



ÉCHO DES SALADES n°242

DÉCEMBRE 2024

📍 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 coulis, miel,
fromage de chèvre, volaille, produits
d'épicerie, bière, savons...



Fermeture annuelle des Jardins de Lucie

**du vendredi 20 décembre au soir
au lundi 6 janvier matin**

→ Pas de paniers

- Mardi 24 décembre
- Vendredi 27 décembre
- Mardi 31 décembre
- Vendredi 3 janvier

→ Pas de marchés

- Mercredi 25 décembre
- Vendredi 27 décembre
- Mercredi 1er janvier
- Vendredi 3 janvier

Vous les avez peut-être remarqué à l'entrée du site des Jardins de Lucie : deux containers ont été installés cet été à côté de La Fabrique pour en améliorer la capacité logistique. Fini le stockage aléatoire dispersé façon puzzle "là où on trouve un peu de place" ! Désormais, nos salariés n'ont que quelques pas à faire pour entreposer sereinement la production de bocaux. Merci à la Fondation SEB qui a financé l'achat de ces containers.

EDITO

De même, derrière le bâtiment de La Fabrique, l'abri destiné aux activités pédagogiques est devenu "Bambino". Désormais, les enfants des écoles en visite aux Jardins de Lucie sont mieux protégés face aux intempéries. Cela a été possible grâce à l'appui financier de la Fondation Léa Nature, de Kerialis et de Harmonie Mutuelle territoire Val de Rhône, et à la mobilisation de bénévoles lors de la construction.

Ces deux réalisations sont les premières étapes d'un plan d'amélioration continue des locaux des Jardins de Lucie dont l'objectif est de consolider le fonctionnement en améliorant les conditions de travail, la résilience face aux aléas, la productivité mais également la vie associative. La continuité de notre mission d'insertion se trouve ainsi assurée.

Deux autres réalisations sont programmées dans les deux années à venir :

- L'installation d'une yourte sur le jardin pédagogique complétera Bambino et accueillera "au chaud" des groupes plus importants, notamment pour les activités pédagogiques ou des événements particuliers, festifs ou non. L'investissement financier est conséquent (30 000 €). Nous avons déjà l'appui de la Fondation Saint Irénée, et nous devrions pouvoir installer la yourte en 2025.

- L'ambition de 2026 est d'aménager le bâtiment agricole et l'espace de vente existants pour remettre à niveau l'espace maraichage (ergonomie, rationalisation des flux, capacité de stockage), créer un espace de vente pour mettre en avant nos produits bio et ceux de nos partenaires ainsi que proposer un lieu d'échange et de rencontres entre les adhérents. Le bâtiment actuel serait agrandi au double de sa surface actuelle. Le coût de ce projet est estimé à 350 000 €. Le plan de financement fera largement appel aux fondations qui nous ont déjà soutenus.

Les Jardins de Lucie ont tous les atouts pour réaliser ce programme ambitieux : motivation et engagement des bénévoles et des salariés, professionnalisme des équipes... De plus, notre excellente réputation construite sur 24 années d'existence nous assure le soutien des partenaires publics et privés.

Ce soutien passe aussi par la force de notre réseau d'adhérents et bénévoles : par le parrainage au sein de leurs entreprises, par un partage de savoir-faire, par le soutien financier lié aux dons et par un sourire partagé qui donne de l'énergie au quotidien.

Au-delà des consolidations évoquées, nous souhaitons réfléchir sur le visage des Jardins de Lucie à la fin de la décennie. Quels sont nos souhaits et nos envies, et quelle stratégie mettre en place ? Insertion, Vie Associative, Production et Vente de produits bio sont établis comme les trois piliers des Jardins de Lucie. La réflexion sera engagée autour de ces 3 fondamentaux avec toutes les parties prenantes : État, Région et collectivités locales, conseil d'administration, adhérents, équipe de salariés et bénévoles. Nous aurons le temps d'en reparler et d'agir.

Guy CLAUD et Patrick HAUDRY

Respectivement Président et Trésorier des Jardins de Lucie

Quoi de neuf au maraîchage ?

Bonjour à tous, ici l'équipe du maraîchage ! Nous espérons que vous vous êtes régalés, grâce aux différents légumes automnaux que nous vous avons proposés, et que ceux-ci ont su vous réchauffer lors de la préparation de plats permettant de surmonter ces premières baisses de températures qui ont marqué le mois de novembre.

Malgré les conditions météo qui n'étaient, disons-le, pas des plus optimales, nous avons réussi à assurer les différentes récoltes et nous préparons actuellement l'hiver qui pointe le bout de son nez. Tel un ours qui prépare son hibernation, nous remplissons progressivement le frigo afin d'avoir de beaux légumes variés tout au long de la saison à venir. Nous pouvons déjà y retrouver un panel de choux, de carottes, de pommes de terre, de patates douces et de céleris rave.

Concernant les plantations, les cultures d'été et d'automne laissent place à celles d'hiver. Au revoir aux tomates et aux poivrons, bonjour à la mâche, aux épinards et aux blettes ! Ce nouvel aménagement des espaces de culture est également synonyme de rangement et de tri, afin de bien commencer la saison prochaine. Le labeur qu'entraîne ces chantiers est largement récompensé par une finalité satisfaisante. Après plusieurs jours d'arrachage, de désherbage, de pliage et de nettoyage, rien de tel que de voir

un tunnel tout vide prêt à accueillir de petits plants qui nous offriront de bons légumes.

Le froid, en plus de marquer le début de la saison des raclettes et tartiflettes, apporte un soulagement à l'ensemble des salariés en maraîchage. En effet, celui-ci ralentit la croissance de certains végétaux et empêche les graines de germer, ce qui signifie moins de désherbage. À part quelques récalcitrantes dans les tunnels et d'autres rebelles dans les champs, nous pouvons quand même profiter de ce gain de temps pour nous concentrer sur d'autres tâches.

Enfin, durant ces deux derniers mois, nous avons été ravis d'accueillir sept nouvelles têtes dans les champs : bienvenue à Kylian, Robin, Assia, Deborah, Adrien, Nacir et Tewelde !

Sur ce, j'enfile mon bonnet et retourne affronter le vent et le froid avec le reste de l'équipe !

Baptiste, maraîcher encadrant



Couper les carottes en quatre

Entre le 8 et le 17 octobre, nous avons esuyé plus de 200 mm d'eau : les fossés de la commune qui débordent, l'écoulement de nos toits, de nos tunnels mais aussi des bâtiments environnants, et ce sont des rivières qui se mettent soudain à traverser les parcelles, gorgeant le sol en eau et transformant le jardin en rizière. Vous avez été nombreux à nous demander quels dégâts cela avait engendré et votre sollicitude nous touche beaucoup ! Difficile de répondre sur le coup : des tunnels devenus impraticables alors qu'ils étaient prêts à être plantés, des zones humides qui se créent, mais heureusement les enjeux à cette époque ne sont pas les mêmes qu'au mois de mai. Et heureusement surtout une période de plusieurs semaines de sec s'en est suivie, permettant au sol de réessuyer plus rapidement. Parmi les légumes sensibles à ce qu'on appelle l'asphyxie racinaire, les épinards se sont mis à jaunir quasi instantanément : pas sûr qu'ils repartent. Quant aux carottes que nous rentrons petit à petit dans notre tanière,

une partie non négligeable a commencé à s'abîmer par le bout : nous avons décidé de couper la partie abîmée, en mémoire des heures de désherbage de cet été et pour ne pas perdre les 2/3 de la production qui nous semble vendable. Vous trouverez donc dans vos paniers des carottes aux bouts sectionnés... N'hésitez pas à le signaler si vous constatez qu'elles s'abiment vite, ou si vous trouvez le tri pas assez sélectif ! Nous corrigerons... Merci pour votre compréhension et pour votre soutien tellement important pour nous !

Delphine, cheffe de culture



En octobre, la pluie et le vent ne nous ont pas épargné...

Portrait de Yannick, salarié en parcours d'insertion aux Jardins

D'où viens-tu Yannick ?

Je viens de La Réunion ! J'ai grandi, fait mes études, travaillé et fondé ma famille là-bas. J'y ai vécu plus de 40 ans.

Quel est ton parcours professionnel ?

J'ai un CAP et un BEP en hôtellerie. J'ai longtemps travaillé à l'armée en tant que chef cuisinier. Je suis d'ailleurs venu faire une mission d'un an à Tours et à Bourges, en 1996. J'ai aussi travaillé en cuisine pour des scolaires : je cuisinais pour 400 élèves. J'ai aussi travaillé dans des restos chinois, indiens...

Quand et pourquoi es-tu arrivé aux Jardins ?

En septembre 2019, quand je suis arrivé en métropole, à Vienne, j'ai trouvé du travail en cuisine, dans un EHPAD. L'ambiance ne me convenait pas, alors je suis parti. Et j'avais envie d'être dehors et de travailler la terre ! A La Réunion, j'ai des terres et je jardinais beaucoup, j'adorais ça. En cherchant du travail, je suis tombé sur les Jardins ! Je suis arrivé ici le 7 mai 2024 !

Et ça te plaît ?

Beaucoup ! J'aime apprendre, toutes les tâches me plaisent, je m'investis énormément. J'adore travailler ici, l'ambiance est bonne, je me sens épanoui. Quand je me lève le matin, je suis super content. Ça faisait longtemps que je n'avais pas été si heureux au travail.

As-tu un projet professionnel en tête ?

Je voudrais faire des stages dans le maraichage, bio, surtout pas en conventionnel ! Et mon objectif final c'est de passer un BPREA (Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole). Si j'y arrive, je monterai une exploitation, en bio, avec un associé ! Si j'y arrivais, je serais vraiment très heureux !

Tu ne veux donc plus travailler en cuisine ? C'est pourtant bien toi qui a préparé le rougail de la Fête des Jardins, non ?

Ah j'adore toujours autant cuisiner ! Thierry voulait faire un rougail pour la Fête, et comme il savait que j'étais réunionnais, il est venu me voir pour avoir des conseils... J'ai tout de suite dit que je pouvais m'en occuper, et il m'a fait confiance ! Normalement dans un rougail, il y a de la sauce, mais ici, on cuisine végé ! Alors pour que ça soit un plat complet, on a préparé un zembrocal pour accompagner : c'est un mélange de riz et de haricots rouges ! J'aime cuisiner pour les autres ! C'est ma grand-mère qui m'a transmis ce goût pour la cuisine généreuse et conviviale ! Elle m'a aussi appris à ne pas gaspiller : si on cuisine bien, les gens finissent leur assiette, c'est aussi simple que ça !

Lors d'une Guinguette l'année prochaine, je pourrais cuisiner un achard de légumes, avec du chou, des carottes, des haricots verts, des oignons, de l'ail, du gingembre et du citron par-dessus ! C'est très bon ça ! On en reparle !

Interview menée et retranscrite par Estelle



Yannick, Rolland et Louis, au désherbage de la mâche

Quoi de neuf à La Fabrique ?



L'automne est bien installé à la Fabrique, les légumes d'été sont tous empotés, alors on passe aux gros formats de la saison : courges, cardons, et choux variés. Si les légumes abondent moins en novembre qu'en août, les volumes de certains individus nous consolent largement... comme certaines courges musquées d'octobre, à 25 kilos l'unité !

Parmi les cardons au naturel et veloutés de saison, se sont également glissées quelques nouveautés surprises : avez-vous déjà aperçu la salsa verte au marché ? D'inspiration mexicaine, Thierry (responsable Fabrique) a réinventé cette recette avec les tomates vertes de fin d'été, pour des apéros hivernaux relevés ! Nous avons aussi testé plusieurs confitures ! La dernière en date : courge et cannelle. Pour l'instant, seuls nos clients maraîchers bio de la région en ont profité, mais qui sait, on en fera peut-être pour nous/vous aussi l'année prochaine... si ça vous dit !

A propos de marché, notre vendeur de chaussons & bocaux a changé récemment. Pour celles et ceux qui l'ont croisé, vous vous en souvenez sans (aucun) doute, Jean-Philippe a terminé son contrat aux Jardins de Lucie à la fin du mois d'octobre. Si vous ne lui avez pas dit au revoir, pas d'inquiétude, il passe nous voir au marché en tant que client de temps en temps, et semble toujours ravi de discuter avec toutes et tous. Il est remplacé par Mehdi, salarié en insertion de la Fabrique arrivé en juin. C'est le blagueur de la cuisine, sa bonne humeur saura réchauffer les courageux adhérents qui viennent à nous, même pendant la fraîche saison ! On compte sur vous pour lui réserver un bel accueil au marché des vendredis après-midi.

Vous le savez peut-être, l'équipe de Fabricant.e.s se réduit légèrement l'hiver, Serife a donc également terminé son contrat à la Fabrique en octobre, pour de nouveaux horizons boulanger ou pâtissier on l'espère ! Ses doigts de fée et ses compétences en façonnage de chaussons, de bureks et de chapatis manqueront beaucoup à la Fabrique. Mais nous avons

accueilli Viorel à la même période, qui travaillait au maraîchage depuis le début de l'été, et qui de son côté, a une forte appétence pour le glanage, profitant de la pause déjeuner pour cueillir pleurotes, orties et autres plantes sauvages dont il connaît bien les propriétés.

Depuis fin septembre, l'autoclave rythme un peu moins les journées de La Fabrique, faisant place aux choucroutes qui fermentent et se conservent très bien sans lui, mais aussi et surtout aux prestations de buffets et repas d'occasions. Eh oui, les épicerie ont rouvert et les commandes traiteur avec, pour le plus grand bonheur de notre équipe de Fabricant.e.s, qui aime faire du bocal, mais encore plus faire des assiettes ! La cuisine est notamment l'occasion d'apprendre à nos salariés quelques traditions françaises comme le fameux roux ! Evidemment, les spécificités de la Fabrique viennent agrémente le tout : légumineuses et légumes de saison sont très présents dans nos recettes, pour les rendre nourricières, vitaminées ou simplement végétariennes ! Buffets de départ à la retraite, d'anniversaire, d'assemblées générales associatives, depuis la reprise des commandes en septembre, nous en avons régalingées des papilles ! Chaussons et tartelettes aux légumes, verrines de salades composées et purées de saisons aux graines torréfiées, pâtisseries orientales et fondants choco-légumes sont autant de p'tits plats que vous pouvez nous commander pour vos occasions. En revanche, récupération aux Jardins de Lucie recommandée ! La livraison Fabrique ce n'est pas pour tout de suite !

Juliette, encadrante à La Fabrique

Façonnage de cornes de gazelle !



Préparation de verrines lentilles corail, courge rôtie, betterave pour un buffet !

Rougail réunionnais végétarien – La recette de Yannick

INGREDIENTS (Pour 5 personnes)

- 4 gousses d'ail
- 2 oignons
- 50ml d'huile végétale
- 1 bocal de tomates au naturel des Jardins de Lucie
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 300g de légumes de saison (courge, carotte, pomme de terre, patate douce, chou en ce moment...)
- 100g de haricots rouges
- 400 g de riz
- 1 cuillère à soupe de gingembre frais râpé ou en poudre
- 1 cuillère à café de curcuma frais râpé ou en poudre
- 1 cuillère à café de cumin en poudre
- quelques feuilles de thym ou aromate de saison de votre choix
- sel et poivre à votre guise.

Préparation du rougail de La Fête des Jardins 2024, par Yannick !



PREPARATION :

Faites revenir vos oignons dans l'huile pendant deux à trois minutes. Ajoutez l'ail réduit en purée, le thym, le cumin, le curcuma, le gingembre et la tomate en morceaux. Laissez mijoter quelques minutes et ajoutez les légumes de votre choix, coupés en gros dés, puis ajoutez de l'eau à hauteur des légumes. Assaisonnez de poivre et sel selon vos goûts, puis laissez mijoter une vingtaine de minutes à couvert. Ajoutez les haricots rouges (trempés et cuits au préalable, si achetés en sec), laissez mijoter le tout jusqu'à ce que les légumes et les haricots soient fondants. Servez avec un riz blanc et dégustez bien chaud !

PS : le Rougail n'est pas nécessairement pimenté, il est surtout bien épicé, mais n'hésitez pas à rajouter un peu de piment oiseau dans la préparation si comme nous, vous l'aimez !

Coffrets de bocaux pour les fêtes !

Coffret cadeau des Jardins de Lucie

bio, local et solidaire !

À OFFRIRE À VOS AMIS, FAMILLE, VOISINS, COLLÈGUES, COLLABORATEURS, CLIENTS...

13€

LÉGUMES BIO

CULTIVÉS ET CUISINÉS AUX JARDINS DE LUCIE

À COMMUNAY (RHÔNE)

PAR DES SALARIÉS EN INSERTION

Les Jardins de Lucie

Où les trouver ?

- **Aux Jardins**, sur **nos marchés hebdo** les mercredis 10h-12h30 et vendredis 14h-19h ou sur rendez-vous en dehors de ces horaires
- Sur le **Marché de Noël des Jardins** le vendredi 13 décembre de 15h à 20h
- **Avec vos paniers** : rendez-vous sur notre site internet pour passer commande (rubrique « légumes et bocaux au détail »)
- **Sur commande avec livraison** pour toutes commandes importantes ! Contactez-nous !



Merci à Sabine, Barbarina, Daniel, Marie-Odile, Marie, Agnès, Pascale, Claire, Annick, Monique et Joëlle, nos super bénévoles qui se sont transformés en lutins pour préparer tous les coffrets !!

Place à l'hiver ... et à la formation !

Qui dit hiver, dit ralentissement de l'activité sur le terrain ! Nous avons donc davantage de temps pour l'accompagnement individuel : place à une période riche en ateliers et formations à destination des salariés en insertion. Les premières formations ont débuté à l'ALPES pour l'acquisition de compétences clefs (écrit, raisonnement mathématique, ...) et la préparation au Diplôme d'Etude en Langue Française. Au sein même des Jardins, nous avons débuté en novembre les cours de français, tous les mercredis. Le programme « Employ'et Moi » va également commencer pour 8 salariés : travail sur les savoirs et les compétences, la confiance, l'expression, la sophrologie...

En janvier/février sont prévus des ateliers CV, Droits & Devoirs (explication d'un bulletin de salaire, multiples déclarations à faire, compte CPF...). On ne va pas s'ennuyer !

Du côté des stages (PMSMP)

Fatiha et Christiane ont toutes les deux fait une PMSMP (Période de Mise en Situation en Milieu Professionnel) à la mairie de Corbas, dans l'entretien des locaux et des bâtiments.

Mehdi, lui, a fait un stage à 300m des Jardins, chez Velcome, afin de découvrir le métier de réparateur de cycles.

Niyima, quant à elle, a effectué un second stage en crèche, cette fois-ci à Corbas.

On innove avec le parcours « PRET »

Nous avons imaginé et mis en place un parcours que nous avons nommé « PRET » : **P**arcours de **R**econnexion à l'**E**nvironnement de **T**ravail !

Le principe ? Sur 7 demi-journées, nous accueillons des personnes extérieures, allocataires du RSA, et leur proposons une série d'ateliers autour de l'alimentation, la cuisine, le maraichage, l'insertion... pour les sensibiliser et les (re)connecter à un environnement de travail, par la pratique, le jeu et l'échange. Cette première édition, qui s'est déroulée du 30 septembre au 14 octobre 2024 aux Jardins, a été suivie par 6 personnes. C'était une expérimentation, et le bilan est très positif !



Atelier « découverte des plantes sauvages » animé par Astrid, bénévole aux Jardins, dans le cadre du parcours « PRET »

Processus de recrutement

Les Jardins recrutent en permanence sur les postes en insertion. Pour trouver des candidats, nous tissons des liens avec les prescripteurs (assistants sociaux, conseillers France Travail, Cap Emploi, Missions Locales...) afin qu'ils nous adressent des candidats. Nous participons d'autre part à des forums ou Job Dating.

Ensuite, toutes les 4 à 6 semaines, nous organisons **une réunion d'information collective aux Jardins**. Nous y invitons toutes les personnes ayant montré de l'intérêt pour notre structure. Cette rencontre, collective plutôt qu'individuelle, nous permet à la fois de faire une présentation précise de notre structure tout en gagnant du temps. En une heure, il s'agit de donner aux personnes présentes une vision globale de l'association, de ce que nous faisons concrètement en termes de tâches quotidiennes sur le terrain, et de parler du travail d'accompagnement socio-professionnel que nous offrons aux salariés.

Dans un second temps, nous invitons les personnes qui confirment leur intérêt pour les Jardins, à venir à un entretien d'embauche dans les jours ou les semaines qui suivent. Cet entretien se déroule en deux étapes : un premier entretien avec la chargée d'insertion et un second entretien, dans la foulée, avec les encadrants techniques.

Enfin, lors de notre réunion d'équipe hebdomadaire, nous validons ou pas les candidatures. Le candidat est alors informé de notre décision.

Si le recrutement est validé, la personne intègre les Jardins, en maraichage dans un premier temps, dans la ou les semaines qui suivent.

Les arrivées et les départs

Nous avons accueilli cet automne Kylian, Robin, Assia, Tewelde, Déborah, Nacir, Adrien. Nous espérons qu'ils pourront s'épanouir aux Jardins ! Bienvenue !

Benoît, lui, a quitté les Jardins et prépare son diplôme de formateur en Français Langue Etrangère, et donne des cours de FLE en individuel.

Sébastien a trouvé un emploi de magasinier à temps partiel, comme il souhaitait, chez Devrairie, à Brignais.

Bounsongma, Raphaël, Jean-Philippe, Sérifé et Malik, quant à eux, ont terminé leur contrat ici : certains vont prendre le temps de penser à leur santé, pour d'autres ce sera une recherche active d'emploi.

Marie-Laure, chargée d'insertion

Des nouvelles du pôle animations pédagogiques

Des enfants s'attellent à casser des œufs dans la salle commune pour préparer un gâteau, sans nul doute aux légumes. Ces mêmes enfants qui se concentrent sur la réalisation d'une carte pour la fête des mères à l'aide de frites de pommes de terre en guise de pinces ou encore qui s'émerveillent devant les légumes en plein champ... Voici l'une des facettes du pôle animation, sans doute la plus visible (et la plus audible !).



Atelier cuisine : muffin sucré à base de légume !

Mais que se passe-t-il quand il n'y a pas tous ces enfants aux Jardins ?!

C'est une équipe dédiée, composée de salariés en insertion et de bénévoles, tous très investis et qui font vivre le pôle en dehors des journées d'animations.

A la fin de l'été, David, qui était présent lors du démarrage du pôle en janvier 2023, arrivait au bout de son parcours d'insertion aux Jardins. Pour diverses raisons, nous lui avons proposé de prolonger son parcours en insertion, mais uniquement sur la partie animation. Depuis septembre, il officie principalement à l'entretien et l'aménagement de la parcelle pédagogique : désherbage, plantations, expérimentations, bricolage rythment principalement ses 15 heures hebdomadaires. Il est également en co-animation aux côtés de Nelly et Marie-Hélène pour les ateliers auprès des adultes en situation de handicap qui ont repris cette année, à raison d'une heure tous les 15 jours jusqu'en juillet 2025.

Stella est la seconde salariée en insertion qui œuvre avec moi. Elle travaille à la Fabrique et est détachée les jours d'animation. Elle a rejoint l'équipe au mois de mars. Depuis la fin de l'été, elle m'accompagne sur les animations cuisine et alimentation aux Jardins et au sein des structures auprès d'un public plutôt adulte. Cela fait sens avec son projet professionnel qui s'articule autour de l'animation et l'intervention auprès d'un public sénior.



Entre deux animations, l'équipe salariés + bénévoles ne chôme pas !

Coté bénévoles, j'ai également la chance de pouvoir compter sur des personnes avec chacune leurs appétences : Marie-Hélène pour les activités environnement, arts et jardin, Nelly pour la cuisine et les jeux, Astrid pour le bricolage, les actions autour des plantes aromatiques et médicinales et enfin Patrick, le bricoleur en chef sans qui Bambino n'aurait pas vu le jour.

En dehors des animations, plusieurs chantiers estivaux ont permis de finaliser l'aménagement de Bambino et ce grâce à l'équipe du pôle animation mais aussi d'autres bénévoles venus nous aider. L'équipe a ensuite fait un gros travail de rangement et de classement méthodique des supports et matériels d'animation.

En dehors des animations avec les enfants, il y a les animations avec les partenaires « paniers solidaires » et d'autres structures. Il s'agit essentiellement d'ateliers cuisine et alimentation. Pour ces animations hors période estivale, les Jardins se déplacent aussi au sein des structures avec parfois juste les légumes et autres ingrédients et parfois... avec tout un chargement, car l'établissement est peu, voire pas, équipé pour faire de la cuisine.

Sur ce second semestre, ce sont 31 animations qui ont été réalisées. Chacune d'elles demandent du temps de préparation en amont.

Un grand merci à Stella, David, Nelly, Marie-Hélène, Astrid et Patrick qui font vivre le pôle animation, sans oublier tous les autres bénévoles qui ont participé aux animations et/ou aux sessions de chantiers à Bambino !

Emilia, chargée des animations pédagogiques



L'automne s'est emparé du Jardin pédagogique



Nous soutenir, c'est nous donner l'espoir de continuer à faire mieux !

En cultivant nos légumes en agriculture biologique, nous contribuons à prendre soin de la Terre à notre échelle. Les effets de ce travail quotidien ne sont pas encore palpables... pluies diluviennes et sols gorgés d'eau ont ponctué une année difficile pour les cultures, donc nos ventes de légumes frais et transformés.

34% de notre budget de fonctionnement découle de la vente de nos légumes sous toutes leurs formes. Une gestion économique prudente et fine nous permet d'approcher l'équilibre financier cette année.

Mais les Jardins de Lucie, c'est tellement plus que ça !

Votre soutien, votre don à l'association nous permet d'aller plus loin !

- **Former et accompagner** les salariés en parcours d'insertion avec des programmes sur mesure
- **Consolider nos activités** de maraîchage, de transformation légumière et d'animations pédagogiques
- **Acheter du matériel** et des équipements innovants pour l'amélioration des conditions de travail
- **Organiser des événements** et des ateliers pour sensibiliser le public à l'insertion, au développement durable, à l'agriculture bio et solidaire.

Ensemble, cultivons un avenir meilleur et plus solidaire !

Merci pour votre générosité !

L'équipe des Jardins de Lucie

Faites un don en ligne via HelloAsso !



possible également par chèque ou virement, Contactez-nous !



**Bon à savoir !
Vos dons aux Jardins
sont déductibles
des impôts !**

Renouvellement des adhésions et abonnements 2025

La fin de l'année arrive à grands pas, et avec elle la période de renouvellement des adhésions et abonnements pour l'année 2025 !

Vos abonnements légumes, œufs et bocaux seront reconduits automatiquement pour 2025, donc si vous ne nous donnez pas de nouvelles, on repart pour un tour, avec grand plaisir ! =)

Par contre, **si vous souhaitez ne pas reconduire votre abonnement** ou si vous souhaitez changer de format panier ou de nombre de boîtes d'œufs, **contactez-nous** : adherents@jardinsdelucie.net

Tarifs abonnements 2025

Grand panier : 18€ (+3%) / **Petit panier** : 10€80 (+3%)

Bocal : 4€ (idem) / **Boîte de 6 œufs bio** : 2€65 (+5%)

Frais livraison : 0€80 (idem) / **Adhésion** : 35€ (idem)

Dates sans paniers 2025 (non facturés)

- Mardi 22 avril 2025

- Mardi 11 novembre 2025

- Mardi 30 décembre 2025

==> abonnement de 49 paniers sur l'année

(Mardi 10 juin décalé au mercredi 11 juin et mardi 15 juillet décalé au mercredi 16 juillet)

- Vendredi 3 janvier 2025

- Vendredi 2 mai 2025

- Vendredi 30 mai 2025

- Vendredi 26 décembre 2025

==> abonnement de 48 paniers sur l'année

(Vendredi 15 août décalé au jeudi 14 août)

L'équipe salariée des Jardins de Lucie

Abdelhafidh - Adrien - Alexis - Ali - Artur Hayki - Assia - Baptiste - Christiane - Christine - Claire - Daria - David - Déborah - Delphine Eka, Emilia - Estelle - Fatiha - Fatiha - Fernand - Gülhan - Hervé - Ines - Jean - Jérémy - Julien - Juliette - Kilyan - Laurence - Léonie - Louis Marie-Laure - Mehdi - Nacir - Nigar - Nordine - Nour - Nyima - Razia - Robin - Roland - Roland - Romain - Saïd Aimene - Stella Tewelde - Thi Phuong Lien - Thierry - Thomas - Valentine - Viorel