



ÉCHO DES SALADES n°248

AVRIL 2026

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

EDITO

« C'est le Printemps...
Les Jardins bourgeonnent... »

Des visages qui changent, une équipe qui s'enrichit. Les Jardins de Lucie, c'est avant tout une aventure humaine. Et comme toute belle aventure, elle se renouvelle ! Cette saison, notre équipe de salariés permanents accueille de nouvelles têtes qui apportent avec elles un regard frais, des idées neuves et une belle énergie. Valentine et Laurence étant parties vers de nouvelles aventures professionnelles, Céline, nouvelle encadrante technique en insertion au maraîchage et Séverine nouvelle chargée d'insertion professionnelle nous ont rejoint. Emma est arrivée pour l'année 2026 remplacer Estelle qui attend un petit bébé. Chacune à leur poste, elles contribuent déjà à faire évoluer nos façons de travailler, de communiquer et d'accompagner. Curieux de les découvrir ? Retrouvez leurs présentations dans les pages de ce numéro. Promis, elles ont accepté de se prêter au jeu !

Un contexte incertain, une équipe debout. Le projet de loi de finances 2026 a été voté tardivement. À l'heure où nous rédigeons ces lignes, nous ne connaissons pas encore le nombre d'équivalents temps plein qui nous seront alloués pour cette nouvelle année, déjà un trimestre presque bouclé et une méconnaissance de nos subventions 2026. Cette incertitude pèse sur notre budget de fonctionnement et oblige à naviguer à vue sur des décisions qui engagent pourtant l'avenir de nos salariés en parcours. Le secteur de l'IAE tout entier retient son souffle. Nous ne sommes pas seuls dans cette situation, mais cela ne la rend pas moins inconfortable. Ce qui nous tient debout dans ces moments-là ? La solidité de notre équipe, sa vivacité et son engagement sans faille pour que les Jardins continuent d'avancer tout comme le soutien formidable de nos bénévoles et de nos adhérents, quelles que soient les turbulences extérieures.

Le printemps s'ouvre, et avec lui, mille raisons de se retrouver Après les mois d'hiver consacrés à construire, réfléchir et préparer, le printemps arrive avec ses promesses de lumière et de rencontres. Notre Assemblée Générale, la vente de plants, les premières Guinguettes des Jardins... autant de rendez-vous qui nous rassemblent et qui donnent du sens à ce que nous faisons au quotidien. En coulisses, nos commissions poursuivent un travail de fond remarquable : la participation des salariés en insertion à la vie associative progresse, et nos projets d'investissement (à commencer par les Halles de Lucie) avancent à grands pas. Le mouvement est là. L'élan est collectif. Et le meilleur, comme toujours aux Jardins, reste à cultiver ensemble.

Thomas RAFFAULT
Directeur des Jardins de Lucie

Marchés hebdos

aux Jardins de Lucie
Mercredis : 10h - 12h30
Vendredis : 14h - 19h
(18h30 de janvier à mars)

Les Jardins de Lucie
le **PRINTEMPS**
de **LUCIE**

8 VEN. MAI
de 10h à 13h

Vente de **PLANTS BIO,**
LÉGUMES & BOCAUX

- Visite guidée du jardin
- Buvette à petite resto'
- Animations et ateliers
- Marché de légumes et bocaux

COMMUNAY

PLUS D'INFOS :
www.jardinsdelucie.net
adherents@jardinsdelucie.net
04 72 24 68 30

OUVERT À TOUS !

69 chemin du Tram
69360 COMMUNAY

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE
des Jardins de Lucie

JEUDI 23 AVRIL 2026 - 19H
aux Jardins de Lucie
69 chemin du Tram 69360 COMMUNAY

Le repos des Jardins de Lucie

→ Pas de paniers

- Mardi 7 avril
- Vendredi 1er mai
- Vendredi 8 mai
- Vendredi 15 mai
- Mardi 26 mai (décalé au 27)
- Mardi 14 juil. (décalé au 15)

→ Pas de marchés

- Vendredi 1er mai
- Vendredi 15 mai



Quoi de neuf dans les champs ?

L'atelier Paysan

Il existe, en France comme à l'étranger, deux agricultures que tout oppose.

L'une s'inscrit dans un jeu mondialisé où, pour continuer à produire plus à titre individuel dans un marché où la demande est bloquée, la seule alternative est de grossir pour prendre des parts de marché à ses concurrents : le capitalisme devient un cannibalisme de marché. De fait, dans ce type de politique agricole, la destruction d'une agriculture familiale/paysanne semble inarrêtable car elle n'est pas le fruit d'un problème dans le système agricole, mais bel et bien une conséquence inévitable d'une politique productiviste dans un marché saturé.

Si cette politique agricole ne change pas, on devrait assister, à terme, à la quasi disparition du métier d'agriculteur tel qu'on le connaît, au profit d'une agriculture de firme avec une poignée de sociétés capitalistes à la tête d'exploitations plus ou moins robotisées et employant une grosse quantité de salariés.

L'autre modèle fait le pari du local, du respect de l'environnement et de la longévité sur son territoire, soutenu par des consommateurs qui comprennent l'importance du respect de la saisonnalité et de la multiplicité variétale légumière, proposée pour une tentative de résilience face aux difficultés de demain. Les jardins de Lucie s'inscrivent dans cette démarche depuis plus de 20 ans, épaulés par des bénévoles, des associations mais aussi des coopératives qui œuvrent pour le développement et la réappropriation de l'outil de production.

C'est ainsi que Baptiste et moi-même sommes allés faire une formation de 3j à l'Atelier Paysan à Renage (38). C'est une coopérative qui accompagne les agriculteurs dans la conception et la fabrication de machines et de bâtiments adaptés à une agroécologie paysanne.



Butteuse



Vibroplanche

Nous y avons appris les bases de la soudure et réalisé 2 brouettes maraîchères : une pour les récoltes de poireaux, blettes, épinards, salades, etc. (caisses de 60x40cm) et une autre qui nous sera utile pour les récoltes des tomates, poivrons et aubergines sous tunnel, son format plus étroit (50x30) nous permettant de passer entre les cultures pour un gain de temps et une amélioration du poste de travail.

Si pour certains le fait de construire son outil peut sembler archaïque, puisque tout matériel quel qu'il soit est aisément disponible à la vente, il est au contraire pour nous maraîchers, indispensable de maîtriser nos outils de production, de savoir au mieux les fabriquer pour qu'ils répondent exactement à nos besoins, au pire de savoir les réparer. C'est ce que l'Atelier Paysan nous a permis de faire ou du moins d'essayer, puisque comme tout artisanat, la soudure est un domaine qui nécessite des heures de pratique pour arriver à confectionner d'autres outils, plus techniques et plus robustes comme le classique triptyque de l'Atelier Paysan qui fait les beaux jours des Jardins depuis un peu plus d'un an maintenant.

Les curieux sont les bienvenus pour admirer nos œuvres et les professionnels de la soudure pour nous épauler sur de futures conceptions !



Cultibutte

Julien, encadrant technique

Alors, ça pousse ?

Question que nous entendons toujours avec un peu d'appréhension à cette époque de l'année ! Question qui veut un peu dire : "L'hiver est-il bientôt fini ? Quand trouverons-nous des légumes nouveaux dans nos paniers ?" Alors oui, ça pousse ! C'est même impressionnant de voir les salades doubler de volume en deux semaines, les épinards et les blettes repousser à toute vitesse, les radis arriver en 3 semaines... ça pousse c'est sûr ! Mais à cette époque de l'année faire des paniers toutes les semaines reste un véritable exercice de jonglage :

- Au frigo il reste encore quelques carottes, des choux, un peu de pommes de terre et de céleris mais ça sent la fin.

- Les poireaux sont toujours beaux : ils sont précieux à cette époque de l'année, en espérant trouver des recettes printanières !
- Les endives, les pleurotes sont toujours en production : même si elles sont, elles aussi, un reliquat de l'hiver dont vous vous êtes sans doute lassés, elles apporteront un peu de diversité pendant encore plusieurs semaines...

Malheureusement, nous avons comme toujours perdu quelques productions :

- Les courges que nous n'avions pas pu stocker correctement ont rendu les armes il y a longtemps et nous avons perdu 75% des plus résistantes (potimarron Iron Cap) : 500kg commercialisés sur 2T récoltés.
- Les pommes de terre que nous ne pouvons pas encore mettre en chambre froide ont germé au gré des températures clémentes de février causant de la perte sur une petite tonne qui restait...
- Les navets nouveaux qui n'ont jamais réussi à lever...

La vraie difficulté, à cette époque, c'est que le jardin est réduit à 50m² de chambre froide et à 10% de sa surface de cultures : 5500m² de tunnels où les épinards, les blettes, les oignons, les petits pois, les radis et les salades poussent depuis plusieurs mois au gré des coups de chaud et des coups de gel... 5500m² où nous avons déjà planté les 1ères tomates et les 1ères courgettes, où les pommes de terre nouvelles mettront presque 5 mois à pousser, et où nous devons garder la place pour les aubergines, les poivrons, les concombres et les melons qui seront tous plantés d'ici un mois.

Voilà pourquoi, à cette saison, chaque panier rempli est une petite victoire d'organisation des cultures où l'on comprend tout l'intérêt de transformer les productions d'été, où l'on se demande chaque année ce que l'on pourrait changer pour gagner en diversité : planter les navets nouveaux en mottes plutôt que de les semer pour sécuriser la production, essayer de planter des fenouils en novembre pour en avoir en mars, décaler les séries de pleurotes pour que la production soit plus échelonnée... Bref, on ne s'ennuie décidément jamais aux Jardins et c'est particulièrement à cette saison que nous vous remercions de votre fidélité, car malgré

tous nos efforts nous savons qu'il faut un peu de militantisme pour continuer de manger local tout au long de l'année !

PS: on dirait que les pois gourmands ont décidé de pointer le bout de leur nez...

Delphine, cheffe de culture



Quoi de neuf à la Fabrique ?

Place aux saveurs printanières

Aux Jardins de Lucie, le vivant se cultive avec soin. À la Fabrique, nos légumes bio de saison se transforment en bocaux gourmands. En ce moment, place aux saveurs printanières : essayez une tartinade originale de légumes rôtis, relevée d'une pointe de citron et d'herbes fraîches

Ingrédients (pour 1 bocal)

- 2 poireaux
- 150 g de petits pois (frais ou surgelés)
- 1 gousse d'ail
- 2 càs d'huile d'olive
- Zeste + jus d'½ citron
- 1 càs de graines de tournesol (ou noix)
- Sel, poivre
- Herbes fraîches (persil ou menthe)

Préparation

Rôtir les poireaux : coupés en tronçons, au four 20 min à 180°C avec un filet d'huile.

Cuire les petits pois : 5 min à l'eau bouillante, puis refroidir.

Mixer : poireaux, petits pois, ail, graines, citron, huile.

Ajuster sel/poivre et ajouter les herbes ciselées.

Astuce "Fabrique" :

Texture rustique ou bien lisse selon le mixage. Parfait en bocal, à tartiner ou en accompagnement.

Résultat : une tartinade fraîche, douce et légèrement acidulée, qui change du houmous classique !

Thierry, responsable de la Fabrique



Les ateliers numériques

En début d'année nous avons accueilli Orange Solidarité pour 9 ateliers numériques sur ordinateur.

Ces ateliers se sont déroulés jusqu'au 31 mars et sont variés. Ils ont débuté par Windows et gestionnaire de fichiers, en passant par l'identité numérique, e-réputation, les démarches administratives, les maisons France Services jusqu'à Canva. L'objectif du projet Canva est de permettre aux apprenants de construire une présentation fondée sur de l'image, des sons, de la vidéo, des textes.

6 salariés participent à ces ateliers, ils montent en compétence, apprennent le vocabulaire informatique, se familiarisent avec les termes techniques.

Le Français

Nous avons également pu mettre en place du français aux Jardins, tous les mercredis matin depuis fin novembre et jusqu'au 29 avril 2026, soit au total 100h.

10 salariés des Jardins assistent à cette formation, des profils d'apprentissage très différents, certaines personnes ont peu ou pas été scolarisées dans leur pays d'origine et relèvent de l'alphabétisation. D'autres ont été scolarisées dans leur pays d'origine et relèvent du Français Langue Etrangère (FLE).

5 salariés sont allés à l'ALPES 1 jour/semaine, pour une formation intitulée, réapprentissage des savoirs fondamentaux et compétences clefs, pour un total de 120h. Toutes les formations seront terminées en avril.



Atelier gestion des Émotions

Virginia qui était stagiaire CIP aux jardins a proposé aux salariés un atelier sur la gestion des émotions : identifier les différentes émotions qui peuvent nous submerger, identifier la cause, comment y faire face, comment en parler et à qui, avoir une meilleure image de soi.

PMSMP

On ne chôme pas du Côté des PMSMP (Période de Mise en Situation en Milieu Professionnel) en ce début d'année.

Déborah s'est rendue à deux stages, un à la mairie de Communay sur la comptabilité et les finances publiques et un à l'EHPAD de Saint Symphorien d'Ozon où elle a travaillé sur l'administratif en EHPAD.

Alexis a fait un stage de 3 semaines, sur les lignes de production chez Renault Truck afin de découvrir le fonctionnement d'une unité de production industrielle automobile.

Jérémy a découvert pendant 1 semaine le poste d'ouvrier paysagiste chez AIJE.

Maud est allée explorer le domaine de l'horticulture pendant deux semaines chez Perrin Horticulture.

Adrien a effectué un stage d'une semaine à la Maison du Rhône pour découvrir le métier d'agent d'accueil.

Chadia a pu découvrir le métier d'agent de soin au sein de l'EHPAD Monplaisir, où elle a également eu un entretien d'embauche dans cet EHPAD. Vous en saurez plus sur le prochain Echo des Salades !

Entrées et sorties

Nous avons accueilli aux Jardins, Abdellatif, Abdeljalil, Alexandru, Fouad, Lynda, Matéo, Mohammed, et Youssef.

Nous leur souhaitons une expérience enrichissante aux Jardins, bienvenue à eux.

Assia est partie des Jardins pour s'occuper de son bébé qui est né en décembre, toutes nos félicitations et qu'elle profite pleinement de ces moments.

Fatiha est partie fin février des Jardins sur décision administrative, courage à elle pour les mois à venir.

Marie-Laure CHAKLI
Responsable du pôle
Chargée d'Insertion

Commission « place du salarié en insertion » : la pause partagée

Salut les adhérent.es, je viens vous parler d'un moment que vous connaissez peut-être déjà : la pause de 10h00. Pour celles et ceux qui vivent près de notre ferme, nous faisons une pause de trente minutes tous les jours, à laquelle tout le monde peut venir boire une boisson chaude et échanger avec l'équipe.

Ce rendez-vous quotidien mélange salarié.es permanent.e.s, salarié.e.s en insertion du maraîchage, de la conserverie et du jardin pédagogique, bénévoles, membres du CA, et invité.e.s du jour venus d'ici et d'ailleurs. C'est un moment privilégié pour nous rencontrer, nous connaître et partager un moment convivial à la chaleur du poêle dans la salle de pause, ou sur la terrasse au soleil quand le printemps arrive, comme en ce moment !

Or depuis l'année dernière, s'il vous est arrivé de passer par là, de sentir des odeurs alléchantes, de voir des tables chargées de mets appétissants et des salariés en tablier de cuisine et bien vous connaissez déjà la pause partagée !

En 2024, avec quelques bénévoles de l'association : Karen, Michel, Jérôme, et Emilia, animatrice pédagogique des Jardins, nous avons imaginé un rendez-vous mensuel, un jeudi par mois de janvier à mai, où l'on cuisine à plusieurs pour la pause de 10h00. Évidemment, aux Jardins, on fait pousser des légumes et on cuisine des bocaux, mais on fait surtout de l'accompagnement à l'insertion socioprofessionnelle ! Et comme tout est lié, ce rendez-vous n'est pas qu'un moment de détente, c'est aussi un temps d'animation qui nous sert de support d'insertion. Les salarié.e.s en parcours s'inscrivent sur la base du volontariat pour cuisiner, puis nous organisons le moment tous ensemble : choix des recettes, préparation du matériel, achat des ingrédients manquants, cuisine et préparation, puis bilan de l'animation. L'idée étant que l'on découvre les cultures de chacun.e.s en dégustant les plats que l'équipe aura choisi de préparer.

Et au menu, qu'est ce que vous avez raté ? Bureks turques, soupe de fèves et crêpes mille trous marocaines, bissap togolais, carrot cake et quiche aux poireaux à la française, thé à la menthe algérien, adjipas centrafricains, hallwa afghans, croquetas espagnoles, ravanis albanais et encore bien d'autres choses...

SAVE THE DATE :

La prochaine, et la dernière avant l'été c'est le jeudi 16 avril de 13h45 à 17h00 pour la préparation des recettes et le bilan en groupe, puis le vendredi 17 avril à 10h00 pour la dégustation, alors venez jeter un œil, il se pourrait que vous passiez un super moment.

On aurait d'ailleurs besoin de bénévoles pour venir nous aider à animer ces moments, aux différentes étapes d'organisation de la pause partagée :

- Réunion de préparation : 1h avec 4 salarié.es en insertion et deux encadrantes,
- Faire les courses pour les recettes : 2h, temps au choix, avec un.e salarié.e en insertion,
- Préparation et bilan : 3h avec deux encadrantes.

Si vous souhaitez participer aux Pauses Partagées, écrivez à lafabrique@jardinsdelucie.net, on sera ravi.e.s de vous accueillir parmi nous.

Juliette,

Encadrante technique à la Fabrique



Animations pédagogiques : un vent de nouveauté sur la rentrée

Une nouvelle aventure humaine grâce à Harmonie Mutuelle. Le jeudi matin depuis 3 ans maintenant et le mercredi matin depuis cinq mois, au moment de la pause de 10h, nous guetons l'arrivée d'une navette, semblable à celle qui transporte nos salariés. Lorsqu'elle arrive sur les coups de 10h30, nous allons à leur rencontre pour les accueillir. Enfin nous... devrais-je dire plutôt Nelly, Marie-Hélène et David. A leur descente de navette, c'est parfois compliqué de se mouvoir, le pas est lent, parfois hésitant, parfois ils ont l'air un peu perdus ou inquiets mais très vite de larges sourires se dessinent sur leurs visages.

Ces visages sont ceux de femmes et d'hommes adultes qui n'ont pas été épargnés par la vie puisqu'ils sont porteurs d'un handicap moteur et/ou mental. Venir aux Jardins de Lucie, une heure tous les quinze jours, est une bouffée d'air frais au sens littéral puisque les deux groupes accueillis viennent de zones urbaines, Villeurbanne et Feyzin.

Venir aux Jardins pour ces deux groupes de 6 à 8 adultes, c'est principalement être dehors sur les périodes qui le permettent, globalement de mars à octobre, pour réaliser des ateliers de semis ou plantations, de lasagnes de culture (pas celles que l'on mange !), d'arrosage. Et quand le temps est moins clément, des activités d'intérieur prennent le relais comme la confection d'herbiers, de macérats beauté, de boules de graisses pour les oiseaux ou un peu de cuisine. Une heure, ça passe vite et quand je rejoins le groupe en fin d'atelier, ils semblent heureux du temps passé en compagnie de notre trio de co-animateurs et de l'activité du jour réalisée.

Pour notre trio justement, c'était une découverte. Nous avons l'habitude d'accueillir des enfants, des adultes mais le public en situation de handicap était nouveau au sein du pôle des ateliers partagés. Au démarrage de l'accueil du premier groupe, il y a 3 ans, nous avons donc pris le temps d'échanger entre nous d'abord, sur notre capacité à animer des ateliers auprès d'un public spécifique et dont nous n'avons aucune formation. Il y a donc eu le temps des questionnements, un peu d'appréhension mais au fil des échanges avec les personnes du groupe et les éducateurs qui les accompagnaient, le trio s'est senti plus à l'aise et en confiance. Peu à peu, ils ont appris à se connaître mutuellement et les liens se sont tissés au fil des ateliers.

Coté coulisse, il y a un gros travail de l'équipe en amont avec la réalisation d'un planning à l'année d'ateliers tenant compte de la saisonnalité des légumes, de la disponibilité des éléments de la nature à telle ou telle période, de la capacité de chacun et des souhaits des groupes exprimés lors du bilan annuel. Une fois ce calendrier établi et réajusté au cours de l'année, il y a la préparation des supports d'animation, les achats éventuels et la préparation en amont du matériel nécessaire pour chacun des ateliers.

Ces ateliers ne seraient pas rendus possibles sans le soutien financier de notre partenaire Harmonie Mutuelle. En effet, leur soutien nous permet de réaliser des achats, des aménagements nécessaires sur le jardin pédagogique et du temps de travail de coordination pour l'accueil de ces deux groupes.

Merci à Harmonie Mutuelle de nous permettre de vivre cette nouvelle aventure humaine depuis 3 ans et merci à Nelly, Marie-Hélène et David pour leur investissement.

Emilia, chargée des animations pédagogiques



Nouvelles têtes aux Jardins !

Céline, nouvelle encadrante maraîchère

« J'ai débuté en maraîchage par 10 ans d'expérimentation dans une station dans l'ouest de Lyon. L'objectif était d'essayer de répondre aux problématiques techniques des maraîchers de la région AURA. Concrètement, sur un site de 6ha ou chez des maraîchers, des essais sont menés sur différentes thématiques : irrigation, travail de sol, biodiversité...

Parmi ces thématiques, la station a travaillé le maraîchage sur de petites surfaces en mettant en place un comparatif maraîchage entre : petite surface peu mécanisée et maraîchage 2-5 ha mécanisé. Cet essai m'a rapproché de la production et m'a donné envie de tenter l'aventure. Ayant entendu parler des jardins d'insertion, j'ai fait une petite formation pour voir si cela me plairait, j'ai à cette occasion pu effectuer un stage aux Jardins de Lucie. Ayant apprécié l'expérience, j'ai travaillé au Potager du Garon pendant 1 an. Puis on m'a proposé un poste de conseillère technique en maraîchage bio, j'ai donc accepté. Ce poste m'a permis de découvrir beaucoup de fermes maraîchères et de maraîchers. Cependant le terrain m'a toujours manqué pendant ces 4 ans à l'ADABio. D'autre part, j'avais beaucoup apprécié la partie insertion ce qui m'a donné envie d'y retourner. »



Séverine, nouvelle conseillère en insertion professionnelle

« Me voilà ! Après un premier passage de 6 mois aux Jardins pour un remplacement, je suis très heureuse de revenir... mais cette fois-ci pour de bon, en tant que Chargée d'Insertion socio Professionnelle aux côtés de Marie-Laure.

Cette première expérience m'avait déjà permis de découvrir un environnement de travail riche de sens, porté par des valeurs humaines fortes et une véritable dynamique collective. C'est donc avec beaucoup d'enthousiasme que je rejoins à nouveau l'équipe de salariés permanents, avec l'envie de m'inscrire dans la durée.

Entre-temps, j'ai poursuivi mon engagement dans l'accompagnement de différents publics : auprès des jeunes pour leur permettre de mieux se connaître et construire un projet d'orientation en lien avec leur profil, auprès d'un centre social en créant et animant des ateliers autour du lien social, du bien-être et de la santé, et même une aventure en tant que mentor dans un programme de mini-entreprise. Aujourd'hui je rejoins les Jardins où l'esprit d'équipe et la force du réseau m'ont donné envie de m'y ancrer durablement. La devise « Seul on va plus vite, ensemble on va plus loin » a pris toute sa dimension dans cet environnement de travail au cadre sécurisant et à l'atmosphère bienveillante. J'ai à cœur d'accompagner les salariés dans leur parcours et de mettre toute mon énergie (et ma bonne humeur !) au service de chacun.

Au plaisir de vous retrouver et de cultiver ensemble de beaux projets. »



Emma, remplaçante d'Estelle Communication & commercialisation

« Peut-être m'avez-vous déjà aperçue cet été, en cuisine ou au détour d'une guinguette... Je fais également mon retour ! Après une saison d'été 2025 à la Fabrique, me voilà sur de nouvelles missions !

Depuis janvier et jusqu'à septembre je vais remplacer notre chère Estelle en tant que chargée de communication et de commercialisation. Je ne saurais cacher ma joie d'être de retour aux Jardins, cependant ce poste est un vrai challenge personnel. Monitrice éducatrice de formation, j'ai toujours travaillé en appui sur mes deux jambes. Aujourd'hui, je découvre et j'apprends à travailler sur un ordinateur (même si on ne reste jamais bien longtemps assis aux Jardins !). Mes missions ici sont diverses et variées : relation avec nos adhérents et abonnés, rédaction et mise en page de l'écho des salades, organisation des événements, gestion des paniers... J'apprends petit à petit et je découvre chaque jour un peu plus au sujet de la grande famille des Jardins de Lucie.

C'est un plaisir de venir travailler chaque matin en étant entourée d'une équipe de salariés, bénévoles et membres du CA qui choisit de porter haut les valeurs de cette association.

Je compte bien savourer ces 9 mois ici, le temps passe vite, surtout lorsqu'il est partagé avec autant de chouettes humains ! »



CALENDRIER 2026 DES JARDINS DE LUCIE

AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	SEPTEMBRE
JEU 23 Assemblée Générale	VEN 8 VENTE DE PLANTS BIO, de 10h à 13h	VEN 26 GUINGUETTE	VEN 24 GUINGUETTE	SAM 19 FÊTE DES JARDINS
	VEN 29 GUINGUETTE			

OÙ ?

Les Jardins de Lucie
69 chemin du Tram
69360 COMMUNAY
OUVERT A TOUS

PLUS D'INFOS

Les Jardins de Lucie
@lesjardinsdelucie
www.jardinsdelucie.net
adherents@jardinsdelucie.net
04 72 24 68 30

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE des Jardins de Lucie

NOUVELLE VERSION !

JEUDI 23 AVRIL 2026 - 19H
aux Jardins de Lucie
69 chemin du Tram 69360 COMMUNAY

Les Jardins de Lucie le PRINTEMPS de LUCIE

8 VEN. MAI de 10h à 13h
COMMUNAY

Vente de PLANTS BIO, LÉGUMES & BOCAUX

- Visite guidée du jardin
- Buvette à petite resto'
- Animations et ateliers
- Marché de légumes et bœufs

OUVERT À TOUS !

PLUS D'INFOS :
www.jardinsdelucie.net
adherents@jardinsdelucie.net
04 72 24 68 30

69 chemin du Tram
69360 COMMUNAY

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 !

L'équipe salariée des Jardins de Lucie

Abdeljalil-Abdulali - Adrien - Ahamed - Alexandru - Alexis - Antonio - Baptiste - Céline-Chadia - Christiane - Christine - Claire - David - Déborah - Delphine - Emma - Emilia - Estelle - Fatjon - Fouad - Gentian - Georges - Gülhan - Ines - Ishaq - Jean - Jérémy - Julien - Juliette - Kilyan - Komla - Lynda - Marie - Laure - Maud - Murhaf - Matéo - Nadjatti - Razia - Roland - Romain - Séverine - Suzanne - Tewelde - Thierry - Thomas