



# ÉCHO DES SALADES n°240

JUIN 2024

## EDITO

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

### Marchés hebdo

Mercredis : 10h - 12h30  
Vendredis : 14h - 19h  
aux Jardins de Lucie

Chaque semaine, retrouvez

#### NOS LEGUMES, BOCAUX & PETITS 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 **Verger 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)

**Le Coq en vrac**  
(épicerie bio locale itinérante)

**GAEC La Brabinette**  
(petits fruits rouges frais et transformés)

**Microbrasserie Karnotzet**  
(bière)

**Terre d'Arjoux**  
(viande de porc)

**Les Monts Fungis**  
(shiitakés frais et transformés)

**Savon de l'Ozon**  
(produits cosmétiques naturels)

**La Ferme des Cotylédons**  
(châtaignes fraîches et transformées)  
**Artisans du Monde Vienne**

[Planning des producteurs est  
disponible sur notre site internet,  
rubrique « Marché des Jardins »](#)

**E**t nous sommes déjà au mois de juin !

Une assemblée générale au coin du feu, une vente de plants entre les gouttes... Une fin d'hiver, un printemps... et début d'été... en quelle saison sommes-nous ?

Ces derniers mois, plus que jamais, la météo nous fait vivre des temps compliqués. Nos courageux et besogneux salariés permanents et en insertion plantent, entretiennent et récoltent entre et sous les averses... et parfois justes témoins, les yeux mouillés, de cultures asphyxiées d'eau, bonnes à être broyées, et donc qui ne finiront pas dans vos paniers... Les maraichers en ont littéralement plein les bottes ! Le lendemain en tee-shirt, sur le tracteur, sous le soleil qui pointe le bout de son nez, le sourire retrouvé ! Pffff quel métier !!!

Après un bilan qualitatif et comptable rondement mené, ainsi qu'un rapport d'activité dûment rédigé, fin avril, nous nous sommes retrouvés pour notre assemblée générale, pour partager le bilan d'une année 2023 réussie !

Réussie dans la qualité des productions cultivées, transformées et commercialisées. Réussie dans l'accompagnement professionnel précieusement distillé auprès des salariés en insertion. Réussie dans les animations et ateliers partagés avec des enfants, mais pas qu'eux. Réussi par un équilibre financier retrouvé.

2024 ? Optimiste mais prudent ! Car les années se suivent mais ne se ressemblent pas : climat, subventions, insertion... Et une équipe de salariés permanents qui bouge : Colin, Louis, Baptiste, Thierry, Juliette... autant de prénoms que de têtes nouvelles qui ont rejoint ou vont rejoindre l'équipe à la suite de départs, renforts d'été et arrêts prolongés. On leur souhaite la bienvenue dans la belle aventure des Jardins !

4853 ! .... c'est le nombre de plants que vous êtes venus acheter le samedi 4 mai dernier pour notre vente de plants annuelle ! et en 3 h ! Un petit bout des Jardins de Lucie dans votre Jardin et surtout un joli moment de vie associative, où se croisent autour d'un verre et d'un chapati tous les acteurs de cette belle association !

Ce qui nous anime ? Que vous soyez au rendez-vous ! Adhérent du premier jour ou nouvellement arrivé, bénévole d'un jour ou de tous les jours, vous contribuez par votre présence, votre confiance et votre bienveillance à nous donner l'énergie d'exister. Nous sommes à mi-chemin entre deux secteurs d'activités qui souffrent aujourd'hui en France : le monde de l'agriculture et celui de l'action sociale. L'équation est aussi passionnante que complexe ! Mais tant que vous serez là, à nous soutenir dans notre démarche d'insertion des plus fragiles et à déguster nos produits de qualité, nous répondrons présent !!!

A très bientôt aux Jardins !!

**Thomas RAFFAULT**

Directeur des Jardins de Lucie  
direction@jardinsdelucie.net

## Quoi de neuf dans nos paniers ?

**T**raditionnelle question que nous attendons avec un peu d'inquiétude dès les premiers jours de mars, où il est clair que les légumes d'hiver ne font plus envie et où ceux du printemps, voire d'été, sont encore loin. Autant nous avons été heureux de récolter cette année des petits pois ou des fraises avec un mois d'avance, autant nous sommes inquiets quant aux productions de plein champ qui affrontent depuis début mars les caprices de la météo. Toujours réactifs dès que les créneaux permettent de planter, de travailler le sol, de biner, etc, nous faisons face à la perte totale des séries de petit pois et épinards de plein champ, et d'au moins 80% des pommes de terre nouvelles. Heureusement les cultures sous tunnel se portent plutôt bien, les courgettes sont au rendez-vous, les concombres et tomates devraient avoir un peu d'avance... Le résultat vous le voyez dans vos paniers d'un contenu irrégulier : de gros paniers quand la quantité est au rendez-vous alternent avec des paniers moins garnis. Nous suivons avec précision la valeur réelle des paniers que nous vous livrons pour nous assurer que nous vous aurons fourni en fin d'année des paniers à la hauteur du contrat que nous avons signé ensemble.

J'en profite pour remercier la quarantaine d'adhérents qui ont pris du temps pour répondre à nos deux sondages sur la diversité des variétés de légumes. Sur vos propositions nous avons mis en culture en 2023 et cette année encore des variétés anciennes de tomates, oranges ou vertes, des courges blanches et énormes, des carottes roses, des betteraves blanches... Afin

d'égayer vos assiettes, de titiller vos papilles et d'attiser votre curiosité culinaire nous développons, en parallèle de nos variétés traditionnelles, une gamme de légumes plus ou moins anciens mais en tout cas originaux par leur couleur, leur texture, leur aspect. Malgré un rendement parfois bien moindre (comme pour les tomates Stripped german ou les choux Romanesco), un entretien plus compliqué (comme pour les tomates « Noires de Crimée »), d'une récolte parfois hasardeuse (comme les tomates cerises « raisin vert »), elles ont toutes en commun d'apporter dans nos assiettes des couleurs inattendues ou des textures et saveurs particulières. Nous avons aussi eu plaisir à constater que vous plébiscitez des variétés que nous cultivons depuis plusieurs années comme les tomates cœurs de bœufs ou ananas, les courges butternut ou simplement les potimarrons ! Nous poursuivons la démarche et restons à l'écoute de vos envies !

### Delphine, cheffe de culture



Cultures de petits pois, betteraves, salades, épinards, mises à mal par une météo peu clémente depuis mars (pluies importantes, gros épisode venteux, brusque redoux suivi d'un épisode de gelées matinales, puis à nouveau beaucoup de pluie)

## Cultiver en bio en zone péri-urbaine

**C**omment faites-vous pour ne pas avoir de vers dans vos poireaux ? Vos engrais ne proviennent pas forcément d'animaux élevés en bio ? Et votre anti-limace, pourquoi est-il bleu ? Le champ du voisin, il est tout jaune, vous ne risquez pas d'avoir des problèmes de pesticides chez vous ?

A chaque visite du jardin ou presque, à chaque article dans la presse au sujet de la pollution des eaux au sud de Lyon, à chaque émission télévisée traitant de l'agriculture... Nous sommes très régulièrement interrogés sur les risques de contamination de nos produits par des pollutions extérieures, ou plus largement sur la façon dont nous cultivons. Et à juste titre car ce que nous cultivons vous le mangez et nous le mangeons !

L'occasion de s'arrêter un instant sur nos pratiques, sur le règlement bio européen et sur notre intégration dans le paysage agricole de la proche banlieue lyonnaise.

« La bio, c'est quoi ?? » A cette question, je réponds toujours « C'est un cahier des charges qui nous engage vis-à-vis de vous, consommateurs, dans le respect de certaines pratiques visant à limiter notre impact sur l'environnement. » Cet engagement nous le faisons entériner par un organisme indépendant qui vérifie (2 fois par an) sur nos factures, nos cahiers de cultures, de traitements, nos produits en stocks, mais aussi nos parcelles, que nous respectons bien le cahier des charges nous permettant d'afficher la petite feuille verte que vous connaissez. Ce cahier des

charges, long et complexe, aborde 4 thèmes principaux :

- Le lien au sol : il n'existe pas de produits bio cultivés hors sol (en bac, en container, en aquaponie...)
- Les semences et les plants : ils doivent être produits en bio. Sur dérogation certaines semences peuvent-être issues de plantes non cultivées en bio si la graine n'a pas subi de traitement après récolte.
- La préservation de la fertilité des sols et de leur activité biologique : nous nous engageons sur la rotation des cultures, l'implantation régulière de couverts végétaux et la fertilisation par des matières minérales, végétales (résidus ou composts végétaux) ou animales (fumiers, fientes mais surtout os, sang, plumes... pas très ragoutant tout ça !). Issus des abattoirs, ces produits ne sont pas obligatoirement issus d'élevages bio : il n'existe que très peu d'abattoirs spécialisés en bio, et les volumes seraient sans doute largement insuffisants.
- La lutte contre les organismes nuisibles, qu'ils soient végétaux (désherbage) ou animaux (ravageurs des cultures) : elle doit être faite par des moyens physiques (désherbages manuels, binages, paillages, protection par filets), biologiques (utilisation d'auxiliaires de culture) ou par une cinquantaine de produits de traitement clairement listés. Ceux-ci sont issus soit de minéraux (fer, cuivre, soufre) soit produits organiques (extraits de plantes, bactéries, champignons antagonistes). Ils sont en général très vite dégradés (qq heures à la lumière suffisent parfois) et ne rentrent pas dans la plante ce qui limite l'impact sur la santé. Si ces produits sont « naturels » ils n'en ont pas moins un impact sur l'environnement : sur la faune comme certains insecticides, ou sur la fertilité des sols comme le cuivre dont les dosages ont été divisés par 4 en 15 ans mais auquel personne n'a encore trouvé de remplaçant efficace.

Point important, ce cahier des charges nous engage sur nos pratiques, pas celles de nos voisins, même si des contrôles peuvent-être faits sur l'absence de contamination de nos productions. Au jardin, nous avons environ 2km de bordures, dont seulement 300m nous séparent d'une culture conventionnelle (entre 15 et 20m, séparées par une haie pour les plus proches). Tout comme nous, nos voisins ne sont autorisés à épandre des produits phytosanitaires que par

temps calme (15km/h max), et tout comme nous, nos voisins paient cher leurs produits de traitement et n'ont aucun intérêt à ce que leur traitement se volatilise... Tout cela pris en compte me permet de penser que le risque de contamination n'est pas nul, mais il semble limité. Effectivement le jardin est situé dans un environnement péri-urbain : ceci permet à nos 400 familles adhérentes, dont une bonne partie de lyonnais, de se nourrir de légumes réellement frais et produits à 20km maximum de chez eux. Ceci implique une certaine proximité avec des agriculteurs ayant des pratiques que nous ne partageons pas toujours. Nous pourrions leur reprocher d'utiliser des produits nocifs pour l'environnement, tout comme ils pourraient nous rétorquer que notre travail du sol émet plus de CO<sub>2</sub> que leur agriculture de conservation des sols, que nos produits phytosanitaires sont moins efficaces et que nous devons intervenir plus souvent... mais ce débat nous semble stérile dans une société qui demande au monde paysan tour à tour de nourrir la population, de préserver la biodiversité, de stocker du CO<sub>2</sub> ou d'entretenir le paysage pour une rémunération que peu d'entre nous seraient prêts à accepter.

A toute polémique nous préférons respecter le travail de chacun et garder notre énergie pour accompagner nos salariés vers un avenir meilleur tout en cultivant une belle diversité de légumes dont vous bénéficiez chaque semaine. Certes le règlement bio n'est pas parfait, il est fait pour permettre à un maximum d'agriculteurs de s'engager dans des pratiques vertueuses en tenant compte de la réalité du terrain. D'autres mentions peuvent venir le compléter comme "nature et progrès" ou "bio-cohérence" mais c'est un autre sujet !  
A bientôt au détour d'une visite

**Delphine, cheffe de culture**



Les premiers légumes d'été - Fin mai 2024

## Des nouvelles têtes dans l'équipe encadrante au maraichage

### Louis remplace Valentine (en congé maternité)



**J**e m'appelle Louis, j'ai 46 ans, 2 enfants et j'habite à Comunay depuis 10 ans. Je suis chimiste de formation mais mon parcours professionnel est assez atypique. Après mon doctorat, j'ai travaillé 3 ans pour le CNRS comme chercheur avant de devenir entrepreneur dans les biotechnologies puis dans le web. En 12 ans, j'ai dirigé 3 entreprises, avec son lot de succès et d'échecs. Ces années furent aussi passionnantes qu'éprouvantes et, en 2018, j'ai ressenti le besoin de lever le pied. J'ai tout d'abord suivi une formation de développeur web et j'ai travaillé comme freelance durant 2 ans. Mais la quête de sens et le besoin de grand air m'ont conduit à remettre en cause ce choix de confort. J'ai donc opté pour un changement radical et, en 2020, en plein confinement, j'ai décidé de devenir maraicher bio. A l'époque, les Jardins de Lucie avaient besoin d'un coup de main,

car les salariés en insertion étaient confinés. En tant que bénévole, j'ai proposé mon aide tous les matins pendant presque 2 mois. J'y ai appris les prémices du métier. Puis je me suis formé en autodidacte sur le volet théorique et j'ai lancé dans la foulée mon exploitation « Les Jardins du Gorneton ». Après 3 ans d'apprentissage solo, je profite du congé maternité de Valentine pour parfaire ma formation auprès d'une équipe expérimentée, tout en conservant une petite activité pour mes Jardins.

**Louis, maraicher encadrant**

### Baptiste en renfort sur l'encadrement pour l'été



**J**e m'appelle Baptiste, je viens de rejoindre l'équipe des Jardins de Lucie en tant qu'encadrant technique en renfort pour la saison d'été 2024 en production maraichère.

J'ai fait mes études dans le secteur de la culture végétale, j'ai pu ensuite exercer différents postes au sein de la production et de la recherche concernant diverses plantes (fruits, légumes, grimpantes, exotiques, etc.).

Je suis quelqu'un de passionné par le monde végétal. L'acquisition de connaissances et de savoir-faire les concernant sont pour moi une réelle vocation !

Soucieux de l'environnement, appréciant le travail bien fait, ainsi que les rapports humains vertueux en toute convivialité, je suis heureux d'intégrer l'équipe et de participer à la production de délicieux légumes et fruits bio !

**Baptiste, maraicher encadrant**



## Encore une belle édition du Printemps de Lucie

Encore une très belle édition du Printemps de Lucie qui s'est déroulée aux Jardins le samedi 4 mai dernier ! Près de 600 visiteurs, presque 5000 plants vendus, un stand de légumes et bocaux dévalisé, une centaine de chapatis garnis dévorés, une dizaine de curieux suivant Delphine sous les tunnels pour en apprendre plus sur la culture de légumes bio aux Jardins, des dizaines d'artistes en herbe initiés à la technique du cynotype et/ou mettant à l'épreuve leurs 5 sens, une météo qui a été plutôt sympa dans l'ensemble (on se serait quand même bien passés de toute cette boue), et beaucoup de sourires, de félicitations, d'encouragements !

Merci à tous les acheteurs et visiteurs, à l'équipe salariée des Jardins et à nos très précieux bénévoles !

Pssst, l'année prochaine, RDV le samedi 3 mai !



## Un nouveau souffle sur le jardin pédagogique

Plus d'un an s'est écoulé depuis le 18 janvier 2023 où je présentais au Conseil d'Administration ce que préfigurerait la restructuration du pôle animation. En un peu plus d'un an, le pôle a pris de nouvelles couleurs. Une équipe dédiée est désormais constituée, composée de 2 salariés en insertion, 4 bénévoles et moi-même. Cette équipe se retrouve tous les 2 mois pour un point général. Entre-temps, et durant l'année écoulée, l'équipe s'est attelée à différents chantiers de (re)construction.

Côté animation, nous avons fait un grand travail d'inventaire des jeux et animations que nous avons déjà mais qui étaient un peu éparpillés, ne rendant pas toujours visible et utilisable ce que nous avons. Grâce à un rangement méthodique et clair, c'est désormais chose faite ! Des supports d'animations ont été créés à destination des groupes accueillis afin d'avoir des visuels illustrant les ateliers. Nous avons également travaillé sur des fiches ateliers à destination des animateurs car même si l'équipe d'animation est stabilisée, elle est amenée à évoluer. Enfin, une réflexion a été menée sur la diversification des animations à proposer.

Le pôle animation, c'est aussi une parcelle de jardin pédagogique de 500 m<sup>2</sup> qui depuis un an est entretenue et aménagée toutes les semaines. Le changement le plus notable est le chantier « Bambino » qui a vu le jour à l'automne 2023 et qui se finalisera d'ici la fin du printemps. Il s'agit de la transformation de la pergola en chalet semi fermé, permettant d'animer des ateliers au cœur du jardin pédagogique tout au long de l'année, même en cas de météo capricieuse, et d'avoir de l'espace de stockage du matériel pédagogique. Cet aménagement a été possible grâce aux financements obtenus des fondations St Irénée, Léa Nature et Harmonie Mutuelle.

Les prochaines étapes ? Finaliser la construction et l'aménagement du chalet, finaliser la plaquette des activités pour aller à la rencontre de potentielles structures et continuer à transmettre au cours de la saison d'animation qui redémarre.

La reconstruction de ce pôle a permis de créer une belle synergie entre salariés en insertion, permanents et bénévoles. L'objectif principal de ce travail de fond étant de transmettre au mieux les valeurs des Jardins aux différents groupes accueillis.

D'ici à la fin de l'année scolaire, environ 350 élèves venant de 7 écoles seront accueillis aux Jardins. Et nous continuons les ateliers récurrents avec deux groupes de personnes en situation de handicap.

**Emilia, chargée des animations pédagogiques**

« Bambino » : Transformation de la pergola en chalet semi-fermé



## Du côté de La Fabrique

**N**otre autoclave tourne à bas régime. Eh oui, notre bel autoclave qui fêtera ses 10 ans l'année prochaine se prépare et est impatient d'accueillir les bocaux de légumes d'été. En effet, en période estivale nous pouvons faire jusqu'à 3 cycles de pasteurisation et stérilisation par jour, alors qu'en ce moment, où les légumes n'abondent pas, il ne tourne que 2 à 3 fois par semaine !

Heureusement, au fil des années, La Fabrique a su diversifier ses activités pour combler cette période de creux en terme de production de légumes (pour les Jardins de Lucie, comme pour les maraichers des alentours).

Ainsi, nous sommes enclins à préparer des buffets et des repas, pris sur place ou à emporter ! Nous prenons également le temps d'expérimenter de nouvelles recettes et de consolider celles existantes avec une équipe de salariés en insertion en perpétuel changement. D'anciens salariés partent pour laisser la place à de nouvelles personnes qui ne demandent qu'à apprendre. Cette période est aussi propice au temps de formation, notamment concernant l'hygiène et la sécurité alimentaire, avec une formation HACCP, où tous nos salariés de La Fabrique ont validé leur certification.

Et puis enfin, c'est aussi le temps de faire le ménage de printemps ! Nettoyer, ranger, (ré)organiser... aller là où nous n'avons pas le temps d'aller lorsqu'on est pris par l'urgence de la transformation des légumes !

Bref, tomates, aubergines, poivrons... notre autoclave vous attend !

Et nous, pendant ce temps-là, on vous propose à vous, adhérents des Jardins de Lucie, à titre personnel ou professionnel, des buffets pour nourrir vos convives. Une cuisine bio, de saison, végétarienne, saine, équilibrée, gourmande. La composition est à discuter ensemble, n'hésitez pas à nous contacter !

### Marianne, encadrante à La Fabrique



Empotage du confit de cornichons

## La recette de La Fabrique

### La Fayonnaise, un incontournable de nos buffets !!!

**C**ette recette nous a été transmise par le Mouvement des Cuisines nourricières, laboratoire d'expériences et diffuseurs d'une méthode et d'une philosophie très inspirante pour nous à la Fabrique ! Cette sauce ressemble à la mayonnaise mais a l'avantage :

- d'être super simple,
- de ne pas utiliser d'œuf cru (moins de risques bactériologiques et allergènes pour les personnes sensibles ou vegan !)
- d'incorporer dans notre alimentation des fibres grâce aux légumes secs (source de fibre et effet satiétogène) et d'être beaucoup moins riche en huile. Plus sain quoi !

#### Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

- 150g de légumes secs cuits égouttés (à la Fabrique on a testé haricots blancs, pois chiches, pois cassés. Les 3 sont super !)
- 30g d'échalotes épluchées et coupées en morceaux
- 30g de moutarde
- 75g d'huile de colza, tournesol ou un mélange d'huile à votre goût
- 15g de vinaigre (de vin, de cidre...)
- sel et poivre

#### Préparation et conservation :

La recette est vraiment très simple : mixer ensemble tous les ingrédients en même temps. Et voilà !

La Fayonnaise se conserve ensuite au frigo !

On peut ajouter des herbes fraîches type persil ou basilic au moment de servir.

Bon appétit !

# Des nouvelles têtes dans l'équipe encadrante à La Fabrique

## Colin, encadrant en renfort



**A**près avoir passé plusieurs saisons comme ouvrier agricole et travaillé dans la transformation artisanale de cassis au Canada durant mes études, je me suis mis à la recherche d'une occupation reliant ces deux univers. Après une dure et laborieuse journée de recherche, je tombais sur la perle rare, les Jardins de Lucie ! Pas le temps de tergiverser, j'envoie aussitôt un mail avec mon CV et reçois dans la foulée un appel de Thomas. Un entretien, un emménagement, l'achat d'un vélo pour relier mon domicile aux Jardins, et hop ! Voilà que dès la semaine suivante je rejoignais la gang, à mon plus grand plaisir. C'était en janvier. Après des contrats d'une à plusieurs semaines, pour renfort durant l'arrêt longue durée de Delphine, on m'apprend que La fabrique recrute un renfort estival chaque année et que je pourrais occuper cette place. Après quelques hésitations (car ma petite ferme ardéchoise n'attend que moi), je comprends que ma place est ici, à La Fabrique des Jardins. D'abord parce que je peux m'y rendre un peu utile. Mais aussi et surtout parce que tous les jours j'y apprends plein de choses, sur la cuisine, l'agriculture, les méthodes et matériels, sur la structure, l'organisation, les liens entre les acteurs et les gens, ainsi que tant d'autres choses ! Travailler aux côtés de personnes impliquées et dévouées est un vrai bonheur, même si je trouve que ça travaille un peu trop et que ça ne joue pas assez au palet... Il faut bien ça pour faire vivre un tel lieu ! C'est donc avec beaucoup de joie que j'y prendrai part cet été."

**Colin, encadrant à La Fabrique**

## Thierry, nouveau responsable de La Fabrique



**J**e viens de Normandie et je suis cuisinier de métier depuis maintenant plus de 23 ans et sans faire étalage de mon cursus je peux dire que j'ai pas mal voyagé grâce à mon métier. Restaurant traditionnel, hôtel en station de ski, maison de retraite, restaurant gastronomique...

J'ai également une petite expérience dans le milieu associatif puisque j'ai travaillé au sein de l'Armée du Salut dans le 6ème à Lyon.

Je suis très heureux de pouvoir rejoindre les Jardins de Lucie et de faire partie de cette belle initiative d'insertion sociale. Pour moi, la cuisine est une passion et un moyen de partager des moments de convivialité. J'espère pouvoir apporter mon expérience et apprendre de chacun d'entre vous.

Au plaisir de faire votre connaissance et de travailler ensemble pour cultiver non seulement les jardins, mais aussi des liens humains forts et enrichissants.

À très bientôt,

**Thierry, responsable de La Fabrique**



## Notre mission d'insertion

**D**e retour après une longue absence bien loin de la France métropolitaine et des Jardins, j'ai repris mes fonctions en mars dernier. Je redécouvre les Jardins... de nouveaux salariés en insertion, de nouveaux collègues, de nouveaux membres du conseil d'administration. On me raconte les 7 mois passés de la vie des jardins en une matinée : ce sont les montagnes russes émotionnelles. Du changement également au sein de l'organisation du pôle insertion, avec une nouvelle répartition des tâches. C'est toujours avec le même enthousiasme que je remets du cœur à l'ouvrage.

Et de l'ouvrage, il y en a !

Tout d'abord, au niveau du recrutement. Marie-Laure et moi redoublons d'efforts pour qu'il y ait suffisamment de personnes pour permettre de réaliser le travail aux Jardins.

Deuxièmement au niveau de l'accompagnement. L'objectif des Jardins de Lucie est de favoriser l'insertion sociale et professionnelle, ça, vous le savez. Mais, savez-vous comment on procède ? C'est très simple :

Après le recrutement et une fois la période d'essai validée, un premier travail est réalisé par Marie-Laure. Il consiste à lever « les freins périphériques » (langue, logement, santé...). Une fois ces freins levés ou estimés levés, commence l'accompagnement à la définition d'un projet professionnel réaliste et réalisable. Ce travail se fait en individuel ou en collectif : on tente d'amener le salarié à penser par lui-même sur son avenir professionnel. On le guide, en lui amenant également des informations sur les tendances du marché du travail

Troisièmement : en favorisant le lien salarié en insertion et monde de l'entreprise via des visites, des rencontres métiers, des stages en immersion, des mises en relation sur offres d'emploi.

Tout ceci, en continuant à procurer à nos salariés en parcours un support d'activité qui leur permettra de développer des compétences transversales et un environnement de travail les incitant à s'impliquer dans leur parcours, mais également au sein des jardins.

Je me ferai une joie d'échanger de vive voix sur notre travail d'accompagnement lors d'un après-midi « Terrasse des Jardins ». La date vous sera communiquée ultérieurement !

## Les arrivées et les départs

**D**epuis le début de l'année nous avons accueilli Malik, Aghiles, Ali, Benoit, Yannick, Said-Aimène, Mehdi, Jérémy, Daria, Nour. Nous espérons que leur passage aux Jardins sera riche et fructueux ! Bienvenue à eux/elles !

Et en parallèle, il y a eu des départs. Andlati et Zalfata étaient en fin de parcours. Zalfata, elle, a trouvé une place au sein d'une ETTI (Entreprise de Travail Temporaire d'Insertion) dans la restauration collective en milieu scolaire, et Andlati attend que sa situation administrative se débloque pour intégrer une maison de retraite en tant qu'agent des services hospitaliers. Daniel et Laurent ont été embauchés comme employés polyvalents à la cuisine centrale de Ternay. Nadire a trouvé un poste d'employé polyvalent chez Elixor (restauration collective). Sakhalé est partie à cause de problématiques de santé. Cécile, quant à elle, est partie à la retraite. Bonne continuation à toutes et tous !

## Visite d'entreprise

**L**e 22 mai dernier, j'ai pu accompagner deux salariés en parcours d'insertion, Roland et Bousongma, pour visiter l'entreprise SERFIM Recyclage (gestion et traitement des déchets de chantiers de BTP), basée dans le port Edouard Herriot. Durant près de deux heures, nous avons pu assister à la présentation de la société, échanger avec les chefs d'agences, visiter le site et écouter les explications concernant son fonctionnement depuis l'arrivée des camions en passant par la bascule, le déchargement des déchets, le tri et la valorisation.

L'objectif de la visite pour Roland et Bousongma était de découvrir ce secteur d'activité, de prendre des renseignements sur les possibilités de recrutement et d'initier une démarche de stage.

Nos deux salariés, bien qu'ils aient apprécié cette visite, ne se sentent pas d'aller plus loin en demandant une période d'immersion. Ce n'est pas grave, nous continuerons à aller au plus près de ces entreprises qui nous ouvrent leurs portes !!!

**Laurence, responsable du pôle insertion**

Cher.e.s adhérent.e.s, comme d'habitude, je fais appel à vous et à votre carnet d'adresses : si vous avez des contacts à nous partager, n'hésitez pas ! Nous sommes sans cesse à la recherche de stages, d'emplois, d'entreprises à visiter et à rencontrer !

## Portrait de Mehdi, salarié en parcours d'insertion

**J**e m'appelle Mehdi, j'ai 40 ans, j'habite à Saint-Fons. Je suis arrivé aux Jardins il y a deux semaines.

### Que faisais-tu avant Les Jardins ? Quel est ton parcours ?

Après avoir obtenu mon CAP en restauration, j'ai travaillé durant 5 ans comme serveur dans un restaurant gastronomique à Lyon. Mais ce travail ne me plaisait pas, j'avais besoin de changer. J'ai ensuite été employé libre-service en supermarché : je faisais de la mise en rayon, tenue de caisse, cuisson de viennoiseries. J'ai ensuite quitté ce travail pour licenciement économique. Ensuite, j'ai travaillé à La Poste au centre de tri de courrier à Saint-Priest, parallèlement à une formation en logistique. Mais ils me m'ont pas gardé car je n'étais pas assez réactif. J'ai enchaîné avec 6 mois de formation au métier de conducteur d'appareils de l'industrie chimique à l'AFPA, avec 2 semaines de stage au sein de l'entreprise Orapi. Mais c'était trop compliqué, il fallait un bon niveau en math, en calcul : je n'ai validé que 2 modules sur 3. Je n'ai pas eu envie de tenter. Aujourd'hui, depuis le 6 mai, je suis aux Jardins.

### Comment ça se passe pour le moment ?

Je n'avais jamais fait de maraichage, ni même de jardinage. C'est un peu dur, j'ai des vertiges lorsque je me baisse et me relève, j'ai fait un petit malaise l'autre jour, mais ça va. Ça se passe bien. Pour l'instant j'ai fait du désherbage, attaché les aubergines, récolté des petit-pois, des courgettes, des fèves, planté les pâtissons, les courgettes et les melons. Ce que je préfère pour l'instant, c'est les récoltes. Je n'ai pas encore fait la préparation des paniers, les livraisons.

### Qu'attends-tu des Jardins ?

Qu'on m'aide à construire mon projet professionnel, à trouver des formations, des stages, et un travail. J'aimerais être réparateur de vélo. Je n'ai pas beaucoup de connaissances, mais j'aime bien. J'ai réparé un vélo un jour, ça m'a plu.

### Et à côté du travail, quelles sont tes activités ?

Je fais partie d'un club de tennis de table à Vénissieux. Je joue toutes les semaines, avec parfois des compétitions. J'ai un bon niveau. Sinon, j'aime le cinéma, les jeux vidéo, regarder le foot à la télé.

**Interview menée et retranscrite par Estelle**



## Retour sur l'assemblée générale des Jardins



Merci à la quarantaine d'adhérents, partenaires, élus pour votre présence le 25 avril dernier à l'Assemblée Générale de notre association ! Un moment attendu, où l'équipe a pu présenter le travail mené l'année passée, où un salarié en parcours d'insertion a accepté de témoigner, et où les projets à venir ont été abordés !

Le rapport d'activité 2023 est disponible en version papier aux Jardins, et en version numérique sur notre site internet, rubrique « actualités ».

## A vos agenda !!!



**A**mi.e.s bénévoles, rendez-vous le **jeudi 20 juin à partir de 19h** sur la terrasse des Jardins pour un apéro/BBQ en votre honneur ! Nous nous régalerons des plats préparés par l'équipe de la Fabrique, des grillades et boissons offertes par l'association, et des desserts que chacun voudra bien apporter ! L'occasion de vous dire MERCI pour votre aide d'un jour ou de tous les jours, de parler de la pluie et du beau temps, de parler des projets en cours et à venir et ... faire se rencontrer toutes ces belles personnes que sont nos bénévoles ! Nous prendrons également un peu de temps pour « brainstormer » sur la place des bénévoles dans le fonctionnement de notre association, recueillir les attentes et envies de chacun ! Merci de nous dire par email si vous serez de la partie ! A très vite !

**R**endez-vous incontournable de la vie de notre association, la **Fête des Jardins** aura lieu le **samedi 21 septembre** ! Le programme reste à construire, mais pour sûr, il y aura des bonnes choses à boire et à manger, de la musique, des producteurs bio locaux, des animations et ateliers pour tous les âges, un espace pour les enfants, des visites des Jardins, et... des épreuves par équipe, pour s'amuser et passer des bons moments tous ensemble !

Cette fête est ouvert à tou.te.s, alors n'hésitez pas à en parler autour de vous et à venir avec vos amis/familles/voisins !

**[APPEL A PARTICIPATION]** Si vous avez des envies ou idées d'animations, des contacts d'artistes, si vous souhaitez participer à l'organisation et à la mise en œuvre de cette belle journée, rejoignez-nous, nous avons besoin de bénévoles en amont !



**L**a **Terrasse des Jardins** est ouverte tous les vendredis après-midi de 14h à 19h ! Un lieu ouvert à tou.te.s, pour se poser, discuter avec ses amis (ou des inconnus) autour d'un verre et de bonnes choses à grignoter ! Selon les semaines, des animations, ateliers, conférences, jeux, spectacles... (gratuits ou payants, avec ou sans inscription...).

Et une fois par mois, on passe en mode **Guinguette des Jardins**, jusqu'à 21h, avec la possibilité de prendre le repas du soir ! La prochaine aura lieu le 14 juin ! Réservez la date et inviter vos amis !



**Planning des animations des Terrasses/Guinguettes disponible sur notre site internet, rubrique « Evènements »**

**[APPEL A PARTICIPATION]** Des idées ou envies ? Des propositions d'animations ? L'envie de participer à l'organisation en amont ou le jour J ? Contactez-nous ([adherents@jardinsdelucie.net](mailto:adherents@jardinsdelucie.net) / 07 45 50 21 45) ou **venez nous voir !**

## L'équipe salariée des Jardins de Lucie

Abdelhafidh, Abdifatah, Adjoua, Aghiles, Ali, Baptiste, Benoît, Bounsongma, Christiane, Christine, Claire, Colin, Daria, David, Delphine, Delphine, Delphine, Djiby, Eka, Emilia, Eric, Estelle, Fatiha, Fatiha, Fernand, Hervé, Jean, Jean Philippe, Jérémy, Julien, Laurence, Lewa, Louis, Malik, Marianne, Marie-Laure, Mehdi, Nigar, Nour, Nyima, Raphaël, Renata, Roland, Romain, Said Aimene, Sébastien, Serife, Stéfany, Stella, Thi Phuong Lien, Thierry, Thomas, Valentine, Yannick