



ÉCHO DES SALADES n°245

JUILLET 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
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...

A vos agendas !



Samedi 20 septembre

14h à 23h

Pssst ! On fêtera les 10 ans
de La Fabrique !

Marché de producteurs
bio locaux

Visites guidées des Jardins
et de La Fabrique

Animations et ateliers
pour petits et grands

Buvette & restauration
Concerts

Programme détaillé à venir !

Aux jardins, on se bouge : suite au dernier conseil d'administration, si les mêmes ont été réélus au bureau, leurs responsabilités ont changé : Patrick Haudry devient président, Guy Claus passe secrétaire, Réjane Mangin trésorière.

Vous lirez dans les pages suivantes que ça vit aux jardins, qu'on n'a pas le temps de s'ennuyer. Notre mission première est de développer des actions pour favoriser l'insertion. Nous voulons développer un espace privilégié de rencontre et de solidarité orienté vers le développement durable.

Salariés permanents, salariés en insertion et bénévoles travaillent ensemble pour mener à bien ces missions. Bénévoles, vous êtes déjà nombreux à vous investir pour que l'on ne vienne pas aux jardins uniquement pour acheter des légumes ou aider aux tâches de tous les jours, mais pour en faire un lieu convivial, où on se sent bien, où on s'arrête pour discuter, faire des connaissances.

Le 10 mai avait lieu la vente des plants. Savez-vous combien de plants ont été vendus à la minute ? 24 ! Ce fut une belle matinée et vous avez été nombreux à vous attarder, à échanger avec des amis, avec les salariés des jardins ou à répondre à ceux qui découvraient le lieu pour la première fois.

Puis le 23 mai c'était la première Guinguette de la saison ! Un vrai succès ! Marché bio des Jardins, 2ème Repair Café de l'Ozon (pour donner une seconde vie à ses objets cassés, grâce à des bénévoles bricoleurs), fabrication de nichoirs à oiseaux, buvette, restauration, et concert rock de Call Me Jack. Merci aux associations « Tous Colibris », « Ozon le Sel », et « Vélo Club de Simandres » pour la co-organisation de cet événement ! Si vous avez des idées d'animations, des envies, pour les prochaines éditions, venez vers nous ! Rendez-vous sur les guinguettes des 27 juin et 25 juillet !

C'est à partir d'une large consultation de milliers d'associations que le rapport du CESE (Conseil Economique Social et Environnemental) lance l'alerte sur le financement des associations et appelle à une mobilisation en faveur du monde associatif. Les subventions publiques constituaient en moyenne 34 % des financements des associations en 2005, elles n'en représentent plus que 20% en moyenne aujourd'hui. La France compte 1,4 million d'associations dont l'activité représente environ 113 milliards d'euros (soit 3 points du PIB) et qui emploient environ 11 % des salariés du secteur privé. C'est dans ce contexte, entre autre, que notre association réfléchit à sa « vision 2030 ». Suite aux échanges qui ont eu lieu entre le conseil d'administration, les salariés permanents et les adhérents, voici les priorités qui ressortent et que nous proposons d'utiliser pour animer la vie des Jardins pour les 5 prochaines années :

- Continuer à porter les valeurs de partage, de solidarité, et d'humanité des Jardins de Lucie
- Améliorer l'insertion en implantant les préconisations définies par l'association et sa commission associée
- Renforcer l'outil de travail des jardins de Lucie en assurant le déploiement du projet « Les Halles de Lucie »
- Développer la vie associative au travers des activités propres aux jardins et en accueillant des structures porteuses de nos valeurs
- Assurer la pérennité financière de l'association en prenant les décisions d'orientation nécessaires

Yves JALMAIN

Vice-Président des Jardins de Lucie

EDITO

Quoi de neuf dans les champs ?

Nous sommes le 23 juin, et cette fois plus de doute, l'été est vraiment là : cette année il n'a pas joué à cache-cache avec les orages et nous sommes passés brusquement d'une relative fraîcheur fin mai à trois semaines autour de 30°.

Le temps avait été plutôt clément jusque-là : un peu frais par rapport aux moyennes locales, un peu pluvieux en avril, mais rien à voir avec l'an dernier : pas de quoi bloquer le travail, ni poser de réels problèmes sanitaires... Hormis un épisode pluvieux fin avril / début mai, ce n'est pas souvent que les conditions d'implantation sont aussi bonnes !

Résultat ? Une tonne de petits pois, 700kg de fèves, 1,5 tonne d'épinards... des cultures que l'an dernier les pluies récurrentes avaient décimées ! Les tomates, les concombres, les haricots ont pointé leur nez avec une petite semaine d'avance, et nous croulons tous les lundis sous les cornichons. Revers de la médaille : ces belles productions augmentent sensiblement le temps de récolte et nous avons du mal à tenir le pro-

gramme malgré une équipe motivée et engagée.

Ces derniers jours les conditions de travail se sont dégradées avec des températures qui augmentent proportionnellement à la charge de travail. C'est un peu tôt pour la canicule mais nous avons vite installé les filets d'ombrage, qui permettent de maintenir dans les tunnels des températures plus stables : ceci nous donne une petite marge de manœuvre pour tailler les tomates, les aubergines et les poivrons qui sont gourmands en main d'œuvre.

A cette époque de l'année, je suis toujours impressionnée par la ténacité de notre équipe de salariés en insertion qui relèvent avec courage le défi d'une grosse augmentation de charge de travail ! Le maraichage n'est pas leur métier, ni même leur projet, et pourtant ils sont là tous les jours pour planter, désherber, tailler, récolter, pailliser, bref, bichonner les légumes que vous mangerez jusqu'à la fin de l'année. Bravo à eux !

Delphine, cheffe de culture



Inès récolte les premières tomates cerises

Petit relevé météorologique

Dans la continuité de ce qu'on vous a présenté en assemblée générale, voici un petit résumé des moyennes météo du début d'année !

	Mois	Janv	Fév	Mars	Avril	Mai	Juin
Températures moyennes (°c)	2025	2.1	3.3	5.5	8.6	11.3	
	2024	5	8,3	10,4	12	15,3	19,6
	1991-2020 (Bron)	4,1	5,2	9	12,3	16,3	20,3
Précipitations (mm par jour)	2025	56.8	31.4	57.2	106.0	61.8	
	2024	46,6	58,2	173,2	189,7	112	106,2
	1991-2020 (Bron)	49,8	41,6	49,4	68,9	80,9	74,1

Bénévolat : l'été aux Jardins

L'été est là !!! ... et le pic d'activités qui va avec ! Comme chaque année, nous avons besoin de coups de main pour ne pas être dépassés ! C'est aussi l'occasion pour vous de découvrir les Jardins, notre travail quotidien, rencontrer notre équipe, partager, échanger !

Rendez-vous sur notre site web pour voir nos différents appels à bénévoles (jardin, cuisine...) et vous inscrire !



<https://jardinsdelucie.cocagnebio.fr/benevolat>

Carnet de naissance



L'équipe du maraichage est heureuse de vous annoncer la naissance de 3 petits merles qui ont élu domicile dans la serre de haricots grimpants !

La mère nous trouve un peu envahissants, mais les petits se portent bien et un œuf reste à éclore...

Quoi de neuf à La Fabrique ?

Ce n'est qu'un au revoir !

Il y a des pauses qui ne sont pas choisies, mais nécessaires. À La Fabrique des Jardins de Lucie, nous avons toujours voulu vous offrir des produits de qualité, fabriqués avec soin, dans le respect des traditions et des normes. C'est pourquoi nous devons en mai/ juin faire une petite parenthèse dans notre activité, le temps de redonner une nouvelle jeunesse à un outil qui nous est indispensable : notre autoclave.

Peut-être ne le savez-vous pas, mais l'autoclave est un maillon essentiel de notre processus de production. C'est lui qui nous permet de stériliser les bocaux, de garantir leur sécurité sanitaire, et ainsi de vous proposer des produits savoureux, faits maison, et parfaitement sûrs à la consommation. Après dix années de bons et loyaux services, cet appareil robuste montrait les signes du temps. Dix ans de chaleur, de pression, de travail quotidien... il était temps pour lui de souffler un peu.

Nous avons donc pris la décision de l'envoyer en réfection. Un mot un peu technique pour dire qu'il a entièrement été inspecté, révisé, et remis en état par des professionnels qualifiés. Cette opération est

indispensable non seulement pour garantir la sécurité de nos produits, mais aussi pour continuer à respecter les normes strictes d'hygiène et de fabrication auxquelles nous tenons.

Ce processus a pris un mois et demi. Pendant cette période, la Fabrique a tourné au ralenti. Certaines productions ont été mises en pause, notamment celles nécessitant une stérilisation en autoclave.

Nous avons profité de cette pause contrainte pour repenser, réorganiser et améliorer certains aspects de notre activité. De nouvelles idées recettes pour des bocaux encore plus gourmands, réconfortants, et toujours cette envie de vous faire plaisir avec des produits authentiques, faits avec amour.

Nous tenons à vous remercier pour votre compréhension, votre fidélité et vos encouragements. Vous êtes au cœur de notre aventure, et c'est grâce à vous que La Fabrique des Jardins de Lucie peut continuer à évoluer, à grandir, et à affronter les petits imprévus de la vie d'atelier.

Rendez-vous très bientôt, plus inspirés et plus motivés que jamais, avec un autoclave tout neuf et une production relancée. D'ici là, nous restons joignables, présents sur les réseaux et disponibles pour échanger avec vous. A très vite,



Thierry, responsable de La Fabrique

Emma, renfort d'été sur l'encadrement à La Fabrique



J'arrive au mois de juin comme les tomates et je pars en septembre comme les concombres, qui suis-je ? Emma, la saisonnière en renfort à la fabrique en tant qu'encadrante ! Monitrice éducatrice de formation et amoureuse des plantes en tout genre, me voilà ravie de rejoindre la grande équipe des Jardins de Lucie pour cet été.

De nature curieuse, j'aime découvrir de nouveaux univers. J'ai eu l'occasion de travailler dans des écuries, sur un voilier, dans une Jardinerie, dans l'événementiel mais aussi dans des centres d'hébergement, et un institut médico éducatif.

Vous aurez sûrement l'opportunité de voir que je pose beaucoup de questions car j'ai très envie de découvrir les personnes qui font vivre ce lieu. Je suis déjà enchantée par la bienveillance présente ici.

Avec plaisir de pouvoir échanger avec vous lors des différents évé-

nements de cet été. Je tiens à vous remercier pour votre accueil chaleureux.

Je vous souhaite un bel été.

Emma, encadrante à La Fabrique

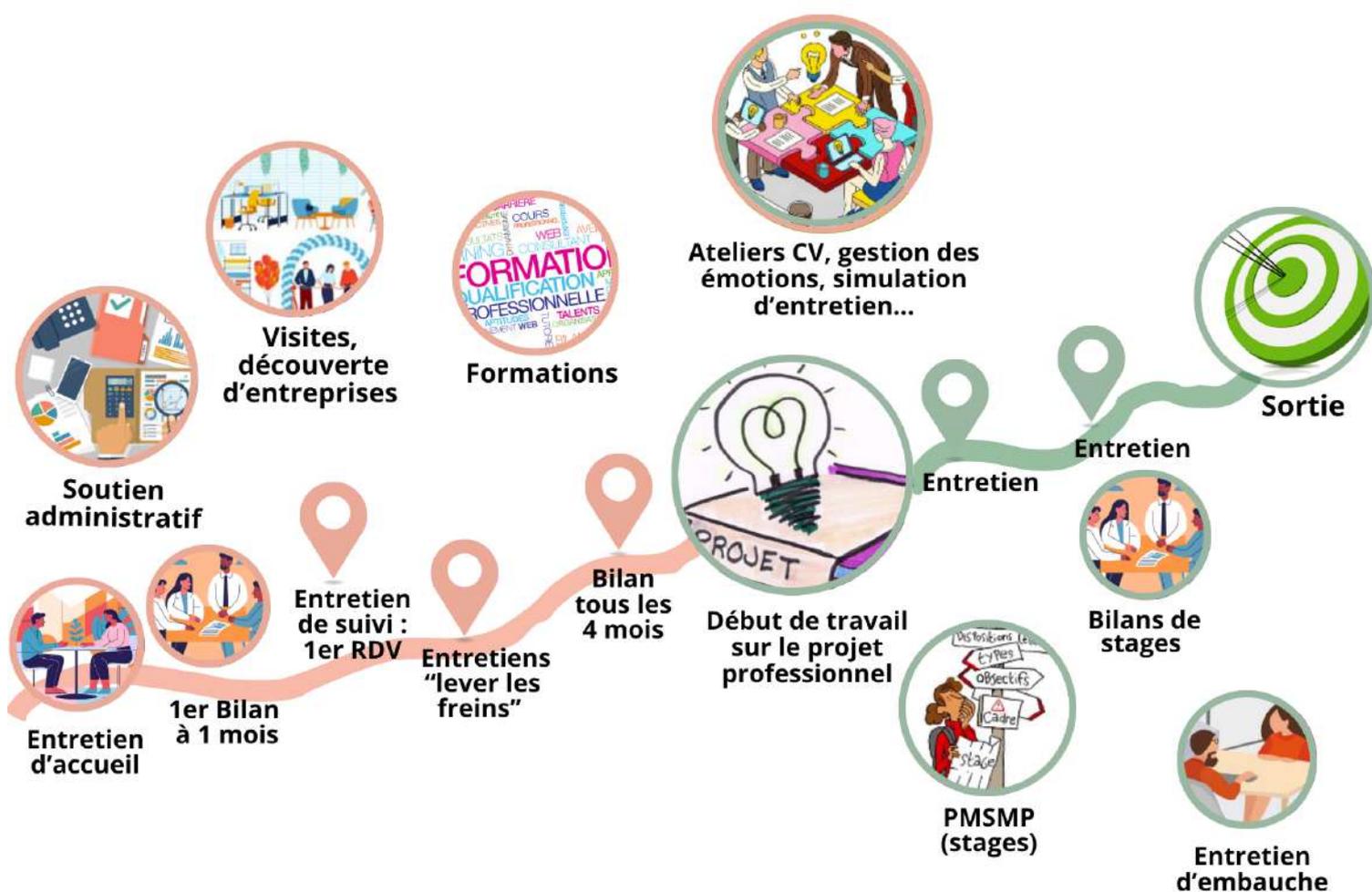
Insertion : Parcours socioprofessionnel aux Jardins de Lucie

Cette ligne du temps, ci-dessous, est conçue pour que chaque salarié en insertion puisse appréhender le déroulement de son parcours aux Jardins.

L'objectif est de rendre ce parcours plus accessible et compréhensible. Le cheminement socio-professionnel peut parfois sembler complexe, il s'agit de concilier travail sur le terrain ou à la Fabrique et accompagnement. Nous avons structuré ce parcours autour d'une temporalité plus claire, avec des étapes majeures et un itinéraire visuel illustrant l'évolution dans le temps.

En rose, le début du parcours, centré sur la levée des freins à l'emploi. En vert, le travail sur le projet professionnel, même si l'accompagnement sur les problématiques sociales continue. Dans les bulles, ce sont les opportunités qu'offrent les Jardins de Lucie au cours de l'accompagnement.

Selon les profils, un parcours dure entre 7 et 18 mois, les 6 derniers mois sont consacrés à la sortie, formation ou emploi.



Les PMSMP (stages)

Lien a fait sa PMSMP (Période de Mise en Situation en Milieu Professionnel) chez Carrefour City à Vénissieux Grand Parilly du 28 au 31 mai.

Eka est en stage à la boulangerie-pâtisserie Sultan à Vénissieux afin de finaliser son projet professionnel, pendant 3 semaines du 10 au 29 juin. Elle va pouvoir expérimenter pour la seconde fois le métier d'aide pâtissière.

Les dernières arrivées et les départs

Depuis l'*Echo des salades* de début mai, nous avons accueilli 3 nouvelles personnes aux Jardins : **Murhaf**, **Yusuf** et **Inès**. Nous leur souhaitons la bienvenue et un beau parcours ponctué de victoires !

Et nous disons au revoir à **Said-Aimene**, **Nacir** et **Viorel**, qui ont terminé leur contrat. Certains vont s'accorder du temps pour s'occuper de leur santé. Pour d'autre ce sera une recherche active d'emploi. **Daria**, que vous voyez sur le marché les vendredis depuis quelques mois, quitte également les Jardins fin juin. Elle intègre une formation de 18 mois de développeur web et web mobile à Lyon. Bonne continuation à tou.te.s !

Marie-Laure, chargée d'insertion

Quand alimentation rime avec étudiants !

Une escapade au Mexique, en Iran, en Espagne, en Italie et en France... en 2h et en n'effectuant que 25km ! C'est la magie de la cuisine qui a permis cette brève évasion. Si cette diversité culturelle n'est pas nouvelle au sein d'un atelier cuisine, c'est le profil des participants qui était inédit. Des petits enfants de maternelle en plein éveil aux seniors expérimentés de la vie, en passant par les adolescents et les jeunes parents, une tranche de vie ne s'était pas encore invitée à la table des ateliers cuisine. Une tranche d'âge dont les personnes sont à un carrefour important de leur vie : ni enfant, ni adulte, à la fois responsables mais sans doute encore plein de doutes et d'incertitudes, en plein apprentissage social, personnel et professionnel d'une vie qu'ils sont en train de bâtir. Ils... vous l'aurez sans doute deviné... ce sont les étudiants. Ces jeunes, déterminés sur le chemin de leurs études complexes et ambitieuses, peuvent redevenir de grands enfants en matière de cuisine !

A l'instar des paniers solidaires distribués aux personnes en situation de précarité, nous menons une opération « bocaux solidaires », en partenariat avec Harmonie Mutuelle, à destination des étudiants. Car oui, les étudiants vivent pour beaucoup une précarité financière et sociale et notamment quand il s'agit d'alimentation. Se nourrir sainement à faible coût n'est pas toujours facile. Les bocaux solidaires sont donc une aide précieuse leur permettant de manger un plat sain, fait maison et consistant, sans se poser la question de comment le cuisiner. Il leur suffit de réchauffer le contenu du bocal et de le compléter avec un féculent ou une céréale par exemple.

L'atelier cuisine proposé dans le cadre de cette opération est l'étape suivante, à savoir de sensibiliser les étudiants à une cuisine simple, rapide et économique et de saison bien sûr. Tout ça à hau-

teur de leurs moyens. Ils ont peu de temps car très pris par leurs études et quand ils en ont un peu, ils préfèrent sans doute le passer ailleurs que d'effectuer de longues heures en cuisine... cuisine qu'ils n'ont d'ailleurs pas forcément : une plaque de cuisson, quelques ustensiles et une table qui sert aussi de bureau font souvent office de cuisine.

C'est donc très enthousiastes que ces jeunes étudiants se sont présentés en cette fin de journée de printemps. Le mois de mai n'est pas synonyme d'abondance légumière, mais après le temps de la découverte de certains légumes apportés (radis, épinards, carottes), ils se sont affairés à préparer des salades, des tartinades, un pain à la poêle et une crème dessert. Des recettes au demeurant très accessibles et facilement reproductibles chez eux, mais qui leur ont semblé être révolutionnaires. L'atelier a aussi été l'opportunité d'échanger sur leurs habitudes alimentaires, sur les légumes méconnus de leurs distributions. Leur donner des astuces simples et économiques était bel et bien l'objectif principal de cet atelier. A la fois un peu perdus dans le fait de cuisiner, ces étudiants étaient néanmoins très réceptifs à cette démarche de saisonnalité, du fait maison, de cuisine de produits bruts, curieux d'en savoir plus pour manger sainement et éviter au maximum de gaspiller, ce qui leur arrive parfois comme ils l'avouent.

En fin d'atelier, ce sont les bras chargés de légumes et des boîtes contenant ce qu'ils avaient cuisiné, que les étudiants nous ont quittés heureux et s'estimant chanceux de repartir avec toutes ces victuailles. De quoi leur donner toute l'énergie nécessaire pour aborder une nouvelle semaine de cours !

Emilia, chargée des animations pédagogiques

Jardin pédagogique : inauguration de la Yourte des Jardins

Mardi 24 juin à midi, nous avons inauguré notre yourte en présence des bénévoles qui se sont mobilisés autour de ce projet, des salariés, de la mairie de Communay, et d'Harmonie Mutuelle, co-financeur du projet avec les Fondation Léa Nature et Saint-Irénée. Les instituteur.ice.s des écoles des alentours n'ont malheureusement pas pu se joindre à nous (plan canicule à gérer dans leurs écoles).

Pour (re)voir la vidéo du chantier d'autoconstruction, c'est par ici (durée 3min45)



Patrick Haudry devient Président des Jardins de Lucie

Chères adhérentes, chers adhérents,

Je suis ravi de cette occasion de me présenter. Je m'appelle Patrick, je suis marié et nous avons trois filles. Je suis originaire d'Orléans. Après plus de 30 ans passés dans l'industrie et quelques années à l'étranger, nous avons choisi de nous installer à Communay, il y a 15 ans. Très vite, nous avons entendu parler de l'association des Jardins de Lucie. Les valeurs qu'elle porte ont résonné en nous : solidarité, inclusion, et un lien fort avec la nature. Et l'idée de pouvoir bénéficier de bons légumes bio chaque semaine nous a aussi tout de suite plu.

Mon travail me laissant peu de temps, c'est à travers la lettre d'information "L'Écho des Salades" que j'ai commencé à découvrir l'association et à en saisir toute la richesse humaine. Loin d'être un simple projet agricole, les Jardins de Lucie m'ont semblé être un véritable lieu de vie, un endroit où l'on apprend, on partage, et où chacun peut trouver sa place.

Cela m'a touché d'autant plus qu'à l'époque, je me sentais de moins en moins aligné avec les valeurs de l'entreprise dans laquelle je travaillais.

Il y a un peu plus de cinq ans, un échange sur le forum des associations, puis une discussion avec Muriel (ancienne directrice) et Michel (ancien Président), m'ont donné l'envie de m'investir et de proposer mon aide bénévole pour la recherche de financements auprès des entreprises, sensibilisé par la fragilité économique de l'organisation. Laurence et Marie-Laure (chargées d'insertion), me voyant régulièrement aux Jardins, m'ont ensuite proposé de tenir des permanences administratives pour accompagner les salariés en insertion dans leurs démarches. Ces moments d'échanges avec les jardiniers en parcours ont été très enrichissants et m'ont poussé à m'impliquer davantage.



Nous avons également lancé l'atelier bricolage pour construire Bambino, un chalet pour accueillir les enfants sur le jardin pédagogique. Ces moments de complicité et de création collective sont extrêmement précieux.

Cela fait maintenant cinq ans que je fais partie du conseil d'administration, où j'ai notamment occupé la fonction de trésorier.

C'est un vrai plaisir de travailler en collaboration avec Thomas, directeur des Jardins, et toute son équipe, et de participer à la vie des Jardins. Aussi, lorsque Guy a décidé de prendre du recul, après avoir géré la période de transition complexe liée au départ de Muriel et Michel, c'était naturel de me proposer pour lui succéder et pour porter les projets engagés.

Une discussion avec l'ancienne directrice des Jardins m'a particulièrement marqué. Je lui ai demandé comment elle décrirait les Jardins. Elle m'a répondu :

"Les Jardins, c'est comme une œuvre d'art. C'est très beau, mais aussi très fragile."

Cette phrase m'a profondément touché. Elle résume à la fois la force et la fragilité de ce que nous avons construit collectivement. C'est cet équilibre qu'il est primordial de continuer à préserver.

Ma priorité sera de continuer à porter haut les valeurs qui font la richesse des Jardins de Lucie : l'inclusion sociale, l'accompagnement, et le respect de chacun. Je m'engage à travailler aux côtés de Thomas et de toute l'équipe pour faire grandir ce projet humain et solidaire.

Je serai ravi de vous rencontrer lors des prochains événements, sur le terrain ou simplement autour d'un café, pour échanger avec vous et partager cette belle aventure.

À très bientôt,

Patrick HAUDRY

Président des Jardins de Lucie

L'équipe salariée des Jardins de Lucie

Abdulali, Adrien, Alexis, Assia, Baptiste, Chadia, Christiane, Christine, Claire, Daria, David, Déborah, Delphine, Eka, Emilia, Emma, Estelle, Fatiha, Fatjon, Gentian, Gülhan, Hervé, Ines, Ishaq, Jean, Jérémy, Julien, Juliette, Kilyan, Komla, Laurence, Léonie, Marie-Laure, Maud, Murhaf, Nigar, Nyima, Razia, Robin, Roland, Romain, Suzanne, Tewelde, Thi Phuong Lien, Thierry, Thomas, Valentine, Yannick, Yusuf