



# ÉCHO DES SALADES n°243

FÉVRIER 2025

📍 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  
(18h30 jusqu'au 25 mars)  
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...

## Enquête 2025

Mieux vous connaître,  
vos envies, vos attentes

Le Conseil d'administration et l'équipe salariée des Jardins ont commencé un travail de réflexion sur les orientations stratégiques majeures des Jardins de Lucie à 5 ans. Nous avons aujourd'hui besoin de mieux vous connaître, vous, adhérents. Savoir pourquoi vous adhérez aux Jardins. Quelles sont vos envies et vos attentes en terme d'offre de produits, d'animations, ...

Répondre à ce questionnaire en ligne ne vous prendra que 5 min.  
Merci pour votre participation !



<https://forms.gle/Q5yck6R91Cdbi6BqZ>

## EDITO

Merci à vous tous et toutes, adhérents, partenaires, salariés, bénévoles, qui êtes engagés ensemble aux Jardins de Lucie. Nous sommes convaincus que l'association Les Jardins de Lucie, par son engagement, apporte sa contribution au bien-vivre ensemble. Nous le percevons au travers des sourires qui fleurissent sur les visages, des regards qui disent l'amitié entre tous. Ces liens qui nous unissent sont autant de promesses qui nous feront aller plus loin.

Aller concrètement plus loin... C'est précisément ce qui nous occupera cette année. Nous visons cette année à définir ensemble **une vision** partagée des Jardins en 2030, avec des questions telles que :

- Comment devenir **plus résilients**, c'est à dire être mieux en mesure de faire face aux aléas météorologiques, climatiques et politiques qui peuvent à tout moment impacter nos ressources et notre production ? Car nous avons consolidé nos finances, mais les risques n'ont pas disparu.
- Quel est le bon équilibre entre nos différentes missions : l'insertion sera toujours notre raison d'être, mais comment devons-nous **équilibrer nos forces** entre les autres missions telles que les impacts environnementaux, l'éducation à l'environnement, l'accessibilité de tous à une alimentation saine ?
- Les jardins de Lucie sont un **lieu de rencontre**, et nous avons déjà renforcé cette dimension par exemple par la création des guinguettes. Devons-nous aller plus loin, jusqu'où et comment ?
- D'une manière générale, faut-il faire **plus** ou faire **mieux** ?

Créées l'an passé, des commissions au sein desquelles des membres de l'équipe et du Conseil d'Administration travaillent ensemble et en confiance sur l'accueil des groupes, les animations et la vie associative, la place des salariés en parcours d'insertion, le projet de restructuration des bâtiments ("les Halles de Lucie"), les règlements et contrats. Aujourd'hui, elles ont déjà abouti à une part accrue des salariés en parcours d'insertion à la vie de l'association, au projet des halles de Lucie en phase de recherche de financement, à un meilleur encadrement des groupes accueillis aux jardins, à des moments festifs tels que les guinguettes du vendredi, à la mise à jour des textes contractuels qui régissent les relations avec les salariés.

Ce travail continuera cette année et au delà. Adhérents, vous êtes tous et toutes invités à y prendre part aux côtés des bénévoles et des salariés permanents et en parcours.

**Guy CLAUD**

Président des Jardins de Lucie

# S'abonner aux paniers, un acte militant pour l'insertion et pour une agriculture biologique de qualité

Le saviez-vous ? Il y a 20 ans ou presque, naissait à Aubagne une association de consommateurs réunis autour d'un couple de maraichers avec pour objectif d'assurer une alimentation de qualité à une époque où la "malbouffe" était au cœur des débats. L'innovation : sécuriser les producteurs dans leur travail, en garantissant la commercialisation de leurs produits, en préfinançant même la récolte afin de dégager la trésorerie nécessaire à l'implantation de cultures. En contrepartie, les producteurs s'engagent à "nourrir" les familles, leur fournissant chaque semaine un panier de légumes diversifiés, cultivés dans le respect de l'environnement et en toute transparence. La première AMAP est née : pour sceller leur entente, les deux parties signent un contrat annuel car les tomates qui garniront les paniers du mois de juillet sont plantées au mois de mars, car les choux-fleurs que l'on récolte au mois de mars sont au champ depuis le mois d'août, car organiser les cultures pour assurer une production diversifiée tout au long de l'année est un véritable travail d'orfèvre.

Le saviez-vous ? Quelques années auparavant, le premier Jardin de Cocagne sort de terre vers Besançon, unissant, dans un pari un peu fou, des travailleurs sociaux, des consommateurs et des professionnels du maraichage pour permettre à des personnes abîmées par la vie de se reconstruire en cheminant vers l'emploi. Cet accompagnement repose sur une véritable activité économique valorisable, donc valorisante. Pour commercialiser le fruit de leur travail, ces précurseurs font appel à un système alors innovant : un abonnement à un panier hebdomadaire composé des produits issus de la production du jardin. Les clients sont adhérents du jardin, véritables parties prenantes dans un modèle économique et social fragile, mais tellement vertueux.

De Besançon à Aubagne, il n'y a eu qu'un pas, et la témérité des uns a inspiré l'audace des autres. Si, dans les Jardins de Cocagne, nous avons pour objectif l'insertion des plus précaires, la production n'en est pas moins nécessaire à l'équilibre budgétaire du jardin. L'accompagnement des salariés dans leur parcours vers l'emploi est notre priorité. Valoriser le fruit de leur travail est la première pierre à l'édifice qui les aide à regagner confiance.

Depuis, ce système de panier s'est largement démocratisé et a séduit des milliers de familles

qui cheminent au côté de centaines de paysans et de Jardins de Cocagne pour que persiste un modèle agricole vertueux, où le respect des hommes et de la terre est au centre des préoccupations de tous.

Depuis, le paysage commercial a changé et le panier a fait des émules, surfant sur la vague du légume frais, du produit de saison... souvent plus souples, mais pas toujours clairs sur l'origine des produits commercialisés.

Les habitudes de consommation aussi ont évolué et la contrainte hebdomadaire d'organisation (venir chercher son panier) et de consommation (ne pas avoir le choix) pèse de plus en plus sur le renouvellement du partenariat. Mais ce qui évolue surtout, c'est le climat, donnant un sens supplémentaire à la consommation de produits bio, locaux et de saison, rendant de plus en plus complexe, de plus en plus technique et parfois même hasardeuse la production de ceux-ci.

Ce qui n'évolue pas en revanche, c'est l'indispensabilité de votre soutien : si nous nous levons tôt, si nous passons des heures à 4 pattes à désherber les carottes car nous ne voulons pas de désherbant chimique, des heures à protéger les cultures car nous ne voulons pas d'insecticide chimique, des heures à faire vivre le sol et la biodiversité, c'est avant tout pour que nos légumes viennent nourrir petits et grands ! Alors merci à vous tous qui nous soutenez en venant chercher votre panier, en faisant vos courses au marché : votre panier contient des légumes bio, des projets professionnels, il respecte la terre, le vivant et votre santé !

**Delphine, cheffe de culture**





# Mon abonnement aux paniers

## 12 bonnes façons de soutenir les Jardins de Lucie au quotidien

**Janvier :** Je renouvelle mon abonnement et je donne du travail tout au long de l'année à une vingtaine de personnes en situation de précarité.

**Février :** Je déguste un délicieux mélange de salades et d'aromates.

**Mars :** Pierre part en Stage ! Il va découvrir la préparation de commande dans une plateforme logistique de légumes !

**Avril :** Marre de l'hiver ? Je vais aller voir pousser les tomates...

**Mai :** Hummm, les premiers petits pois !!

**Juin :** La guerre contre les pucerons bat son plein ; pour éviter de traiter les aubergines, j'emène mes enfants récolter les coccinelles.

**Juillet :** Un orage de grêle s'est abattu sur les jardins : je prends des nouvelles des courges... et des maraichers !

**Août :** J'ai envie de grand air : je peux venir passer une matinée aux jardins pour aider et rencontrer les équipes.

**Septembre :** Il reste quelques plateaux de tomate à coulis pour préparer l'hiver.

**Octobre :** Je fais un don pour le programme « paniers solidaires », pour que des familles en situation de précarité puissent elles aussi bénéficier de paniers de légumes bio et avoir accès à une alimentation de qualité.

**Novembre :** Je travaille dans l'industrie : j'invite les conseillères en insertion à venir visiter mon usine avec les salariés des jardins.

**Décembre :** L'année prochaine, j'aimerais que mes proches s'abonnent eux aussi aux paniers : je parle des Jardins autour de moi !

**Parlez des Jardins de Lucie et de votre engagement, autour de vous !**

**Invitez vos proches à s'abonner aux paniers !**

**OFFRE DE PRINTEMPS !**  
Pour tout contrat signé avant le 21 juin, le premier panier\* vous est OFFERT !

(\*à l'issue de l'éventuel mois d'essai)



## Quoi de neuf à La Fabrique ?



A gauche, Ali prépare la sauce bolognaise végé.  
A droite, de la purée de tomate tout juste empotée

L'hiver aux Jardins de Lucie, comme dans tous les jardins, la terre se repose, et les récoltes se font plus rares. Mais pour La Fabrique, cette saison creuse devient une formidable opportunité de transformation et de valorisation des produits que nous avons soigneusement préservés l'été passé. Parmi ces trésors d'été, la tomate occupe une place de choix. Grâce à un travail de planification en amont, nous récoltons et récupérons durant la belle saison des quantités importantes de tomates, de producteurs partenaires et de nos propres cultures. Plutôt que de les laisser se perdre, nous avons mis en place un processus efficace : ces tomates sont immédiatement triées, préparées et congelées, afin de conserver toute leur saveur et leur qualité nutritionnelle. Merci aux bénévoles qui se relayent et viennent en renfort à cette période pour ce « sauvetage de tomates ».

Lorsque l'hiver s'installe et que les récoltes se raréfient, nos équipes en parcours d'insertion entrent alors en action pour transformer cette matière première estivale en produits gourmands et durables. Tomates au naturel, coulis ou sauces tomate parfumées aux herbes du jardin, ketchup maison aux épices douces... autant de préparations qui rappellent l'été dans les cuisines.

Ce travail de transformation n'est pas seulement une réponse à la saisonnalité, c'est aussi un levier essentiel de notre démarche d'insertion. Il permet à nos équipes d'acquérir des compétences précieuses en cuisine et en agroalimentaire : techniques de conservation, respect des normes d'hygiène, maîtrise des recettes et des processus de production. Ces savoir-faire sont autant d'atouts pour favoriser leur retour vers l'emploi et leur redonner confiance en leurs capacités.

En valorisant ces tomates d'été tout au long de l'hiver, nous démontrons qu'une alimentation durable repose aussi sur l'anticipation et la transmission des savoirs. Rien ne se perd, tout se transforme, et chaque geste posé aujourd'hui construit les fondations d'un avenir plus solidaire.

Nous avons eu le plaisir d'accueillir la réunion de directeurs des Jardins de Cocagne d'Auvergne-Rhône-Alpes début février. Bien sûr, comme à chaque fois que nous accueillons des groupes, l'équipe de la Fabrique se met aux fourneaux pour régaler nos convives ! Un repas convivial, et fidèle à notre engagement, une cuisine entièrement végétarienne, savoureuse et respectueuse des saisons.

Le menu, soigneusement élaboré, a débuté par un velouté de courge onctueux, accompagné de petits croûtons dorés au four, apportant une touche de croustillant réconfortante. Ensuite, le plat principal a séduit par sa diversité de saveurs : un houmous de betterave délicatement relevé, des carottes glacées au beurre noisette, un riz indien aux noix de cajou parfumé et un pesto d'épinards vibrant de fraîcheur. Enfin, le dessert a clôturé ce repas sur une note gourmande et surprenante : un coulant fayochoc ! alliance audacieuse de haricots blancs et de chocolat noir, sublimé par un caramel de citron apportant une pointe d'acidité équilibrée.

Mais au-delà de l'aspect gastronomique, ces repas partagés sont aussi un moteur essentiel de notre mission d'insertion. En cuisinant et en servant ces plats, nos salariés en parcours d'insertion développent des compétences, retrouvent confiance et expérimentent le plaisir du travail bien fait. Chaque assiette devient ainsi un vecteur d'apprentissage et de transmission. C'est dans ces moments d'échange et de partage que l'insertion prend tout son sens, en créant des ponts entre les acteurs du projet et en valorisant chaque personne impliquée.

**Thierry, responsable de La Fabrique**



## La recette des makrouds !



Les makrouds sont des pâtisseries traditionnelles maghrébines à base de semoule, fourrées à la pâte de dattes et parfumées à la fleur d'oranger. Nos salarié.e.s aiment les préparer et vous en proposent sur le marché et pour vos buffets. On vous partage ici notre recette !

Mélangez 500 g de semoule moyenne avec 125 g de beurre fondu et une pincée de sel. Travaillez la pâte du bout des doigts, puis ajoutez progressivement environ 120 ml d'eau et 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger. Laissez reposer 30 min.

Pendant ce temps, préparez la farce avec 250 g de pâte de dattes, 1 cuillère à soupe de beurre fondu, une pincée de cannelle et une cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger. Pétrissez bien.

Formez des boudins avec la pâte. Formez des boudins plus fins avec la farce. Faites une tranchée dans le boudin de pâte dans la longueur, et insérez-y le boudin de farce. Refermez. Découpez en losanges, puis faites frire dans l'huile chaude jusqu'à dorure. Égouttez et trempez dans du miel tiède parfumé à la fleur d'oranger. Dégustez ces délicieux makrouds avec un thé à la menthe !

## Agnès nous rejoint pour un service civique de 8 mois



Bonjour, je suis Agnès, j'ai rejoint l'équipe des Jardins de Lucie début février pour un service civique de 8 mois. Couturière de formation, j'ai tenté de lancer mon activité dans le Jura, mais par manque de travail, j'ai décidé de m'orienter vers le social, car j'avais envie de contact humain. D'abord animatrice dans un EHPAD, j'ai ensuite travaillé en périscolaire. Aujourd'hui, me voilà aux Jardins, où j'œuvrerai d'une part au sein du pôle pédagogique : préparation et animation des activités à destination des enfants, participation à l'aménagement du jardin pédagogique, animation d'ateliers cuisine pour les bénéficiaires des paniers solidaires... D'autre part, je participerai à la communication, à la commercialisation et à l'animation du réseau d'adhérents : participation au démarchage, à l'accueil, au développement de la vie associative, à l'organisation des différents événements qui

auront lieu d'ici à octobre.

Mon objectif est de me former, par la pratique, à l'animation et la communication car j'aimerais ensuite monter mon entreprise de couture. J'imagine mon atelier / espace de vente avec un espace détente, salon de thé, bibliothèque, pour que mes clients se sentent bien en patientant.

**Agnès, en service civique animation**

## Séverine vient renforcer l'équipe des chargées d'insertion

Entrée en tant que chargée d'insertion socioprofessionnelle le 30 septembre aux Jardins, il est temps de me présenter à vous !

Empathique et tournée vers les autres, j'ai toujours aimé accompagner et aider. Plus jeune, je voulais être assistante sociale, guidée par des valeurs familiales fortes héritées de mon histoire. Issue d'une famille d'origine italienne, j'ai grandi auprès de mes grands-parents et j'ai vu mes parents prendre soin d'eux, ce qui m'a transmis le sens du lien et de la solidarité.

Après 20 ans dans le commerce international, j'ai suivi ma véritable vocation en me consacrant à l'accompagnement. Après un parcours de reconversion professionnelle en tant que chargée d'insertion et hypnocoach, j'ai créé ma micro-entreprise en 2021 avec l'ambition d'aider les jeunes à se sentir mieux et à se projeter dans un avenir professionnel et personnel épanouissant.

Passionnée par les neurosciences et les thérapies brèves, je m'intéresse à tout ce qui aide à mieux se connaître et à surmonter les obstacles. Convaincue que chaque expérience, même difficile, cache un apprentissage précieux, j'aborde toujours la vie avec optimisme.

Bénévole au festival de BD de Chambéry, j'aime aussi partager et transmettre.

Aujourd'hui, je mets mon énergie au service de l'insertion, persuadée que c'est ensemble que nous avançons le mieux.



**Severine, chargée d'insertion**

# Ma vision de chargée d'insertion aux Jardins de Lucie

## Accompagner vers l'emploi : un travail de terrain et de réseau

L'insertion professionnelle est un chemin qui demande du temps, des prises de conscience et des actions concrètes. Aux Jardins de Lucie, en tant que conseillères en insertion, nous accompagnons chaque salarié en parcours pour l'aider à construire un projet professionnel réaliste et motivant. Notre rôle est d'écouter, de conseiller et de proposer des outils adaptés afin que chacun puisse avancer à son rythme vers une sortie dynamique vers l'emploi ou la formation.

En cette période hivernale, le travail en maraîchage est plus calme, ce qui nous permet d'intensifier notre accompagnement à travers de nombreux ateliers collectifs. Ces sessions sont essentielles pour développer des compétences transversales et lever certains freins à l'emploi. Le planning est varié et aborde des thématiques clés comme :

- **Les droits et devoirs en entreprise** : comprendre le cadre légal du travail, les contrats, les attentes des employeurs et les obligations des salariés.
- **La rédaction de CV** : apprendre à mettre en valeur son parcours, ses expériences et ses compétences pour capter l'attention des recruteurs (photo page suivante)
- **La gestion des émotions** : mieux comprendre et canaliser son stress, gagner en confiance et aborder plus sereinement les démarches de recherche d'emploi.
- **L'éloquence et la prise de parole** : se sentir plus à l'aise lors des entretiens, savoir présenter son parcours et exprimer clairement ses motivations.

Chaque atelier est suivi d'un bilan, un moment clé permettant aux participants de conscientiser leurs acquis et de réfléchir à la manière dont ils peuvent les appliquer concrètement dans leur parcours. Ces retours favorisent une meilleure appropriation des apprentissages et renforcent la confiance en soi.

## Le réseau, un levier essentiel pour l'insertion

L'accompagnement ne se limite pas aux ateliers et aux entretiens individuels. L'un des axes majeurs de notre travail est la mise en relation avec le monde professionnel. Le réseau joue un rôle déterminant dans la recherche d'opportunités, que ce soit pour un stage, une immersion ou un emploi durable.

C'est pourquoi nous participons régulièrement à des rencontres avec nos partenaires : entreprises locales, structures d'insertion, organismes de formation, acteurs de l'emploi et de l'économie sociale et solidaire. Ces échanges permettent de mieux comprendre les attentes du marché du travail et d'ouvrir des portes aux salariés.

Nous organisons également des visites d'entreprises pour aider les participants à découvrir différents secteurs, poser des questions aux professionnels et, parfois, se projeter dans un métier auquel ils n'auraient pas pensé. Ces moments sont souvent très enrichissants et peuvent susciter des vocations inattendues.

Enfin, nous encourageons la participation aux job-dating, des événements qui mettent directement en relation candidats et recruteurs. Ces rencontres sont l'occasion idéale pour les salariés en insertion de se confronter à l'exercice de l'entretien, de valoriser leur parcours et, parfois, d'accéder à une opportunité d'emploi immédiate.

## Un accompagnement humain et individualisé

L'insertion ne se résume pas à trouver un emploi. C'est un processus plus large qui touche aussi à la construction de soi, à la prise de confiance et à la capacité à se projeter dans l'avenir. Chaque salarié en parcours avance à son propre rythme, avec son histoire, ses défis et ses ambitions.

Notre mission est de leur offrir un cadre bienveillant et stimulant, où ils peuvent expérimenter, apprendre et évoluer sans crainte du jugement. Les échanges, qu'ils soient collectifs ou individuels, sont autant d'occasions de réfléchir sur soi, d'identifier ses forces et de dépasser ses blocages. Grâce aux actions mises en place aux Jardins de Lucie, nous donnons aux salariés en parcours toutes les clés pour avancer avec confiance vers un avenir professionnel qui leur correspond.

## Les dernières arrivées et les départs

Medhi est parti aux ateliers de l'Audace pour devenir mécanicien cycles. Ali signe un CDI avec l'entreprise Maine bâche. Inès et Fernand ont fini leur contrat et volent vers de nouvelles aventures. Bonne continuation à eux tous !

Bienvenue à Suzanne, Fatjon, Ishaq, Maud, Gentian à qui nous souhaitons un beau parcours aux Jardins.

**Séverine, chargée d'insertion**

# Les ateliers cuisine chez Harmonie Mutuelle

**E**n ce début février, je me rends en plein centre de Lyon, place Bellecour... ce jour-là j'ai rendez-vous avec la responsable du territoire Val de Rhône d'Harmonie Mutuelle. Elle me présente l'endroit où je vais intervenir : une salle fonctionnelle, spacieuse avec des tables et des chaises. A proximité, la petite cuisine avec une table haute et un évier. Pas de four, ni de plaque de cuisson... c'est un détail qui a néanmoins son importance car c'est là que je vais intervenir pour animer 4 ateliers cuisine dans l'année ! Pas de panique... cuisiner dans une certaine sobriété matérielle ne m'est pas inconnu.

Tout le monde n'a pas forcément le matériel nécessaire pour cuisiner, ce qui n'était pas le cas des adhérents qui ont participé à ces ateliers, mais il s'agit néanmoins de montrer que l'on peut se passer de four et de plaques de cuisson, deux éléments que nous utilisons quasi quotidiennement.

L'objectif de ces ateliers était de (re)découvrir les légumes de saison à travers des recettes simples, rapides, facilement reproductibles chez soi et donc avec la contrainte de ne pas avoir beaucoup de matériel de cuisine. La notion de saisonnalité étant importante, nous avons fait le choix de programmer un atelier par saison afin que les participants puissent cuisiner sous ce prisme.

C'est donc un mardi d'avril 2024 qu'a débuté le premier atelier de ce cycle avec une dizaine d'adhérents d'Harmonie Mutuelle à chacun des ateliers. En plus d'avoir peu de matériel, il y a peu de légumes en cette période de l'année ! Pour ce premier atelier, je n'avais emporté qu'un mixeur. Au menu, des rouleaux de printemps, des pestos et tartinades et des energy balls pour la touche sucrée (boules d'énergie en bon français... un peu comme des barres de céréales mais sans cuisson et de forme ronde !).



Mets réalisés lors du dernier atelier cuisine

Pour la session estivale, j'ai triché avec la sobriété en introduisant une plaque de cuisson et un blender. Cette fois, des pains à la poêle, un houmous, une soupe froide et une mousse au chocolat végétale ont occupé nos deux heures d'atelier, conclu par une dégustation.

Salade à la grecque revisitée, tomates farcies (sans cuisson), pancake de légumineuses et pâte à tartiner courge-chocolat ont fait l'objet de découvertes culinaires automnales. Enfin, taboulé de chou-fleur, salade de céleri rave revisitée, soupe chaude et gaufres de légumes sont venus nous réchauffer en plein cœur de l'hiver.

Bien que nous ayons suivi des recettes, ce sont plutôt des formats de plats que nous avons préparés. En effet, des bases de salades, de soupes, de tartinades qui sont déclinables au gré des légumes de saisons et des ingrédients qui se trouvent dans nos placards. Raisonner en format de plat permet une certaine souplesse et créativité dans l'élaboration d'un plat et permet une meilleure maîtrise de son budget en n'allant pas systématiquement acheter l'ingrédient manquant.

La cuisine des légumineuses en version sucrée a constitué l'originalité et la découverte de ces ateliers aux yeux des participants.

Cette approche d'ateliers, avec notamment des formats de plats, la cuisine de légumineuses et céréales avec des produits bruts, variés, est celle empruntée au Mouvement des Cuisines Nourricières, c'est-à-dire une cuisine de tous les jours, qui nourrit tout le monde en prenant en compte le budget, la santé et l'environnement, sans oublier le plaisir de bien manger !

**Emilia, chargée des animations pédagogiques**

Plus d'infos sur le Mouvement des Cuisines Nourricières : <https://www.cuisinesnourricieres.org/>



Atelier CV pour 4 salariés en parcours d'insertion

## Portrait d'une bénévole : Nelly

**S**i vous venez aux Jardins le vendredi après-midi, vous la connaissez, notre Nelly ! Du haut de ces 77ans (eh oui !) chaque semaine, qu'il fasse -3°C ou +33°C sous le hangar, elle est fidèle au poste, derrière la caisse du marché, aux côtés des salariés en insertion.

### Depuis quand viens-tu aux Jardins, Nelly ?

J'ai commencé à donner des coups de main en 2013. Quand je suis arrivée à Communay, en 2012, je n'avais jamais entendu parler des Jardins. Pourtant, avant, j'habitais à Ternay. J'élevais mes enfants, j'avais le nez dans le guidon. J'étais à l'époque très investie dans le sou des écoles à Ternay. Quand je suis arrivée à Communay, je me suis inscrite au club des Tricoteuses. L'ambiance était géniale ! On tricotait pour la Fête du Village. Parmi les tricoteuses, il y avait Khadija, à l'époque co-directrice des Jardins. Un jour elle m'a demandé si j'avais envie de donner des cours de français aux salariés en insertion. J'ai refusé, car je ne me sentais pas capable pour cette mission. Mais je lui ai laissé mes coordonnées pour d'autres appels à bénévoles et suis venue occasionnellement pour faire des tâches administratives : je mettais sous enveloppe et timbrais du courrier par exemple. Je donnais aussi un coup de main pour préparer les repas pour les journées portes ouvertes. A cette époque, il n'y avait pas La Fabrique, c'était des bénévoles qui cuisinaient avec Delphine le samedi, dans la salle commune, pour le repas du dimanche midi. J'aimais beaucoup l'ambiance et petit à petit je suis venue plus régulièrement.



### Aujourd'hui, tu viens aux Jardins plusieurs heures chaque semaine ! Que fais-tu et pourquoi ?

Depuis quelques années maintenant, je tiens la caisse du marché tous les vendredis après-midi.

Je fais aussi partie de l'équipe animations pédagogique : en ce moment, tous les quinze jours, j'anime des ateliers pédagogiques pour un groupe d'adultes handicapés, avec Marie-Hélène, bénévole et David, salarié en insertion. Je participe aussi

aux chantiers sur la parcelle pédagogique : récemment, on a réaménagé la pergola, reclusuré la mare, et au printemps, nous allons monter une yourte !! C'est génial, dès qu'il y a un chantier, je lève la main. J'apprends à faire plein de choses !

Les jeudis matin je vais en cuisine pour renforcer l'équipe de La Fabrique, avec 1 ou 2 autres bénévoles. Epluchage, empotage, façonnage, étiquetage, je fais tout ce qu'on me demande de faire ! Toujours avec un immense plaisir ! Enfin, tout au long de l'année, je participe

et aide sur les différents événements aux Jardins ou hors-Jardins.

Il ne faut pas compter sur moi pour prendre des initiatives, proposer des nouvelles idées, piloter un projet, mais par contre, exécuter ce qu'on me demande de faire, ça oui ! Consciencieusement et avec joie ! Je m'accomplis comme ça, c'est ma nature. Je suis une petite main.

### Un mot pour la fin ?

J'aime l'ambiance et la mentalité qui règne aux Jardins, cette bienveillance entre toutes les personnes, salariés permanents, en insertion, bénévoles, adhérents... ça me touche au cœur.

**Merci pour tout Nelly !**

## A vos agendas !!

- **VENDREDI 11 AVRIL** à 20h - **Amphi des Brosses - Communay**  
**Conférence gesticulée** « De la fourche à la fourchette... Non ! L'inverse ». Pour une sécurité sociale de l'alimentation. Par Mathieu Dalmais. Organisée par Les Jardins de Lucie et Ozon le SEL.
- **JEUDI 17 AVRIL** à 19h - **Aux Jardins de Lucie - Communay**  
**Assemblée Générale des Jardins de Lucie**
- **SAMEDI 10 MAI** de 10h à 13h - **Aux Jardins de Lucie - Communay**  
**« Le Printemps de Lucie » - Vente de plants bio, marché, buvette & restauration**



## L'équipe salariée des Jardins de Lucie

Adrien - Alexis - Ali - Assia - Baptiste - Christiane - Christine - Claire - Daria - David - Déborah - Delphine - Eka - Emilia - Estelle - Fatiha - Fatiha - Fatjon - Gentian - Gülhan - Hervé - Ishaq - Jean - Jérémy - Julien - Juliette - Kilyan - Laurence - Léonie - Marie Laure - Maud - Nacir - Nigar - Nyima - Razia - Robin - Roland - Roland - Romain - Saïd Aimene - Stella - Suzanne - Tewelde - Thi Phuong Lien - Thierry - Thomas - Valentine - Viorel - Yannick