



ÉCHO DES SALADES n°246

SEPTEMBRE 2025

69 chemin du Tram
69360 COMMUNAY
04 72 24 68 30
adherents@jardinsdelucie.net
jardinsdelucie.cocagnebio.fr
Les Jardins de Lucie

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

EDITO

Marchés hebdos

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 !

La Fête des jardins de Lucie
OUVERT À TOUS !
10 ans de la Fabrique
20 SAMEDI SEPTEMBRE 14h à 00h COMMUNAY
MARCHÉ BIO VISITES DU JARDIN ET DE LA FABRIQUE
ANIMATIONS ATELIERS CUISINE CHASSE AU TRÉSOR JEUX
BUVETTE & RESTAURATION CONCERTS
PLUS D'INFOS : jardinsdelucie.cocagnebio.fr adherents@jardinsdelucie.net 04 72 24 68 30
ASSOCIATION D'INSERTION PAR LE MARAÎCHAGE BIO, LA CONSERVÈRIE ET LA CUISINE

Dans le dernier *Écho des Salades*, nous évoquions la « beauté des Jardins » mais aussi sa « fragilité », telle « une œuvre d'art ». Cette fragilité s'est illustrée concrètement avec les épisodes de chaleur que nous avons traversés. En effet, cette chaleur excessive bloque le développement de nos légumes. Plus important encore, elle met à rude épreuve nos salariés permanents et en parcours d'insertion. Nous avons adapté les horaires de travail, mis en place des filets d'ombrage sur les serres... Mais il est bon de le rappeler : travailler sous de très fortes chaleurs sous une serre demande un effort important, une motivation sans faille et un engagement exceptionnel. Cela traduit la volonté de nos salariés en insertion d'avancer dans leur parcours vers l'emploi et cela a aussi permis de distribuer dans vos paniers les bons légumes d'été.

Heureusement, la beauté des Jardins se révèle au même moment ; les délicieuses tomates, les melons, les fraises... les Guinguettes de Lucie, moments de rencontre, de fête et de partage entre adhérents, bénévoles et salariés. C'est aussi le plaisir d'accueillir de nouveaux salariés, heureux de trouver un lieu pour se ressourcer et construire leur avenir, mais encore les sourires (et parfois les larmes) de ceux qui nous quittent pour franchir une nouvelle étape de leur parcours.

L'heure de la rentrée a sonné, après des échanges avec nos adhérents, notre équipe et le conseil d'administration, c'est le moment de définir vers quoi nous souhaitons emmener les Jardins de Lucie dans les prochaines années. De tout cela nous avons dégagé cinq axes :

- 1 - Continuer à porter les valeurs de partage, de solidarité et d'humanité.**
- 2 - Renforcer notre mission d'insertion.**
- 3 - Améliorer notre outil de travail.** Après la modernisation de La Fabrique (nouvelle unité de stockage) et l'amélioration de l'accueil sur le jardin pédagogique (Yourte et Bambino), nous travaillons désormais sur l'activité maraîchère et la vente, avec le projet structurant des « Halles de Lucie ». Celui-ci nous permettra de doubler la surface du bâtiment des maraîchers et d'investir dans des équipements ergonomiques pour le lavage et la préparation des légumes.
- 4 - Développer la vie associative.** Les Jardins sont un lieu de vie, de partage et d'ancrage territorial. Le succès des Guinguettes de cet été en est la preuve. L'une d'elles a même permis de lancer le premier Repair Café de l'Ozon, en partenariat avec les associations *Tous Colibris*, *Ozon le Sel et le Vélo Club de Simandres*. Nous souhaitons poursuivre cette dynamique avec d'autres associations locales proches de nos valeurs, afin de partager un lieu, un réseau et une structure.

5 - Assurer la pérennité financière. Si les deux dernières années ont été positives, les risques demeurent : désengagement de l'État, épisodes climatiques extrêmes, baisse du nombre d'adhérents. Toute l'équipe en est consciente et agit pour limiter ces risques : recherche de financements privés, création de nouveaux points de dépôt, développement de notre offre commerciale...

Comme vous le voyez, « notre œuvre d'art » est en mouvement. La direction est tracée et les projets passionnants ne manquent pas. Toute l'équipe des Jardins sera heureuse de les partager avec vous lors de la Fête des Jardins, le samedi 20 septembre, de 14h à 00h.

Ensemble, cultivons la solidarité.

Patrick HAUDRY

Président des Jardins de Lucie
haudry@gmail.com



Plus d'infos
et programme
sur notre site web
et réseaux sociaux



Quoi de neuf dans les champs ?

Bonjour à tous.tes, j'ai reçu la mission de vous raconter ce qui se passe en ce moment dans les champs aux Jardins de Lucie. Je pose donc mon sarcloir, retire mes bottes et vous raconte.

Commençons par ce que nous avons réalisé dernièrement. Ce mois-ci, bravant fortes chaleurs, intempéries et baisse des effectifs (relative aux vacances bien méritées de chacun.e), nous avons accompli nos différentes missions sur plusieurs fronts :

- **Les récoltes d'été** (qui ont, je l'espère, été à la hauteur de votre appétit et de vos attentes). Quasiment chaque jour, nous étions dans les champs et sous les tunnels afin de cueillir tomates, courgettes, aubergines, concombres, haricots verts, melons et autres légumes colorés et variés. Tels des écureuils, nous avons également commencé nos réserves en récoltant oignons, ails, échalotes et pommes de terre. Enfin les courges rougissantes lors de ces dernières chaleurs de fin d'août, seront bientôt récoltées et prêtes à être dégustées.

- **La préparation des cultures d'automne et d'hiver.** Chevauchant nos tracteurs, nous avons parcouru les Jardins afin de préparer les sols des futures plantations. Armés de nos mains, nos mesures et nos plantoirs, nous avons réalisé ces plantations. Poireaux, céleris, betteraves, blettes, choux et chicorées sont maintenant confortablement installés en terre !

- **L'entretien global des cultures.** Brandissant nos sarcloirs, nos griffes, nos râteaux et nos mains, nous sommes venus à bout d'une armée de robustes adventices (autrement appelées « mauvaises » herbes). Nous avons également dû faire face à de belliqueux bioagresseurs (autrement appelées petites bestioles gourmandes dévorant avec délectation nos cultures appétissantes). Malheureusement, durant cette bataille acharnée, un fier régiment de punaises a eu raison de nos concombres... Concernant les autres tâches d'entretien, nous avons tuteuré et taillé la plupart de nos cultures grimpantes afin de leur montrer le chemin vers une production abondante et qualitative !



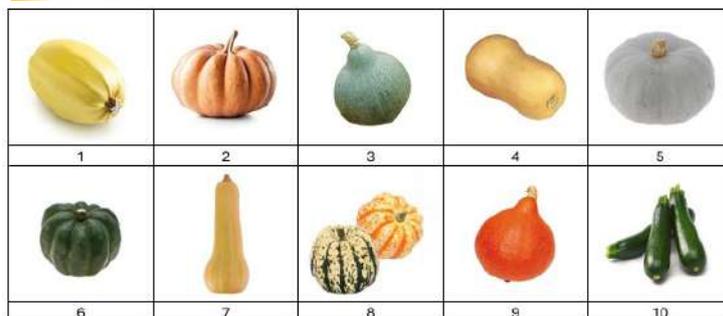
Après cette rétrospective du mois d'août, j'aimerais faire un focus sur les courges !

Saviez-vous que nous produisons une douzaine de variétés différentes de courges chaque année aux Jardins ?

Voici les incontournables :

- La « classique » courge *Muscade*, avec sa couleur et sa forme rappelant l'ambiance d'Halloween.
- Les trois variétés de potimarrons : *Orange Summer*, *Blue Ballet* et *Iron Cap*, respectivement orange, bleu et vert foncé.
- La *Butternut*, couleur « beurre », en forme de poire et au goût rappelant celui de la châtaigne.
- La *Bleue de Hongrie*, plutôt imposante, à peau bleue et à chair orange vif (délicieuse en purée et en soupe).
- La *Spaghetti*, jaune, dont la chair justifie le nom.
- La *Longue de Nice*, dont le nom en dit également long sur le spécimen.
- Le *Patidou*, petite courge dont la forme et les couleurs rappellent l'esthétique de ses cousines les Coloquintes.

Petit jeu : Quelle courge suis-je suis ?



1 : spaghetti - 2 : muscade - 3 : blue ballet - 4 : longue de Nice - 5 : bleue de Hongrie - 6 : iron cap - 7 : patidou - 8 : patidou - 9 : orange summer - 10 : haha, piège, ce sont des courgettes...

Avant de renfiler mes bottes, j'aimerais vous dire un petit quelque chose : au nom de toute l'équipe du maraîchage, je tiens à remercier l'ensemble des bénévoles et des adhérent.e.s qui sont venus nous aider dans les champs cet été ou qui nous soutiennent de loin par leurs adorables messages d'encouragement. Vous nous avez permis d'affronter ce mois d'août marqué par une instabilité climatique et une grande charge de travail ! Merci !

Baptiste, encadrant maraîcher

Quoi de neuf à La Fabrique ?

L'été s'ra chaud

Aux Jardins de Lucie, l'été a soufflé fort, comme chez vous aussi sûrement, brûlant nos feuilles tendres et ralentissant l'élan de nos légumes. Le soleil, parfois trop ardent, a laissé dans son sillage des sols assoiffés et des récoltes plus modestes qu'espérées. Pourtant, au cœur de cette chaleur écrasante, une promesse demeure : celle de continuer à faire vivre les légumes récoltés qui ne sont pas distribués dans les paniers (annulés en masse en cette période de congés d'été) ou invendus sur le marché, en les transformant en délicieux bocaux, et ainsi permettre à La Fabrique de continuer à créer les petits écrins de l'été.

Chaque bocal conserve bien plus que des légumes. Il garde la mémoire des gouttes d'eau patiemment versées, du soin porté aux plants fragiles, des mains qui se tendent pour cueillir ce que la terre a bien voulu offrir. Même lorsque les récoltes sont moindres, nous choisissons parfois de les transformer, de les magnifier, pour qu'aucune courgette, aucune tomate, aucun fruit, n'ait poussé en vain.

Nos bocaux deviennent alors des rayons de soleil capturés, des éclats de saison que l'on retrouvera au cœur de l'hiver. Ils sont des réserves de chaleur et de tendresse, des témoignages de notre résilience face aux caprices du climat.

Car aux Jardins de Lucie, nous croyons que chaque difficulté peut se muer en force, chaque petite récolte en richesse. Les bocaux sont notre façon de dire que, même dans la sécheresse, la vie continue de fleurir, et qu'avec patience et passion, il y a toujours matière à partager.

Thierry, responsable de La Fabrique



Pesto de basilic et ratatouille



Psssst, les bocaux de pesto de basilic et de ratatouille sont de retour !!!

Le pesto de basilic est un incontournable et se déguste de mille façons : à l'apéro avec toutes sortes d'accompagnements : pain pita, naan, pain de campagne, crackers, gressins, légumes crus croquants découpés en bâtonnets (carottes, concombres, choux-fleurs...), ou au fond d'une tarte salée/quiche, ou avec des crudités, ou simplement avec un plat de pâtes !

Quant à la ratatouille, c'est bien d'en avoir toujours un bocal dans son placard, à dégainer les jours où vous n'avez pas le temps de cuisiner mais l'envie de déguster un bon petit plat bio local ! A réchauffer à feu doux et à servir avec du riz blanc par exemple ! Vous pouvez aussi en faire des cakes aux légumes : mélanger la ratatouille à des œufs, de la farine, de la levure, de l'huile, du lait, du gruyère, versez la pâte dans un moule à cake beurré, et hop, au four !

Retrouvez nos pestos, ratatouilles et autres bocaux, sur nos marchés hebdomadaires aux Jardins (mercredis 10h-12h30 et vendredis 14h-19h), ou dans vos paniers (pour commander, rendez-vous sur notre site internet, rubrique « nos légumes et bocaux au détail »).



Du côté de l'insertion

Arrivées et départs

Depuis le dernier *Echo des Salades* fin juin, nous avons accueilli 4 nouveaux salariés en parcours d'insertion : **Farda**, **Yassine**, **Antonio et Benjamin**. Bienvenue à eux !

En parallèle, nous avons dit au revoir à 5 salariés.

Daria, que vous voyiez le vendredi derrière l'étal du marché, a démarré une formation de développeuse WEB et application mobile, via un partenariat avec une agence d'intérim d'insertion.

Nyima démarre une formation en cuisine avec **WEAVERS, Des étoiles et des femmes**. C'est une formation d'un an, diplômante, gratuite et rémunérée, en alternance chez de grands chefs cuisiniers, avec un CAP cuisine à la clé. Depuis 2019, Weavers forme et facilite le recrutement de femmes éloignées de l'emploi grâce à différents programmes de formation spécifiques et un accompagnement de proximité pour lever les freins périphériques à l'emploi.

Eka, elle, a terminé son parcours et continuera à travailler sur son projet professionnel avec son conseiller.

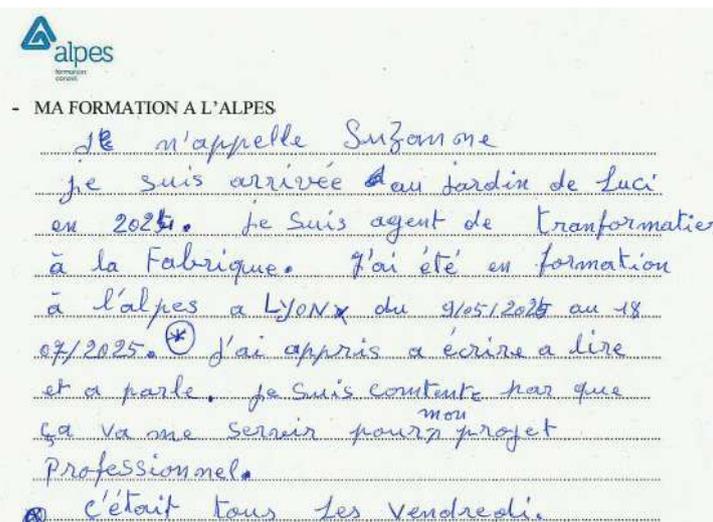
Yusuf, lui, va tenter une nouvelle aventure professionnelle qui passera par des missions d'intérim.

Enfin, **Yannick** a démarré un CDD en tant qu'ouvrier maraîcher à La Ferme des Pins, à Commenay, où il avait effectué un stage.

Bonne continuation à eux !

Témoignage de Suzanne

Suzanne, salariée en insertion aux Jardins, a suivi une formation en langue française à l'ALPES.



Accueil de stagiaires CIP

Nous aussi, chargées d'insertion, accueillons en stage des personnes désireuses de découvrir notre métier. C'est toujours avec un grand plaisir que nous nous prêtons au jeu. Pour ce dernier trimestre, ce ne sont pas moins de 3 jeunes femmes que nous allons accueillir. La première d'entre elles, Virginia, est arrivée le 25 août pour une durée de 2 semaines. Elle débutera en septembre sa formation de CIP. Je vous laisse lire ci-dessous son témoignage.

Laurence, chargée d'insertion

.....

« Mesdames, Messieurs, je vous invite à un exercice d'imagination. Imaginons les légumes les plus heureux du monde. Ils sont heureux parce qu'ils sont soignés par des mains qui ont trouvé la tranquillité d'esprit et le soutien dont elles avaient besoin. Imaginons une équipe passionnée et professionnelle qui soutienne ces mains. Imaginons des personnes qui fassent preuve d'une solidarité énorme et sincère en utilisant ces légumes pour préparer quelque chose de savoureux... Et si ce n'était pas un exercice d'imagination ? Et si cet endroit merveilleux existait vraiment ? Et si nous avions tous la possibilité de nous occuper de légumes heureux et de mains fragiles ? Nous serions plus heureux aussi. N'est-ce pas ?

P.S. Un grand merci à toute l'équipe des Jardins de Lucie pour l'accueil chaleureux et ce stage vraiment motivant. »

Virginia Fiser, stagiaire pôle insertion

Ateliers numériques aux Jardins

Sylviane Janier, conseillère numérique à la Communauté de Communes du Pays de l'Ozon, animera des ateliers numériques de septembre 2025 à janvier 2026. Certains des ateliers collectifs se tiendront aux Jardins de Lucie, et aborderont des thématiques variées pour progresser à son rythme avec un ordinateur, un smartphone ou une tablette.

Permanences numériques, ateliers collectifs, animations jeunesse... retrouvez le programme complet sur le site internet du Pays de l'Ozon, dans les mairies et bibliothèques de la CCPO.

Ces actions sont gratuites et ouvertes à tous les habitants du territoire ! Inscrivez-vous !

Tour d'horizon des animations pédagogiques

Animations pédagogiques... vous pensez sans doute « enfants » ! Certes, c'est une bonne réponse, mais qui reste partielle, à mon sens. Les animations pédagogiques peuvent être destinées aux enfants mais pas que, aux adultes mais pas que, aux seniors mais pas que, aux personnes en situation de handicap mais pas que... bref, ce sont autant de profils, d'âges et d'horizons qui composent le public que nous recevons pour nos animations pédagogiques.

Alors prenons le temps de ces quelques lignes partagées et de cette période estivale pour faire un tour d'horizon des animations de ce premier semestre 2025.

Tout commence entre deux rayons de la bibliothèque de Communay, un après-midi hivernal de janvier. Endroit insolite pour un atelier cuisine parents (même plutôt grands-parents) / (petits)-enfants, dans le cadre d'un festival organisé par le réseau des bibliothèques de la Communauté de Communes du Pays de l'Ozon. Des rayons de la bibliothèque, je me rends dans une salle de réunion place Bellecour, pour un atelier cuisine avec les adhérents d'une mutuelle partenaire des Jardins de Lucie. Autre ambiance, mais endroit tout aussi insolite pour cuisiner, vous en conviendrez ! L'hiver se poursuit avec des ateliers cuisine chez nos partenaires des paniers solidaires : la Casaline et les Fourneaux Extraordinaires, respectivement une épicerie sociale et solidaire à Saint-Fons et une épicerie sociale à Chasse-sur-Rhône, là aussi pour animer des ateliers cuisine... dans des cuisines cette fois-ci ! Alors que l'hiver touche à sa fin, nous accueillons en cette fin mars, sous un soleil radieux un groupe de seniors pour une visite et un repas. Une chance pour eux de voir les Jardins par ce beau jour ensoleillé. Quelques semaines plus tard, le printemps pointe le bout de son nez en ce début avril et avec lui

des rires, des brouhahas, des émerveillements d'enfants qui viennent découvrir les Jardins. Ces 2 journées avec ces 6 classes de maternelle introduisent la saison des animations scolaires qui reprendra pleinement au mois de juin. Après cette introduction, le printemps se poursuit avec l'accueil aux Jardins de nos partenaires paniers solidaires. L'hiver, ce sont plutôt les Jardins qui se déplacent chez les partenaires. Puis, quand viennent les beaux jours, nous les accueillons pour des visites du terrain et de la cuisine. Les personnes accueillies peuvent ainsi profiter pleinement, le temps de quelques heures, d'un cadre calme, apaisant, loin de l'agitation urbaine dans laquelle la plupart résident. Le premier semestre s'est ensuite poursuivi avec l'accueil de scolaires de primaire et maternelle. A l'approche de la fin de l'année scolaire, près de 450 enfants sont venus découvrir les Jardins et participer à différents ateliers ludiques et pédagogiques.

Au fil de ce semestre, tous les 15 jours, nous avons également accueilli pour une heure de jardinage un groupe de 8 adultes en situation de handicap venant d'un centre d'accueil de jour de Villeurbanne. Enfin, un séminaire d'entreprise avec une vingtaine de personnes est venu ponctuer la fin de cette première partie d'année.

Ce premier semestre, ce sont donc 36 journées d'animations, soit environ 6 animations par mois et quelques 500 personnes accueillies, d'âges et d'univers différents. L'équipe d'animation pédagogique a à cœur de faire (re)découvrir les Jardins, de les faire expérimenter de façon concrète et ludique à travers des ateliers de sensibilisation à l'environnement, à la biodiversité et au bien vivre alimentaire.

Emilia, chargée des animations pédagogiques



Portrait d'une salariée en insertion : Razia

Razia, qui es-tu ? D'où viens-tu ? Parle-nous de toi.

Je m'appelle Razia Rezaie, je suis afghane. Je suis arrivée en France en 2020. Mon mari est décédé. J'ai 4 enfants : deux fils et deux filles. Je vis avec la plus jeune de mes deux filles, qui parle bien le français. Elle est étudiante en deuxième année de BTS. Ma fille aînée habite en Iran, elle est mariée et elle a quatre petites filles. Mes deux fils habitaient aussi en Iran, mais avec la guerre, beaucoup de réfugiés afghans ont été renvoyés en Afghanistan, dont mes deux fils. Avant 2020, j'étais en Afghanistan mais c'était dangereux pour moi. J'ai travaillé 33 ans, j'étais enseignante en littérature persane. Je n'avais que des filles comme élèves.

Que faisais-tu lors de tes premières années en France ?

Avant d'arriver aux Jardins de Lucie, je ne travaillais pas. Je restais chez moi, je ne dépensais pas d'argent afin de pouvoir en envoyer à mes enfants. Cela a permis entre autre à mes deux fils de partir en Turquie.

Comment es-tu arrivée aux Jardins de Lucie ?

C'est mon conseiller France Travail qui m'a proposé de travailler aux Jardins. J'ai été embauchée en juillet 2024 et je suis contente de travailler ici. Beaucoup de personnes sont gentilles avec moi. J'ai mal au dos et au genou : je n'ai donc pas pu travailler au maraichage ; je travaille à La Fabrique et c'est pour moi très intéressant. J'ai besoin d'argent : alors je n'hésite pas à faire des heures supplémentaires quand on me le propose. Grâce aux Jardins de Lucie, je rencontre des gens, on travaille ensemble. Le matin, quand je me lève, je suis contente de venir aux Jardins, j'y trouve beaucoup de soutien et d'aide, il y a une bonne ambiance.



Qu'aimerais-tu faire après les Jardins ?

Ce sera dur pour moi de trouver du travail car je ne parle pas assez bien le français et je ne l'écris pas. Je fais tout pour progresser, chez moi je mets la radio en français pour m'améliorer. J'ai aussi une santé fragile : j'ai souvent mal à la tête. J'ai aussi déjà fait une dépression, ça a été très dur, je ne dormais plus, j'ai dû voir un psychologue et prendre des médicaments. Mais je devrai tout faire pour gagner de l'argent, car il faut que j'aide mes enfants et je suis seule pour les aider. J'espère que mes fils pourront me rejoindre en France. Je ne veux pas que mes fils soient obligés de retourner en Afghanistan. Ils n'en sortiraient pas vivants. Déjà quand ils y étaient, ils ont eu des problèmes. Je souhaite que très vite ils puissent me rejoindre.

Tu souhaites avant tout venir en aide à tes enfants, mais as-tu d'autres projets en tête ?

J'ai commencé à écrire un livre sur la réalité de la vie des femmes afghanes. Elles, les femmes, sont interdites d'école, elles doivent rester à la maison et ne peuvent sortir qu'accompagnées par un homme. Les femmes afghanes sont courageuses, même si elles sont enfermées chez elles. Elles réclament la liberté. Elles veulent l'égalité. Je suis moi aussi une femme afghane, issue d'une terre où les filles continuent encore à lutter pour leurs droits à l'éducation et à la liberté. La vie m'a appris que même dans les moments les plus difficiles, l'espoir brûle comme une flamme au fond du cœur. Je travaille ici, mais mon cœur reste toujours avec les femmes de mon pays, qui se tiennent debout avec courage. Je crois qu'aucune obscurité ne peut éteindre la lumière des femmes afghanes.

Récit mis à l'écrit par Yves

L'équipe salariée des Jardins de Lucie

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