



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

ÉCHO DES SALADES n°239

NOVEMBRE 2023

EDITO

Aux lectrices et lecteurs d'un écho
qui ne raconte pas que des salades...

Vous arrivez une nouvelle fois à la rencontre des quelques pages de votre « écho des salades ». Un joli condensé de l'actualité de nos Jardins à tous ; avec ses allers haut ! et ses aléas...

En septembre nous avons partagé de magnifiques instants de « vivre ensemble ». Nous étions plusieurs centaines à partager la « Fête des Jardins de Lucie ». Stands de nos amis producteurs, visites des Jardins, groupes de musique, chasse au trésor, labyrinthe sous la serre de sorgho, salle des papiers transformée en salle de jeux, des légumes et des chapatis qui virevolent... une journée et une soirée réussies grâce à une belle énergie collective de salariés et de bénévoles réunis.

Puis vient la pluie... on l'attendait beaucoup... Ces derniers jours, nous en avons un peu trop... ce n'est pas l'inondation, mais dans les yeux des maraicher.e.s, on lit l'inquiétude pour les plantations. La climato-dépendance du métier le rend aussi passionnant que compliqué. On garde une pensée pour eux lorsque l'on croque dans une carotte ou lorsque la soupe de potimarron mijote.

Après Saad, Hanane et Quentin, Jean-Philippe avait trouvé sa place dans « la Carriole », tous les vendredis après-midi sur le petit marché, nous racontant des histoires de bœufs et de petits plats cuisinés... Puis un lundi matin : « Ils ont volé Ma carriole !!! ». Dans le weekend, la carriole avait été volée. Triste journée.

Les journées se suivent mais ne se ressemblent pas : Ahmed signe un contrat de travail dans la logistique, Quentin part en formation, les cours de français reprennent, Sébastien part en stage... nous mangeons de bons légumes et des bœufs pleins de saveurs et l'accompagnement socioprofessionnel bat son plein ! Le mois prochain Stella, Liem et Stéphanie nous rejoignent !

Et il y a des journées pleines d'émotions, où l'on dit « au revoir et à bientôt » à des Bons Hommes ! Philippe et Marc ont quitté l'association.

Philippe, un encadrant maraicher sans qui les Jardins ne seraient pas ce qu'ils sont aujourd'hui. « Moi je rêve de carottes qui poussent » m'a-t-il dit quand je suis arrivé. Un métier-passion qu'il affectionne et qu'il va continuer d'exercer dans d'autres contrées. Ses mots justes et le trait d'humour bien placé nous manqueront.

Marco, un bricoleur, un couteau suisse, mais surtout un homme au grand cœur. Prévenant, attentionné, force de proposition, plein d'énergie pour l'autre... il faisait des merveilles avec un simple tournevis, mais aussi juste en étant « là ». Messieurs, MERCI !!!

Les « Allers haut ! » continuent ! Les Jardins nous réunissent à nouveau pour un magnifique Marché de Noël sous la serre, le vendredi 8 décembre de 15h à 20h ! Nous vous attendons nombreux.ses pour éclairer un lumignon en notre compagnie, autour d'un vin chaud, pour encore une fois passer une belle fin de journée aux Jardins de Lucie...

A très bientôt aux Jardins !!

Thomas RAFFAULT

Directeur des Jardins de Lucie
direction@jardinsdelucie.net

Marchés des Jardins

Mercredis : 10h - 12h30
Vendredis : 14h - 19h

Chaque semaine, retrouvez

NOS LEGUMES, BOCAUX & P'TITS PLATS CUISINÉS

ainsi que les produits
d'autres producteurs bio :

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** et de **Réjane**,
les noix de la **Ferme du Petit Chatillon**

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

La Ferme de Chasse Nuage

(fromage de chèvre)

La Biscuiterie du Vergers

(biscuits sucrés et salés)

Le Coq en vrac

(épicerie bio locale itinérante)

Terre d'Arjoux

(viande de porc)

Les Monts Fungis

(shiitakés frais et transformés)

Savon de l'Ozon

(produits cosmétiques naturels)

GAEC La Brabinette

(petits fruits rouges frais et transformés)

La Ferme des Cotylédons

(châtaignes fraîches et transformées)

Artisans du Monde Vienne



Quoi de neuf dans les rizières champs ?

Après l'été du mois de septembre/début octobre, la mousson a commencé à Communay. Nous avons réussi à esquiver les gouttes pour rentrer pommes de terre (pas terribles malheureusement cette année, voir article ci-contre), et courges diverses. La pluie, salvatrice pour les nappes, nous complique un peu la tâche quand elle décide de tomber subitement en grande quantité. Il faut adapter les activités : remplacer un légume par un autre dans les paniers, faute de pouvoir le ramasser ; remettre à plus tard les désherbages dans les champs transformés en rizières ; déplacer une plantation prévue dans le tunnel N°8 au tunnel N°4 parce que le premier est inondé, etc.

Après avoir bravé la fournaise du mois d'août, l'équipe du maraîchage s'équipe des pieds à la tête pour braver la tempête. Dans ces accoutrements, il devient parfois difficile, même pour moi qui les côtoie au quotidien, de reconnaître qui est qui... En tous cas, qui qu'il soit sous cet imperméable ou cette cape, il ou elle se donne à fond pour récolter les légumes et remplir vos paniers et l'étal du marché.

En parlant de paniers, j'imagine que vous avez noté le changement de saison ! Dans les prochaines semaines, vous pourrez savourer, entre autres : carottes, céleris, toutes sortes de choux, courges multicolores, betteraves, pommes de terre, navets, salades, poireaux, pleurotes et avec encore un petit peu de patience, des patates douces.

Boueusement,

Valentine, maraîchère encadrante



La vaillante équipe du maraîchage, après une récolte sous la pluie

Julien, nouveau maraîcher encadrant



Je m'appelle Julien, j'ai 38 ans et je viens de Villetaneuse (93). Charpentier de formation, j'ai débuté dans l'insertion il y a 8 ans par l'encadrement d'un chantier école en construction bois sur une ferme pédagogique en Seine-Saint-Denis. A la suite de ce chantier, j'ai été embauché par l'association qui gère cette ferme pour développer une seconde ferme pédagogique de 4 ha à Villetaneuse. J'y étais encadrant technique, puis j'en ai rapidement pris la coordination. Nos différentes missions faisaient se côtoyer un grand nombre de publics (personnes sous main de justice (TIG), scolaires, IME, étudiants en éthologie, ...), c'est pourquoi durant 5 ans j'ai beaucoup appris sur l'encadrement de ces différents types de publics, mais aussi sur le développement

à proprement parler des infrastructures et de l'organisation d'une ferme. Nous partions d'une friche urbaine et tout était alors possible !

C'est notamment durant ces années passées à la ferme que je me suis initié au maraîchage. D'abord sur une toute petite surface exclusivement à but pédagogique, puis sur un jardin partagé où la notion de production a commencé à m'intéresser.

Cultiver des légumes pour moi, mais pourquoi pas également pour les autres ?

En 2020, suite à la fusion de l'association pour laquelle je travaillais avec un grand groupe du social, nos visions du travail social ont divergé. J'ai décidé de quitter mes fonctions pour me spécialiser dans le maraîchage. Mon but était alors d'apprendre à cultiver, mais aussi de comprendre les agrosystèmes dans leur ensemble, tout en continuant dans l'insertion. C'est pourquoi j'ai repassé un BTS Production horticole il y a 2 ans et enchaîné une saison aux Jardins de Lucie. Cela m'a permis de confirmer que je m'épanouissais dans ce métier et que j'avais encore beaucoup à apprendre !

Suite au départ de Philippe, les Jardins m'ont proposé de continuer l'aventure et me voici depuis peu salarié permanent.

Au plaisir de vous rencontrer et d'échanger avec vous.

Julien, maraîcher encadrant

La faute à la pluie !

Vous l'avez peut-être déjà vu dans votre panier, ou vous l'avez remarqué au marché : il sera difficile de faire de belles frites avec les pommes de terre des Jardins cette année... La faute à qui ??

Les températures élevées de la fin d'été et le soleil qui a brillé jusque tard cet automne nous l'ont fait oublier, mais nous avons eu en juin une période orageuse assez intense. Ceux qui étaient présents au repas des bénévoles se souviennent peut-être des 80 mm tombés en 2h qui ont fait raviner tous nos faux semis. Mais cet épisode était loin d'être le seul : ces orages à répétition ont mis à mal plusieurs cultures, dont les pommes de terre.

Cette année, comme tous les ans fin juin, les doryphores se sont attaqués aux pommes de terre, leur mets favori. Même si nous avons peu de traitements autorisés en bio, il en existe un pour se débarrasser de ce coléoptère qui est capable en quelques jours d'effeuiller un plant en plein développement, stoppant net la production des tubercules. Afin de limiter le nombre d'interventions, nous attendons soigneusement le bon moment pour que 2 passages suffisent à enrayer l'attaque (2 passages maximum sont autorisés).



Larves de doryphores

Quand la plupart des œufs ont éclos, nous cherchons les bonnes conditions pour effectuer le traitement : en fin de journée, sans vent, et sans pluie (ou presque) pendant environ 12h. Cette année un gros orage imprévu est tombé juste derrière notre 1er passage : une colonie de doryphores en pleine forme, et des maraichers déprimés !



Doryphores adultes

Nous avons essayé de limiter les dégâts en ramassant les principaux adultes, mais la surface est trop importante pour que cela soit efficace et le temps d'attendre les 10 jours réglementaires entre les 2 passages le mal était fait. Quand on ajoute à cela le fait que le mildiou se développe dans les mêmes conditions orageuses cela se voit net à la récolte : les tubercules sont petits, et peu nombreux, et nous avons récolté une petite moitié de notre rendement habituel... Nous allons donc devoir mettre dans les paniers, et en vente au marché, un calibre nettement plus petit que d'habitude : sans pour autant vous vendre des billes au prix des pommes de terre, nous ne pouvons pas nous permettre de jeter la moitié de notre récolte. Nous espérons que vous comprendrez ! Merci à tous pour votre fidélité.

Delphine, cheffe de culture

Philippe, chef de culture, quitte Les Jardins !

Chers adhérent.e.s, après 15 ans passés à accompagner salariés en insertion et légumes bio, j'ai décidé de quitter les Jardins de Lucie. Les raisons qui me poussent à aller voir ailleurs sont nombreuses et complexes, je n'en dirai pas plus. Toujours est-il que je vais continuer mon parcours professionnel dans un autre Jardin de Cocagne, le troisième de ma carrière, à Saint-Just-Saint-Rambert, dans la Loire.

J'espère avoir participé à la régalinge de vos papilles durant toutes ces années. Je pense avoir fait pousser des personnes aussi.

Ce fut pour moi, pendant longtemps, un bonheur d'allier travail et passion aux jardins de Lucie.

Je vous dis à bientôt peut-être !

Philippe, ex-chef de culture



L'été à la Fabrique

L'intensité de l'été s'est quelque peu adoucie à la Fabrique... nous avons encore une fois fait au mieux pour répondre à toutes les demandes de transfo des producteurs bio des alentours. Au cours de l'été, c'est avec une vingtaine de producteurs que nous avons travaillé et ainsi sauvé de beaux légumes qui réchaufferont nos plats d'hiver sous forme de bocaux ! Pour le travail à façon, on compte plus de 7,48 tonnes de légumes transformés sur la période de juin à septembre. A cela s'ajoutent tous les légumes de nos Jardins qui ont bien donné cet été ! C'est alors avec fierté et soulagement que l'équipe de la Fabrique passe à la saison hivernale ! De nombreux salariés en insertion sont en formation un ou plusieurs jours par semaine : des cours de français pour 3 d'entre eux et une formation qualifiante dans le domaine de la cuisine pour 3 autres salariées. Cette dernière formation leur permettra de répondre à des offres d'emploi dans le milieu de la restauration (préparation, service et nettoyage) ou peut-être de continuer le circuit de formation avec un CAP cuisine !

La remorque des Jardins a été volée

Côté nouvelles moins réjouissantes, nous n'aurons malheureusement plus le plaisir de proposer nos p'tits plats et nos bocaux dans la remorque des Jardins de Lucie (alias « La Carriole »). Nous avons été victimes de vol durant le week-end du 14 octobre. En espérant fervemment qu'elle retrouve son chemin, nous ne baissons pas les bras ! Nous profitons de la variété de légumes que nous offre le jardin pour tester de nouvelles recettes pour le marché (comme la recette de tarte que nous vous proposons ci-contre) ! Continuez de retrouver nos petits plats à côté de l'étal de légumes sur les marchés du mercredi matin et vendredi après-midi.



Atelier participatif « chapatis » lors de la Fête des Jardins

Vive la cuisine participative, dehors !

Lors des événements aux Jardins et hors les « murs », nous aimons créer des moments de partage autour de la cuisine ! Dernièrement, nous avons adoré faire des chapatis avec vous lors de la Fête des Jardins ! L'idée était de partager un moment ensemble, adhérents, bénévoles, salariés en insertion, visiteurs, avec la finalité de préparer le repas à manger. Les galettes de blé d'origine indienne nommées "chapatis" sont idéales : c'est facile à préparer, ça nécessite peu d'ingrédients et lorsque c'est cuit minute, c'est délicieux ! L'après-midi, ils étaient dégustés avec de la « cocolade » maison (pâte à tartiner au chocolat à base de légumineuses), tandis que le soir, ils étaient garnis de différentes composantes préparées en amont à la Fabrique (confit, légumes rôtis, falafels, fayonnaise...). Grâce aux financements du Réseau Cocagne, nous avons pu acquérir une nouvelle plancha qui pourra s'adapter à toutes les situations ! Car oui, nous comptons bien continuer sur cette belle lancée. Réitérons ces moments de cuisine conviviale dès que possible !

Marianne, encadrante conserverie & cuisine



Une partie de l'équipe de La Fabrique

Tarte au confit et potimarron



Pour la pâte :

- 375g de farine de blé
- 10g de poudre à lever
- 130g d'eau
- 70g d'huile d'olive
- 60g d'huile de tournesol
- 2g de sel

Pour la garniture :

- 1 courge potimarron
- 1 bocal de confit des Jardins (fenouil, oignon ou endive)
- Graines de sésame

Mélanger la farine, la poudre à lever et le sel. Ajouter les huiles et mélanger. Ajouter l'eau. Pétrir à la main 5 minutes puis laisser reposer 1 heure en couvrant d'un film étirable.

Cuire à la vapeur une dizaine de minutes la courge coupée en rondelles, pour l'attendrir.

Abaïsser la pâte et la trouser à l'aide d'une fourchette.

Étaler dessus un confit : aux Jardins on propose confit de fenouil, d'oignon ou d'endive !

Puis disposer joliment les morceaux de courge et saupoudrer de graines de sésame.

Cuisson au four pour une vingtaine de minutes à 180°C et c'est prêt !

Psst ! Vous pouvez bien sûr remplacer la courge potimarron par un autre légume qui se trouve dans votre panier. A la Fabrique on a aussi testé avec des carottes et c'était délicieux !

Au revoir Edith !



Un projet de conserverie me permet de découvrir les Jardins de Lucie par un stage à la Fabrique en avril 2017, prolongé par un remplacement de Delphine jusqu'à fin août. Ces 4 mois me donnent envie de garder contact avec une équipe où j'ai retrouvé le bon esprit du travail ensemble. Diverses périodes de remplacement et de soutien en périodes estivales se suivent alors au fil des années, jusqu'à début janvier 2020. Je me rends compte au fil du temps que j'aime m'occuper des documents en complément du travail des encadrantes techniques, qu'elles n'ont pas toujours le temps de faire. De mon côté, l'encadrement me pose de plus en plus de difficultés. Nous nous mettons d'accord pour un poste plus régulier, où je viens un jour par semaine pour m'occuper de la partie administrative de La Fabrique, rédiger les documents à remettre aux producteurs qui viennent nous confier leurs légumes, et bien d'autres petites missions pour assurer les commandes, les

réceptions d'ingrédients... Depuis janvier 2022, je travaille en parallèle à Saint-Etienne dans une entreprise de porte-greffes d'arbres fruitiers. J'ai maintenant besoin de centrer ma vie sur Saint-Etienne et vous dis au revoir. Je garde l'énergie des Jardins comme un bon souvenir, et je m'y replongerai de temps en temps pour les marchés spéciaux et la Fête annuelle.

Je souhaite à l'équipe de salariés et bénévoles de garder cette belle dynamique.

Edith, ex-aide administrative à La Fabrique

Les formations

En septembre aux Jardins, c'est le mois des débuts de formation. Cette année ne dérogera pas à la règle puisque 5 salariés ont commencé ou suivent un second parcours « Savoirs de base », où ils vont travailler le français, écrit et oral, la structure des phrases, le vocabulaire de l'environnement de travail... et également, le quotidien (jours, heures, se servir d'un agenda, apprendre à se déplacer en bus/métro, les conversions gr/kg...).

3 salariées de la Fabrique ont commencé une formation pour obtenir leur Certificat de Compétences Professionnelles d'agent de restauration. Elles passeront leur examen pour obtenir leur CCP1 et 4, le 14 novembre. Nous leur souhaitons bonne chance !

La formation de français aux Jardins, qui aura lieu tous les mercredis, a commencé le 24 octobre et se terminera fin avril.

Sur cette fin d'année également, tous les salariés, permanents et en insertion, vont passer leur PSC1 (Prévention et secours civiques de niveau 1) au sein des Jardins. Cette formation va permettre d'apprendre à réagir face à des situations de la vie quotidienne : malaise, plaie, brûlure, arrêt cardiaque...et savoir alerter. Le PSC1 se déroule sur 1 journée de 7h et est validé par un certificat de compétences.

Les stages / PMSMP

Côté PMSMP (Période de Mise en Situation en Milieu Professionnel), sur les mois de septembre et octobre, Lewa a fait un stage d'une semaine chez *Solution Climatique* en septembre, Sébastien deux semaines chez *Satoriz*, Djiby deux semaines à l'*EHPAD Maison Fleurie*.

Si vous avez des contacts au sein d'entreprises où nos salariés en insertion pourraient effectuer des stages, n'hésitez pas à venir vers nous, je serai ravie d'échanger avec vous.

Les arrivées et les départs

Ahmed a signé un CDD de 12 mois en alternance avec la société *Thermocross et Fergus* pour se former au métier de préparateur de commandes.

Quentin va suivre une formation d'un mois en développement mobile IOS chez *Simplon* et, si ça lui plaît, il pourra continuer sur une formation plus longue d'un an, voire plus.

Abdellatif a demandé ses droits à la retraite.

Clara a signé un CDD de 3 mois en tant qu'animatrice périscolaire avec la ville de *Corbas* et animatrice les mercredis et vacances scolaires avec le *Centre Social Mosaïque* de Feyzin.

Omar est parti sur une passerelle* vers l'*Armée du Salut* afin d'approfondir sa connaissance et développer ses compétences en menuiserie.

Basem est parti pour une mission intérim longue durée chez *Randstad* pour *Lustucru*.

Bastien, Hanane, Léa, Maria, Meriem et Oksana ont terminé leur contrat aux Jardins. Nous leurs souhaitons à tou.te.s une pleine réussite dans leurs activités futures.

En parallèle, nous avons accueilli cet été et cet automne : Abdifatah, Eka, Lien, Nigar, Raphaël, Romain, Stella et Stéfany. Nous espérons qu'ils pourront s'épanouir aux Jardins et leur souhaitons la bienvenue.

* On appelle « passerelle » le passage d'un salarié d'une structure d'insertion par l'activité économique vers une autre.

Marie-Laure, Chargée d'insertion



Portrait de salariée en insertion : Nyima

« Je m'appelle Nyima, je suis née dans la région de Nyalam, au Tibet. Depuis les années 50, au Tibet, c'est très compliqué. Le pays est occupé par la Chine. A l'école, on apprend aux Tibétains la langue chinoise, la culture chinoise... la culture tibétaine se perd, c'est très triste. Ce peuple n'a plus de liberté... C'est à peine s'ils peuvent prononcer ce mot.

Avec mon oncle, nous faisons partie d'un groupe de résistants, qui se battait contre l'occupation chinoise. La nuit, nous collions des affiches de propagande dans les rues, réclamant la libération du Tibet. Nous sommes plusieurs fois allés en prison pour cela.

En 2015, j'avais alors 30 ans, j'ai décidé de fuir cette région... pour être enfin libre ! Je voulais aller en Inde, à Dharamsala, là où s'est réfugié le Dalai Lama depuis 1959. Cette ville est le refuge de la communauté tibétaine.

Je suis donc partie avec un groupe de 12 personnes. Nous sommes allés jusqu'au Népal. On a beaucoup marché, dans la neige et le froid.

J'y suis restée 7 mois. Il y a eu un violent tremblement de terre en 2015. C'était très dur.

Au Népal, je ne savais plus où aller. On m'a beaucoup parlé du Canada et des Etats-Unis. Il y a là-bas des grandes communautés tibétaines. J'ai aussi entendu parler de la France, comme un pays où il y a une grande liberté.

En 2016, après 7 mois au Népal, j'ai vendu les bijoux que mes parents m'avaient donnés, et j'ai acheté un billet d'avion pour Paris.

Quand je suis arrivée, je ne parlais pas du tout le français, je ne connaissais même pas l'alphabet. J'ai été accueillie par une association qui s'est occupée de moi et qui m'a aidée à obtenir des papiers. J'ai ensuite pris un train pour Bourg-en-Bresse et j'ai été accueillie par l'association ALFA3A (centre provisoire d'hébergement et accueil de jour pour demandeurs d'asile). Ensuite je suis allée à Miribel.

Des assistantes sociales m'ont accompagnée, m'ont trouvé des chambres, m'ont aidée dans les démarches administratives.

J'ai suivi de nombreuses heures de cours de français, car je parlais de zéro, avec l'OFII par exemple. Puis j'ai cherché du travail avec mon assistante sociale. J'ai fait plein de petites missions (ménage, aide à la personne) puis j'ai signé un contrat d'insertion à la Recyclerie de Montluel, où je suis restée pendant 2 ans (durée maximum d'accompagnement). J'ai appris beaucoup de choses là-bas. L'équipe était vraiment bienveillante et attentionnée. Je m'y sentais bien. J'ai beaucoup pleuré quand je suis partie, et eux aussi. J'ai eu beaucoup de chance de les rencontrer.

J'ai ensuite enchaîné des missions de ménage, de service, que je trouvais sur Indeed. Ensuite, une conseillère Pôle Emploi m'a positionnée sur les Jardins de Lucie. Aujourd'hui, ça fait 8 mois que je suis ici : je suis arrivée le 6 mars 2023.

Ça se passe très bien, même si ce n'est pas facile de communiquer dans une langue qui n'est pas la nôtre. Il y a parfois des incompréhensions qui mènent à des tensions.

Mais je suis aux Jardins pour travailler, et avancer dans mon projet.

Je souhaite m'occuper d'enfants. Je vais faire des stages en crèche et dans des écoles, mais pour l'instant, Marie-Laure m'a proposé de me concentrer sur l'apprentissage du français. Je vais suivre encore des cours, aux Jardins et à l'ALPES. Je lui fais confiance.

En dehors du travail, j'aime voyager. Je suis allée dans les Pyrénées, dans les Alpes, à Saint-Malo, en Belgique, et dernièrement, à Pise et aux Cinque Terre, en train. C'est important de voyager pour apprendre.

Je fais aussi du sport tous les jours : du yoga le matin, des étirements le soir. Je marche beaucoup : le matin, pour rejoindre la navette qui nous emmène aux Jardins, je prends un bus et je descends quelques arrêts plus tôt pour finir en marchant. C'est très important pour être en bonne santé ! C'est important aussi pour la tête ! »

Récit mis à l'écrit par Estelle



Côté bricolage : valorisation des eaux de pluie et autres chantiers

Cet été/automne, Marco ne s'est pas encore tourné les pouces... En août, il a créé une zone sécurisée de stockage au-dessus de la chambre froide (duplex) et a installé des échelles amovibles pour y accéder. En septembre, il a créé une terrasse de 20m² toute propre pour feu la Carriole (espace de vente de nos bocaux et petits plats cuisinés), préparé la Fête des Jardins (création de jeux, aménagement de l'espace enfants, installation de l'électricité et éclairage, création du décor pour le photomaton et de l'espace « vaisselle participative »...). Et en octobre, pour son dernier mois avec nous, il a entre autres créé une toiture sur la pergola du jardin pédagogique, travaillé sur le système d'irrigation sur les parcelles de la Plaine, installé un osmoseur à La Fabrique, créé un espace de vente de nos bocaux dans la salle de réunion, posé un rack de rangement dans le hangar, réaménagé le bureau d'Estelle, et enfin, créé un circuit de valorisation des eaux de pluie pour les WC, la machine à laver et le lave-vaisselle du bâtiment historique.

Zoom sur la valorisation des eaux de pluie

Une cuve de 20m³ permet de stocker l'eau en provenance des toitures des deux bâtiments historiques. Jusqu'à maintenant, cette eau était utilisée pour arroser les serres durant la période hivernale, période durant laquelle le réseau d'irrigation est coupé pour cause de gel (3 mois).

Nous avons décidé de valoriser encore plus ces eaux de pluie en les injectant, durant toute l'année, dans les WC, lave-linge et lave-vaisselle du bâtiment.

Outre l'aspect financier (on espère 70m³ d'économie mesurés par un compteur), il est clair que le geste écologique est privilégié afin de ne pas utiliser l'eau communale pour les WC !

De plus, cette eau n'étant pas calcaire, les dépôts seront inexistants, les résistances électriques performantes, le linge plus doux et plus besoin de sel régénérant dans le lave-vaisselle !

... et c'était ses derniers chantiers... Marco prend sa retraite !



Voilà, il est l'heure de tirer ma révérence. Je pense avoir donné du temps, du talent et du cœur à notre belle association. J'en profite pour remercier tous les bénévoles qui sont venus œuvrer à mes côtés. Surtout, continuez à apporter vos compétences si précieuses. En plus de l'entretien préventif ou curatif sur les Jardins, les collègues ont des milliers d'idées pour améliorer les conditions de travail. Il est important que l'on soit présents sur ces demandes car ils n'ont pas le temps de s'en occuper. Je n'aime pas trop parler de moi, mais beaucoup de personnes me demandent mon parcours. J'ai changé de métiers tous les 5 ans depuis le début de ma carrière pour faire des activités aussi diverses que : Logistique/formation sur instruments de mesures (Paris), maintenance télécoms sur réseau fixe (Vercors), réparation de cartes électroniques, programmeur informatique (Lyon), expertises terrain en compatibilité électromagnétique (Reuters), détection et protection sur la foudre (Brest), expertises Télécoms à l'international (Centre-Afrique, Slovaquie, Egypte...), création d'une SARL sur énergies renouvelables (solaire, valorisation eau de pluie, granulés bois..), SAV sur les émetteurs mobiles Orange sud-est. MAIS la plus Belle des activités restera sans aucun doute ces 4 ans passés aux Jardins de Lucie en tant que factotum.

Marco, ex-factotum de luxe

Le vide laissé par Marco, au bout d'une semaine à peine, se fait déjà ressentir... une porte de La Fabrique qui ne ferme plus, le poêle à granule qui se met à faire du bruit, un câble à tirer, ... autant de « petits soucis » du quotidien que nous n'avons pas le temps de gérer, ou que nous ne savons pas gérer... En attendant de trouver un nouveau bricoleur attiré (toujours via un mécénat de compétence), nous allons avoir besoin de coups de main bénévoles !

Si vous êtes bricoleur.euse et que vous souhaitez nous aider, faites-nous signe !

L'équipe des Jardins

Atelier jardinage avec l'APAJH de Villeurbanne

Tout a commencé par un appel téléphonique au printemps dernier du Centre d'Accueil de Jour de l'APAJH (Association pour Adultes et Jeunes Handicapés), puis une rencontre aux Jardins pour échanger sur un potentiel partenariat à mettre en place pour la saison à venir, de septembre à juin prochain. Au-delà de l'échange plus formel que nous avons eu au préalable par mail et téléphone, c'est au groupe directement que nous nous sommes adressés pour les interroger sur ce qu'ils avaient fait par le passé en termes d'animations et ce qu'ils souhaitaient faire aux Jardins. C'est avec leurs mots simples, directs et sans détour qu'ils ont pu s'exprimer librement.

Après quelques jours de réflexion de leur côté comme du nôtre, nous avons décidé de nous lancer dans cette nouvelle aventure d'animation. Nouvelle aventure par sa durée car il s'agit d'un cycle long de 18 séances, à raison d'une heure tous les 15 jours. Nouvelle aventure par le contenu de l'animation, axé sur le jardinage au fil des saisons. Nouvelle aventure par le déroulé des séances dont j'ai confié la co animation à David, Marie-Hélène et Nelly, respectivement salarié en insertion et bénévoles. Et enfin, nouvelle aventure de par le profil du groupe, car il s'agit d'adultes en situation de handicap psychique et cognitif. Beaucoup de nouveautés donc, et aussi une certaine appréhension au démarrage du projet, mais une réelle volonté de se lancer.

Depuis le mois de septembre, un jeudi sur deux, nous guetons vers 10h30 l'arrivée en mini bus d'Isabelle, Hasna, Youssef, Daloba, Idir, Bilel et Abdul, ainsi que de leur accompagnatrice Lauriana. C'est tout sourire qu'ils arrivent à notre rencontre pour nous serrer chaleureusement la main. Direction le jardin pédagogique pour une heure d'animation. Une thématique est développée à chaque séance. Depuis la mi-septembre, la visite et découverte du jardin dans son ensemble, le désherbage des bacs potagers, l'entretien du pourtour des arbres fruitiers et la découverte de la méthode de la lasagne ont été au menu des séances. Il ne s'agit pas d'une heure intensive de jardinage, chacun fait en fonction de ses capacités : certains participeront activement tandis que d'autres feront des pauses plus régulières et prendront aussi le temps d'échanger avec l'équipe d'animation, sur le jardin...mais aussi sur leur vie au quotidien.

Pour les séances suivantes, l'idée est de suivre le calendrier de plantations du maraichage pour les

reproduire en version plus réduite sur le jardin pédagogique. Pour cela, nous avons initialement pensé réaliser des carrés de plantations au sol mais nous avons finalement fabriqué un grand bac en hauteur afin qu'ils n'aient pas à se pencher, mouvement qui peut leur être parfois difficile.

Pour les mois où il fera vraiment trop froid, nous prévoyons des activités de cuisine pour faire le lien avec les plantations du jardin, des activités artistiques et de petites constructions (nichoirs par exemple...).

Nous avons également confectionné un livret individuel, tel un carnet de bord, qui va les accompagner au fil des séances afin qu'ils puissent garder un souvenir imagé et visuel de chacune de leurs visites aux Jardins. Ils pourront ainsi collecter des photos et des éléments naturels du jardin mais aussi dessiner.

A l'heure actuelle, nous avons réalisé 4 séances et déjà nous sentons qu'un lien se crée entre le groupe et l'équipe d'animation. Ce format d'animation composé de cycles d'ateliers sur un temps long et en petit comité permet justement d'avoir une approche différente, plus personnalisée avec plus d'échanges et d'interactions.

Emilia, chargée des animations pédagogiques



Pique-nique sous la pergola du jardin pédagogique

Les salariés des Jardins aux SUBS

Deux artistes, Akène & Lucile, alias « LundyGranpré », sont venus en résidence aux Jardins de Lucie cette année. Vous avez pu les rencontrer lors de la vente de plants en mai et à La Fête des Jardins en septembre !

Durant leur résidence, ils sont allés à la rencontre des salariés en insertion, salariés permanents, bénévoles, et ont créé avec eux des tisanes : identification des plantes, récolte, séchage, assemblage, mise en sachets, création de l'étiquette, toutes ces étapes ont été un support et un prétexte pour échanger et partager. Expression corporelle, danse dans les Jardins, atelier cyanotype, jardinage et cuisine étaient également au programme.

A la fin de leur résidence, nous sommes allés à la rencontre de nos artistes, aux SUBS, à Lyon, où ils ont créé un jardin dans lequel ils ont performé tout l'été en dansant autour et avec la nature.

Après avoir visité leur espace dédié, nous avons pu découvrir l'ensemble du lieu avec une guide qui nous a raconté l'histoire et les différentes occupations de ces magnifiques bâtiments. L'équipe de salariés était très intéressée par cet univers nouveau et contente de sortir des jardins !

Ce partenariat avec les SUBS a autant apporté aux salariés en insertion et permanents qu'aux artistes, qui ont beaucoup aimé le cadre des jardins et la rencontre avec des "non initiés" à leur art, pour l'adapter et le rendre lisible à tous ! A refaire, donc !

Delphine, encadrante à La Fabrique



Atelier création d'étiquettes (gauche) et danse dans le jardin (droite)



Nos salariés en insertion en visite aux SUBS à Lyon



Psssst ! Les sachets de tisanes sont en vente aux Jardins durant nos marchés ! On peut aussi en glisser dans vos paniers ! Demandez-nous ! 5€ le sachet !

Les recettes financeront une partie de cette belle résidence d'artistes aux Jardins !

Pour les fêtes de fin d'année, offrez nos coffrets de bocaux !

bio, local et solidaire !

Coffret cadeau des Jardins de Lucie

* Coffret "apéro" 12€

- 1 RILLETES DE POIREAUX
- 1 HOUMOUS DE BETTERAVE
- 1 PICKLES DE CONCOMBRES À LA RusSE

* Coffret "apéro" 16€

- 1 PESTO D'EPINARD
- 1 TARTINADE DE CAROTTE
- 1 HOUMOUS DE BETTERAVE
- 1 PICKLES DE COURGETTE AIGRE DOUX

* Coffret "petits plats cuisinés" 10€

- 1 DAHL
- 1 POIS CHICHE À L'ORIENTALE

* Coffret "cuisine du monde" 15€

- 1 DAHL
- 1 SOUPE HARIRA
- 1 ACHARD



Le Conseil d'administration

Un mot bien solennel, une mission obscure pour beaucoup, et des têtes finalement trop peu connues par l'ensemble des adhérents.
Qu'à cela ne tienne : faisons les présentations !

Le Conseil d'administration est l'entité en charge de prendre les décisions et statuer sur les actions à mener pour inscrire l'association dans la direction choisie lors de l'assemblée générale annuelle par l'ensemble des adhérents. Autrement dit, les adhérents votent les grandes orientations en assemblée générale, et le CA les traduit par des décisions et projets concrets tout au long de l'année. Il est ainsi le garant de la cohérence entre vision à long terme et actions de terrain.

Le CA est actuellement composé de 15 membres. Il se réunit environ une fois par mois. Thomas se joint à nous pour présenter les différentes actualités des Jardins et amener les sujets dont il faut discuter. Parmi ces 15 membres, 4 sont nommés pour constituer le bureau : président(e), vice-président(e), trésorier(e), secrétaire. Ils se réunissent également une fois par mois afin de traiter des sujets courants qui ne nécessitent pas de débat et/ou de vote, préparer l'ordre du jour de la prochaine réunion du CA, construire des supports et des documents pour la gestion des actions à venir, etc.

Au-delà de toutes ces missions, les réunions du CA sont aussi l'occasion d'échanger, se rencontrer, s'impliquer dans la vie locale et associative, et surtout de participer activement à l'action des Jardins de Lucie. Et, parfois, de boire un coup et partager quelques pizzas... !

Le CA est ouvert à tous les profils et à toutes les idées ! Venez nous rencontrer, contactez-nous, manifestez-vous ! Et si vous avez une soirée de libre par mois et l'envie de vous investir pour les Jardins de Lucie, rejoignez-nous !

Charlotte, membre du Conseil d'administration des Jardins de Lucie (secrétaire)



Guy CLAUS
Président



Yves JALMAIN
Vice-Président



Patrick HAUDRY
Trésorier



Charlotte BARD
Secrétaire



Christine DIARD



Réjane MANGIN



Jacqueline PINLAUD



Jérôme CHARDEYRON



Benoît COLLET



Louis DELON



Michel GILET



Marc FRENAY



Pascale ROUZIES



Eric MUSSAT



Julien DEFELIX

L'équipe salariée des Jardins de Lucie

Andlati, Abdifatah, Bounsongma, Cécile, Christiane, Christine, Claire, Daniel, David, Delphine, Delphine, Delphine, Djiby, Eka, Emilia, Eric, Estelle, Fatima, Fatima, Fernand, Guillaume, Hakima, Jean, Jean Philippe, Julien, Laurence, Laurent, Lewa, Marianne, Marie Laure, Nadire, Njima, Raphaël, Renata, Roland, Romain, Sakhaté, Sébastien, Serife, Stella, Thomas, Valentine, Zalfata



Cher.e.s adhérent.e.s et partenaires,

Après 3 années difficiles, avec en toile de fond **le covid et le ralentissement de l'activité** en 2020 et 2021, puis la **forte inflation, la hausse de nos charges et la baisse de nos ventes** en 2022, les finances de l'association ont été mises à mal. L'exercice 2022 s'est terminé avec un déficit de 67 000 €.

Depuis le début de l'année 2023, de **nombreuses actions ont été menées** d'une part pour **réduire les dépenses** de l'association (négociation des tarifs auprès de nos fournisseurs) et d'autre part pour **trouver de nouvelles sources financières** (nouveau créneau de vente aux Jardins le mercredi, offre de séminaires aux entreprises, ...).
Ce travail a porté ses légumes.

Pour ce qui est de nos tarifs de vente, fidèles à notre principe de solidarité, nous avons fait le choix de ne pas répercuter entièrement l'inflation sur le prix des paniers. Nous en subissons donc naturellement les conséquences.

Pour rappel, nous avons à ce jour **3 sources de recettes** :

- les **subventions**
- la **vente de nos légumes frais et transformés** (marchés et paniers) et la **vente de nos prestations de services** (travail à façon, accueil de séminaires, animations pédagogiques).
- les **dons**

Compte tenu du fait que nous sommes au **maximum de nos capacités de production et d'encadrement de salariés en insertion**, et que, en tant qu'Atelier Chantier d'Insertion, **nos recettes issues de la commercialisation ne doivent pas excéder 35% du budget total de fonctionnement**, la marge de manœuvre sur ce levier est limitée.

Les subventions publiques, quant à elles, ne cessent de diminuer (alors qu'en parallèle, notre travail d'accompagnement socioprofessionnel reste le même, voire se complexifie, car les personnes accueillies sont de plus en plus fragiles et éloignées de l'emploi).

Les efforts réalisés en termes de réduction des dépenses et de développement des activités existantes, **ne seront pas suffisants et tenables dans la conjoncture à venir.**

Nous ne manquons pas d'idées pour mettre en place de **nouveaux projets porteurs de recettes**, mais en attendant, **nous avons besoin de vous et de vos dons.**

Faites un don aux Jardins, orientez votre impôt !

*Faire un don aux Jardins de Lucie,
c'est soutenir le développement de l'agriculture biologique,
des circuits-courts, et de l'économie sociale et solidaire
au profit de personnes en difficultés socioprofessionnelles.*

*C'est aussi l'assurance que votre impôt soit
utile, écoresponsable, solidaire, visible, proche de vous !*

**Les dons adressés aux Jardins de Lucie
sont déductibles à 66% de l'impôt sur le revenu
(un don de 100€ ne vous coûtera que 33€)
et à 60% de l'impôt sur les sociétés
(un don de 2000€ ne coûtera à votre entreprise que 800€)**

Faites un don en ligne,
via HelloAsso !



possible également
par chèque ou virement,
contactez-nous !