










Les Jardins de Lucie



Réseau Coccagne

-  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'ECHO DES SALADES n°236

DÉCEMBRE 2022

EDITO

Du côté de l'inflation

L'insertion socio-professionnelle des personnes en grande difficulté est la raison d'être des Jardins de Lucie. Ce sont chaque année des dizaines de personnes qui, après leur passage aux Jardins, retrouvent l'emploi et le chemin de l'autonomie. Ceci étant rappelé, avec 15 salariés permanents, 35 salariés en insertion, un budget annuel proche de 1,4 M€, les Jardins de Lucie sont aussi une entreprise, avec tous les devoirs qui vont avec : assurer un juste salaire à tous, veiller aux conditions de travail et à la sécurité des personnes et des biens, produire en quantité et en qualité, régler les fournisseurs, minimiser l'impact environnemental de l'activité, équilibrer les comptes...

Tout cela en s'adaptant aux changements de contexte. Si cette année la météo a été favorable jusqu'à présent, il n'en va pas de même pour l'environnement économique. L'inflation devrait avoisiner les 7 % cette année 2022, et nous devons envisager qu'elle se maintienne à ce niveau l'année prochaine.

Ceci pèse lourdement sur les charges d'exploitation et compromet l'équilibre des comptes. Les projections de clôture des comptes de l'année en cours amèneraient à un déséquilibre de plusieurs dizaines de milliers d'Euros. Si cette situation se maintenait dans les années à venir, la pérennité des Jardins de Lucie se trouverait compromise. Et par conséquent la possibilité de remettre à l'emploi des personnes en insertion.

Nous avons pris des initiatives pour accroître nos recettes et réduire nos charges sans revenir sur nos valeurs : recherche de nouveaux abonnements aux paniers, ouverture d'un deuxième marché le mercredi matin, organisation aux Jardins de Lucie de journées de "teambuilding" pour les entreprises, négociation des tarifs avec nos fournisseurs... Elles réduiront le déficit, mais ne le combleront pas. Pour assurer la pérennité des Jardins à partir de 2023, il nous faut revoir entre autre les tarifs des paniers.

Depuis le début des Jardins de Lucie, nous avons suivi le principe d'aligner sur l'inflation les augmentations annuelles du prix des abonnements aux paniers. Ceci amenait des augmentations légères de l'ordre de 1 à 2 %. Lors de la dernière Assemblée Générale en avril dernier, nous avons décidé de relever les prix en 2023 de 3 %, anticipant déjà l'augmentation du taux de l'inflation. Depuis, celui-ci s'avère plus élevé que ce qui était anticipé au printemps. Pour faire face à l'inflation attendue de 7 %, il faudra relever le prix du panier en 2023 de 5 %, amenant ainsi le prix du petit panier à 10€ et celui du gros à 16€60.

Nous espérons que cette hausse n'impactera pas le pouvoir d'achat des abonnés au-delà du supportable, ni leur motivation.

Guy CLAUD,
Président des Jardins de Lucie

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 **Vergers Blond** et de **La Ferme de La Lorende**, les œufs de **La Basse Cour Bio**, le miel de **Thomas Genin**, les châtaignes de **La Ferme des Cotylédons**, les noix de **La Ferme du Petit Chatillon**

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

Vendredi 16 décembre

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

Vendredi 23 décembre

Biscuiterie du Vergers (biscuits)
Coq en vrac (épicerie mobile)
Terre d'Arjoux (porc, sur commande)

FERMETURE ANNUELLE

Du vendredi 23 décembre soir au jeudi 5 janvier matin

PAS DE PANIERS

Mardi 27 décembre
Vendredi 30 décembre
Mardi 3 janvier

PAS DE MARCHÉS

Mercredi 28 décembre
Vendredi 30 décembre
Mardi 4 janvier

**Joyeuses fêtes
de fin d'année !!!**

Du côté du jardin : Quoi de neuf ?

Nous avons réalisé une belle saison 2022 en terme de production de légumes grâce à plusieurs facteurs :

- Des salariés en insertion courageux et présents tous les jours en nombre (contrairement aux années précédentes) et ce malgré les températures caniculaires qui durent de plus en plus longtemps.
- La météo donc, plus favorable qu'en 2021 puisque nous n'avons pas eu de restrictions d'eau.
- Les nouveaux filets d'ombrage installés sur les tunnels, ou leur blanchissage, en période très chaude (car quand les hommes souffrent, les légumes souffrent aussi...)
- Nos nouvelles serres bitunnels pour les tomates, poivrons, aubergines, melons, concombres, haricots grimpants et autres pastèques.
- Notre nouveau tracteur équipé (pour un an seulement, aïe aïe aïe) des outils de travail du sol de l'Atelier Paysan. Nous cherchons d'ailleurs des financements pour pouvoir auto-construire en formation ce triptyque d'outils.
- Un plan de culture, les années passantes, de plus en plus au point, qui nous permet d'étaler les plantations et les semis de façon à pouvoir gérer les désherbages et les récoltes de manière optimale. Même si nous avons tendance à semer ou planter toujours un peu plus que les années précédentes, peut-être par peur de manquer, surtout en période hivernale. En effet, cette année nous avons planté environ 35000 plants de poireaux (qui sont déjà énormes, mer-

ci l'été indien), 2500 céleris rave, 1500 céleris branche, environ 700m² de radis d'hiver et navets et semé 1500m² de carottes pour l'hiver et 1000m² de betteraves. Tous ces légumes ont bien profité dans les champs jusqu'à aujourd'hui mais maintenant nous rentrons dans la deuxième phase de la production : la conservation.

Pas trop d'inquiétude pour les poireaux ou les choux frisés qui restent dans les champs et devraient supporter les intempéries (à moins d'un gros problème météo ou sanitaire), mais c'est plus compliqué pour les légumes qui vont passer le reste de leur vie en chambre froide : 1 degré pour les légumes racine ou les choux, 12 degrés pour les courges et les patates douces, 7 degrés idéalement pour les pommes de terre.

Nous allons donc passer beaucoup de temps cet hiver à trier, nettoyer, laver (ou pas, en fonction du gel) les légumes avant de les mettre dans vos paniers ou sur le marché. Pour les moins jolis, ils partiront sûrement se faire mettre en bocal ou en petits plats cuisinés à la Fabrique !

Philippe, maraîcher encadrant



Sur notre étal le 21 oct., 70 variétés de légumes ! Oui oui, on a compté ! Sur l'année, une centaine de variétés sont cultivées aux Jardins de Lucie !!

Tomates, courges... choisissons ensemble !



Tous les hivers nous établissons le plan de culture pour l'année à venir, tous les hivers nous réfléchissons aux choix des variétés que nous allons planter : est-elle assez productive, est-elle homogène, est-elle goutueuse, est-elle sur le bon créneau ? Une centaine de variétés cultivées, mille questions à se poser !!

Et si cette année vous donniez votre avis ? Pas pour tout, bien évidemment, mais là où ça a du sens : tomates anciennes, courges, carottes... Nous vous proposons de choisir ensemble une ou deux variétés à essayer. Un petit questionnaire vous sera

envoyé début janvier pour que tout le monde puisse s'exprimer, et nous vous proposons de **nous retrouver le vendredi 20 janvier à 18h30** autour d'un apéro pour arrêter nos choix ! L'occasion de vous exprimer et partager vos interrogations ! A vos agenda donc !

Delphine, maraîchère encadrante

La remorque des Jardins en vadrouille

Vous avez peut-être aperçu notre nouvelle recrue pour la vente de bocaux et petits plats cuisinés !? Elle est arrivée le 1er octobre, pile pour la Fête des Jardins. Elle n'a pas encore de petit nom mais cela ne saurait tarder !

C'est une remorque avec une banque froide et une étagère pour nos bocaux. Pour l'instant, nous n'avons pas fixé de point de chauffe mais nous testons différentes techniques (plancha, four, billig,...) avant de nous décider définitivement. Notre objectif est de vendre nos bocaux et nos petits plats cuisinés dans des entreprises le temps de midi, des festivals, des manifestations diverses telles que les marchés de Noël. Nous nous sommes donnés jusqu'à fin janvier pour tester les meilleures organisations possibles pour nos salariés. Car l'objectif principal est bien sûr d'offrir un nouveau support pour l'envol des salariés en insertion qui souhaitent se tester sur la vente, la préparation de commande, etc.

Nous cherchons donc lieux, notamment des entreprises dépourvues de cantine, qui nous accueilleraient sur le temps de midi pour proposer nos petits plats cuisinés à leurs salariés, en mode foodtruck. Si vous avez des contacts en local, on est preneuses !

Delphine, encadrante à La Fabrique



Des paniers repas pour les entreprises !

L'entreprise Lustucru nous a demandé de leur livrer des plateaux repas pour leurs réunions et formations sur leur site de Communay. Défi relevé par l'équipe de La Fabrique !

Nous avons bien sûr réfléchi aux contenants pour éviter gaspillage et déchets inutiles : nos repas sont livrés en bocaux, consignés. Les personnes peuvent ramener les restes chez elles, si elles ont trouvés les parts trop généreuses. Le tout est livré dans nos jolis paniers malgaches, munis de sacs isothermes qui permettent de livrer en liaison froide et chaude.

Voilà un nouveau débouché pour nos petits plats, toujours confectionnés avec passion avec les légumes des Jardins.

Marianne, encadrante à La Fabrique

Des bocaux dans vos paniers !

Depuis quelques semaines, vous avez la possibilité de commander des bocaux en plus des légumes de votre panier ! Pour cela, rendez-vous sur votre espace personnel cocagnebio (jardinsdelucie.cocagnebio.fr), onglet « Nos bocaux et légumes au détail » ! Et hop, on glisse votre commande dans le panier de la semaine qui suit ! Pour le règlement, si vous êtes en prélèvement mensuel, vous n'avez rien à faire : la somme sera ajoutée au prélèvement du mois d'après !

Un cadeau bio, local & solidaire !

Pour les fêtes de fin d'année, nos salariés et bénévoles ont confectionné, avec amour, des coffrets de bocaux « Pour l'apéro », « Pour la cuisine », « C'est prêt ! », respectivement à 13€, 12€ et 10€ ! Ils sont en vente aux Jardins jusqu'au vendredi 23 décembre inclus, ou sur commande ! Contactez-nous pour en savoir plus !!



Des stages, des stages et des stages !

Aux Jardins, un des outils dont nous disposons est le stage d'immersion en entreprise. Pour rappel, ces périodes d'une durée maximale de 4 semaines sont très utiles dans les parcours de nos salariés. Elles permettent de les confronter à l'environnement réel du métier testé. Elles ont pour but soit de découvrir un secteur d'activité, soit de confirmer un projet professionnel.

Nous allons vous parler du stage de Andlati.

En septembre dernier a effectué une immersion professionnelle de 15 jours au sein d'un EHPAD à Lyon 8ème et plus particulièrement sur le pôle de la restauration. L'objectif était de valider le domaine de la cuisine et plus particulièrement de la restauration collective. C'était également de voir si elle pouvait tenir le rythme et la cadence dans un milieu dit « classique ». Un bilan a été réalisé en présence du tuteur, qui a pu souligner sa ponctualité, son sens de l'observation, ses prises d'initiatives pour faciliter le travail à ses collègues. On a également abordé des points sur lesquels Andlati doit travailler si elle veut pouvoir s'intégrer. Pour Andlati, qui n'avait jamais exercé à 35h/semaine, « ça a été dur, ce n'est pas le même travail qu'à la Fabrique, ça court, ça court et ça donne mal au dos ».

Mais l'expérience lui a plu et elle souhaite poursuivre dans cette voie. Elle sait qu'elle devra faire des efforts sur le rythme si elle veut s'intégrer et travailler à temps plein pour subvenir aux besoins de sa famille. Elle souhaite réaliser d'autres périodes d'immersion pour se familiariser avec un « temps plein ». Elle s'entraînera aussi à La Fabrique en accélérant son rythme.

La structure qui l'a accueillie l'encourage et lui a proposé un second stage en 2023 afin de voir s'il y a eu évolution. Un grand merci à Pierre-Henri GRECO qui a accompagné Andlati tout au long de son stage avec une grande bienveillance.

Visites d'entreprises

Mettre en relation nos salariés et le monde de l'entreprise est essentiel. Chaque année, nous leur permettons de découvrir des secteurs d'activités via un réseau d'entreprises qui ne cesse de s'étoffer.

En octobre, 7 salariés ont pu découvrir les secteurs du bâtiment (gros œuvre et second œuvre) et des travaux publics en allant visiter le gigantesque chantier du PEM (Pôle d'Echanges Multimodal) de la Part Dieu. C'est l'entreprise VINCI qui nous a accueilli, présenté le projet, donné un aperçu du résultat final à l'horizon 2024/2025. Un temps d'échange très intéressant et ludique sur les différents métiers mobilisés sur un chantier de cette envergure et la complémentarité entre ces derniers a précédé la visite sur le terrain.

Et quel chantier !!! Nous avons marché près de 3h, des sous-sols (qui vont accueillir une galerie commerciale et les parkings), jusqu'au 43ème et dernier étage de la tour To-Lyon (tour de bureaux d'affaires, commerces et hôtel). Beaucoup de questions et remarques ont été posées par nos curieux.

Les salariés ont pu déconstruire l'idée initiale que nous nous faisons du bâtiment, notamment au niveau des contraintes physiques. Nous retenons surtout que le domaine du BTP peut faire le bonheur de personnes qui sont nourries par leur seule motivation et envie de travailler.

« J'ai beaucoup aimé la visite. J'ai vu la Tour de Lyon, 43 étages, waouh ! J'avais l'impression qu'on était des privilégiés. Je remercie les personnes qui nous ont accueillis et fait visiter, on a vu plein de choses » - Fatiha

« J'ai apprécié la visite de ce chantier. J'ai aimé les interactions avec la guide et découvrir ce secteur que je connaissais pas » - Guillaume

Merci à Alessandra, Pierre et Véronique pour cette enrichissante collaboration, pour l'accueil qui nous a été fait, leur disponibilité, la clarté de leurs explications et surtout leur gentillesse et leur bienveillance vis-à-vis des salariés présents.



Des nouvelles des anciens salariés



Saïd, salarié aux Jardins de septembre 2020 à avril 2022, passe les étapes avec succès ! À la suite d'un stage dans l'entreprise DOTT, il s'était vu proposer un CDD de 6 mois. Aujourd'hui, bonne nouvelle, son CDD s'est transformé en CDI ! Nous sommes contents du chemin qu'il a parcouru. Laurence a pu le voir début décembre lors d'une rencontre chez DOTT pour un autre salarié en parcours d'insertion. Il n'a pas arrêté de remercier les Jardins pour l'aide qu'on lui a apportée. Nous lui souhaitons bien évidemment un plein épanouissement dans sa nouvelle vie professionnelle !

Deux nouveaux partenaires pour former nos salariés à l'informatique



Weeefund...

En 2023 seront mis en place aux Jardins des ateliers numériques, pour nos salariés en insertion. Pour cela, dans le cadre du programme Weeegive, dix ordinateurs portables nous ont été donnés par l'association Weeefund, qui œuvre contre la fracture numérique et le gaspillage électronique. Comme nous, Weeefund est une association d'insertion. Elle récupère des ordinateurs d'entreprises, les recycle, les répare, les nettoie, les reformate. Weeefund s'est chargée de trouver des mécènes pour financer ce don.

...Orange solidarité

En plus des ressources matérielles (ordinateurs portables), il a fallu chercher les ressources humaines pour animer les ateliers d'initiation aux outils numériques.

Un partenariat a été construit avec Orange Solidarité. Ainsi, sur le premier trimestre 2023, des salariés mis à disposition par l'entreprise Orange vont venir aux Jardins pour former nos salariés en insertion à l'utilisation des outils numériques, par des ateliers pratiques.

Laurence, chargée d'insertion

Les bons côtés de Marco le Bricolo

Côté cour, on prévoit quelques travaux conséquents : deux chantiers de pose de dalles autobloquantes sur environ 25m², aménagement du 2^{ème} camion de livraison. Et plutôt sur le printemps, connexion de nos toilettes sur un réseau eau de pluie, et création d'un chalet pour les animations pédagogiques.

Côté jardin : moult petits travaux réalisés avec les salariés, comme Eric et Guillaume à la construction de la champignonnière, Saad à l'installation du rétroprojecteur dans la salle de réunion. Jean a débuté les maintenances préventives sur les véhicules, outils agricoles, mais également les entretiens des bâtiments.

À nos côtés : merci au groupe des bénévoles bricoleurs qui a déjà œuvré sur quelques activités, comme par exemple le remplacement des roulements sur une brouette porte paille, création de jeux en bois pour la Fête des Jardins, remplacement d'un joint de l'autoclave, soudures diverses, fourniture de matériels (outils, bois, conseils...). Rejoignez ce groupe des bricoleurs, on vous attend !

Côté bourse : **Nous avons des besoins en matos, si vous avez ou si vous savez où trouver gratuitement !!** Bois de charpente, isolation, bâche d'étanchéité de toiture, sable, location de table vibrante, pompe auto-amorçante, Tube PER de 16, pavés autobloquants en H, lampes LED.

Ne passez pas à côté ! Bon plan local et malin : *Minéka est une association Lyonnaise dont l'objectif est de démocratiser le réemploi dans la construction par plusieurs moyens d'action : collecter, redistribuer, accompagner et sensibiliser.*

Merci à nos précieux bénévoles !

Encore une année où nos bénévoles de choc se sont donnés à fond aux côtés de l'équipe de salariés ! Ils étaient pas moins d'une soixantaine en 2022, certain pour un jour, et d'autres presque tous les jours ! Les missions sont diverses : participation au conseil d'administration, tenue de stand sur les événements extérieurs, organisation de nos événements aux Jardins, préparation de commandes, recherche de partenaires, soutien administratif aux salariés en insertion et à l'équipe de permanents, distribution de flyers dans les boîtes aux lettres, récoltes de légumes, cuisine, travaux et bricolage, installation de signalisation, transport de salariés, animations pédagogiques, surveillance du site, etc.



Un IMMENSE MERCI à eux pour leur aide, leur enthousiasme, leur énergie, leur sourire, leur générosité !!

Estelle, chargée de communication

Portrait de salariés en insertion : Djiby

« Bonjour, je m'appelle Djiby, j'ai 54 ans. Je travaille aux Jardins depuis le 4 avril 2022. Je vais vous raconter brièvement mon histoire !

Je suis né dans un village à la frontière de la Mauritanie, frontière délimitée par le fleuve Sénégal. Enfant, j'ai vécu avec ma famille à Dakar jusqu'à mes 18 ans.

Durant mon adolescence j'ai travaillé comme apprenti maçon dans divers chantiers à Dakar. Puis, à ma majorité, j'ai quitté mon pays pour rejoindre la France (Le Mans), accueilli par des cousins.

Mais rapidement j'ai pris la décision de partir, seul, en Allemagne, et plus précisément à Munich, où la promesse du plein emploi est réelle. Nous sommes en 1990.

Je dégotte un travail dans la restauration, en cuisine. J'y reste pendant 6 ans. C'est une période difficile car les horaires sont décalés, le rythme en cuisine est intense, et puis les temps de trajets entre mon lieu d'habitation et de travail étaient très importants... J'ai aussi le souvenir de bonnes expériences notamment dans un restaurant tenu par deux Chefs, l'un français, l'autre italien, aux côtés desquels j'ai beaucoup appris. J'ai surtout appris à maîtriser la langue, condition obligatoire pour briguer un emploi stable et pouvoir être à égal avec les ouvriers allemands.

Fort de cette maîtrise, je décroche un emploi chez BMW sur une chaîne de montage de moteurs ; emploi de nuit pendant presque 4 ans, récompensé par un salaire conséquent.

Mes enfants me rejoignent, mais face à la difficulté financière de les inscrire dans une école française à Munich, nous prenons la décision de les renvoyer en France chez des cousins pour suivre une scolarité gratuite.

Je continue de travailler loin d'eux : un peu de restauration, puis dans une maison de retraite médicalisée.



Puis je décide de rejoindre mes enfants en 2014 après 15 ans passés en Allemagne. Je suis accueilli par un cousin à Villeurbanne. Il m'aide à trouver un logement (Feyzin), un travail (ménage de bureaux), à m'intégrer tout simplement.

Je vis avec mes 4 enfants âgés de 15 à 26 ans : trois filles et un garçon, du collège au master.

J'aime la cuisine africaine (les sauces), je l'ai beaucoup préparée pour la communauté sénégalaise à Munich, des collectivités diverses et pour des amis allemands qui réclamaient mes plats. Maintenant c'est ma fille aînée qui a pris le relais à la maison dans la confection des plats.

J'aime beaucoup regarder le théâtre à la télévision, et les films avec Louis De Funès. J'ai également beaucoup pratiqué le karaté / Kung fu en club quand ma condition physique le permettait.

Aujourd'hui, je suis là, et une chose est sûre : je me plais énormément aux Jardins de Lucie, aussi bien lors cette belle période estivale passée au maraichage, qu'actuellement à la Fabrique.

Récit mit à l'écrit par Pascal

La recette du tajine de cardons des Jardins

C'est l'hiver ! C'est la saison des cardons, cette plante étonnante, qui me rappelle toujours ma mère et mon enfance !

Bourrés de bienfaits sur la santé et surtout délicieux !! A La Fabrique, nous passons beaucoup d'heures à préparer les cardons ; on peut dire que ce n'est pas facile du tout ! Ça fait mal au dos, au cou, aux jambes et aux pieds, mais nous essayons d'atténuer les douleurs le plus possible. Nous faisons toujours les exercices du matin avant d'attaquer le travail et on garde l'ambiance avec la musique et les conversations. J'ai posé la question à Zahara et Zalfata ; « Est-ce que vous avez des cardons aux Comores ? » Elles ont dit non ! « Et chez vous au Maroc ? » J'ai dit « Ouiiii, beaucoup. Moi je l'adore et je le mange même cru. Miam, Miam »

Zahara m'a demandé comment je le préparais. « Soit avec de la viande, soit tout seul. De la même façon que vous préparez les blettes aux Comores ». « Ah d'accord, je vais essayer ça ! » Zahara les a préparés avec du poulet et ses enfants ont bien aimé. Moi j'ai préparé avec de la viande et j'ai partagé avec l'équipe. Ils ont bien aimé. Donc, j'ai proposé à Delphine d'essayer un tajine de cardons sans viande. Nous l'avons fait et c'est tellement délicieux !

Les bocaux de tajine de cardons sont en vente aux Jardins, mais vous pouvez également essayer de les préparer chez vous. Voici la recette, avec beaucoup d'amour.



Ingrédients pour 4 personnes :

150g Oignons - 1.2kg Cardons - 500g de purée de tomate - 10g Ail - 6g Persil - 5g Coriandre - 30g Huile d'olive - 30g huile de tournesol - 6g Sel - 2g Gingembre - 2g Curcuma - 1g Poivre

Effiler les cardons, les laver et les faire patienter dans de l'eau et du citron.

Préparer les oignons et l'ail. Les faire revenir dans l'huile, ajouter la tomate.

Pendant ce temps, blanchir les cardons dans de l'eau bouillante 10 min.

Ajouter à la sauce tomate/épices. Ajouter le persil à la fin et un jus de citron au gout de chacun.

Saad, salarié en insertion aux Jardins de Lucie

Soutenez encore un peu plus notre association...

En faisant un don !

- **Pour soutenir l'accompagnement et l'insertion de personnes en difficulté sociale et/ou professionnelle.**

Nous continuons à avoir un taux de sorties positives supérieur à la moyenne nationale. Nous en sommes fiers !

- **Pour soutenir la culture et la transformation de légumes bio, distribués en circuits courts.**

Malgré la canicule et le manque d'eau, nous avons eu une jolie production de légumes cette année ! Nous vous avons proposé plus de 80 variétés de légumes différentes, en frais, mais aussi en bocaux et petits plats cuisinés !

- **Pour pérenniser le dynamisme de l'association.**

Continuer à développer nos projets et l'accueil aux Jardins (visites, ateliers cuisine, animations pédagogiques) et faire des Jardins de Lucie un lieu de rencontre et de partage.

- **Pour nous aider à équilibrer notre budget.**

Dans le contexte économique actuel, 2022 a été une année difficile, avec une forte hausse de nos charges. Malgré une gestion budgétaire prudente et des initiatives de développement de commercialisation, nous prévoyons un déficit de 4%.



Comment procéder ?

- **En ligne via la plateforme HelloAsso !**

C'est par ici :

<https://www.helloasso.com/associations/jardins-de-lucie/formulaires/1/widget>

- **Par chèque / espèce / prélèvement !**

Contactez-nous !

**Pour rappel, vos dons aux Jardins de Lucie sont déductibles à 66% des impôts sur le revenu et impôts sur les sociétés.*

Des nouveaux bénéficiaires « paniers solidaires » !

Maison Solidaire de l'Alimentation... Train de Nuit... voilà deux nouvelles structures que nous comptons parmi nos partenaires « paniers solidaires » en cette fin d'année. Mais qui sont-ils ? Partons à leur découverte.

La MAISON Solidaire de l'Alimentation

La Maison Engagée et Solidaire de l'Alimentation

La MESA est un tiers lieu alimentaire situé dans le 8^è arrondissement de Lyon, dans le quartier Paul Santy. La MESA, co-portée et co-gérée par les deux associations Vrac Lyon et Récup & Gabelle, est l'aboutissement d'un projet mûrement réfléchi et co-construit avec et pour les habitants du quartier. La MESA est un lieu pluriel où l'on peut venir, quelques soit ses moyens financiers, boire un verre ou se restaurer 3 jours par semaine avec un menu végétarien unique. On peut aussi venir faire ses courses et trouver des produits locaux et de qualité grâce à la partie épicerie qui commercialise des produits locaux secs ainsi que des produits frais parmi lesquels des légumes d'un certain Jardins de Lucie ! Le lien entre la MESA et les Jardins de Lucie ? C'est le projet Territoires à Vivres (cf article de l'Echo des Salades précédent) qui a permis ce trait d'union. Depuis l'ouverture officielle de la MESA en octobre dernier, les Jardins livrent 10 gros paniers solidaires par semaine. Fin novembre les Jardins de Lucie ont animé un atelier cuisine autour des légumes de saison dans la cuisine équipée de la MESA afin d'aller à la rencontre des habitants et passer un temps avec eux autour de la confection de préparations à base de légumes de saison.



Le CHRS Train de Nuit

Nous voilà à présent de l'autre côté du Rhône, sur la presqu'île, non loin de la gare Perrache. Autre lieu, autre ambiance, mais même objectif : rendre accessible les légumes frais et de saison à des personnes ayant des budgets limités, voire pas de budget du tout, ce qui est le cas pour les résidents de cette structure. Ce Centre d'Hébergement et de Réinsertion Sociale (CHRS), porté par l'association Habitat et Humanisme, accueille des personnes seules en très grande précarité et quelques familles monoparentales. L'accès à une alimentation de qualité est l'une des priorités de la structure afin que les résidents puissent manger au moins un repas équilibré et nourrissant par jour. C'est le cuisinier de ce centre qui s'attèle chaque jour à la confection de 25 repas pour les résidents. Depuis fin novembre, il va intégrer à la composition de ses menus les bons légumes des Jardins de Lucie grâce au 10 gros paniers solidaires livrés toutes les semaines. Le lien entre le train de Nuit et les Jardins de Lucie ? Un certain Thomas Raffault, qui avant de prendre la direction des Jardins a eu une vie professionnelle antérieure là-bas.

Des liens, des opportunités, des personnes, ont permis l'émergence de ces deux nouveaux partenariats pour des paniers solidaires et des animations. En phase test sur cette fin d'année pour ces deux structures, nous espérons pérenniser ces partenariats en 2023 et au-delà. Permettre à des personnes en précarité financière de manger sainement et à petit prix continue à être un axe essentiel des Jardins de Lucie, à travers le programme des paniers solidaires mis en place par le Réseau Cocagne il y a 12 ans.

Emilia, responsable paniers solidaires

L'équipe des Jardins de Lucie

Ahmed, Amélie, Andlati, Basem, Bastien, Cécile, Cédric, Christine, Claire, Daniel, David, Delphine, Delphine, Djiby, Edith, Emilia, Eric, Estelle, Fatiha, Guillaume, Hakima, Hanane, Hanna, Hervé, Isalys, Jean, Jean-Philippe, Laurence, Laurent, Lewa, Maria, Marc, Marianne, Marie-Laure, Marinela, Meriem, Milagrosa, Mohammad, Nadire, Oksana, Omar, Pascal, Philippe, Philippe, Quentin, Renata, Saad, Sliman, Serife, Léa, Thomas, Tegy, Valentine, Zahara, Zalfata