



- 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 locaux  
selon les semaines :

Œufs, pain, brioches, fruits, jus de fruits,  
confitures, sirops et coullis, miel,  
fromage de chèvre, volaille, produits  
d'épicerie, bière, savons...



#### Au programme :

- Grand marché bio [14h à 19h]
- Visites guidées du jardin [14h30 et 17h]
- Olympiades [15h-18h30]
- Balade découverte des plantes sauvages comestibles et médicinales [15h30-16h30]
- Cuisine participative [15h-17h]

Et en continu [14h-19h]

- Labyrinthe végétal
- Jeux en bois
- Photomaton
- Ateliers créatifs
- Ateliers alimentation
- Stand infos

#### BUVETTE & RESTAURATION BIO

#### LE TOUT EN MUSIQUE :

- ETHNOFANFARE (musique du Monde)
- BARRIO COMBO (latino)
- FILIPPO & CO (Afro latino reggae)

# ÉCHO DES SALADES n°241

SEPTEMBRE 2024

## EDITO

Notre association a, entre autre, comme mission de développer des actions pour favoriser l'insertion, mais aussi de créer un espace privilégié de rencontre, de solidarité, ainsi que de favoriser l'approche de l'écologie et du développement durable. Salariés permanents, salariés en insertion et bénévoles travaillent ensemble pour mener à bien ces missions. De nombreux bénévoles s'investissent également pour que l'on ne vienne pas aux jardins uniquement pour faire son marché, récupérer ses légumes ou aider aux tâches de tous les jours, mais pour en faire un lieu convivial où l'on s'arrête pour aider, mais aussi pour discuter, s'amuser, se détendre autour d'un verre, se faire des connaissances. Un lieu où l'on est bien.

Pour cela tous les vendredis de 14h à 19h il y a la « terrasse » juste à côté de la salle des paniers. C'est un lieu ouvert à tous, des tables, des chaises mais aussi des jeux, un bar sont à votre disposition. C'est l'occasion, en fin de semaine, de se poser pour discuter pendant 5 minutes... ou quelques heures. En fonction des propositions de la semaine, vous pouvez participer à des animations (ateliers, conférences, spectacles ou autres). Bref, de rencontrer des amis, mais aussi de faire connaissance avec des personnes que l'on salue dans la rue sans prendre le temps d'aller plus loin.

Une fois par mois, aux beaux jours, il y a la « Guinguette » : en plus des activités de la « Terrasse », on peut alors prendre son repas sur place et s'attarder en soirée.

Alors rendez-vous dès ce vendredi pour la « Terrasse » et le 18 octobre pour la « Guinguette ».

Il y a aussi nos fêtes tout au long de l'année avec la vente des plants au printemps, la soirée des bénévoles en juin, la Fête des Jardins en septembre, le Marché de Noël en décembre et notre présence sur des animations extérieures comme les forums des associations des différents villages de la CCPO, la Fête de l'automne à Communay, le Marché de Noël de Communay.... Les multiples moments festifs proposés tout au long de l'année témoignent de notre volonté de bien vivre ensemble.

C'est aussi notre façon de valoriser l'insertion et la relation humaine en s'appuyant sur la rencontre et l'associatif.

Nous serons donc heureux de vous accueillir les vendredis après-midi et aussi et surtout le samedi 21 septembre 2024, de 14h à 23h, pour la grande fête annuelle des Jardins de Lucie, dont vous trouverez le programme en version papier aux Jardins, mais aussi dans les dernières *Newslaitues*, sur notre site web et sur Facebook !

**Yves JALMAIN**

Vice-Président des Jardins de Lucie

## Quoi de neuf dans nos paniers ?

Après un printemps difficile, où les caprices de la météo ont mis à mal nombre de nos cultures (ce qui eu un impact sur la composition de vos paniers), le beau temps est enfin arrivé, et avec lui, tous les légumes d'été que nous chérissons tant. Sous serre, la récolte des haricots, tomates, aubergines, concombres, poivrons bât son plein et vos paniers retrouvent enfin des couleurs.

En plein champ, malgré un orage de grêle dévastateur fin juin, les cultures particulièrement touchées se sont pour la plupart remises des blessures infligées.

Certes, vous avez pu entrevoir dans vos paniers de début juillet des courgettes qui en portaient les stigmates, pour autant, les plants de courges dont les feuilles étaient criblées de grêlons sont reparties de plus belle et la récolte fut honorable. Seul le calibre de certaines courges semble avoir été affecté.

Au mois d'août, particulièrement chaud et sec, les légumes de plein champ ont bien supporté les chaleurs parfois extrêmes grâce à l'attention particulière que nous avons portée sur l'arrosage, tandis que les légumes sous serre bénéficiaient de conditions plus clémentes grâce à la pose d'ombrières directement sur les tunnels. Grâce à la pose de ces filets d'ombrage, la température sous tunnel fut même plus supportable qu'en plein champ.

Pour les salariés qui ont travaillé aux jardins au mois d'août en revanche, l'entretien et la plantation de cultures aux heures les plus chaudes de la journée furent particulièrement éprouvants. Nous les remercions vivement pour la résilience dont ils ont su faire preuve.

Pour d'autres en revanche, la chaleur fut synonyme de prospérité. Certains nuisibles de culture ont ainsi proliféré à vitesse grand V. La récolte de doryphores à la main par nos salariés sur pommes de terre et aubergines, de même que le transfert de coccinelles du plein champ vers les serres pour lutter contre les pucerons (un grand merci aux bénévoles qui se sont mobilisés pour nous aider) ont heureusement contribué à préserver nos cultures.

Côté fruits, après les fraises du printemps, les séries de melons que nous avons plantées sous serre et en plein champ furent un échec. Les rongeurs n'y sont pas totalement étrangers, mais ils n'expliquent pas à eux seuls les pertes considérables constatées et la faible qualité des rescapés de l'hécatombe. Vous avez eu le plaisir en revanche de découvrir il y a peu des pastèques bien juteuses dans vos paniers. On espère qu'elles ont prolongé le goût de vos vacances.

**Louis, maraicher encadrant**

## Focus sur un nuisible des cultures : le doryphore



En 1824, un coléoptère jusqu'alors inconnu, le *leptinotarsa decemlineata* say, est identifié pour la première fois dans les montagnes rocheuses du Colorado par l'entomologiste américain Thomas Say.

Les américains vont le surnommer "bête du Colorado", mais il est plus connu dans nos contrées sous le nom de "Doryphore de la pomme de terre". Se nourrissant de plantes sauvages appartenant à la famille des solanacées établies dans ces plaines arides, le coléoptère y reste cantonné jusqu'en 1850, où il mène une existence rude et frugale. Dans ce milieu hostile, il survit grâce à une incroyable fécondité (une femelle peut pondre jusqu'à 800 œufs au cours de sa vie) et une remarquable capacité de résistance à de fortes variations de températures. S'il ne s'étend pas dans les contrées voisines, c'est faute de plantes disponibles nécessaires à sa survie. Mais

lorsque les colons y introduisent la pomme de terre, plante cultivée qui appartient à la même famille que ses plantes nourricières d'origine, le doryphore y trouve des conditions particulièrement favorables à son développement. Terminé les années de disette, l'insignifiant petit coléoptère trouve dans les cultures de pommes de terre, une opportunité d'expansion territoriale et de prolifération sans limites. En quelques dizaines d'années, il étend son influence jusqu'à coloniser la quasi-intégralité des Etats-Unis. Charles Valentine Riley, célèbre entomologiste Américain prévient en 1871 : « Que nos voisins d'Europe soient donc sur le qui-vive et préviennent s'ils le peuvent, une telle catastrophe ». Car ce n'est pas la première fois qu'un indésirable venu des Amériques menace les cultures du vieux continent. Quelques décennies plus tôt, le phylloxera, un puceron originaire lui aussi de l'Est des Etats-Unis avait déjà provoqué une grave crise du vignoble européen à partir de 1864.

Plusieurs pays Européens prennent donc très au

sérieux cette nouvelle menace d'autant que les cultures de pommes de terre constituent, fin 19ème, un rempart non négligeable dans la lutte contre la disette. Dès 1875, des décrets interdisant les importations de pommes de terre en provenance des Etats-Unis sont signés. La France, elle, encore engagée dans le combat contre le phylloxera de la vigne, se contente de promulguer la destruction par le feu de parcelles qui pourraient être infestées.

Malgré ces précautions, la prophétie de Riley se vérifia peu de temps après avoir été formulée. L'anecdote voudra que l'inéluctable débarquement du doryphore en Europe se produisit au moment où le botaniste français Alexis Millardet était en phase de solutionner l'autre fléau de la pomme de terre (lui aussi débarqué des Etats-Unis quelques années plus tôt), le mildiou, grâce à la découverte des propriétés antifongiques d'un mélange de chaux et de sulfate de cuivre sur la vigne (la fameuse "bouillie bordelaise").

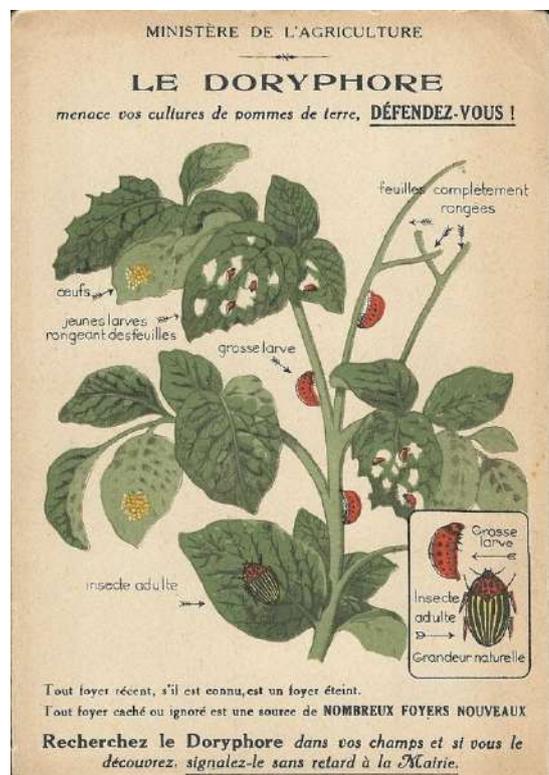
Ainsi, les premiers foyers sérieux de Doryphores sont découverts pour la première fois en Allemagne dès 1876. En France, il faudra attendre 1922 pour que sa présence soit signalée pour la première fois dans les champs de patates au Nord-Ouest de Bordeaux (le surnom péjoratif de "Doryphore" donné aux Bordelais vient de là). On soupçonne alors les soldats Américains de l'avoir transporté dans leurs bagages.

La lutte s'organise. Un "comité de défense" est créé dans les zones infestées. Dans les champs de pommes de terre, la chasse à l'indésirable est confiée aux enfants des écoles. On récolte les doryphores par milliers avant de les brûler.

Dès lors, la loi du 13 Juillet 1922 interdit l'importation des pommes de terre en provenance des Etats-Unis. Trop tard. En 1923, 4 nouveaux départements sont infestés. 10 ans plus tard, en 1933, tandis que la patate couvre 7 % de la surface cultivée en France, le doryphore est déjà présent dans 39 départements, et près de 58 l'année suivante.

Les dégâts d'attaques de doryphores sur les champs de pommes de terre sont tels, que durant la seconde guerre mondiale, des vétérinaires français proposent d'utiliser des lâchers de doryphore en Allemagne pour décimer les récoltes et affamer l'ennemi. Aux Etats-Unis, qui font face aux ravages de la bête depuis de nombreuses décennies, la lutte chimique au moyen de composés arsenicaux est désormais généralisée. C'est donc assez naturellement que la "méthode Américaine" se met en place progressivement en France.

Pourtant, en France, l'utilisation de produits chimiques dans les champs est loin de faire l'una-



nimité, et, même chez les scientifiques, des voies se sont élevées contre le recours aux dérivés de l'arsenic. Maurice Girard, professeur émérite de zoologie et auteur de nombreuses publications sur les insectes utiles et nuisibles, s'oppose aux substances arsenicales dès 1875. Il affirme que « si par accident très peu probable, le doryphore devait apparaître en France, nous ne conseillerons jamais une méthode qui vulgariserait la vente d'un produit aussi dangereux. » Henri Grandjean, inspecteur de l'enseignement agricole, n'est pas de cet avis. Il est le premier en France à vanter les mérites de cet insecticide efficace et peu coûteux, et à lui promettre un bel avenir. Pourtant, la méthode arsenicale, en théorie, est illégale. En effet, une Ordonnance royale promulguée le 29 octobre 1846 interdit la vente et l'emploi des produits arsenicaux dans le domaine agricole. Seules les préparations médicales, désormais uniquement délivrées par les pharmaciens, demeurent commercialisables. Cependant, malgré cette interdiction, le chaulage à l'arsenic est attesté à de nombreuses reprises après 1846 et, vers la fin du 19ème siècle, les cultivateurs français, succédant en cela aux agriculteurs américains, généralisent l'usage des arsenicaux, notamment l'arséniate de plomb. Cette généralisation sera encouragée par les services agricoles de l'état, qui financent son achat. L'utilisation de dérivés arsenicaux contre le doryphore sera ensuite étendue à la protection des arbres fruitiers et de la vigne. Elle constituera une étape importante dans l'utilisation de produits chimiques à grande échelle contre les parasites de culture, ouvrant ainsi la voie aux pesticides de synthèse d'après guerre, avec à leur tête l'un des plus tristement célèbres d'entre eux : Le DDT

**Louis, maraicher encadrant**

## Notre mission d'insertion

L'été au Pôle Insertion, ça bosse dur. Marie-Laure et moi continuons ardemment nos missions de recrutement et d'accompagnement des salariés en parcours. Nous continuons à réfléchir aux différents plans d'actions, nous échangeons avec les salariés, avec les collègues et les partenaires.

Et en parlant de partenaires, il y en a un qui est indispensable dans l'accompagnement des salariés de notre association : il s'agit de la MSA (Mutualité Sociale Agricole), qui est le régime de protection sociale obligatoire des personnes salariées et non salariées des professions agricoles. Elle gère les volets maladie, famille, vieillesse, accidents du travail et maladies professionnelles, mais aussi le recouvrement des cotisations sociales auprès des entreprises relevant du régime.

Nous avons la chance d'être accompagnés par Sabine Tillet, notre « dame de la MSA » comme aiment l'appeler les salariés en parcours, qui se déplace jusqu'à nous pour tenir des permanences et aider nos salariés dans leurs démarches. C'est un atout pour nous dans les avancées des traitements des dossiers des personnes suivies. Elle témoigne :

« Je m'appelle Sabine TILLET, et je suis la collaboratrice de la MSA en charge du suivi des Jardins de Lucie. Titulaire d'un DEUG en psychologie, j'ai intégré la MSA en 2007 au service santé. En 2015, je suis devenu agent d'accueil à l'agence de Limas. J'avais travaillé avant à la CPAM de Villefranche sur Saône au service accidents du travail.

A l'époque, chaque agent d'accueil s'occupait d'une structure d'insertion. Moi, j'ai tiré le bon numéro avec les Jardins de Lucie.

Les permanences ont été mises en place en 2015, tous les deux mois, pour faciliter l'administratif des salariés en insertion, et pour éviter qu'ils se déplacent dans les accueils.

Cette permanence permet de répondre aux demandes des salariés, et de les aider dans leurs démarches. Elle leur permet aussi d'avoir une vue globale de leurs dossiers santé et prestations familiales, mais également d'apporter une réponse orale et concrète sur les points de dysfonctionnement. Je suis considérée un peu comme un repère, d'ailleurs on m'appelle « la dame de la MSA ». Maintenant, je m'occupe de toutes les structures d'insertion du Rhône. C'est toujours avec un grand plaisir que je me rends aux Jardins de Lucie, l'accueil est toujours agréable et les équipes sont formidables. »

## Les arrivées et les départs

Depuis le dernier écho des salades, en juin, nous avons accueilli Abdelhafid, Hervé, Gulhan, Nordine, Léonie, Razia, Roland, Artur et Viorel. Nous espérons que leur passage aux Jardins sera riche ! Bienvenue à eux/elles !

D'autres ont quitté l'équipe : Eric (départ à la retraite), Lewa (passage de tests pour entrer en formation), Djiby (fin de contrat et signature d'un contrat de remplacement comme agent de service hospitalier), Renata (souci de santé), Abdifath (souci de santé), Arghiles (démission), Stéfany (non renouvellement de son contrat à sa demande), Delphine (souci de santé). Bon courage et bonne continuation à eux/elles.

**Laurence, responsable du pôle insertion**



## Appel à bénévoles



L'équipe *Insertion* des Jardins de Lucie recherche des bénévoles pour aider les salariés dans leurs démarches et projets !!!

- **Permanences administratives** (aider les salariés en insertion dans leurs démarches administratives (ex : remplir une déclaration d'impôt, expliquer un document administratif, remplir un dossier de demande de logement, actualisation France Travail, déclaration MSA...))
- **Soutien à la pratique de la langue française**
- **Soutien à la préparation de l'examen du code de la route**
- **Préparation aux entretiens d'embauche**

Intéressés ? Contactez-nous !!

Ce n'est pas la première fois qu'on vous parle de PMSMP (Périodes de Mise en Situation en Milieu Professionnel) dans *l'Echo des Salades*. Ce sont ces stages d'observation en entreprise qui sont des étapes essentielles dans le parcours de nos salariés. Nous avons pour habitude de juste vous expliquer le cadre global et de vous solliciter pour étoffer notre réseau d'entreprises partenaires, mais nous n'avons jamais pris le temps de vous faire vivre ces moments à travers les salariés eux-mêmes.

Ils vous livrent ci-dessous leurs ressentis à l'issue de ces expériences. C'est aussi une manière pour vous de suivre leurs étapes effectuées au sein des Jardins, d'avoir des nouvelles et puis, pourquoi pas, de voir si vos propres lieux de travail pourraient accueillir des personnes en PMSMP.

Pour rappel, voici les trois objectifs des stages d'observation en entreprises (gratuits) :

- Découvrir un métier / un secteur d'activité
- Confirmer un projet professionnel
- Initier une démarche de recrutement

**Laurence, responsable du pôle insertion**

### **SERIFE a fait son stage dans une boulangerie sur le poste d'employée polyvalente.**

« J'ai fait un stage au mois de mai, dans une boulangerie que je connaissais déjà. J'y avais déjà fait un premier stage. J'étais contente de retrouver les mêmes responsables, avec qui j'avais déjà travaillé. Ils sont très sympas.

Le travail commençait tôt, à 6h00 du matin. Nous avons fait plusieurs choses : la pâte à pain, le façonnage des viennoiseries, pains au chocolat et croissants, des sandwiches, pizzas et hamburgers. J'aidais aussi un petit peu à la caisse. Le rythme de travail était très intense, avec beaucoup de clients, ce qui est fatiguant. Mais j'ai vraiment aimé mon expérience là-bas, même si je préfère la cuisine ! » (Propos recueillis et retranscrits par Juliette, encadrante à La Fabrique).

### **BOUNSONGMA a fait son stage chez un pisciniste en juillet sur le poste d'installateur.**

« Bonjour, étant malvoyant depuis quelques années, j'ai voulu effectuer un stage de pisciniste pour savoir si j'étais encore capable d'effectuer certaines tâches. Suite à ce stage j'ai remarqué que j'avais des difficultés à effectuer certains travaux. Après un entretien avec Laurence, on va essayer de postuler à un centre de formation de pisciniste qui accompagne les personnes en situation de handicap. »

### **NYIMA a fait son stage à la crèche de Communay en juillet sur le poste d'agent de crèche.**

« Lors de ce stage qui a duré deux semaines, il m'a été demandé de prendre quelques jours pour observer les enfants et le fonctionnement de la structure. A la suite de ces premières observations, j'ai soumis des propositions d'activités à la structure. J'ai donné le repas aux enfants. J'ai aussi fait du nettoyage. Ce stage m'a beaucoup plu, j'aime et j'ai beaucoup appris. »

### **LIEN a fait son stage dans un hypermarché au rayon boulangerie/pâtisserie en tant qu'employée polyvalente.**



« J'ai passé deux semaines en stage à Carrefour Vénissieux, car j'aimerais préparer mon entrée en apprentissage pâtisserie. Nous avons beaucoup de tâches, comme la préparation des farines, le rangement du pain en rayon, la préparation des viennoiseries, tartes, gâteaux, pizzas et aussi

des commandes des clients. Ce que j'ai constaté, c'est ce que travailler en grande surface demande beaucoup de préparation mais aussi une grande gestion dans les tâches. Je n'ai pas eu beaucoup le temps d'échanger avec mes collègues pendant mon expérience à Carrefour, mais nous avons passé de bons moments ensemble. Merci à l'équipe de Carrefour de m'avoir si bien accueillie durant mon stage. »

### **CHRISTIANE a fait son stage dans un EHPAD en tant qu'agent des services hospitaliers.**

« J'ai fait un stage de 15 jours en avril. La première semaine, j'ai découvert la partie liée au traitement du linge dans la blanchisserie de l'EHPAD. J'ai également pu faire du service en étage, où j'ai effectué le ménage en chambre ainsi que le service de petits déjeuners. J'ai assisté et participé à une animation (billard japonais) auprès des résidents. Je pense qu'ils ont bien aimé. Sur la deuxième semaine, j'ai pu observer en détail les tâches relatives au bio nettoyage, ainsi que la partie restauration du soir.

J'ai aimé cette nouvelle expérience professionnelle, j'ai apprécié l'aide des employés de l'établissement et la gentillesse des résidents.

Si on me proposait d'y travailler, j'accepterais sans crainte »

## Quoi de neuf à La Fabrique ?

**A** la question « Quoi de neuf La Fabrique ? », on a envie de répondre... « tout ! ». Enfin, pour nous trois, Colin, Thierry et moi, Juliette, encadrants pour qui c'est la première saison estivale. Après une passation avec Marianne, ancienne encadrante de la Fabrique, et une formation pour manier l'autoclave (auto-quoi ? Mais si, l'autoclave ! L'appareil qui nous sert à pasteuriser et stériliser les bocaux !), nous sommes fin prêts et super motivés pour vous cuisiner bocaux estivaux, chaussons de saison et chapatis bien garnis.

Cet été, les rôles se sont quelque peu inversés dans l'équipe des Fabricant.e.s, puisque ce sont les salarié.e.s en insertion qui nous ont appris leur métier. Préparation des tomates à congeler pour les coulis hivernaux, utilisation de la parmentière pour nettoyer les cornichons, façonnage des fameux chaussons des Jardins, indispensables aux marchés, nous disent les salarié.e.s et les adhérent.e.s ! Nous avons aussi accueilli trois nouveaux salariés en insertion arrivés au cours de l'été : Mehdi, Razia et Roland. C'est aussi grâce à vous, adhérent.e.s, que nous avons pu assurer la production des trois derniers mois. Grâce aux bénévoles des jeudis à la Fabrique, expert.e.s du sauvetage de tomates, et grâce à vos retours lors des marchés, guinguettes et pauses cafés partagées. Merci !

L'été touche maintenant à sa fin, nous accordant un peu de recul sur la saison estivale. Pour résumer, le maître mot semble être "adaptation" : des salariés en insertion premièrement, qui ont su accueillir une nouvelle équipe encadrante au milieu d'une période d'activité soutenue. Des producteurs et productrices qui transforment leurs légumes à La Fabrique et nous ont fait confiance pour prendre le relai, malgré une saison maraîchère aux conditions météorologiques difficiles. De toute l'équipe des Jardins, qui a fait face à ces mêmes conditions pour la production et la transformation de légumes, mais qui s'adapte en permanence pour proposer des produits bios et locaux de qualité à ses adhérent.e.s.

La fin de l'été et la rentrée marquent aussi l'arrivée de la Fête des Jardins le samedi 21 septembre, pour laquelle l'équipe de la Fabrique vous concocte un menu végétarien et de saison plutôt exotique... On a hâte ! Ce sera aussi le dernier jour de Colin aux Jardins de Lucie. Notre renfort saisonnier nous quittera pour de nouveaux horizons ardéchois, après 9 mois à cuisiner à La Fabrique avec humour, bienveillance et savoir-faire.

Bref, on en aura des choses à fêter, alors venez nombreux !

**Juliette, encadrante à La Fabrique**

## Zoom sur ... le légume le plus cuisiné à La Fabrique cet été

**A** votre avis, quel est LE légume le plus cuisiné à La Fabrique cet été ?

On vous aide... Elle se colore de vert et de jaune mais peut parfois être zébrée. A la Fabrique, on la cuisine en ratatouille, en velouté, en pickle, et même en tartinade. Même si elle a pris la grêle au mois de juin, elle est robuste et a été fidèle à chaque panier... Alors, vous avez deviné ?

C'est la courgette ! Pour l'équipe de la Fabrique, elle n'a plus aucun secret... on a même plutôt hâte de la remplacer par sa cousine orange, la courge, tant on l'a vue en juin, juillet et août.

Pour une production de 85 bocaux de velouté de courgette, il nous faut environ 60 kilos de courgettes, 5 kilos d'oignons, sel, poivre, huile d'olive, et des herbes aromatiques au choix ou des épices, comme le curry par exemple. Une fois les oignons revenus et les courgettes légèrement cuites à la vapeur, on réduit le tout en velouté, on assaisonne, et on met en bocal.

La simplicité de cette recette et sa répétition chaque semaine à la Fabrique permet à l'équipe salariée de la réaliser en autonomie, à bon rythme et aux nouveaux et nouvelles de s'intégrer à sa préparation facilement.

*Conseil d'été* : ajoutez à notre velouté de courgette du fromage de chèvre, de l'huile de truffe ou un peu de piment, et il se transforme en gaspacho rafraîchissant et hydratant !



**Juliette, encadrante à La Fabrique**

## Ode à notre caviar d'aubergine et à notre velouté de courgette !



Découvrez le **caviar d'aubergine** des Jardins de Lucie, une délicieuse spécialité qui marie tradition et authenticité. Préparé avec nos aubergines bio, ce caviar est un véritable concentré de saveurs méditerranéennes. Chaque bouchée révèle la douceur et la richesse de l'aubergine, sublimée par une pointe d'ail et un filet d'huile d'olive extra vierge.

Cette recette artisanale, héritée des traditions culinaires ancestrales, est confectionnée sans aucun additif ni conservateur, garantissant une pureté et une qualité exceptionnelles. Idéal pour vos apéritifs, il se déguste sur des toasts grillés, en accompagnement de légumes croquants ou pour relever vos plats de viande ou de poisson.



Découvrez le **velouté de courgette** des Jardins de Lucie, une véritable ode à la fraîcheur et à la qualité. Préparé avec amour à partir de nos courgettes bio, ce velouté est une célébration de la nature dans votre assiette. D'une texture onctueuse et délicate, il révèle la saveur subtile et douce des courgettes, rehaussée par une touche d'herbes aromatiques.

Mais ce n'est pas tout ! Transformez ce velouté en un gaspacho rafraîchissant pour vos journées estivales. Ajoutez simplement un filet de l'huile de votre choix - pourquoi pas une huile d'olive extra vierge pour une note méditerranéenne ? - et une pincée de piment d'Espelette pour une légère touche épicée.

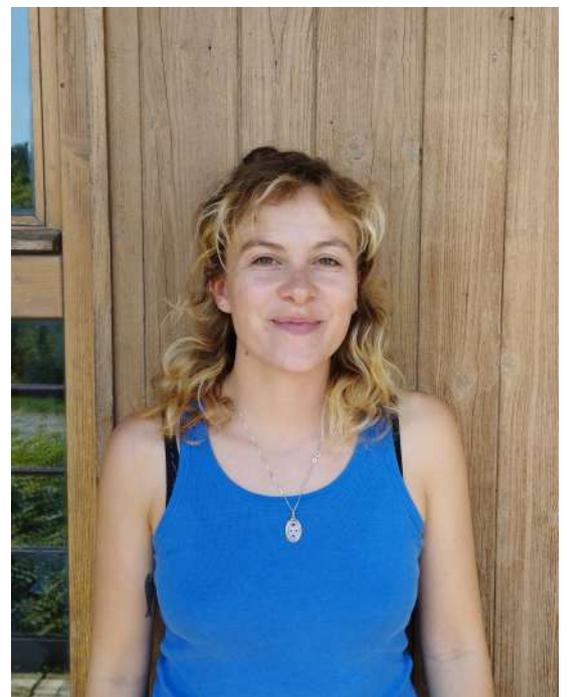
**Thierry, responsable de La Fabrique**

- Retrouvez toute notre gamme de bocaux (plus de soixante recettes !!)
- **aux Jardins** les mercredis de 10h à 12h30 et le vendredi de 14h à 19h !
  - **dans vos paniers** de légumes : passez commande par email ou via notre site web (<https://jardinsdelucie.cocagnebio.fr/> - rubrique « Nos légumes et bocaux au détail ») !
  - **dans certaines épiceries bio et magasins de producteurs** de la région lyonnaise !

## Juliette, nouvelle encadrante à La Fabrique

Bonjour à toustes, je m'appelle Juliette et j'ai rejoint les Jardins de Lucie au mois de juin en tant qu'encadrante technique d'insertion. Diplômée d'un Master en économie sociale et solidaire, j'ai surtout travaillé dans des fermes associatives à Lyon et Marseille, d'où je suis originaire. J'y accompagnais divers publics : groupes scolaires de la maternelle aux études supérieures, adultes en situation de handicap, adolescents et jeunes adultes en chantier d'été. C'est en réalisant que je préférais travailler avec les adultes que je me suis tournée vers l'insertion professionnelle il y a deux ans. Allier savoir-faire manuel et accompagnement social, c'est ce que j'aime dans ce métier. Si la Méditerranée me manque souvent, la région Lyonnaise et ses terres agricoles sont mon terrain de jeu depuis trois ans pour cultiver ma passion des légumes, de la graine à l'assiette ! Si j'ai déjà croisé beaucoup d'entre vous au fil de l'été, j'espère que l'on festoiera ensemble à la fête des Jardins ! A très vite.

**Juliette, encadrante à La Fabrique**



## L'au revoir de Delphine, créatrice et ex-responsable de La Fabrique

Il est temps pour moi de quitter les Jardins de Lucie. Il y a une vingtaine d'années, j'ai découvert l'existence du Réseau Cocagne lors d'un festival de musique près de Belfort, berceau du premier Jardin de Cocagne. Ce jour-là, j'ai nourri le secret espoir qu'un jour je participerais à l'un des nombreux projets qui voyaient le jour, à l'époque, un peu partout en France. Mettre le travail de la Terre au service du lien social et du retour à l'emploi, quel beau concept ! Philippe, mon mari, est rentré aux Jardins comme maraîcher encadrant en 2008. J'ai progressivement rencontré l'équipe lors des nombreuses fêtes organisées par cette « grande famille » et puis, j'ai commencé à animer des ateliers cuisine sur le site des Jardins. J'ai réalisé alors le fabuleux potentiel que la cuisine avait pour le lien social, le retour de la confiance en soi. J'étais alors éducatrice spécialisée auprès de femmes en difficultés. Et en 2014, lorsque Muriel m'a demandé si je voulais participer au montage d'un projet « cuisine » aux Jardins de Lucie, j'ai dit oui, sans hésiter. Chef de projet pour démarrer et créer un concept qui allait permettre d'élargir les compétences des salariés, en accompagnant encore plus vers le retour à l'emploi et s'inscrire dans un soutien de l'agriculture biologique en offrant un service aux maraîchers locaux au quotidien : l'atelier de transformation « la Fabrique ». Le passage de l'idée à la réalisation prend du temps et nécessite de l'argent. Une équipe de bénévoles et de salariés s'est attelée à la tâche pendant une longue année pour qu'en novembre 2015 ouvre « La Fabrique ». Je me suis alors retrouvée encadrante technique de cette nouvelle activité. Un nouveau métier pour moi et une très belle aventure humaine. J'ai beaucoup aimé vivre et accompagner les « petits pas petits » de cet atelier. Accueillir et soutenir des salariés dans leur parcours d'insertion, rencontrer de nouveaux collègues, des stagiaires, des projets de création d'activités, avoir cette possibilité d'essayer toutes les nouvelles propositions qui s'offraient à nous – avec toujours la même idée d'ouverture pour les salariés en insertion en poste aux Jardins. J'espère aussi avoir participé à régaler les palais, parfois faire découvrir de nouvelles saveurs, de nouveaux légumes. Encore pardon à ceux qui ont goûté aux choux à la crème de panais, c'était vraiment osé ! Bref, de belles rencontres culinaires aussi avec l'arrivée de Mathilde, puis de Marianne, qui ont su elles aussi révéler les compétences de tous les salariés accompagnés sur ces 9 années. 9 ans de production, il est temps pour moi de rendre mon tablier ! Les derniers temps ont été compliqués, physiquement, émotionnellement. Le travail dans le froid et l'humidité ont eu raison de mes cervicales. J'ai pris aussi conscience que mon envie de développer de nouvelles activités support à l'insertion ne serait pas réalisable, en raison d'un contexte économique trop peu favorable. C'est pourquoi il est temps pour moi de passer la main. Je vais continuer à faire vivre mes rêves. Je les construis. Alors merci pour vos encouragements, vos petits mots de soutien lors de mon passage aux Jardins. Belle vie à la Fabrique et belle vie aux Jardins de Lucie !

### Delphine, ancienne responsable de « La Fabrique », (de sa création en 2014 à aujourd'hui)



## Le mot de Marianne, ancienne encadrante à La Fabrique

Cher.e.s adhérent.e.s,

Je vous souhaite une très bonne rentrée et de profiter encore des salades de tomates !

J'ai quitté l'équipe des Jardins de Lucie le 1er juillet, ainsi les occasions de vous rencontrer se feront plus rares. J'ai posé mes valises dans le Sud-Ouest.

Durant trois années, j'ai pris plaisir à travailler avec des personnes en insertion pleines de ressources, des salarié.e.s permanent.e.s bienveillant.e.s et des adhérent.e.s engagé.e.s.

Je suis, comme beaucoup de personnes qui s'investissent aux Jardins de Lucie, reconnaissante de tout ce qui m'a été permis d'apprendre et d'entreprendre.

Merci pour votre soutien, vos coups de mains et votre curiosité, autant de moteurs de motivation pour les dix à douze personnes qui travaillent à la Fabrique.



**Marianne GOALEC, ancienne encadrante de La Fabrique**

# Les paniers solidaires au-delà des chiffres

**A** la mi-mai, alors que le printemps est pluvieux, je me rends dans le quartier des Barbières à Chasse sur Rhône. Avec le bailleur social Alpes Isère Habitat, nous installons notre barnum sur le parking, en pied d'immeuble pour nous abriter de cette météo pluvieuse. Ce jour-là, nous sommes présents pour promouvoir ce nouveau partenariat entre Alpes Isère Habitat et les Jardins de Lucie afin que les résidents puissent bénéficier de paniers hebdomadaires de légumes. Les habitants sont enthousiastes... « je vais pouvoir faire des petits pots pour mon bébé avec de bons légumes » entend-on ... Deux mois plus tard, l'été a enfin pointé le bout de son nez... même lieu, même parking... Cette fois-ci, le partenariat est en place et les 10 paniers de légumes sont de sortie devant le local et attendent leurs heureux propriétaires. La distribution a commencé il y a 2 semaines et les 10 habitants ont pris l'habitude de venir chercher leur panier les mercredis entre 13h30 et 14h, accueillis par l'intendant de l'immeuble. Ce qui caractérise la distribution, c'est la bonne humeur ambiante et le plaisir de venir chercher son panier de légumes. Et puis il y a les habitants du quartier qui ne sont pas inscrits sur le semestre mais qui passent par là et voient les paniers remplis de ces légumes frais. C'est le cas de l'une d'entre elles : « C'est 3€ » dit la salariée d'Alpes Isère Habitat... « 3€... tu rigoles, ce n'est pas possible... » et après quelques explications de notre part... « il faut que j'attende jusqu'à la fin du prochain semestre alors ? » et elle s'empresse de laisser ses coordonnées pour être recontacté ultérieurement.

Quelques semaines plus tard, autre lieu, aux portes de Perrache, sur les quais du Rhône. Ce jour-là, dans ce centre d'hébergement d'urgence, « Le Train de Nuit », la climatisation est en panne, la chaleur est étouffante. Nous ouvrons les portes pour faire un peu de courant d'air mais le bruit incessant des voitures qui passent, ainsi que les trains nous en dissuadent finalement. Nous installons des ventilateurs de fortune.

Cinq à six messieurs au parcours de vie complexe s'apprêtent à cuisiner avec moi le repas du midi. Les gestes sont parfois hésitants pour certains, moins pour d'autres ... et au top pour un particulièrement. Tel un athlète, il prépare soigneusement sa planche, ses couteaux, enfile son tablier et sa charlotte. Il a sans doute perdu une partie de sa vie antérieure dans un autre pays mais il n'a pas perdu les gestes précis et méthodiques du cuisinier qu'il était auparavant. Tous ont à cœur et s'investissent pour préparer ce repas végétarien sans doute loin de leurs habitudes culinaires.

Ils prennent grand soin à dresser la table et préparer ce moment de convivialité que sera le partage du repas, à l'issue de l'atelier. Quand vient le moment de mon départ, des mercis et cette reconnaissance qui se lit dans leurs yeux d'avoir passé un bon moment autour de la cuisine et ce repas.

Du quartier rural des Barbières à Chasse sur Rhône, à celui bétonné et urbanisé de Lyon Perrache, de la distribution de paniers de légumes à l'atelier cuisine, ce récit témoigne du dispositif des « Paniers solidaires » mis en place par Les Jardins de Lucie depuis 2011 et plus largement par le Réseau Cocagne. Au-delà des conventions, des factures, des statistiques demandées par l'Etat financeur. Au-delà des termes formels de précarité et d'accessibilité alimentaire, c'est le sourire de ces femmes et de ces hommes, qui chaque semaine, découvrent et bénéficient de légumes de qualité, ce sont ces moments de convivialité autour de la préparation et le partage d'un repas, qui résume le mieux le programme des paniers solidaires, et tout ce qu'il véhicule, bien au-delà du simple fait de nourrir des personnes.

## Emilia, chargée des animations pédagogiques



# Portrait de Fatiha, salariée en parcours d'insertion aux Jardins

## D'où viens-tu, Fatiha ?

J'ai grandi en Algérie. J'ai étudié jusqu'au lycée en filière scientifique, où je suivais les cours en arabe et en français. Je rêvais de faire de la géologie. Mais je me suis arrêtée un an avant le bac.

Lorsque j'étais encore jeune, ma mère est partie en France avec mes deux grands frères et ma sœur. Je suis restée avec ma grand-mère en Algérie pour ne pas qu'elle soit seule. C'est elle qui m'a élevée. Après son décès, ma mère a voulu que je la rejoigne en France. Mais ma vie était en Algérie, j'y étais bien, j'avais mes amis, mon amour, du travail. Mais en 2014, lors d'un déplacement professionnel d'une semaine en France, j'ai rendu visite à ma mère à Lyon, qui a insisté pour que je reste. Je l'ai écoutée et ne suis pas retournée en Algérie. J'ai démissionné et me suis installée à Lyon. J'ai alors cherché du travail.



En 2016, j'ai travaillé chez Intermarché en tant qu'agent de service. Je me suis fait très mal à l'épaule, mais j'ai continué à travailler malgré la douleur. Ensuite j'ai travaillé presque un an à l'Université catholique vers Perrache, toujours en tant qu'agent de service. J'ai à nouveau eu un accident de travail : le poignet cette fois. Après plusieurs RDV médicaux, on m'a annoncé qu'il fallait m'opérer.

J'ai été très choquée par cette opération et suis tombée dans une dépression. Je ne voulais plus sortir, plus discuter avec les gens, je ne voulais plus me doucher, manger... Ma sœur s'est beaucoup occupée de moi.

Ensuite, à cause de mon problème d'épaule (j'ai une RQTH pour cela), je n'arrivais plus à trouver du travail. Je suis restée un an et demi inscrite chez Pôle Emploi.

## Comment es-tu arrivée aux Jardins ?

Un jour, alors que je me promenais à Saint-Fons, je suis tombée dans une fête. Il y avait une grande table avec plein de bocaux des Jardins de Lucie. J'ai discuté avec une personne qui m'a parlé des Jardins de Lucie. Peu de temps

après, j'ai pris les transports en commun et me suis rendue sur place, aux Jardins. J'ai été accueillie par Marie-Laure (chargée d'insertion), qui m'a demandé comment j'étais arrivée là, qui était mon référent de parcours. Elle m'a présenté l'association, puis on a fixé un rendez-vous pour un entretien. J'ai été prise ! Je suis arrivée en juin 2022.

## Que fais-tu aux Jardins ?

J'ai commencé comme tout le monde au maraîchage. Ça me plaisait beaucoup, mais c'était dur. On m'a proposé de tout de même rester dans l'équipe, mais sur un autre poste : le ménage. L'idée me plaisait, j'ai dit oui ! Depuis 2 ans et 5 mois, je fais donc le ménage, je prépare la pause-café pour l'équipe... Je suis bien ici ! Mais mon contrat s'arrête normalement en octobre.

## Quels sont tes projets pour après ?

J'aimerais être fleuriste. J'aime les fleurs, être au milieu des fleurs. Ça me fait du bien. Pour ça, j'ai suivi une formation à l'AFPA pendant 2 mois, mais il fallait poursuivre avec une formation de 2 ans. C'est trop long, j'ai abandonné. Laurence m'aide donc à trouver un poste d'agent de service, même si mon souci d'épaule est un frein.

## Qu'est ce que les Jardins t'auront apporté ?

J'ai senti en arrivant aux Jardins que j'allais guérir de ma dépression. J'ai recommencé à parler, à rire, à me sentir bien. Aujourd'hui je suis guérie. Je me sens à nouveau un être humain (pleurs).

Ici j'ai l'impression d'être avec mes frères et sœurs. Je prends soin des locaux et des collègues comme s'ils étaient ma maison et ma famille. Je prépare le café et fais le ménage avec mon cœur, pour que les Jardins soient propres et accueillants et que tout le monde s'y sente bien. Et on me le rend bien, tout le monde est adorable avec moi.

## Un dernier mot Fatiha ?

Je n'oublierai jamais ces Jardins, qui guérissent les malades.

## L'équipe salariée des Jardins de Lucie

Abdelhafidh - Alexis - Ali - Artur Hayki - Baptiste - Benoît - Bounsongma - Christiane - Christine - Claire - Colin - Daria - David - Delphine  
Delphine - Eka - Emilia - Estelle - Fatiha M - Fatiha S - Fernand - Gülhan - Hervé - Ines - Jean - Jean-Philippe - Jérémy - Julien - Juliette -  
Laurence - Léonie - Louis - Malik - Marie-Laure - Mehdi - Nigar - Nordine - Nour - Nyima - Raphaël - Razia - Roland K - Roland V - Romain -  
Saïd Aïmene - Sébastien - Serife - Stella - Thi Phuong Lien - Thierry - Thomas - Valentine - Viorel - Yannick