



- 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...

**Le Rapport
d'activité 2024
est en ligne !**
(version imprimée
disponible aux Jardins)



<https://jardinsdelucie.cocagnebio.fr/rapport-d-activite>

ÉCHO DES SALADES n°244

MAI 2025

« Chaque année, la nature nous offre le mois de mai pour se faire pardonner février ».

EDITO

Le 17 avril dernier nous nous sommes réunis en Assemblée Générale. Nous, acteurs de l'association, adhérents, salariés en insertion et permanents, avons passé quelques heures ensemble à regarder dans le rétroviseur 2024. Ponctuée de bilan météo, d'arrivées de petits nouveaux, de projets d'insertion, d'ateliers pédagogiques... la présentation sur écran a déroulé une année dense et riche, portée par l'équipe de salariés partageant et restituant avec pédagogie, humour et professionnalisme le fruit (et le légume...) de mois de travail à produire, à accompagner et à faire vivre les Jardins.

Malgré un contexte climatique défavorable pour nos activités, les subventions exceptionnelles sont venues soutenir notre budget de fonctionnement pour un résultat financier positif.

Une « Sage » m'a dit à son départ à la retraite : « Tu verras, chaque année est une page blanche. Et tu devras à nouveau recommencer, te battre, pour que cela fonctionne. »

Effectivement !

Le contexte économique national et nos subventions de fonctionnement locales sont très liés. Les arbitrages du Projet de Loi de Finance viennent faire baisser le soutien financier de l'Etat et des collectivités territoriales dans nos actions d'insertion au service de la précarité. Alors on va se battre pour que notre belle histoire continue !

Les sourires et l'énergie partagés pendant une réunion d'équipe ou une Assemblée Générale donnent cet élan et une force collective qui feront qu'en 2025, nous déplacerons encore des montagnes !!!

Se questionner, se réinventer, évoluer, se diversifier... être en mouvement permanent ; c'est bien ça la force des Jardins !!!!

« Les plantations n'ont jamais été aussi belles à cette époque de l'année ! » parole de maraichère ! La météo est de notre côté en ce début d'année, le travail est soigné, bien organisé, dans une belle cohésion.

« Chaque année est différente » disait-elle. Alors, nous espérons que vous continuerez d'être au rendez-vous... de votre panier, du marché et de nos futurs événements du mois de mai !

Venez partager le Printemps de Lucie et la vente de plants bio le matin du 10 mai ! Venez partager notre Guinguette le 23 mai après-midi jusqu'en soirée, à la croisée des mondes associatifs autour du Repair café avec Tous Colibri, Ozon le SEL et le Vélo Club de Simandres, autour des aventures gustatives de la Fabrique, le tout dans une ambiance Rock !

A bientôt aux Jardins !

Thomas RAFFAULT
Directeur des Jardins de Lucie

Quoi de neuf dans les champs ?

Il y a comme un air de printemps aux Jardins ! Le soleil, les températures plus sympas, les fleurs, les petits oiseaux... Enfin presque ! A l'heure où j'écris ces lignes (jeudi 24 avril), la station météorologique affiche à peine 10°C et 98% d'humidité. Mais on tient le bon bout !

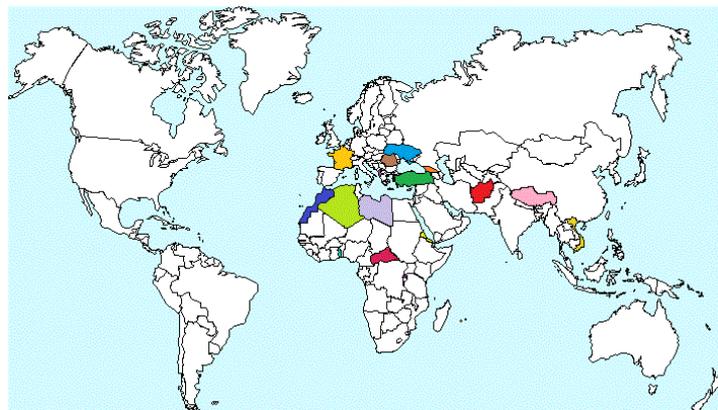
Vous en avez probablement assez de voir des poireaux ou des céleris dans vos paniers. Figurez-vous que nous aussi ! Nous sommes bien contents de pouvoir vous proposer depuis cette semaine des petits pois, choux pointus, carottes nouvelles, artichauts, aillets et pois gourmands.

Qui dit nouvelles cultures, dit nouvelles activités pour l'équipe du maraîchage. Un travail plus stimulant, accompagné d'un peu de soleil, et voilà une nouvelle dynamique qui naît au sein de l'équipe. Ce nouvel élan est bienvenu, après ces longs mois de tête à tête avec des racines d'endives et des poireaux, dans le froid et la grisaille. De quoi sortir les encadrants de leur léthargie hivernale... De nouvelles tâches à transmettre, de nouvelles personnes à accueillir, de nouveaux défis à surmonter. C'est parti !

La saison a bel et bien démarré. En parallèle de l'entretien et de la récolte des légumes de printemps, nous sommes en pleine préparation de l'été. Les plantations vont bon train ! Les premiers plants de tomates, plantés mi-mars se chargent déjà de fleurs... et même de fruits ! En passant près de la serre, vous pourriez entendre à mi-voix : « allez les filles, on y va ! ». Oui, parfois, on parle aux légumes. Non non, on n'a pas perdu la tête. On encourage juste ces toutes petites tomates vertes qui symbolisent l'espoir d'une belle saison à venir. Mais encore un peu de patience avant de les retrouver dans vos paniers... Vous devriez en revanche bientôt y trouver des courgettes. Nous avons ramassé les toutes premières cette semaine. Vous pourrez également déguster, dans les semaines à venir : des oignons blancs, petits pois, carottes, pommes de terre nouvelles, choux pointus, fenouils, betteraves et salades, avant l'arrivée tant attendue des légumes d'été : tomates, aubergines, poivrons, concombres et haricots.



Si vous continuez de tendre l'oreille en vous promenant aux Jardins, vous pourrez reconnaître (ou pas !) des langues venues d'ailleurs. Eh oui, aux Jardins de Lucie, le terme « diversité » s'applique à tous les niveaux. Diversité de légumes, mais aussi diversité de personnes. Je vous propose un petit jeu pour refléter la multiculturalité de l'équipe. Sur la carte du monde ci-dessous, saurez-vous identifier les 16 pays représentés actuellement par les salarié(e)s, au maraîchage et à la Fabrique ? L'occasion pour vous et moi de réviser notre géographie !



Gérer des équipes aussi diverses n'est pas toujours simple, mais toujours passionnant. Comme je dis souvent, aux Jardins, on ne s'ennuie jamais ! C'est cette diversité à tous les niveaux qui me fait aimer ce métier, et recommencer chaque printemps une nouvelle saison qui sans aucun doute sera riche en défis techniques et échanges.

Valentine, maraîchère encadrante



"L'habit ne fait pas le moine... et l'épinard ne fait pas la salade."

Aux Jardins de Lucie, on aime les proverbes. Celui-ci nous parle tout particulièrement. Parce qu'il résume à merveille ce que l'on vit, ce que l'on observe et ce que l'on défend au quotidien, dans nos champs, dans notre Fabrique, et dans nos bocaux.

Il est facile de juger sur l'apparence. Un légume un peu tordu, une feuille chiffonnée, une couleur moins éclatante que ce que l'on voit dans les catalogues ou les rayons bien alignés... Pourtant, derrière ces petits défauts esthétiques se cache souvent une richesse insoupçonnée. Un goût franc, une texture parfaite, une fraîcheur irréprochable. Bref, tout ce qu'il faut pour faire de très bons produits.

C'est exactement ce qui s'est passé avec une belle série d'épinards cultivés dans nos jardins. Leur aspect n'était pas optimal pour la vente directe en frais : des feuilles parfois froissées, un vert pas toujours uniforme, une allure un peu bohème... Et même si nos adhérents se disent totalement ouverts aux légumes « moches », dans les faits, ces légumes imparfaits nous restent souvent sur les bras, au fond des cagettes du marché. Et si on décide de les mettre dans les paniers, à coup sûr, nous recevons dès le lendemain des messages protestataires. Mais en fait, côté saveur ? Rien à dire ! Des épinards bien parfumés, tendres, riches en goût et gorgés de bonnes choses. Alors, fidèles à nos valeurs de lutte contre le gaspillage alimentaire et de valorisation du travail fourni dans les champs par les collègues, nous avons décidé de ne pas les laisser de côté. Bien au contraire : nous leur avons trouvé une nouvelle vie, encore plus savoureuse. Ces épinards ont été transformés, avec soin et avec cœur, en pesto d'épinard. Une recette simple, artisanale, et pleine de caractère, mise en bocaux de 130 ml.

Ces petits pots verts sont bien plus que des condiments. Ce sont des concentrés de bon sens. Car ils racontent une autre manière de faire de l'agriculture : respectueuse, solidaire, circulaire.

Aux Jardins de Lucie, rien ne se perd. Ou plutôt, tout se transforme, se valorise, se transmet. Notre mission ne se limite pas à produire des légumes bio : elle s'inscrit dans une démarche globale de réinsertion sociale et professionnelle. Nous accueillons et accompagnons des personnes en parcours d'insertion, pour leur permettre de se reconstruire par le travail, de retrouver des repères, de reprendre confiance en elles.

Dans ce cadre, chaque geste compte. Semer, arroser, récolter, trier, cuisiner, mettre en pot... Ce sont autant d'occasions de créer du lien, de transmettre un savoir-faire, de redonner du sens à l'effort et à l'engagement. Le pesto d'épinards, par exemple, est le fruit d'un travail collectif : du champ à la transformation, en passant par l'étiquetage et la commercialisation, chaque étape a été portée, réalisée par nos salarié.e.s en insertion et l'équipe encadrante.

Et quand vous ouvrez un de ces bocaux, vous n'achetez pas seulement un produit : vous soutenez un projet, une équipe, une vision. Du goût et des valeurs, en un seul pot...

Alors, oui, nos épinards n'étaient pas assez "jolis" pour les étals. Mais ils étaient parfaits pour être cuisinés, aimés, et partagés. En pesto sur des pâtes, en tartinaade sur du pain grillé, ou en base pour une pizza ou un plat mijoté, il trouve sa place partout. Et surtout, il vous rappelle que la beauté n'est pas toujours là où on l'attend.

L'habit ne fait pas le moine, dit-on... et c'est encore plus vrai quand il s'agit de légumes. Aux Jardins, ce sont les saveurs, l'éthique et l'humain qui font la différence.

Thierry, responsable de La Fabrique



La recette de notre pesto d'épinard

- 1 kg d'épinard
- 140gr de poudre d'amande
- 150gr d'huile d'olive
- 130gr de jus de citron
- 3 gousses d'ail
- 75gr d'huile de tournesol
- 10gr de sel fin

Laver et cuire les épinards dans de l'huile d'olive. Après refroidissement, mixer avec la poudre d'amande, l'ail frais, l'huile de tournesol, le jus de citron et le sel. Et voilà ! A conserver au frais !

La yourte des Jardins de Lucie

Elle se fait discrète quand on arrive aux Jardins de Lucie. Il faut un peu de curiosité et dévier quelque peu de sa trajectoire pour commencer à l'apercevoir. Au fil des pas qui nous conduisent au Jardin pédagogique, on s'aperçoit qu'une masse dépasse franchement et domine un peu plus le reste des aménagements. Quand enfin on arrive au seuil de Bambino et qu'on le contourne, elle est là, imposante ... mais quoi donc ? La yourte !

Après avoir pensé un lieu atypique pour l'accueil des enfants mais aussi pour les plus grands, après avoir déposé des demandes de subventions et obtenu des financements de la fondation St-Lrénée et d'Harmonie Mutuelle, la yourte est passée de l'idée à la concrétisation. C'est donc après le dépôt et la validation du permis de construire que le chantier a pu réellement démarrer fin février 2025... à plus de 600km de Communay, dans la campagne gersoise, près de Mirande, siège de l'entreprise « Yourte et Habitats » avec qui nous avons décidé de travailler pour ce projet. Maud (salariée en insertion au maraichage), Louis et Patrick (bénévole et administrateur) ont traversé une partie de la France d'Est en Ouest pour passer une semaine chez les constructeurs afin de commencer à travailler sur la construction de la yourte. Une semaine intense durant laquelle nos trois apprentis se sont formés à la construction et au montage de la yourte en atelier aux cotés de professionnels dont Xenki et Benjamin.

Quelques semaines plus tard, en ce petit matin du 12 mars, alors que le temps est assez maussade et humide, arrive sur le parking des Jardins un énorme camion avec la yourte, en kit ! Salariés et bénévoles déchargent énergiquement la cargaison pour la stocker, car le chantier ne démarre pas ce jour-là. C'est donc la semaine suivante que Xenki et Benjamin, qui avaient accueilli Maud, Louis et Patrick, parcourent à leur tour les 600 km d'Ouest en Est pour venir passer la semaine ici et encadrer le chantier participatif du montage de la yourte sur site. A l'occasion de ce chantier, une partie de l'équipe d'animation pédagogique, mais aussi d'autres bénévoles, se sont mobilisés. Efficacement et professionnellement encadrés, salariés et bénévoles, novices en la matière, ont travaillé d'arrache-pied pour monter le parquet, le toit, tirer la toile, ... Au premier jour du printemps, la yourte était sur pied ! Prête à être investie ? Non pas encore. Il reste du travail avant de pleinement l'appivoiser. L'étape suivante et préalable à toute autre activité a été de lasurer le sol, ce qui a été réalisé en cette fin du mois d'avril.

En parallèle, nous souhaitons définir ce que nous souhaitons faire dans cette yourte. Certes, elle servira à l'accueil des scolaires et autres enfants, mais nous réfléchissons aussi à l'utilisation par nos partenaires associatifs et autres structures. Tout ceci nécessite de la réflexion et du temps, afin d'en tirer le meilleur parti.

Le chantier participatif dans le Gers, puis aux Jardins de Lucie, a engendré une belle synergie entre encadrants de « Yourte et Habitats », salariés et bénévoles des Jardins. Le professionnalisme, la pédagogie, la transmission sans oublier la convivialité ont été les mots qui ont accompagné la construction de cette yourte.

Nous remercions chaleureusement Xenki et Benjamin de nous avoir partagé leur savoir faire et tous les salariés et bénévoles qui ont contribué à ce projet.

Emilia, chargée des animations pédagogiques



Auto-construction de la yourte



Pour voir la
Vidéo
du chantier
c'est par ici

-durée 3min45-
Merci Louis!



Du côté de l'insertion

Par ici les visites d'entreprises

Pour permettre à nos salariés en parcours d'insertion de mieux connaître le monde du travail et de l'entreprise, nous continuons à leur faire explorer différents domaines d'activité et à aller à la rencontre de professionnels, notamment par des visites d'entreprises.

En février et en mars, j'ai accompagné 14 salariés au sein de l'IRI (Institut des Ressources Industrielles) basé à Mermoz - Lyon 8^{ème}. Le 19 mars, nous sommes partis à 7 pour visiter l'entreprise DOTT, partenaire de longue date de notre structure et chez qui nous avons placé il y a maintenant près de 3 ans notre cher Saïd.

Toujours en mars, ce sont 10 personnes qui ont découvert l'univers de l'atelier moteurs de camions de Renault Trucks.

Ces visites qui durent en moyenne 2h permettent à nos salariés d'être au plus près des professionnels dont ils découvrent les activités.

Une fois de retour aux jardins, nous prenons le temps de débriefer ensemble sur ce qu'ils ont pu voir, entendre et comprendre. Je recueille leurs réactions à chaud : certains me disent ne pas être attirés par l'univers présenté, qui ne leur correspond pas (bien qu'ils aient été ravis de l'avoir découvert) : « C'était super intéressant, même si je sais que ce n'est pas dans ce domaine-là que je veux travailler » - Yannick. « C'était une visite intéressante, ça a beaucoup évolué depuis la mission intérim que j'avais réalisée il y a 20 ans. L'environnement est très propre, le travail sur la sécurité et le bien-être des salariés est visible. Les conditions de travail sont bonnes (robots, salaires, avantages...). Mais je ne me vois pas travailler là-bas » - Nacir. « Je connais les camions et les moteurs en Afrique. La différence c'est que chez Renault Trucks il y a des machines pour aider. En Afrique, on portait tout à la main » - Tewelde.

D'autres, à l'inverse, souhaitent approfondir ce qu'ils ont vu et expriment leur envie de faire un stage. « J'ai bien aimé toute la partie sur l'électronique et la robotique. C'était cool de voir ces bras robotisés en action. C'est enrichissant de voir comment le moteur est conçu. J'aurai aimé voir plus de pièces à assembler (embrayages...) J'aurais aimé voir les opérateurs logistiques un peu plus longuement. Sinon, c'était super intéressant dès le début avec l'histoire de Renault » - Alexis. Roland, lui, est plus particulièrement intéressé par le poste de serrage/vissage et aimerait faire un stage. Fatjon également : « C'est un bon environnement de travail. Le salaire est bon. Je veux

bien y faire un stage, même si on travaille tout seul, que les tâches sont répétitives et qu'on ne peut pas parler avec les collègues ».

Ces retours « à chaud » sont importants car ils permettent d'avoir leur vision sur le monde de l'entreprise, cela ouvre à des débats ; ces temps permettent aussi de poser des mots un peu plus précis sur leurs projections professionnelles, leurs envies, et d'avancer dans les définitions de leur projet professionnel.



Visite de Renault Trucks - mars 2025

La prochaine visite d'entreprise se fera le 4 juin chez GRUAU LANERY, carrossier industriel basé à Vénissieux et qui a été la toute première entreprise qui a accepté de s'engager dans cette démarche de découverte, avec Les Jardins de Lucie, en 2017. D'ailleurs, c'est grâce à une visite chez eux, que Sam, un ancien salarié des Jardins, a pu commencer une nouvelle vie professionnelle, qui dure encore aujourd'hui.

Les dernières arrivées et les départs

Depuis l'Echo des salades de février, nous avons accueilli 3 nouvelles personnes aux Jardins : Chadia, Komla et Abdulali. Nous leur souhaitons la bienvenue et un beau parcours.

Et nous disons au revoir à Stella, qui a débuté en avril un CDD d'un an à l'épicerie sociale et solidaire Les Fourneaux Extraordinaires, à Chasse sur Rhône. Vous avez pu assister à son témoignage très émouvant lors de l'Assemblée Générale des Jardins le 17 avril. Au revoir également à Fatiha qui a signé un CDD de 6 mois, avec possibilité de CDI ensuite, comme agent d'entretien dans une clinique dentaire à Lyon. Toutes deux étaient très émues car leurs parcours aux Jardins les a transformées à bien des niveaux !

Laurence, chargée d'insertion

Décrocher la Lune ! Participation à « Communay's Art »

Décrocher la lune

... tel était le thème de la 7ème rencontre artistique « Communay's Art » à laquelle ont participé 5 salariés en parcours d'insertion aux Jardins. Ils ont pu montrer leur talent en réalisant des "concrétions" pour l'œuvre collective intitulée "La face cachée de la Lune".

« L'objectif Lune » pour les jardins était de favoriser l'expression et la communication par des arts plastiques, de prendre part à un projet local, et de créer du lien entre bénévoles, membres du conseil d'administration et salariés en insertion.

Cette participation s'est faite en trois temps. D'abord la création de 10 concrétions avec du papier journal collé sur des bambous à la Maison des Associations de Communay. Puis, 15 jours après (le temps que la colle sèche !), atelier peinture aux Jardins, selon la palette de couleurs proposées par l'initiateur du projet (rose, violet, bleu, rouge). Enfin, la visite du site d'exposition dans la nature (le 3 avril), suivie d'un débriefing pour faire le bilan de cette expérience artistique. Les retours des participants sont très positifs : découverte, curiosité, travail en équipe, fierté d'être exposé.



Et après ? Suite à cette expérience positive, l'idée est de trouver d'autres initiatives pour exercer et exposer "ses talents" (musique, sculpture, peinture, photos, etc...).

Michel, bénévole des Jardins et membre de la commission « Place du salarié en insertion »

[Retour d'enquête] Vision des Jardins 2030, vos envies et attentes

Le Conseil d'administration de notre association a décidé d'entamer au début de l'année une réflexion sur l'avenir des Jardins. Nous avons nommé ce projet « Vision 2030 ». Cette réflexion s'appuie sur les échanges avec le Conseil d'administration, les adhérents, les salariés permanents et des membres fondateurs de notre association. Nous ressentons le besoin de redessiner l'avenir des Jardins et de le faire avec l'ensemble des acteurs des Jardins de Lucie.

Pour les adhérents, les échanges ont été réalisés via une enquête envoyée sous format informatique. Nous avons été surpris par le nombre de réponses que nous avons obtenues : 148. Cela montre l'attachement que vous avez envers les Jardins. Merci pour cela.

Vous trouverez ci-dessous une synthèse des réponses aux questions que nous avons posées. Certaines questions / réponses peuvent sembler évidentes, mais elles ont le mérite de réancrer certains sujets.

Quelles sont les valeurs et la mission des Jardins de Lucie ?

Les valeurs portées par les Jardins de Lucie sont le partage, la solidarité et l'humanité. La mission première de l'association est l'insertion socio-professionnelle, elle apparaît comme prioritaire devant la production de légumes bio et la pratique d'une agriculture durable, pour le Conseil d'administration et les salariés permanents.

Quels sont les risques et opportunités pour les Jardins dans les années à venir ?

Le risque le plus important identifié est le risque financier. Il est lié à un possible désengagement des subventions de l'Etat et à des baisses importantes de production de légumes dûes à des épisodes climatiques extrêmes récurrents. Les opportunités identifiées, quant à elles, sont nombreuses. Par ordre d'importance "Améliorer encore la qualité de notre activité d'insertion", "Elargir nos sources de financements privés", "Enrichir nos activités associatives" et "Développer le chiffre d'affaires d'une ou plusieurs de nos activités".

Faire mieux ou faire plus ?

Nous avons posé la question du développement des Jardins et laissé le choix entre faire plus (plus de productions, plus de salariés, plus de....) ou de faire mieux. Le souhait des membres du CA et des salariés permanents, en très grande majorité, est de faire mieux. A la question de ce que nous devons faire mieux, le souhait est d'améliorer la qualité de notre prestation d'insertion socio-professionnelle. Même si ce n'est pas le souhait premier, si nous décidions de faire plus aux Jardins, l'idée serait de réfléchir à une action de diversification de nos activités.

Adhérents, qui êtes vous ? Comment avez-vous connu les Jardins ? Pourquoi adhérez vous à notre association ?

Notre base d'adhérents est fidèle (65% adhérent depuis plus de 5 ans), et « âgée » (60% de nos adhérents ont plus de 50 ans). Les zones à privilégier pour recruter de nouveaux adhérents sont la CCPO (hors Communay/Ternay) et dans un deuxième temps la Métropole de Lyon. Vous nous avez connus pour la plupart par le bouche-à-oreille. L'adhésion aux Jardins est motivée à niveau égal par nos 3 priorités : faire de l'insertion, pratiquer une agriculture bio responsable et fournir une alimentation saine.

Quelles sont vos attentes en termes de produits que nous proposons ?

Côté paniers - Malgré un fort développement des ventes de « paniers solidaires » à destination d'un public en situation de précarité et des efforts pour faire la promotion de nos abonnements paniers, nous constatons une stabilisation des ventes. Nous essayons donc de comprendre les raisons de cette tendance. Au travers de vos réponses, nous comprenons que l'impossibilité de choisir ses légumes dans les paniers reste le premier frein au développement des ventes.

Nous le savions et nous ne reviendrons pas sur ce concept, car nous ne sommes pas en mesure de garantir vos souhaits en terme de production et surtout, nous n'avons pas les moyens organisationnels de faire des paniers sur-mesure pour chacun d'entre vous. Ensuite, les problématiques organisationnelles (emploi du temps chargé, manque de temps), le rythme hebdomadaire des paniers, et la taille du petit panier sont les 3 autres critères qui limiteraient l'engagement dans un abonnement aux paniers. Enfin, dans des points de dépôt en entreprises, la baisse du nombre d'abonnements s'expliquerait par le déploiement du télétravail.

Côté marchés du mercredi et du vendredi

Dans le cadre de notre projet d'agrandissement de notre bâtiment agricole, nous souhaitons créer un espace de vente. Il est donc important de comprendre quelles sont vos attentes en termes de produits, d'activités et d'ouverture de cette boutique. Pour les horaires d'ouverture, vous êtes satisfaits à 80% des créneaux des marchés actuels (mercredis 10h à 12h30 et vendredis de 14h à 19h). Pour les produits, de manière assez claire, votre demande est « plus de fruits » (surtout l'été) et une offre traiteur à emporter plus développée. En terme d'activités associatives, nous souhaitons que cet espace soit aussi un lieu de partage et de rencontres. Vous adhérez à cette idée et êtes intéressés par la possibilité de prendre un café, un gâteau, mais aussi de participer à un atelier, une conférence, un spectacle,...

Cet article est un état des lieux très résumé des différents échanges/retours que nous avons pu avoir. Nous travaillons maintenant sur le plan d'action associé. Nous le présenterons dans un prochain *Echo des salades*.

Patrick, membre du Conseil d'administration

La saison des animations pédagogiques est lancée !



Vendredi 11 et lundi 14 avril, nous avons accueilli aux Jardins 6 classes de maternelle et CP de Toussieu, soit 150 élèves ! Au programme, visite des Jardins et découverte des cultures du moment, atelier cuisine avec la préparation de muffins sucrés aux épinards, atelier jardinage avec la plantation de haricots en godets, atelier créatif, jeu des 5 sens et pique-nique !

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

D'où viens-tu, Roland ?

Je viens d'Albanie, plus précisément d'Ibë, pas très loin de la capitale, Tirana. J'ai commencé à travailler très jeune, avec mes parents. On ramassait des pierres et du sable, pour les vendre. De 14 à 21 ans, j'ai travaillé dans la maçonnerie, puis comme peintre dans le bâtiment. A 21 ans, je suis parti à Tirana un an pour faire mon service militaire. Et puis la vie a continué. Je me suis fiancé à 27 ans, puis je me suis marié et j'ai eu mes 2 premiers enfants, un garçon et une fille.

Quand es-tu arrivé en France ?

En 2017, nous avons dû très rapidement quitter l'Albanie, par obligation. Mais je ne peux pas t'en dire plus. J'ai dit à ma femme et à mes enfants qu'on partait en vacances, pour ne pas les inquiéter. Nous sommes arrivés le 5 juillet 2017. Je n'étais jamais sorti de mon pays, ni même de ma région. J'étais bien là-bas, je gagnais bien ma vie. Après quelques jours à Paris, nous sommes allés à Lyon, pour rejoindre un ami. Nous avons vécu dehors dans un parc, pendant 2 ans. C'était très dur, j'ai beaucoup pleuré. Tous les matins on se faisait contrôler. Je faisais les poubelles et revendais ce que je trouvais pour gagner un peu d'argent et nourrir ma famille. J'arrivais à gagner 30 euros par semaine. L'hiver, j'appelais régulièrement le 115. On a été accepté quelquefois en centre d'hébergement d'urgence. C'étaient des grandes salles, on y était à l'abri, on nous servait du café et à manger tous les jours. Puis nous avons obtenu une place dans un foyer de l'Armée du Salut, à Vénissieux. On y est restés de 2019 à 2023.



Quand et comment es-tu arrivé aux Jardins ?

A l'Armée du Salut, il y avait des assistantes sociales qui nous aidaient dans nos démarches. J'ai obtenu des papiers en 2022. Je me suis alors inscrit à France Travail et ma conseillère m'a orienté vers les Jardins de Lucie, en me disant que ça serait bien pour moi. En Albanie, on jardine beaucoup, alors l'idée me plaisait. Je suis arrivé aux Jardins en février 2023.

Et ça te plaît d'être ici ?

Je suis très content d'être arrivé là ! J'aime travailler ici. Ce travail m'a aussi permis de trouver un logement pour ma famille.

Quel est ton projet pour après ?

J'ai beaucoup de soucis de santé, et de soucis administratifs, qui me bloquent. J'ai déjà fait mes 2 ans aux Jardins... En février c'était la fin de mon contrat. Mais les Jardins m'ont prolongé de 6 mois.

Là, je suis en attente d'une réponse de la MDPH pour ma demande de reconnaissance travailleur handicapé, et en attente du renouvellement de mon titre de séjour. C'est très long et compliqué. J'ai envie de travailler. Mais je suis bloqué. Quand tout cela sera réglé, j'aimerais faire une formation en préparation de commandes.

Et ce qui m'embête, c'est que mes enfants, mon fils de 17 ans surtout, en souffre. Il doit passer son bac mécanique cette année. Il a un patron pour son alternance, qui est très content de lui, mais qui ne peut pas le prendre car son titre de séjour a expiré. Il est très énervé après moi.

Récit mis à l'écrit par Estelle

A vos agendas !

la Guinguette des jardins de Lucie

23 VEN. MAI
de 14h à 21h
COMMUNAY

14H - 19H
MARCHÉ BIO

16H30 - 19H30
REPAIR CAFE
Donnez une seconde vie à vos objets cassés ou abîmés ! Réparez-les, avec l'aide de bénévoles !
Organisé par Tous Colibris, avec le SEL, Vélo Club de Simandres et les Jardins de Lucie
Inscription conseillée

17H - 18H30
ATELIER PARENT-ENFANT :
FABRICATION DE NICHOURS
animé par "Tous colibris"
Sur inscription

19H30
CONCERT
"CALL ME JACK" (ROCK)

16H - 21H
À BOIRE & À MANGER !

L'équipe salariée des Jardins de Lucie

Adrien - Alexis - Ali - Assia - Baptiste
Christiane - Christine - Claire - Daria - David
- Déborah - Delphine - Eka - Emilia
Estelle - Fatiha - Fatima - 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 - Suzanne
Tewelde - Thi Phuong Lien - Thierry
Thomas - Valentine - Viorel - Yannick