et Jean Le Chartier.

Dédié cette année à l'histoire récente du village depuis les années 70, une piste sera à parcourir entre le village et les Chanturières. Une piste rêveuse, poétique, joueuse faisant appel à différents modes d'expression artistique : l'art-tricot, la photographie, la peinture, la musique, le théâtre.

Les Jardins de Lucie seront présents sur le tracé pour que tous puissiez cultiver un bout de Jardin.



L'équipe des Jardins de Lucie

Aïcha, Amélie, Andlati, Basem, Christine, Claire, Delphine, Delphine, Echata, Edith, Emilia, Eric, Estelle, Fareed, Fernand, Filmawit, Hakima, Hanane, Hervé, Jean, Juan, Laurence, Laurent, Ludovic, Marc, Marinela, Marianne, Marie-Laure, Mathilde, Mélanie, Michaël, Milagrosa, Mohand, Muriel, Omar, Pascal, Philippe, Philippe, Quentin, Rachida, Raghda, Romain, Saad, Saïd, Teddy, Thomas, Timnit, Valentine, Zahara, Zakaya, Zalfata