



Les Jardins de Lucie



Réseau Cocagne



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

📷 lesjardinsdelucie ← Suivez-nous !

## L'AGENDA DU MARCHÉ

Oyé oyé ! Nouveaux horaires :  
le marché est ouvert jusqu'à 19h  
tous les vendredis !

– Les vendredis de 14h à 19h –

**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 fruits et jus de fruits  
de Samuel Blond et de La Ferme de La  
Lorende, les œufs de La Basse Cour Bio, les  
semences Kokopelli !

### Vendredi 8 juillet

Le Coq en Vrac (épicerie mobile)  
Terre d'Arjoux (viande de porc et  
charcuterie)

### Vendredi 15 juillet

Nous ne faisons pas le pont !  
**il y aura bien des paniers  
et un petit marché !**

Le Boucher Bio (sur commande)  
GAEC La Brabinette (fruits rouges)

### Vendredi 22 juillet

La Ferme de Chasse Nuage (fromage)  
Le Coq en Vrac (épicerie mobile)  
Terre d'Arjoux (viande de porc et  
charcuterie)

**!!! A VOS AGENDAS !!!**

**JOURNÉE PORTES OUVERTES  
DES JARDINS DE LUCIE**

**DIMANCHE 25 SEPTEMBRE  
de 10h à 18h**

Escape Game sur les Jardins  
Marché de producteurs et artisans bio locaux  
Buvette et restauration  
Visites et informations  
Animations pour petits et grands

# L'ECHO DES SALADES n°234

JUIN 2022

## EDITO

### D e la bio... diversité, dans les cultures, dans les rencontres !

Désherber les carottes, confectionner des chaussons aux légumes, remplir les paniers... Irrigation, plan de culture, auxiliaires et serre bi-tunnel... Premiers dossiers de subventions, compte de résultat, plan de trésorerie, préparation et animation de l'Assemblée Générale... des rencontres politiques : M. Le Député, Mme La vice-Présidente de la Métropole, M. Le Maire et ses adjoints, M. Le Président de la Communauté de Commune du Pays de l'Ozon... Rencontre de partenaires associatifs avec notamment l'Étincelle en « Refaisant l'histoire », et Le Galline Felici (agrumes de Sicile). L'intégration au Conseil d'Administration, les sourires et bonjours croisés avec vous, adhérents et bénévoles, qui venez chercher votre panier et acheter nos produits le vendredi après-midi, sous le soleil comme sous la pluie. La découverte des parcours de vie de salariés en insertion, assidus, enjoués et besogneux dans le travail confié. Et surtout, la rencontre avec l'équipe de salariés permanents des Jardins... passionnée et créative, pleine de débats enflammés et constructifs... engagée, innovante et exigeante...

Je questionne naïvement, je découvre et m'étonne tous les jours, mais déjà, nous construisons ensemble en toute confiance, pour des parcours d'insertion réussis et toujours plus de bons légumes.

**Mes premiers pas aux Jardins c'est un peu tout ça... ou le début d'une longue et passionnante aventure humaine !**

Il me reste quelques mots dans ce premier éditto pour vous parler de nos légumes, et de l'actualité.

Comme chacun, vous vivez l'inflation, le souci du pouvoir d'achat. Dans l'augmentation des prix des produits de première nécessité, l'augmentation du coût est en grande partie lié à la logistique, à l'approvisionnement. Depuis plus de 20 ans, aux Jardins de Lucie, on vous parle de circuits-court... entre nos champs et votre panier il n'y a que quelques décimètres... alors le prix de nos légumes ne s'inscrit pas dans la même courbe que celle de l'inflation, l'évolution de nos prix est et restera plus que raisonnée... Alors soyez rassurés, vous allez pouvoir continuer à manger bio, bon et solidaires ! Non, la bio aux Jardins n'est pas chère ! Comparez ! Moi je l'ai fait...

A bientôt aux Jardins !!

**Thomas RAFFAULT,**  
Directeur des Jardins de Lucie  
direction@jardinsdelucie.net

# Quoi de neuf au jardin ?

**V**oilà l'été ! Le soleil brille, la chaleur monte, et les terrains se remplissent petit à petit de nouvelles cultures.

## Qu'est ce qu'on plante en ce moment ?

En ce moment, légumes d'été et d'automne se côtoient dans la salle d'attente des plantations. Courgettes, pâtissons, haricots verts, concombres, cornichons, poireaux, betteraves, mais aussi des choux. Mais ne vous affolez pas, ces derniers ne sont pas pour tout de suite ! Ils arriveront tout de même bien avant les prochaines... fraises !

Eh oui, vous avez bien lu, des fraises ! Après quelques années sans, nous en replantons en juillet pour une récolte au printemps prochain. Comme nous avons de nouvelles serres, les fraises seront pour la première fois sous abri. On espère que cette nouvelle tentative sera fructueuse (et fructifère).

Chaque semaine, le travail est donc réparti entre les plantations, l'entretien des cultures en place (désherbage, palissage et taille des cultures sous serre, etc.), les récoltes et la vente.

## Et qu'est ce qu'on ramasse en ce moment ?

Pas encore tout à fait de quoi faire une ratatouille, mais bientôt ! Les premières aubergines sont là. Les tomates commencent à avoir un teint proche de celui des personnes sur le

terrain par cette chaleur. Mais les poivrons se font désirer, comme toujours. On a hâte !

Ça sent bon l'été ! Les concombres, pommes de terre, courgettes, ail, salades et aromates seront aussi de la partie dans les prochaines semaines. Nous aurons aussi des haricots verts, mais moins que prévu car une des séries a malheureusement disparu... des lièvres les ont trouvés à leur goût.

J'espère que vous apprécierez ces légumes, résultat du travail de l'équipe sur le terrain, qui ne ménage pas sa peine en ce moment, entre la chaleur et le manque d'effectif.

## Valentine, maraichère encadrante



**V**ous souhaitez en savoir plus sur notre métier, les légumes, les sols ou les petites bêtes du jardin, n'hésitez plus, suivez le guide ! Chaque premier vendredi du mois, un ou une maraîcher(e) vous invite à découvrir le jardin sous différentes thématiques.

## RENDEZ-VOUS AVEC NOS MARAÎCHÈR.E.S CHAQUE PREMIER VENDREDI DU MOIS, 17H-18h, AUX JARDINS



- 14/05** Des légumes toute l'année, épisode 1 : vite, une ratatouille !
- 03/06** Ils sont où ces 7 hectares ?
- 01/07** Cultiver la biodiversité : amis et ennemis du jardin.
- 05/08** Des légumes toute l'année, épisode 2 : des légumes pour l'hiver.
- 02/09** Fertilité des sols.
- 07/10** Les salariés en insertion, des ouvriers (pas) comme les autres ?
- 04/11** Des légumes toute l'année, épisode 3 : des serres, pour quoi faire ?
- 02/12** La culture des champignons.

## Bureau des réclamations : « Marre des fèves ! »

« Bonjour ! Encore des fèves la semaine prochaine et .... je ne prend plus de paniers ! Si encore elles étaient mangeables... mais elles sont amères ! J'ai pourtant essayé de faire blanchir et d'enlever la peau... Je n'ai été habituée ni à en manger ni à en cuisiner ! [...] On attend les petits pois que les grands paniers ont déjà eu. Bonne semaine. A.V. » (Email reçu le 22 mai 2022)

On vous partage le retour de Delphine, maraichère encadrante.

« Bonjour A., Je suis désolée que vous ayez été lassée des fèves, et encore plus que vous les ayez trouvées amères.

Entre maraichers nous avons l'habitude de dire qu'on sème les fèves pour les coccinelles... C'est à dire qu'elles sont envahies de pucerons qui détruisent toutes les fleurs et on ne récolte pas grand chose, hormis des coccinelles. Quand ils sont possibles, les semis d'automne fonctionnent mieux, et nous avons décidé cette année, en plus du semis en extérieur, d'essayer une série sous tunnel pour égayer un peu plus tôt les paniers d'avril/mai... Mais chaque année est parti-

culière en maraîchage, et pour des raisons que je ne saurais vous expliquer, point de pucerons cette année ! Là où nous récoltons 2/3 fève par tige habituellement, nous en avons une vingtaine bien formées. Là où nous avons récolté 32kg l'an dernier, nous avons déjà récolté... 20 fois plus !

Mais ceci n'explique pas que vous les ayez trouvées amères. J'en ai cuisiné plusieurs fois et j'ai mangé la cosse mais n'ai rien remarqué, sauf peut-être dans la récolte de cette semaine où elles commencent à murir, à perdre en sucre et en amidon, et où certaines gousses commencent à s'abîmer de l'intérieur sans que je n'aie pu le voir de l'extérieur... Était-ce le cas des vôtres ?

Oui, les grands paniers ont déjà eu des petits pois et pas vous, car nous récoltons sous serre une quinzaine de kilo à chaque récolte, ce qui est compliqué à répartir sur 150 petits paniers. Mais rassurez-vous les petits pois d'extérieur commencent à arriver et vous en auriez eu vendredi si jeudi n'avait pas été férié : ce sera pour vendredi prochain. Quant aux fèves, c'est terminé pour cette année ! Vous souhaitant une belle fin de semaine, Delphine »

## Le montage du deuxième bi-tunnel est terminé !

Pour le montage de cette serre, nous étions tenus :

- par le temps (plantation des aubergines prévue en semaine 15)
- par le coût de la sous-traitance (10 000€ pour le montage complet)
- par l'envie de diversifier les activités des salariés en insertion (les faire sortir de leur zone de « confort »).

La décision a donc été prise de garder la prestation de montage en interne.

Techniquement cette serre comporte :

- 2 tunnels de 8m de large x 50m de long
- 2 portes à enroulement avant et arrière de 16m
- 2 ouvertures latérales gauche et droite de 50m
- 1 canalisation des eaux de pluie centrale avec évacuation vers le fossé
- 1 système d'irrigation automatique, pilotable par internet.

15 jours pleins ont suffi au montage complet de cette double serre. Une moyenne de 3 salariés en insertion a été nécessaire. Il est notable qu'ils ont accepté de faire quelques heures supplé-

mentaires. Nous avons fait appel à un professionnel uniquement pour la mise en route et le bâchage qui sont les opérations les plus délicates. L'aide des bénévoles a été également très appréciée et a permis de redonner un entrain bien utile en cette période de Ramadan.

Pour le résultat :

- techniquement, les objectifs ont été atteints ;
- humainement, encore une belle page écrite entre partage et fierté du travail accompli pour les salariés en insertion.

**Marco, couteau suisse des Jardins**



## Du côté de l'insertion socio-professionnelle : Action

**F**in juin s'est achevée l'action « Réussir'E » pour neuf de nos salariées en insertion.

Cette action, qui a débuté en décembre dernier, entrait dans le cadre de l'appel à projet sur l'égalité Femme-homme.

Chaque lundi après-midi, les participantes ont suivi des ateliers sur des thématiques très diverses : égalité femme-homme, mixité, accès aux soins, accès aux droits, élargissement des choix professionnels, etc. Ces ateliers ont pris différentes formes : visites, rencontres de professionnels, ateliers de Théâtre Forum, Escape Game. Tout cela afin d'ouvrir le champ des possibles.

Un des ateliers, le Théâtre Forum, était animé par la Compagnie du Quart de Seconde. Le théâtre Forum est une méthode de théâtre interactif, qui amène les acteurs et le public à débattre ensemble. Sur plusieurs semaines, les participantes, venant de divers horizons, ont pu discuter et échanger sur des sujets tels que les préjugés, les

différences d'éducation entre filles et garçons, la place de la femme dans la société, au travail et à la maison, l'accès au soin, la parentalité, le divorce, la liberté, etc. Ces discussions, animées par les Jules et Pauline, ont donné lieu à la création et la mise en scène de scénettes.

Une partie de l'équipe des Jardins a pu assister à la représentation et a été invitée à échanger et débattre sur les sujets présentés.

Ces 26 séances « Réussir'E » ont permis aux salariées en insertion participantes de prendre la parole sur des sujets parfois tabous, de s'informer, de mieux connaître les métiers et les domaines d'activité, de réfléchir, d'argumenter, et donc aussi de progresser en français, partager des expériences professionnelles et personnelles (sororité, je ne suis pas seule), développer la confiance en soi, se dépasser, avoir conscience de son corps, gérer son stress...

**Marie-Laure, chargée d'insertion**



## Françoise, 4ème encadrante maraichage pour l'été



**U**n jour une amie adhérente des Jardins de Lucie m'a dit qu'à la vue de mes expériences et de ma manière d'être, je devrais postuler comme encadrante. Et aujourd'hui je lui dis merci ! Effectivement, mes années dans le social, dans l'agriculture et dans le commerce ont enfin un sens. Mon travail me rend vivante, tout est utile et éthique ; un vrai bonheur ! L'équipe en place est accueillante et permet de grandir en savoir dans la sympathie. La découverte de ce jardin est donc une belle surprise : j'apprends beaucoup de choses sur le fonctionnement d'une telle structure, participe à diverses tâches, avance et fais avancer humainement, aide à la production de légumes bio, partage des idées... Une belle expérience où je dis : encore et merci !

**Françoise, maraichère encadrante**

## Portrait de salarié en insertion : Saad

**S**i vous venez aux Jardins le vendredi après-midi, vous reconnaîtrez Saad, qui fait partie de l'équipe du marché !

### **Saad, parle-nous de toi ! D'où viens-tu ?**

Je suis Saad, j'ai 39 ans. Je suis né à Miknès, au Maroc. J'ai fait des études de Lettres, puis j'ai tout arrêté à Bac+2, les études ne me plaisaient pas. J'ai eu pas mal de jobs, dans des domaines très variés : monteur assembleur de câblages, photographe, comptabilité, commerce...

En parallèle de mes études et de mes jobs, j'étais coach sportif ! Pendant 20 ans ! Je donnais des cours sur mon temps libre, j'adorais ça !

En 2015, j'ai quitté le Maroc pour Dubaï : j'ai décroché un contrat de 2 ans comme coach sportif dans une agence. Puis je me suis mis à mon compte, je me suis fait ma clientèle. J'ai notamment travaillé comme entraîneur pour une très riche famille à Dubaï. C'était assez incroyable. En 2019, je suis venu en France avec cette famille. Ils ont plusieurs maisons de vacances ici et ont l'habitude d'emmener avec eux leur personnel (nounous des enfants, entraîneur, etc). C'est ainsi que je suis arrivé ici.

### **Et tu n'es jamais reparti ?**

C'est ça. J'ai décidé de ne pas retourner à Dubaï, ni au Maroc. Avant la fin de validité de mon visa, j'ai fait une demande d'asile, pour des raisons dont je ne souhaite pas parler ici. Ma demande a été acceptée, j'ai obtenu le statut de réfugié. J'ai tout laissé là-bas pour commencer une autre vie ici. Tout n'a pas été facile, il y a eu beaucoup de rebondissements, mais ce serait trop long à raconter.

### **Comment es-tu arrivé aux Jardins de Lucie ?**

J'habite en logement social à Communay. En me promenant dans le village, j'ai vu le panneau des Jardins. J'ai cherché plus d'informations sur internet et j'ai envoyé ma candidature. Marie-Laure m'a répondu que je devais faire une demande via mon référent Pôle Emploi. Ce que j'ai fait. J'ai ensuite suivi le processus de recrutement et je suis arrivé aux Jardins le 15 juillet 2021.

### **Comment s'est passée ton arrivée ?**

J'ai commencé au maraichage. Je n'avais jamais imaginé faire ce travail. Même si ce n'était pas facile, j'ai aimé travailler dehors, le contact avec la nature, la terre, les plantes, c'était ma-

gnifique. Puis j'ai rejoint l'équipe du marché. Pareil, ce n'était pas simple au début, le contact avec les clients, le rendu de la monnaie, mais aujourd'hui ça va mieux.

### **Maintenant, tu es dans l'équipe de La Fabrique.**

Oui, au bout de 5 mois aux Jardins, Delphine m'a proposé de passer à La Fabrique. Je lui ai répondu que si il y avait d'autres volontaires, je laissais volontiers la place. Je n'aime pas trop les lieux fermés. Mais en même temps, j'étais curieux. J'ai donc accepté la proposition. Le contact avec les collègues est très différent, on travaille plus en équipe, il y a beaucoup de bruit, la chaleur, beaucoup de règles d'hygiène à respecter, il faut être très attentif.

### **Quels sont tes projets ?**

J'aime peindre, travailler de mes mains, créer. J'ai fait des stages de dessin et de céramique, avec des adhérents des Jardins. C'était super.

On a cherché une formation de céramiste, mais on n'a pas trouvé. Je m'oriente donc vers un CAP maroquinerie. Je pourrais suivre cette formation au GRETA à Givors. C'est mon objectif. Mais rien n'est fait encore. Je dois régler pas mal de soucis administratifs : j'ai fait une demande de reconnaissance de diplôme pour faire valoir mon bac marocain. Mais les procédures sont bloquées : il y a un problème avec mon dossier d'état civil. Mon dossier de demande de carte de séjour est également bloqué, pour la même raison.

Idem pour la reconnaissance de mon permis de conduire. Tout est bloqué. Cette situation et ses démarches qui n'avancent pas me pèse beaucoup. Je suis en souffrance, tout cela m'angoisse. Je ne sors pas de chez moi, je parle aux murs, je tourne en rond. Heureusement qu'il y a les Jardins, les collègues.

Et puis il y a la barrière de la langue. Je suis quelqu'un de très sociable, mais je suis bloqué par la langue. Je n'arrive pas à apprendre autant de vocabulaire que je le voudrais. Je n'arrive à dire que 5% de ce que j'ai dans la tête. C'est très frustrant, je ne peux pas tenir de longues conversations sur des sujets profonds. J'ai l'impression que les gens pensent que je suis bête car je ne m'exprime pas parfaitement. Ce n'est pas facile à vivre.

**Bon courage à toi, Saad !**



## Formation conserverie pour l'équipe de la Fabrique

Le 09 juin dernier les salariés et encadrantes de La Fabrique ont bénéficié d'une formation sur la conduite et maîtrise de l'autoclave par le CFPPA de Florac.

L'autoclave est une grosse cocotte minute qui nous permet de stériliser ou pasteuriser nos bocaux en fonction de la recette et de l'acidité du produit.

Cette formation a permis aux salariés de continuer à maîtriser les différentes techniques de conservation des légumes utilisées dans l'atelier de transformation, de parler microbiologie, bactéries thermorésistantes, de l'acidité des fruits et légumes et du fonctionnement de l'autoclave, des éléments de sécurité à surveiller...

Cette formation a lieu tous les ans avant l'été pour favoriser l'autonomie des salariés à utiliser cette machine sous pression qui est parfois impressionnante par ses petits bruits et sa complexité de mise en route.

Lors de cette journée, nous pouvons mettre du sens sur les actions réalisées dans l'atelier au quotidien. Pourquoi on nettoie les légumes au vinaigre ? Pourquoi on ferme les bocaux avec des capsules qui sont immergées dans de l'eau bouil-

lante ? Pourquoi on pasteurise ? Pourquoi on stérilise ?

### Un atelier « faire ses conserves soi-même », ça vous intéresse ?

Si vous aussi ces questions vous intéressent et qu'un stage « conservation des légumes » vous intéresse, manifestez vous auprès d'Estelle. On réfléchit à mettre en place des ateliers pour remettre au goût du jour les conserves et autres préparations lactofermentées de nos grands-parents !

### Delphine, responsable de La Fabrique



## Les pickles des Jardins



Les cornichons sont de retour sous les serres ! La Fabrique reprend alors ses activités estivales rythmées par la préparation des cornichons ! Ils sont ramassés chaque jour pour éviter qu'ils ne deviennent gros comme des concombres (les cruciverbistes savent que la définition « vieux cornichon » désigne un concombre...) ! Nous les lavons, les débarrassons de leur duvet piquant en les brossant, puis les laissons dégorger dans du gros sel. Après quelques heures, nous les rinçons, les séchons et les jetons dans la saumure bouillante et aromatisée ! Les plus anciens de nos salariés, qui étaient déjà là l'été dernier, peuvent maintenant transmettre les techniques aux nouveaux de la Fabrique qui viennent renforcer l'équipe cet été !

Nous nous amusons à décliner ce basique pour tous les goûts et pour toutes les occasions. Les légumes conservés au vinaigre, aussi appelés « pickles » apportent de la couleur, du peps à nos apéros, du croquant à nos plats et de l'acidité, qui réveille les papilles !

### Marianne, encadrante à La Fabrique

#### Le saviez-vous ?

80% des cornichons consommés en France viennent d'Inde ! Et les presque 20% restants viennent principalement d'Europe de l'Est !

#### Le bon plan !!!

Les derniers pickles préparés l'été dernier, concombres à la Russe et cornichons aigre-doux, sont en promo ! A déguster au plus vite !!

# Les animations pédagogiques s'enchaînent

Vendredi 1<sup>er</sup> avril... il fait un temps hivernal et ce n'est pas un poisson d'avril ! Faux départ pour cette journée qui devait donner le coup d'envoi des animations pédagogiques. Nous avons décidé, avec l'Ecole qui devaient nous rejoindre, de reporter cette journée. La saison des animations a donc réellement débuter le 12 avril dernier, beaucoup plus tôt que les autres années. Cette journée, qui était initialement prévue pour juin 2020, mais qui a été reportée à cause du COVID, fut placée sous le signe de l'Europe. Nous avons en effet accueilli 39 enfants allemands, roumains et français dans le cadre d'une sortie organisée par le Conseil municipal de Solaize. L'équipe de la Fabrique leur avait concocté des burgers et frites, maison bien sûr !

Après cette introduction européenne, nous avons accueilli 8 classes de Communay : 6 classes de l'école des Bonnières et 2 classes de l'école des Brosses, pour leur traditionnelle sortie en vélo qu'ils effectuent depuis 2017. Nous avons ensuite accueilli 3 classes de l'école de Saint-Priest qui étaient déjà venues l'année dernière. Bon signe, les Jardins et nos activités plaisent, les écoles en redemande !

Pour les dernières sorties scolaires, nous accueillons 2 classes de l'école Jean Moulin de Vénissieux, 2 classes de la Maison des 3 espaces de Saint-Fons et 2 classes de l'école Montessori du pays Viennois.

L'activité ne s'arrêtera pas à la fin de l'année scolaire car cette année, plusieurs dates ont été programmées pour l'été, avec la venue des centres de loisirs de Ternay, de Chasse-sur-Rhône, de Lyon 1<sup>er</sup> et de Bron !

Au programme de ces journées, des ateliers cuisine, des jeux à la découverte des légumes et aromates de saison, la visite des Jardins, pour voir ce qui pousse sous les serres et en plein champs, des plantations de radis en godets ou le remplissage d'hôtel à insectes...

Ce sont toujours des enfants enthousiastes et curieux que nous accueillons aux Jardins. Les voir repartir avec le sourire, quelques légumes, herbes et autres trésors de la nature glanés sur le jardin et entendre dire un petit garçon « c'est le plus beau jour de ma vie... » est si satisfaisant ! Un grand merci à la fidèle équipe de salariés en insertion et bénévoles qui m'accompagnent sur ces journées !

**Emilia, responsable des ateliers pédagogiques**



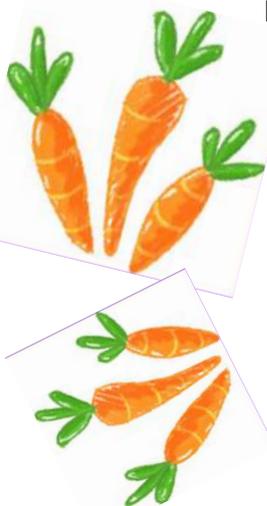
Le vendredi 10 juin, nous avons accueilli une quarantaine d'élèves de CP/CE de l'école des Brosses de Communay !

Au programme :

- Balade en vélo pour rejoindre les Jardins
- Visite de l'exploitation
- Atelier cuisine [préparation de gâteaux pomme de terre / citron et de cookies carotte / avoine]
- Atelier jardinage [plantation de radis et repiquage de plantes grasses]
- Jeux de plateau [biodiversité et saisonnalité]
- Pique-nique



# La recette du fameux « carrot cake » des Jardins !



## Ingrédients :

- 300g carottes râpées
- 250g farine
- 200g sucre
- 4 œufs
- 25g poudre d'amandes
- 60g noisettes ou noix en petits morceaux
- 15g poudre à lever
- 200g huile de tournesol
- 2g sel
- 3g zeste d'orange
- 2g cannelle
- 30g jus d'orange
- 70g jus de citron

Préchauffer le four à 180°C. Râper les carottes. Mélanger au fouet la farine tamisée, la levure, la cannelle, le sel, le zeste d'orange, l'amande en poudre et les noisettes.

Fouettez dans un autre récipient les œufs avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Ajouter l'huile, les jus, les carottes puis le mélange d'ingrédients secs.

Verser la pâte dans un récipient tapissé de papier sulfurisé. Cuire environ 30min. Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche. Bonne dégustation !

## L'équipe de La Fabrique

Aïcha, Andlati, Hakima, Milagrosa, Omar, Raghda, Saad, Timnit, Zahara, Zalfata, Delphine et Marianne

## Réunion des bénévoles bricoleurs !

Le lundi 27 juin, Marc, Thomas, Delphine, et 8 bénévoles bricoleurs se sont rassemblés autour d'un apéro pour mieux faire connaissance et parler des projets à venir. Chaque bénévole a pu lister ses compétences, ses possibilités, ses disponibilités.

L'idée est de créer un groupe actif de joyeux.se.s bricoleurs.euses pour venir en renfort et compléter les moyens internes. Ce groupe reste bien sûr ouvert !!

Plusieurs chantiers à mener dans la convivialité et la bonne humeur ont été évoqués : peinture des locaux / création de massifs / sécurisation du site suite à plusieurs cambriolages, avec la mise en place d'alarme et/ou caméras / réalisation d'un chemin pavé entre la salle panier et l'accueil / installation d'un système pour alimenter les WC en eau de pluie / construction d'un chalet pour stocker le matériel du jardin pédagogique / installation de panneaux solaires pour autoconsommation / agrandissement du bureau de la comptable (duplex salle réunion) / construction et aménagement d'une champignonnière/endiverie à l'arrière de La Fabrique / travaux d'aménagement du nouveau site de La Plaine / aménagement des stockages.

Ces nombreux chantiers requiert des cerveaux et des bras ! Les bénévoles, d'un jour ou régulier, seront les bienvenus pour mener tous ces projets à bien ! Tout le monde peut participer, soit en prêtant main forte sur le terrain, soit en partageant des bons plans pour récupérer des matériaux gratuitement ou à tarif préférentiel, ou encore en cherchant des partenariats avec des entreprises de bricolage (recherche de subventions ou dons en nature).



Un groupe WhatsApp va être créé pour communiquer sur ce sujet ! Des appels à bénévoles vont également être envoyés régulièrement. Si vous souhaitez recevoir ces messages et/ou intégrer le groupe WhatsApp, faites-nous signe par email, téléphone, de vive voix ! Bien sûr, recevoir les infos n'engage à rien !

Prochains chantiers à venir :

Juillet : ponçage/peinture de la barrière

Août : réalisation du chemin pavé

## L'équipe des Jardins de Lucie

Abderemane, Aïcha, Basem, Bastien, Cécile, Cédric, Christine, Claire, Daniel, Delphine, Delphine, Edith, Emilia, Estelle, Farezed, Fatiha, Filmawit, Françoise, Hakima, Hanane, Hervé, Jean, Fernand, Laurence, Laurent, Ludovic, Marc, Marianne, Marie Laure, Marinela, Mélania, Milagrosa, Echata, Mohand, Noël, Omar, Philippe, Philippe, Quentin, Raghda, Saad, Sliman, Teddy, Tegy, Thomas, Timnit, Valentine, Zahara, Zakaya, Zalfata