

« Bulle de bonheur partagé... »

Aux Jardins de Lucie, l'automne et l'hiver ne marquent jamais un ralentissement, mais une transformation. Tandis que les champs se parent de légumes de saison, les maraichers font les écureuils : les chambres froides et le hangar se remplissent de courges, de choux, de carottes et de projets. C'est toute une énergie collective qui continue de s'activer, discrètement, sous les bonnets et les parkas. Derrière chaque panier, chaque bocal, chaque atelier, il y a toujours des femmes et des hommes qui avancent, qui apprennent, qui retrouvent confiance et dignité par le travail et le partage.

Ces derniers mois ont une nouvelle fois illustré la richesse humaine qui fait battre le cœur des Jardins : des parcours d'insertion qui aboutissent à l'emploi, des stages en entreprise, des formations, des animations pédagogiques, des ateliers cuisine, des fêtes, des rencontres... Autant de moments où se croisent savoir-faire, cultures, fragilités et réussites. Ici, le « vivre ensemble » n'est pas un slogan : c'est un Totem !

Au cours de la semaine écoulée, j'ai pu vivre la rencontre annuelle entre les membres du Conseil d'Administration et l'équipe des salariés permanents sur la thématique du bénévolat aux Jardins, une visite institutionnelle avec nos partenaires de la Région Auvergne Rhône Alpes, un chantier de récolte pour mettre d'urgence les légumes à l'abri avec tous les acteurs des Jardins (salariés en parcours, salariés permanents, bénévoles d'un jour ou de toujours) et je vais finir par un Marché de Noël de Communay.

Un agenda très hétéroclite, passant d'un Powerpoint minutieusement préparé, aux bottes pleines de boue, pour finir par faire goûter les tartinades de la Fabrique...

Quel bonheur d'être le témoin privilégié de toutes ces actions pleines de sourires, d'enthousiasme, où règne un climat de bienveillance, d'entraide, de partage !!!

Rares aujourd'hui sont ces bulles de bonheur partagé encore préservées comme « la Bulle des Jardins » !

La fin d'année approchant, vous allez trouver dans cet écho des salades notre traditionnel appel aux dons. Une façon d'orienter votre impôt d'une part, mais également (et surtout) une façon de contribuer à renforcer à la fois l'accompagnement des salariés en parcours et l'amélioration des conditions de travail de chacun. Alors si vous en avez la possibilité, vous pouvez aussi soutenir les Jardins par un don. Chaque contribution, petite ou grande, nous aide concrètement à poursuivre notre mission.

Merci à toutes et tous pour votre fidélité, votre énergie et votre générosité. Très belle fin d'année à vous, et à très bientôt aux Jardins !

Thomas RAFFAULT

Directeur des Jardins de Lucie

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...



Fermeture annuelle des Jardins de Lucie

**du mardi 23 décembre au soir
au mercredi 7 janvier**

→ Pas de paniers

- Vendredi 26 décembre
- Mardi 30 décembre
- Vendredi 2 janvier
- Mardi 6 janvier



→ Pas de marchés

- Mercredi 24 décembre
- Vendredi 26 décembre
- Mercredi 31 décembre
- Vendredi 2 janvier
- Mercredi 7 janvier

Quoi de neuf dans les champs ?

Les shorts sont rangés, les pantalons de pluie et les bonnets ont remplacé la crème solaire et les casquettes, tandis que sur l'étal du marché, les poireaux et les choux-fleurs ont poussé les tomates, les aubergines et les poivrons. Depuis quelques semaines, telle une famille d'écureuils à l'approche de l'hiver, nous remplissons le garde-manger ; et comme cette année les conditions météo ont été plutôt propices, nous poussons les murs, espérant accumuler assez de réserves pour garnir vos paniers jusqu'au retour des légumes nouveaux.

Si vous venez au marché, vous avez sans doute remarqué le changement de déco : des piles de caisses de pommes de terre et de courges ornent désormais les murs du hangar qui, comme tous les hivers, devient le point névralgique du jardin : on y pare les légumes à l'abri du froid, on y prépare soigneusement des racines d'endives pour les mettre en culture, on y stocke des légumes, malgré les assauts répétés de nos dévoués compagnons les rongeurs... Le lundi, nous slalomons entre la table de découpe, les étals et le frigo du marché pour descendre un palox de pommes de terre perché tout en haut de la pile. Et les mercredis et vendredis nous faisons de notre mieux pour vous le rendre accueillant pour le marché des Jardins.

Depuis début septembre, nous livrons presque 40 paniers à la mairie de Corbas : c'est avec beaucoup de joie que nous avons accueilli ces nouveaux adhérents, alors que quelques mois plus tôt nous déplorions une baisse de notre volume de paniers. Beaucoup de joie, mais, je ne vous le cacherai pas, quelques sueurs froides : entre fin juin et début septembre nous passons de 250 paniers livrés le mardi à 300... Les faire rentrer dans la salle des paniers, trouver la bonne organisation pour que tout soit prêt à temps, sans oublier personne, faire rentrer tout ça dans les camions de manière suffisamment claire pour que tout arrive à destination... un petit défi hebdomadaire qui, à son tour, nous rappelle pourquoi nous travaillons depuis plusieurs mois sur le projet des *Halles de Lucie*. Agrandir les espaces de travail, les professionnaliser, gagner en ergonomie et en efficacité, pour mieux accompagner les salariés en insertion ... petit à petit, ce projet prend forme et c'est avec joie que nous avons, le mois dernier, déposé le permis de construire.



Est-ce que ça demande beaucoup d'eau de faire pousser les légumes ?

C'est une question qui revient souvent lors des visites du jardin...

Depuis quelques années, nous avons commencé à "raisonner" l'irrigation : un tableau rapidement mis à jour toutes les semaines qui me permet d'avoir un aperçu des besoins quotidiens des cultures, en fonction de leur stade de développement, des conditions météo, et des capacités de notre sol.

Alors, lorsque la technicienne de la chambre d'agriculture m'a contactée l'hiver dernier pour me proposer de poser un compteur d'eau au milieu des poireaux pour faire un suivi de l'irrigation, je n'ai pas hésité une minute. Fin juin, nous avons posé ensemble ce compteur et durant toute la saison nous avons noté nos arrosages, leur durée et quantité. Toutes ces informations cumulées avec les relevés météo ont été rentrées dans un logiciel permettant de visualiser nos irrigations et les pluies au regard des besoins effectifs de la culture et de la capacité de notre sol : en gros, à quel moment nos irrigations ont été pertinentes, et à quel moment elles sont intervenues trop tôt (causant du lessivage), trop tard (causant un "stress hydrique"), ou au bon moment (causant un petit moment de satisfaction) !

En parallèle une prévision pour la semaine suivante permet, en fonction de la météo, de positionner au bon moment les irrigations !

Résultat : ce petit graphique un peu ésotérique qui retrace la saison de culture des poireaux, publié chaque semaine dans un petit guide présentant les mêmes relevés pour des choux à Vaugneray, des courges à St-Laurent d'Agnay, des salades à Condrieu... Un peu obscur à première vue, il permet à chacun d'ajuster au mieux ses irrigations et de repérer ses "erreurs" ! Un suivi qui prend un peu de temps, mais qui permet de raisonner nos irrigations au plus près des besoins du légume ! Si vous voulez une explication, passez donc me voir un vendredi après-midi ! ;-)

Delphine, cheffe de culture



* Résultat : 120m3 d'eau pour 6000 poireaux, 18l/m², 2l par poireau !

Quoi de neuf à La Fabrique ?

Le « vivre ensemble » en action

Lors de la *Fête annuelle des Jardins*, en septembre, les Jardins de Lucie se sont remplis d'arômes sucrés et d'accents venus d'ailleurs. Les visiteurs ont eu l'occasion de découvrir un monde de saveurs et d'histoires : les baklavas et les kurabiyes elmas de Gülhan, les boules coco de Chadia, les narms keks et gâteaux au sésame de Razia, les madeleines d'Adrien et les makrouds dorés au miel préparés par toute l'équipe, avec le cœur. Chacun de ces desserts raconte un bout de chemin, une mémoire, un savoir-faire partagé au fil des rencontres et des apprentissages. Derrière chacune de ces douceurs, il y avait des visages, des gestes précis, une fierté. Gülhan façonnait et pliait patiemment les feuilles de filo, Chadia roulait ses boules coco avec la même tendresse qu'elle met dans ses paroles, Razia toujours aussi appliquée et sérieuse, préparait son narm kek, Adrien surveillait la cuisson de ses madeleines, tandis que les makrouds doraient doucement dans l'huile, exhalant des parfums d'enfance et de soleil. Ensemble, ces créations formaient un buffet aux mille origines, reflet du brassage culturel et humain qui fait la richesse des Jardins de Lucie. La Fête des Jardins n'est pas seulement une célébration de la nature : c'est aussi une fête des talents, du partage et de la réinsertion par le travail. Ici, chacun apprend, transmet, valorise son expérience. Les salarié.es en insertion y trouvent un espace pour se reconstruire, révéler leurs compétences, et surtout, être reconnus pour leur savoir-faire. Le public, en goûtant ces douceurs, a découvert bien plus qu'un plaisir gustatif : il a partagé une histoire collective faite de solidarité, de transmission et de respect.

Entre un atelier pickles, une visite de La Fabrique ou des Jardins, et une chanson à la guitare, on s'assoit, on discute, on goûte. Les rires se mêlent aux parfums de vanille, d'amande, de pistache et de miel. Et, le temps d'une bouchée, tout le monde se sent un peu plus proche, relié par ces gestes simples qui unissent : cuisiner, offrir, partager. Aux Jardins de Lucie, le vivre-ensemble à la saveur du sucre et du courage.

Thierry, responsable de La Fabrique



Recette des baklava de Gülhan

Ingrédients :

- 125g de pistaches émondées, non-salées, non-grillées
- 250g de noix décortiquées
- 150g d'amandes
- 100g de sucre
- 150g de beurre
- 4 c à s d'eau de fleur d'oranger
- 200g de miel
- 15 feuilles de pâte filo
- 1 c à s de cannelle



Broyez les fruits secs au robot, mais sans les réduire en poudre (petits morceaux). Ajoutez le sucre en poudre, 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger et 100g de beurre fondu. Faites fondre les 50g de beurre restant. Préchauffez le four à 200°C.

Découpez 5 feuilles de pâte filo aux dimensions du plat (conservez les autres dans un torchon humide pour ne pas qu'elles se dessèchent pendant que vous travaillez). Beurrez les feuilles une par une, au pinceau, et empilez-les au fond du moule. Versez la moitié du mélange de fruits secs. Mettez par dessus 5 autres feuilles, également beurrées, puis le reste de farce. Découpez et beurrez les 5 feuilles restantes et empilez-les par dessus la seconde couche de farce. Saupoudrez de cannelle. Avec un couteau bien affûté, découpez des carrés ou des losanges sur toute la profondeur du baklava, de la taille que vous souhaitez. Enfourez pour une vingtaine de minutes à 180°C, le temps que la pâte filo dore. Pendant ce temps, préparez le sirop : faites chauffer le miel et 2 cuillères à soupe de fleur d'oranger dans une petite casserole. Versez le miel chaud en filet sur le baklava chaud. Laissez refroidir et sécher au moins une journée entière avant de déguster. Bon appétit !!



Atelier conserve
« Apprenez à faire vos pickles »
lors de la Fête des Jardins 2025



Du côté de l'insertion

Réitération du parcours PRET

Cette année, nous avons décidé de réitérer le parcours **PRET** (**P**arcours de **R**econnexion à l'**E**nvironnement de **T**ravail). Du 6 au 16 octobre, nous avons accueilli 4 personnes extérieures aux Jardins, allocataires du RSA, et leur avons proposé une série de 9 ateliers autour de l'alimentation, de la cuisine, du maraîchage, de l'insertion... mais aussi une balade expressive, de la sophrologie, pour les sensibiliser et les (re)connecter à un environnement de travail, par la pratique et l'échange. Des ateliers divers et variés avec l'intervention de salariés en insertion, encadrés de salariés permanents et d'intervenants extérieurs. Le parcours s'est terminé par un bilan collectif et individuel. Une expérience riche, comme l'an dernier, que nous reconduisons du 16 au 26 mars 2026 !

Formations et ateliers aux Jardins

Les premières formations ont débuté à L'ALPES pour les compétences clefs (majoritairement autour du français écrit et oral, travail sur la lecture d'une fiche de paie, les démarches administratives, petits calculs...) pour 4 salariés, plus une autre qui va débiter mi-décembre.

Les cours de français aux Jardins ont également repris pour 10 salariés (tous les mercredis).

A partir du 24 novembre, nous allons accueillir Sylviane Janier, conseillère numérique à la Communauté de Communes du Pays de l'Ozon, pour 4 ateliers qui se dérouleront les lundis à destination des salariés des Jardins mais aussi de personnes extérieures (sur inscription). Des ateliers variés sur des sujets très concrets : comment ne plus oublier ses mots de passe, comment scanner un QR code avec un téléphone mobile, comment simplifier ses démarches administratives ou encore comment créer un CV attrayant.

Côté PMSMP (stages)

Lien a effectué une PMSMP aux Quenelles Desmaris, à Toussieu, du 25 septembre au 02 octobre 2025. Elle a été recrutée pour un CDD de 6 mois, avec possibilité de CDI !

Nigar a passé 10 jours du 25 septembre au 2 octobre sur la Ferme des Pins, à Communay, pour une immersion en maraîchage.

Déborah a fait sa période d'immersion en comptabilité / finance publique, à la mairie de Communay, du 14 au 21 octobre. Elle enchaine avec un autre stage à l'EHPAD de Châteauneuf du 24 au 28 novembre.

Benjamin est allé en PMSMP chez Eurobox à Ternay du 3 au 11 novembre 2025, pour initier une embauche. Stage fructueux puisque Benjamin a commencé un CDD de 3 mois qui devrait débiter sur un CDI !

Gülhan, quant à elle, a effectué un stage chez Prestal en restauration collective du 4 au 14 novembre.

Les entrées et les sorties

Nous avons accueilli dans nos équipes depuis septembre : Nadjatti, Georges et Erine. Nous espérons qu'ils pourront s'épanouir aux Jardins et leur souhaitons la bienvenue !

Lien et Benjamin ont trouvé un emploi, comme je vous le disais plus haut, suite à des PMSMP : Lien comme ouvrière de conditionnement manuel au sein de l'entreprise Quenelles Desmaris, et Benjamin dans l'aménagement de conteurs chez Eurobox.

Hervé, Léonie, Erine et Nigar ont, quant à eux, terminé leurs contrats aux Jardins de Lucie. Certains vont prendre le temps de penser à leurs santés, tandis que pour d'autres, ce sera une recherche active d'emploi : certains ont d'ailleurs déjà des entretiens prévus... la suite au prochain numéro !

Marie-Laure, chargée d'insertion

Témoignage de Lien, ancienne salariée

Voici le témoignage de Lien, qui vient de finir son parcours d'insertion aux Jardins :

« Je suis arrivée aux Jardins de Lucie en novembre 2023. Contrairement aux autres salariés, je ne suis pas passée par le maraîchage. J'ai commencé à travailler spécifiquement en tant que préparatrice de commandes de bocaux. J'ai ensuite intégré l'équipe de La Fabrique où j'ai pu diversifier mes tâches : préparation de légumes et de plats cuisinés, livraison de repas, plonge et ménage. Ceci était au début assez impressionnant car nous réalisons 200 bocaux par jour. J'ai aussi contribué au service traiteur lorsqu'on accueillait des groupes. Tout au long de mon parcours en insertion, j'ai pu réaliser des visites d'entreprises, des rencontres métiers dans différents secteurs (restauration traditionnelle, préparation esthétique de véhicules, métiers d'opérateurs en laboratoire. J'ai effectué des stages chez Carrefour, La Popotte de Ginette, etc... C'est grâce à mon dernier stage que j'ai aujourd'hui décroché un emploi en tant qu'ouvrière de conditionnement manuel chez les Quenelles Desmaris à Toussieu. »

Quand j'ai débarqué aux Jardins de Lucie à Communay pour ma PMSMP (période de mise en situation en milieu professionnel), je m'attendais à découvrir le métier de conseillère en insertion professionnelle, j'ai aussi découvert que les bottes en caoutchouc et la blouse blanche ne sont pas juste un accessoire de mode.

Les Jardins de Lucie, c'est pas juste des légumes bio qui poussent plus vite que mes idées le lundi matin. C'est une association d'insertion socioprofessionnelle où l'on cultive et combine autant les tomates que les talents humains. Et moi, j'ai eu la chance d'y observer des encadrants techniques qui jonglent entre binettes, bienveillance et blagues de maraîchers.

Entre deux récoltes de haricots verts et la pause café partagée, j'ai vu ce que veut dire accompagner des personnes vers l'emploi avec cœur, humour et une sacrée dose de patience. Les encadrants ? Des pros du coaching : "Tu veux semer ton avenir ? Commence par désherber tes doutes."

Et moi dans tout ça ? J'ai appris que l'insertion, c'est comme les radis : ça demande du temps, de l'attention, et parfois ça pique un peu. Mais avec une équipe comme celle des Jardins, on repart toujours avec un panier rempli... de compétences et de sourires.

Audrey, stagiaire Pôle Insertion

Grand chantier récolte par les salariés et bénévoles

Les maraîchers, voyant les jours défilier, le gel et les rongeurs affamés approcher, ont dû se rendre à l'évidence : impossible de trouver le temps de récolter les carottes, betteraves et autres choux, en plus des récoltes et tâches quotidiennes, sur le temps de travail habituel... « Help ! On a vraiment besoin d'aide ! » lancèrent-ils un midi aux collègues de La Fabrique et des bureaux. Tout de suite, l'équipe s'est portée volontaire ! Un appel à bénévoles a également été lancé ! Le rendez-vous a donc été fixé au mercredi 26 novembre après-midi pour un grand chantier récolte collaboratif ! 7 salariés permanents, 9 salariés en insertion et 11 bénévoles se sont retrouvés dans les champs, en équipes mixtes, pour deux heures et demie de récolte, dans la boue, le froid, et sous la pluie, pour aider à mettre à l'abri les réserves pour l'hiver. Résultat : 1,8 tonnes de légumes stockés en un après-midi : 800kg de carottes, 600kg de choux et 400kg de betteraves... quel beau travail accompli ! Mais on ne retiendra pas que ça ! Loin de là ! C'était aussi et surtout une belle énergie, un joli moment de partage et de riches échanges entre salariés et bénévoles ! L'après-midi s'est terminé avec un morceau de brioche et un chocolat chaud, au chaud, au coin du poêle ! « Ça a fait froid aux doigts, mais chaud au cœur ! ». C'est ça aussi, les Jardins de Lucie ! MERCI à tous pour cette mobilisation et à bientôt !

L'équipe des Jardins de Lucie



Team choux



Team betteraves



Animations pédagogiques : un vent de nouveauté sur la rentrée

A la croisée des animations pédagogiques et du bien vivre alimentaire, la rentrée 2025 a rimé avec des demandes d'animations plus nombreuses et variées en cette période automnale, habituellement calme.

A la différence des années précédentes, des voix d'enfants se sont fait entendre en ce début d'automne avec l'accueil de 3 classes de maternelle de l'école de Simandres et la venue d'une quarantaine d'enfants de maternelle et primaire d'un centre de loisirs de Solaize. Au programme de ces journées, la découverte du jardin et des légumes qui le composent, et la participation à des ateliers pratiques et ludiques pour aborder les jardins de façon plus concrète.

Si les enfants sont venus aux Jardins... les Jardins sont aussi retournés sur les bancs de l'école en se déplaçant dans 5 classes maternelle de Sérézin pour des sessions de peinture à partir de frites de pommes de terre et de découverte de légumes. Au-delà d'utiliser un pinceau naturel à travers la pomme de terre, cette activité a aussi pour objectif de laisser libre court à leur fibre artistique, en s'inspirant d'une artiste américaine expressionniste des années 70.

De l'innocence des enfants, nous sommes passés à des adolescents de seconde sans doute moins spontanés mais tout aussi novices en matière de nature et de légumes, voire plus, que les jeunes enfants ! Une approche inédite pour nous qui n'avions jamais accueilli de lycéens. Les souhaits des profs de SVT et physique chimie portaient sur des aspects techniques (fertilisation des sols, choix des cultures...) auxquels nous ne pouvions pas, faute de compétences suffisantes. Quoi de mieux qu'une experte en la matière qui n'était autre que notre cheffe de culture, Delphine, qui a donc assuré les visites en complément de notre atelier de génération d'électricité à partir de pommes de terre.

À ces animations pédagogiques auprès d'enfants et adolescents, se sont entremêlés des ateliers cuisine. Un vent nouveau a soufflé sur ces ateliers... au sens propre comme au sens figuré. En effet, nous avons mené deux ateliers en plein air, sous des météo, disons, un peu incertaines ces jours-là. Le premier de ces ateliers s'est déroulé au cours de la *Fête de la soupe* sur une place de la ville de Saint-Fons où nous avons cuisiné la soupe des enfants. Une dizaine de jeunes enfants et ados sont venus couper, râper des légumes pour en faire une soupe chaude et réconfortante en cette fin d'après midi venteuse et un peu fraîche. Le second atelier s'est déroulé sur le marché de fin de journée à Feyzin avec pour thématique « goûter réconfortant d'automne ». La confection de gaufres de patates douces agrémentées d'une pâte à tartiner au chocolat et à la courge, entre autres recettes, a mobilisé deux familles et a attiré d'autres personnes curieuses de découvrir cette cuisine sans doute inhabituelle pour eux !

Enfin la nouveauté nous a emmené également hors les murs, chez un bailleur social qui gère un béguinage à Communay. Pour celles et ceux qui ne seraient pas familiers du concept de béguinage, il s'agit d'un lieu de vie regroupant plusieurs maisons individuelles accueillant des personnes de plus de 60 ans. Chacun y est autonome, mais le collectif est favorisé par la mise à disposition d'une salle commune où les résidents peuvent venir discuter, jouer à des jeux de société, lire et participer à des animations. C'est donc auprès de 6 résidentes que nous avons animé un atelier cuisine leur faisant là aussi découvrir une cuisine différente, voire très originale pour elles mais pour autant appréciée !

Emilia, chargée des animations pédagogiques



Portrait d'une bénévole : Joëlle

Joëlle, tu es bénévole aux jardins, parle-nous de toi.

Je m'appelle Joëlle GAULT et j'habite Villeurbanne depuis 5 ans ; j'ai deux enfants de 26 et 24 ans qui vivent encore avec moi. Depuis 2024, je suis Responsable Ressources Humaines dans un laboratoire de validation de dispositif médical à Chassaur-Rhône. Avant, j'ai travaillé 25 ans pour deux équipementiers automobiles dans différents sites et j'ai déménagé une dizaine de fois entre Champagne, Paris, Picardie, Hauts-de-France et AURA.

Comment as-tu connu les Jardins de Lucie ?

En 2022, lorsque j'étais en recherche d'emploi, Patrick HAUDRY, qui était alors trésorier des Jardins de Lucie, m'a proposé une visite. On se connaissait comme anciens collègues et il avait compris que je saurais faire profiter les Jardins de certaines de mes compétences. J'ai été tout de suite conquise : la bienveillance régnait à tous les étages.

Quelles actions bénévoles as-tu mené aux Jardins ?

J'ai d'abord conduit deux ateliers de techniques de recherche d'emploi pour un groupe de salariés en insertion, désignés par les chargées d'insertion. Moi, qui avait recruté des dizaines de personnes, je passais de l'autre côté de la barrière pour partager certaines bonnes pratiques afin que leurs futurs entretiens d'embauche soient plus efficaces.

Puis l'équipe encadrante m'a proposé de participer aux permanences d'aide administrative ; je venais le mercredi matin, je recevais 3 ou 4 salariés pour des entretiens individuels. J'apportais mon aide sur des problèmes de mutuelle, d'assurance, de logement, d'impôts, ... Le plus souvent, les salariés ne sont pas très à l'aise avec le français et encore moins avec les sites où il faut compléter des formulaires, télécharger des justificatifs. J'ai aussi participé ponctuellement aux animations dans des entreprises. L'objectif était de recruter de nouveaux adhérents abonnés aux papiers, proposer des locations de salle ou séminaires, trouver des bénévoles et surtout d'expliquer notre travail d'insertion. C'est parfois difficile

de capter l'attention des visiteurs et d'expliquer toutes les activités des Jardins. C'est une vraie satisfaction quand vous avez réussi à intéresser quelqu'un !

En période de Noël, j'ai aussi participé à la distribution de colis dans une mairie de Lyon. Les retraités venaient retirer des produits locaux, dont un bocal des Jardins ; c'est amusant d'expliquer la recette du dahl tout en racontant les Jardins. La vente de plants en mai et la Fête des Jardins en septembre sont aussi deux événements majeurs ; mon aide se porte sur l'installation des stands, l'accueil des visiteurs, la vente et le rangement en fin de journée.

Puis j'ai eu envie d'être plus active encore : j'ai proposé ma candidature au Conseil d'Administration en avril 2024. En tant que membre du CA, je suis notamment interrogée sur les projets futurs.

Que t'apportent les Jardins de Lucie ?

La satisfaction et le bonheur d'aider fut pour moi une source d'énergie pour retrouver un emploi. Dans 3 ans je serai en retraite et je pourrai passer encore plus de temps aux Jardins avec l'équipe encadrante et les salariés en insertion. S'occuper des autres et apporter sa contribution à un projet comme celui-ci est une source d'énergie incroyable et permet de relativiser les problèmes personnels. Les salariés permanents sont reconnaissants lorsque vous les aidez. Et voir « grandir » les salariés en insertion, c'est magique !

Que dirais-tu aux adhérents pour qu'ils rejoignent l'équipe de bénévoles ?

Comme bénévole, une multitude d'activités est possible. Chacun d'entre nous peut contribuer de par son expérience professionnelle ou tout simplement en utilisant « le bon sens paysan ». Nous sommes plus de soixante bénévoles, dans un engagement régulier ou très ponctuel. Chacun fait selon ses compétences, ses envies, sa disponibilité ! Rejoignez les Jardins, qui portent haut leurs valeurs d'insertion et de culture bio et où la bienveillance est omniprésente.

Interview retranscrite par Yves, bénévole

Exemples de missions bénévoles aux Jardins de Lucie

Insertion : aide administrative aux salariés en insertion, aide à la rédaction de CV, lettre de motivation, simulation d'entretiens d'embauche...

Production et entretien : bricolage et petits travaux, maraîchage (plantations, récoltes, désherbage, ...), cuisine et conserverie...

Communication et événementiel : communication, orga et animation des événements

Animation : animation d'ateliers pédagogiques, entretien du jardin pédagogique...

Logistique : transport occasionnel des salariés en insertion, livraison...

Fonctionnement général : conseil d'administration, recherche de partenaires...

Plus d'infos sur le bénévolat ?
Contactez-nous, venez nous voir !

Message d'un adhérent : « Le miracle de la nature »

« Bonjour,
Une fois n'est pas coutume, une pensée existentielle dans un monde de labeur, un monde numérique où tout va vite.

Ceci est un remerciement, pas une réclamation.

Message à partager aux (doux) rêveurs de l'association.

En préparant le dîner l'autre soir, la tête farcie des menus soucis de la journée, je sors du frigo un poivron des Jardins de Lucie dans l'idée de le compoter avec des poireaux. "Et là, c'est le drame" : la nature s'invite dans la cuisine et me saute à la figure ...

Le poivron est habité, et il est habité depuis longtemps.

Il est habité depuis la naissance du poivron parce que ce que nous y découvrons n'a pas pénétré dans le poivron par effraction, par un trou foré dans la carapace du légume. Non, le visiteur a grandi avec le poivron et y vit depuis des mois. L'appartement offre le clos et le couvert, la salle à manger et les toilettes, sans qu'on sache comment il est précisément agencé.

Et moi de m'interroger comment le visiteur a pu respirer durant cette période ? La carapace devait être poreuse... et comment son mental a été affecté par l'enfermement ? Est-il devenu claustrophobe ? Souffre-t-il de l'absence de proximité avec sa famille ? Ou même, avait-il ou a-t-il un avenir en tant que papillon ? Reportage photo ci-joint.

Merci à nos compagnons maraîchers des Jardins de Lucie.

Continuez à provoquer ou à laisser faire la nature. Il y a du merveilleux là-dedans.

A quand un ours dans une tomate ?

Joyeux Noël »

C., adhérent des Jardins de Lucie

(PS : l'histoire ne raconte pas que nous avons terminé aux urgences pour avoir ingéré des excréments de chenille, parce que ce n'est pas vrai)



Renouvellement des adhésions et abonnements 2026

La fin de l'année arrive à grands pas, et avec elle la période de renouvellement des adhésions et abonnements pour l'année 2026 !

Vos abonnements légumes, œufs et bocaux seront reconduits automatiquement pour 2026, donc si vous ne nous donnez pas de nouvelles, on repart pour un tour, avec grand plaisir ! =)

Par contre, **si vous souhaitez ne pas reconduire votre abonnement** ou si vous souhaitez changer quelque chose à votre abonnement,

contactez-nous : adherents@jardinsdelucie.net

Tarifs adhésion & abonnements 2026

Panier famille : 25€ (idem 2025)

Grand panier : 18€30 (+1.6%)

Petit panier : 11€ (+1.8%)

Bocal : 4€ (idem 2025)

Boîte de 6 œufs bio : 2€80 (+5%)

Frais livraison : 0€80 (idem 2025)

Adhésion : 35€ (idem 2025)

Pour celles et ceux qui ne sont pas abonnés aux paniers, pensez à renouveler vos adhésions =)
<https://www.helloasso.com/associations/jardins-de-lucie/>

Dates sans paniers 2026 (non facturés)

- Mardi 6 janvier 2026

- Mardi 7 avril 2026

- Mardi 29 décembre 2026

==> abonnement de 49 paniers sur l'année

(Mardi 26 mai décalé au mercredi 27 mai
et mardi 14 juillet décalé au mercredi 15 juillet)

- Vendredi 2 janvier 2026

- Vendredi 1er mai 2026

- Vendredi 15 mai 2026

- Vendredi 25 décembre 2026

==> abonnement de 48 paniers sur l'année

(Vendredi 8 mai décalé au jeudi 7 mai)



L'équipe salariée des Jardins de Lucie

Abdulali - Adrien - Ahamed - Alexis - Antonio - Assia - Baptiste - Chadia - Christiane - Christine - Claire - David - Déborah
Delphine - Emilia - Estelle - Fatiha - Fatjon - Gentian - Georges - Gülhan - Ines - Ishaq - Jean - Jérémy - Julien - Juliette - Kilyan Komla
Laurence - Marie-Laure - Maud - Murhaf - Nadjatti - Razia - Roland - Roland - Romain - Suzanne - Tewelde - Thierry - Thomas - Valentine