



Les Jardins de Lucie



Réseau Coccagne



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 !

Marchés des Jardins

Mercredis : 10h-13h
Vendredis : 14h-19h

**Chaque vendredi et mercredi,
retrouvez NOS LEGUMES,
NOS BOCAUX et NOS P'TITS PLATS ,
ainsi que les produits d'autres
producteurs :**

Le pain, les brioches et les pâtes de
La Ferme de Ménajoc,
les fruits et jus du Verger Blond
et de **La Ferme de La Lorende**,
les œufs de **La Basse Cour Bio**,
le miel de **Thomas Genin** !

Et selon les semaines, d'autres
producteurs se joignent à nous :

Vendredi 16 septembre

- **La Ferme de Chasse Nuage** (fromage)
- **La Biscuiterie du Verger** (biscuits)
- **GAEC La Brabinette** (petits fruits rouges, confitures, coulis et sirops)
- **Le Coq en Vrac** (épicerie mobile)
- Et sur commande :
- **Terre d'Arjoux** (viande de porc)
- **Le Boucher Bio** (viande)

Vendredi 23 septembre

Vos commandes de volaille
à **La Basse Cour Bio**

Vendredi 30 septembre

**Nous préparons bien vos paniers
mais il n'y aura pas de marché !!!**



Samedi 1er octobre

GRAND MARCHÉ BIO

à l'occasion de

LA FETE DES JARDINS !

**25 producteurs, artisans, créateurs et
associations seront à nos côtés !**

L'ECHO DES SALADES n°235

SEPTEMBRE 2022

EDITO

Se battre

Je revoyais récemment le film "Se battre" tourné par Jean-Pierre Duret et Andrea Santana il y a quelques années à Givors et dans sa région, et dont certaines scènes se passent aux Jardins de Lucie. Il montre le combat de personnes en galère pour lesquelles l'accès au travail ne se trouve pas "au coin de la rue". Contrairement à une opinion trop souvent entendue, elles ne se complaisent pas dans l'assistance qu'elle reçoivent de l'État ou d'associations d'aides humanitaires. Elles veulent sortir de la précarité, "donner un sens à leur vie", "savoir pourquoi elles se lèvent le matin". Elles refusent de se lamenter : "Plus tu pleures, plus tu ramasses la misère". Elles ne renoncent pas : Elles veulent vivre et font face. Nous ne nous battons pas pour elles, mais avec elles. Notre tâche n'est pas de leur "trouver un emploi", mais de les accompagner dans leur combat vers l'emploi pour le pouvoir de vivre.

Les champs de bataille ne manquent pas. Comme toute exploitation agricole, nous faisons face aux aléas du climat en évolution rapide et aux caprices de la météo ! Nos maraichers et maraichères ont réussi cet été à assurer une production abondante et de qualité malgré les canicules. Mais il fallait bien pour cela s'exposer aux ardeurs du soleil pour semer, entretenir et récolter.

Et produire ne suffit pas : il faut vendre. Il semble bien que le nouveau "petit marché" du mercredi matin ouvert cet été nous amène de nouveaux acheteurs sans cannibaliser celui du vendredi après-midi. De plus, l'intensification des contacts avec les grandes entreprises régionales depuis quelques mois devrait permettre de trouver de nouveaux abonnements aux paniers.

L'augmentation de nos ventes sera un atout sur un autre terrain de combat : l'équilibre de comptes. Avec le versement capricieux des subventions, c'est déjà un numéro... d'équilibriste. Avec l'augmentation des prix de l'énergie, cela peut devenir délicat, la clôture devient plus difficile à prévoir. Les outils de prévision développés devraient nous permettre d'y voir plus clair et d'anticiper.

Dénicher et faire rentrer les subventions, opérer les bricolages savants qui améliorent la productivité et les conditions de travail, créer de nouvelles recettes, trouver les chemins vers l'emploi, développer les pédagogies auprès des enfants, faire venir des entreprises sur le site pour des réunions de travail ou de développement de leur esprit d'équipe : ce sont là aussi des combats permanents.

Au milieu de ces combats, la fête des jardins du 1^{er} octobre vient signifier notre unité, notre élan, notre détermination.

Guy CLAUD,
Président des Jardins de Lucie

Cet été a été particulièrement intraitable : de très fortes températures pendant plusieurs semaines, pas de pluies, des restrictions d'eau un peu partout, et vous avez vu tourner des asperseurs en plein après-midi, particulièrement le vendredi... cela mérite quelques explications !

D'où vient l'eau d'irrigation du jardin ?

Commençons par le commencement ! L'eau avec laquelle nous arrosons le jardin provient du réseau d'irrigation agricole du Rhône. Dans notre département il est piloté par le Syndicat mixte d'Hydraulique Agricole du Rhône et plus localement par l'Association Syndicale Autorisée d'Irrigation de Communay. L'eau est prélevée dans le Rhône (nappe d'accompagnement et pompage de surface) et acheminée sur toute la commune (et bien plus largement) par un réseau enterré. Le réseau fonctionne de début mars à fin novembre.

Comment arrosez-vous ?

Depuis nos deux bornes d'arrosage, l'eau est apportée aux cultures par un réseau enterré (ou de surface sur les parcelles plus éloignées). Nous installons ensuite pour la saison le réseau de surface qui distribue l'eau sur les cultures. Le plein champ est arrosé uniquement par aspersion. Les tunnels, eux, sont arrosés soit par aspersion soit par goutte à goutte.

Avez-vous eu des restrictions d'eau cet été ?

Des restrictions d'eaux ont touché toute la France, parfois sévères. Elles sont décidées à l'échelle territoriale afin de préserver la ressource. Les dispositions prises cette année par les arrêtés ne concernaient pas les prélèvements dans le Rhône, pour les usages non domestiques. Aussi surprenant que cela puisse être, nous n'avons donc pas eu de restrictions d'arrosage, pas même horaire. Ce qui ne nous a pas empêchés de mettre tout en œuvre pour éviter d'arroser aux heures les plus chaudes sans pour autant mettre en péril le développement des cultures.

Pourquoi arrosez-vous en pleine journée ?

Quelques chiffres tout d'abord ! Une association d'irrigation applique à ses adhérents un cadre horaire afin que la capacité des pompes soit respectée. Au jardin : nous disposons d'un débit de 30 m³/heure qui nous permet de faire tourner une 30aine d'asperseurs à la fois. Nous sommes autorisés à arroser du lundi au vendredi

de 7h à 19h. Une tournée d'arrosage dure une à deux heures pour apporter 20mm et nous devons faire une douzaine de tournées tous les 2 jours pour arroser le jardin. Quand on ajoute à cela le fait que les équipes sont dans les champs de 7h30 à 13h cela explique qu'il est un peu compliqué d'éviter d'arroser en pleine journée. Nous nous sommes toutefois attachés à couper l'arrosage autour de 11h pour le remettre en route vers 16h, sauf pour les jeunes plantations qu'il faut arroser immédiatement pour en assurer la reprise, et le vendredi où il est nécessaire d'arroser tout le jardin avant le week-end sous peine de pertes sévères.

Quelles sont vos pistes d'améliorations pour préserver la ressource en eau ?

Tout d'abord étendre l'arrosage au goutte à goutte sous les tunnels : le système automatisé que nous avons installé cet hiver nous permet de mieux gérer l'hygrométrie des cultures sensibles au sec (tomate, aubergine, concombre...).

Nous devons également équiper la totalité des tunnels de filets d'ombrage : ceux-ci limitent nettement l'évapo-transpiration !

On pourrait également imaginer d'installer des goutte-à-goutte sur certaines cultures en plein champ, voire tester les goutte-à-goutte enterrés (au détail près que ceux-ci, en plastique, ne durent qu'une saison !).

En tout cas cette question est partagée par tous les maraîchers du Rhône, et fait l'objet d'une réflexion à plus grande échelle !

Delphine, maraîchère encadrante



L'été à La Fabrique

« Ratatouille, tomate et velouté de courgette ... » quand on a demandé à l'équipe de la Fabrique de faire le point sur l'été, voilà ce qu'elle a répondu ! Il est vrai que les recettes sont davantage répétitives en été, surtout que l'activité est principalement dédiée aux bocaux. Les classiques sont reconnus et attendus, tant par les producteurs que par nos adhérents. La répétition des recettes permet à l'équipe de la Fabrique d'être autonome sur la mise en œuvre et ainsi d'instaurer un rythme soutenu mais non désagréable ! Bien sûr comme à notre habitude, nous avons testé de nouvelles recettes telles que les achards de légumes lactofermentés, la soupe provençale ou encore des nouvelles recettes de pickles. Nous attendons vos retours !

Nous avons également été impactés par le climat de l'été. Il a fallu sans cesse se réorganiser et faire preuve d'adaptation pour traiter les légumes récoltés en abondance (merci les bénévoles tomate !!). En clair cet été, on fait des bocaux et l'autoclave a tourné du soir au matin !

La rentrée étant maintenant là, nous reprenons la cuisine de petits plats pour nos 3 épicerie partenaires (L'Essentielle - Lyon, la Tribu des Saveurs - St Priest et Chez Gaëlle bio - Corbas), pour le marché et pour certains événements aux Jardins ou à l'extérieur. Les prochains sont le festival de la BD à Ternay et bien sûr la « Fête des Jardins de Lucie » le 1er octobre !

Ces deux activités complémentaires (bocaux et plats cuisinés) sont toutes deux intéressantes et à chacune d'elles leurs avantages. Nous espérons

développer la créativité de toutes et tous avec la création de nos petits plats, et à ce propos, venez préparer les Markoud avec 2 salariés experts le 28 septembre !

Marianne, encadrante à La Fabrique



Atelier "MAKROUD"

Mercredi 28 septembre à 8h30 aux Jardins

Mercredi 28 septembre, pour préparer la Fête des Jardins du 1er octobre, c'est atelier "confection de makroud" à La Fabrique !!!

Ça vous dit de venir cuisiner avec nous ?

C'est donnant donnant ! Vous donnez un coup de main, et Saad et Hakima, nos experts pâtisseries orientales, vous livreront les secrets de préparation de ces petites merveilles !

Merci de vous inscrire au préalable ! =)
adherents@jardinsdelucie.net // 07.45.50.21.45

La recette des pickles à l'aigre doux

Ingrédients et matériel :

Pour 10 bocaux de 446ml

-2.5kg légumes variés (fenouil, carotte, courgette, betterave...)

-20g d'ail

-20g d'oignons

-80g de sucre de canne

-250g de gros sel non raffiné

-15g de graines et épices (coriandre, curcuma...)

-2.3kg de mélange de vinaigres (cidre, vin blanc)

-Bocaux et capsules

-Grandes casseroles

-Thermomètre

-Torchons propres

Mettre de l'eau à bouillir dans une casserole et y plonger vos bocaux et capsules.

Sortir les bocaux après 5min et les mettre à sécher sur des torchons propres.

Eplucher et tailler en bâtonnets les légumes.

Les mettre à dégorger au sel pendant au moins 1h au frais.

Les rincer et les sécher dans un torchon propre.

Mettre le vinaigre à chauffer avec le sucre.

Mélanger les épices/graines avec les légumes.

Remplir les bocaux avec vos légumes aromatisés.

Quand le vinaigre atteint 90°C, compléter les bocaux avec le vinaigre.

Bien nettoyer le bord du bocal avec du papier absorbant. Fermer avec une capsule.

Patience au moins un mois avant de les déguster.

Bon péro !

Du côté de l'insertion socio-professionnelle

L'été a été bien chargé côté accompagnement des salariés en insertion.

Nous avons accueilli de nouveaux salariés : Ahmed, Lewa, Soazara, David, Renata, Oksana, Eric, Guillaume et Djiby.

Bienvenue à eux neuf !

Et comme toujours, en parallèle, des départs :

- Mohand est arrivé à la fin de son contrat et n'a pas souhaité être renouvelé pour raison familiale.
- Fernand a déménagé vers une autre région.
- Mélania intègre un CAP cuisine en alternance au GRETA de Vénissieux dans le cadre du programme « Des étoiles et des Femmes » par les « Chefs Toqués ». Les périodes de mise en pratique se feront dans le restaurant d'un chef étoilé du territoire.
- Zakaya est partie s'installer à Nice et cherche du travail en maraichage là-bas.
- Aicha a décroché un contrat pour travailler dans les cuisines d'une école primaire.
- Fareed poursuit son chemin en intérim d'insertion aux côtés ID'EES Interim à Saint-Priest.

Côté relations entreprises, nous organisons « les

rencontres professionnelles ». L'idée est que nos salariés en insertion rencontrent des professionnels du métier qu'ils ciblent. Une rencontre, un entretien pour d'abord faire connaissance, échanger sur les conditions d'exercice du métier visé. Le professionnel, de son côté, pourra évaluer la perception du métier cible, les capacités et la motivation du salarié en insertion.

Cette étape vient en complément du travail de recherche documentaire effectué en amont par le salarié sur la représentation du métier. Un autre objectif, est aussi de permettre à des salariés qui ne savent pas encore dans quelle voie s'orienter, d'échanger avec une personne sur son activité et pourquoi pas, lui donner l'envie d'en découvrir plus.

D'ailleurs, si vous exercez un métier atypique (ou non) et que vous voulez le faire découvrir, n'hésitez pas à vous rapprocher d'Estelle ou nous écrire directement : cip@jardinsdelucie.net

Laurence, chargée d'insertion



Cela fait un peu plus d'un an que je m'éclipse à mi-temps des Jardins pour travailler sur le projet TAV... Quel est ce mystérieux sigle et surtout qu'est ce qui se cache derrière ?

En janvier 2021, les 5 têtes de réseaux VRAC (Vers Un Réseau d'Achat en Commun), l'UGESS (Union Nationale des Groupements d'Épicerie Sociales et Solidaires), le CIVAM (Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural), le Secours Catholique et le Réseau Cocagne décidaient de s'associer pour répondre au plan de relance de la DGCS sur l'aide alimentaire. Quelques mois plus tard, le projet Territoires à Vivres (TAV) naissait avec un consortium au national pour travailler sur un plaidoyer commun sur un accès digne à une alimentation de qualité avec des émanations concrètes d'expérimentations sur 4 territoires : Marseille, Montpellier, Toulouse et Lyon. L'idée étant de travailler sur des systèmes alimentaires territoriaux durables au regard des thématiques portant sur la mutualisation, l'agriculture et la démocratie alimentaire. Sur chaque territoire, un poste d'ingénieur de territoire a été financé sur 2 ans pour coordonner cette expérimentation.

A Lyon, nous partageons ce poste de coordination à 4 personnes représentant VRAC, GESRA (UGESS au niveau de la Région AURA) et Cocagne et en lien étroit avec le Secours Catholique. Ensemble nous expérimentons à l'échelle de la métropole de Lyon des coopérations partenariales.

Sur l'axe mutualisation, nous travaillons sur la construction d'une plateforme mutualisée qui permettra d'approvisionner en produits de qualité et durables les partenaires impliqués (épiceries sociales et solidaires, groupement VRAC, les Escaliers Solidaires, des structures « paniers » (Jardins de Cocagne par exemple).

Sur l'axe démocratie alimentaire, nous travaillons à l'échelle de 2 territoires : St Fons, où est déjà présente une épicerie sociale et solidaire qui accueille un groupement d'achat VRAC et des paniers solidaires des Jardins de Lucie. L'autre territoire choisi est le quartier Paul Santy dans le 8ème où sera prochainement inaugurée la Maison Engagée et Solidaire de l'alimentation, futur tiers lieu autour de l'alimentation. L'objectif sur ces 2 territoires est de favoriser des espaces de paroles, de débat et d'actions pour à terme constituer des assemblées citoyennes et ainsi donner une dimension plus politique

de l'alimentation et avoir un impact solide et durable sur les politiques publiques

C'est donc tout un travail autour de l'offre alimentaire, les prix, la qualité, la provenance et l'accessibilité des produits que nous menons avec les habitants, les acteurs et les élus. Cela prend la forme de rencontres de quartiers, de réunions partenariales, d'échanges avec les producteurs mais aussi d'actions comme balades urbaines appelées « food transect » qui ont pour objectifs de prendre conscience du paysage alimentaire et de poser collectivement un diagnostic sur l'alimentation à l'échelle des territoires afin de faire émerger des pistes, des idées et des actions concrètes pour faire évoluer les injustices alimentaires constatées. Pour cela, nous avons notamment travaillé avec des chercheurs et étudiants de l'ISARA.

En décembre 2022, nous arriverons au terme des financements de Territoires à Vivres. Pour autant, les réflexions et projets initiés durant ces deux ans ont vocation à se consolider et se pérenniser. Nous sommes en train de penser l'après Territoires à Vivres en terme de financement pour des postes afin de poursuivre les démarches engagées

Emilia, responsable des ateliers pédagogiques

Pour plus d'informations sur le projet :

→ **Un film** : "Territoires à Vivres", réalisé par Vincent Glenn, retrace l'histoire du projet, de la naissance de la coopération entre les cinq associations aux débuts des expérimentations dans les territoires.

→ **Une pièce de théâtre** : Les "mots de la faim", montée par la compagnie du théâtre de Cristal autour du projet « De la dignité dans nos assiettes ».

Pour les visionner en ligne, c'est par ici :
<https://www.territoires-a-vivres.xyz/?Faim>



Portrait de salariée en insertion : Renata

Bonjour Renata , parle-nous de parcours avant ton arrivée en France ?

Bonjour , je m'appelle Renata HANC, j'ai 47 ans. Je suis née à KYROV, petite bourgade de 11 500 habitants au sud de la République Tchèque, proche de la frontière autrichienne.

J'ai choisi de conclure ma scolarité par un diplôme équivalent au baccalauréat professionnel agricole, portant sur l'étude des « légumes », des « fruits » et « animaux ».

J'ai ensuite travaillé dans ce domaine , principalement dans les champs (sans gants) pendant plusieurs années, puis, durant 8 ans, j'ai travaillé dans un magasin d'alimentation avec petite restauration (self). J'étais chef d'équipe et menais une vingtaine de personnes. La situation économique étant très difficile (la République Tchèque n'est pas intégrée à l'Union Européenne, donc très peu de subventions), l'accès au plein emploi avec des salaires décentés (800€ équivalent) devenant compliqué, mon mari Jaroslav a décidé de quitter le pays pour un emploi de façadier en France dès 2011.

J'ai mis au monde un petit garçon nommé Igor en 2008, puis ai rejoint mon mari en 2015.

Nous nous sommes installés à la Croix Rousse, et avons déménagé à Saint-Fons en 2020.

Comment es-tu arrivée aux Jardins de Lucie ?

Sans emploi depuis mon arrivée, j'ai mis toute mon énergie à la bonne intégration de mon fils dans le système scolaire français. Maintenant devenu autonome et parfaitement intégré au collège, j'ai décidé de rechercher un emploi dans mes compétences. Après quelques expériences de courtes durées en lien avec mon appétence pour la nature, Pôle Emploi m'a proposé de me présenter aux Jardins de Lucie.

Retenue puis accueillie, je suis arrivée le jeudi 1^{er} septembre 2022, intégrant les équipes de Delphine et Françoise.

Je viens avec la navette et débute ma journée à 8h30. J'effectue les missions qui me sont confiées telles que le maraichage, le lavage des légumes et le remplissage des paniers.

J'ai trouvé une super ambiance avec beaucoup de solidarité entre salariés, notamment dans l'apprentissage de la langue française, et puis ce contact avec la terre ...

Et puis le contact tout court ...

Ta vie hors des Jardins, tes passions , tes rêves ?

J'ai deux perroquets à la maison, bientôt un chien (peut-être) que mon fils me réclame.

Je jardine doucement (quelques plants) à la maison faute de place.

J'aime faire du VTT, nager, marcher, regarder des émissions culinaires, surtout, j'aime coudre, réparer mais aussi créer des vêtements, comme une passion, une détente.

J'ai des amis français que nous voyons de temps en temps.

Je retourne voir ma famille en République Tchèque régulièrement pendant les vacances scolaires. Il y a 1100 km séparant nos deux villes, mais mon pays ne me

manque pas.

Mon souhait est de rester aux Jardins , m'intégrer par ce biais en apprenant le plus vite possible le français (mon mari et mon fils le parlent et le lisent couramment et facilement).

Je parle couramment l'allemand de par la proximité de ma région (Moravie du sud) avec l'Autriche.

Mon rêve est de construire en France une belle vie pour ma famille

Interview réalisée par Pascal

L'équipe des Jardins de Lucie

Amélie, Andlati, Ahmed, Basem, Bastien, Cécile, Cédric, Christine, Claire, Daniel, David, Delphine, Delphine, Djiby, Edith, Emilia, Eric, Estelle, Fatiha, Filmawit, Françoise, Guillaume, Hakima, Hanane, Hervé, Jean, Laurence, Laurent, Léa, Lewa, Ludovic, Marc, Marianne, Marie-Laure, Marinela, Echata, Noël, Oksana, Omar, Pascal, Philippe, Philippe, Quentin, Raghda, Renata, Saad, Slimane, Thomas, Teddy, Tegy, Timnit, Valentine, Zahara, Zafata