

EDITO

Comme partout, nous ressentons pleinement les effets du dérèglement climatique. Les fortes chaleurs de ces dernières semaines ont mis à rude épreuve nos cultures et nos équipes. Je tiens à remercier chaleureusement l'ensemble des salariés pour leur résilience, leur engagement et leur capacité d'adaptation. Pour préserver leur santé, nous avons dû revoir nos modes de travail : démarrage plus tôt le matin, arrêt des interventions sous serre après 10h, et suppression d'une journée de travail lors des épisodes les plus intenses. La chaleur nous a même contraints à annuler la Guinguette de juin, en maintenant uniquement la Gratifieria. Je remercie d'ailleurs Ozon le Sel pour l'organisation réussie de cet événement, une nouvelle fois cette année. Concernant nos cultures, j'avoue avoir pensé — naïvement — que la combinaison de fortes chaleurs et de notre irrigation favoriserait l'abondance et la qualité des légumes. Delphine, notre cheffe de culture, m'a vite repris : chaleur excessive rime avec développement de nuisibles, croissance trop rapide et fragilisation des plants. Produire et livrer des légumes bio de qualité a donc relevé de l'exploit ces dernières semaines. J'espère que cet épisode convaincra les derniers climatosceptiques et nous encouragera, individuellement comme collectivement, à modifier nos habitudes pour réduire nos émissions de carbone.

Face à ces défis, nous renforçons notre résilience et avançons sur de nouveaux projets. Le plus récent est l'aménagement du **jardin pédagogique**, avec la construction de la **Yourte de Lucie**. Nous pouvons désormais accueillir plus de 800 élèves tout au long de l'année, et nous construisons un programme spécifique avec le collège de Communay. Cet investissement nous permet de nous ouvrir davantage sur l'extérieur. Nous proposons la yourte en prêt, sous forme de troc, à d'autres associations ou entrepreneurs. Ainsi, Céline y anime des séances de sophrologie et offre en retour ses compétences à nos salariés. Ozon le Sel a également pu y organiser une réunion avec le Sel de Corbas. N'hésitez pas à nous contacter si vous recherchez un lieu pour vos activités ou vos réunions.

Renforcer notre résilience, c'est aussi l'objectif du projet **Les Halles de Lucie**. Ce futur équipement améliorera les conditions de travail de nos salariés, optimisera la préparation et le stockage des légumes, et vous offrira une boutique ouverte sur une amplitude horaire plus large que notre marché. La première pierre sera posée en octobre 2026, pour une inauguration prévue en **septembre 2027**. Plus de vingt financeurs publics et privés nous soutiennent déjà, et je les remercie sincèrement. Nous poursuivons néanmoins nos efforts pour financer la dernière tranche : l'aménagement de la boutique. Les Jardins de Lucie, c'est de la **résilience**, pour produire des légumes malgré des conditions de travail complexes, de la **bienveillance**, pour accompagner nos salariés en parcours d'insertion, de la **détermination**, pour développer des projets structurants au service du territoire.

Participer à la vie locale fait pleinement partie de notre mission. Nous vous attendons donc nombreux à la **Fête des Jardins, le samedi 19 septembre. Ensemble, cultivons la solidarité.**

Patrick HAUDRY

Président des Jardins de Lucie

Marchés hebdos

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



Quoi de neuf à la Fabrique ?

Cueillir la saison, ouvrir un bocal !

Au cœur des saisons, là où la terre respire encore au rythme des mains qui la cultivent, il existe un lieu où chaque légume raconte une histoire. Aux Jardins de Lucie, nous ne faisons pas que produire : nous accompagnons la nature, nous la respectons, nous la sublimons. Et aujourd'hui, ce sont ces histoires que nous vous invitons à emporter chez vous, soigneusement enfermées dans des bocaux, comme autant de petits trésors végétaux.

Imaginez un matin de printemps. La rosée perle encore sur les feuilles, les rangs de légumes s'étendent comme un patchwork de verts, du plus tendre au plus profond. Les poireaux dressent leurs longues silhouettes, élégants et discrets, tandis que les choux verts, robustes et généreux, semblent veiller sur le potager. C'est ici que tout commence. Chaque bocal que nous préparons naît de ce lien intime entre la terre, le temps et les gestes patients.

Et cette année, la nature nous a inspirés de nouvelles créations.



Parmi elles, une invitation au voyage : notre kimchi de chou vert. Ici, le terroir rencontre l'ailleurs. Le chou vert, cueilli à m a t u r i t é , s e transforme sous l'effet d'une fermentation

douce et maîtrisée. Les feuilles se parent de saveurs vives, légèrement acidulées, relevées avec justesse. Le résultat est à la fois surprenant et profondément réconfortant. C'est un produit vivant, vibrant, qui évolue encore doucement dans son bocal, comme une promesse de vitalité. À ses côtés, nous avons voulu célébrer un légume



souvent discret mais infiniment généreux : le poireau.

Avec notre velouté de poireaux nous avons cherché à retranscrire la douceur des soirées fraîches, le réconfort d'un repas simple et authentique. La texture est s o y e u s e , p r e s q u e

enveloppante. Le goût est délicat, légèrement sucré, relevé juste ce qu'il faut pour en révéler toute la finesse. Rien de superflu, rien d'artificiel : seulement le légume, sublimé par un savoir-faire attentif.

C'est le genre de soupe qui apaise, qui rassemble, qui rappelle que parfois, les choses les plus simples sont aussi les plus essentielles. Un bol, un peu de pain, et l'instant devient précieux.

Mais le poireau ne s'arrête pas là. Nous avons aussi voulu le revisiter, lui offrir une autre expression, plus audacieuse, plus conviviale.

C'est ainsi qu'est née notre tartinade de poireaux au curry. Dès l'ouverture du bocal, les arômes s'échappent : la douceur du poireau, la chaleur du curry, un équilibre subtil entre rondeur et caractère. La texture est fondante, parfaite à étaler sur une tranche de pain, à partager à l'apéritif ou à intégrer dans une cuisine créative. Cette tartinade, c'est un peu l'esprit des Jardins de Lucie : partir d'un produit simple, le travailler avec respect, et y apporter une touche d'originalité qui le révèle autrement. Elle invite à la convivialité, aux moments partagés, aux découvertes.



Au-delà de ces nouveautés, chaque bocal que nous proposons porte en lui une philosophie. Nous croyons à une alimentation qui a du sens. À des produits qui respectent les saisons,

les sols, les personnes qui les cultivent et celles qui les consomment. Nous croyons que manger peut être un acte engagé sans être contraignant. Que le plaisir et la conscience peuvent aller de pair. Et que les petits gestes du quotidien — comme ouvrir un bocal de légumes — peuvent participer à quelque chose de plus grand.

Nos bocaux sont aussi pensés pour s'adapter à votre rythme de vie. Ils sont là quand le temps manque, quand l'envie de bien manger reste présente mais que les journées s'accélèrent. Ils sont une solution simple, pratique et qualitative.

Nous ne cherchons pas à aller plus vite que les saisons. Nous les suivons, nous les respectons. Et c'est cette patience qui donne à nos produits leur caractère, leur authenticité.

Le kimchi de chou vert, le velouté de poireaux, la tartinade de poireaux au curry... trois créations, trois façons de redécouvrir le légume, trois invitations à varier les plaisirs tout en restant fidèle à l'essentiel.

Alors, que vous soyez amateur de saveurs nouvelles, adepte de cuisine simple et réconfortante, ou simplement curieux de goûter des produits sincères, nos bocaux sont faits pour vous.

Ils sont une manière de prolonger le jardin chez vous, de garder un peu de cette nature vivante à portée de main. Et si, au détour d'un repas, vous prenez le temps de savourer pleinement ces saveurs, de ressentir ce lien discret mais réel avec la terre... alors nous aurons réussi notre mission. Car au fond, ce que nous mettons en bocal, ce ne sont pas seulement des légumes. Ce sont des saisons. Des gestes. Des engagements. Et un peu de poésie végétale.

Thierry, responsable de la Fabrique

Quoi de neuf dans les champs?

Des petites bêtes des Jardins

On vous en a parlé il y a peu mais nous avons été pas mal embêté par des petites bêtes au printemps. Notamment par des pucerons sur plusieurs cultures : aubergines, concombres, haricots et pastèques. Un peu de biologie, ces insectes sont des piqueurs-suceurs autrement dit ils piquent la plante pour prélever la sève ce qui a pour conséquences :

- Un affaiblissement de cette dernière
- Le puceron produit du miellat (= pipi de pucerons), c'est ce que récolte les fourmis. Ce miellat favorise le développement d'un champignon la fumagine qui comme son nom l'indique est de couleur noire grise comme de la fumée et empêche la photosynthèse de s'effectuer (photo ci-contre)



- Les pucerons peuvent transmettre des virus aux plantes ce qui empêche la plante de se développer normalement et donc de produire de beaux légumes.

Bon vous imaginez bien que l'on ne peut pas rester les bras croisés face à cela. Ce que l'on essaie de faire, c'est de favoriser la présence d'auxiliaires (= petites bêtes qui vont nous aider), ce sont soit des prédateurs (ils les mangent), soit des parasitoïdes (= ils pondent dans les pucerons). Ces auxiliaires sont présent naturellement, mais souvent en début de saison, ils ne sont pas assez nombreux. On va donc renforcer les équipes en les lâchant en plus grand nombre. D'autant que le puceron a une sérieuse avance sur eux, il commence à se développer dès 4°C alors que nos auxiliaires préfèrent 10-20°C minimum.

Nous avons désormais plusieurs auxiliaires dans les cultures et même si la bataille n'est pas toujours gagnée, elle est en bonne voie. Nous vous proposons un petit jeu de reconnaissance entre les adultes et les larves de nos auxiliaires. Pour la plus part ce sont les larves nos plus grands alliés.

Vous allez en reconnaître certains...

Larve



Adulte

Chrysope



Aphidius



Coccinelle Scymnus



Coccinelle 7 points



Aphidoletes



Céline LOPEZ

Maraîchère encadrante technique

Quelques nouvelles !

Ca y est, c'est l'été et il faut chaud, très chaud dans nos paniers !

L'activité bat son plein au maraîchage et côté CIP, on commence à réfléchir aux ateliers de l'automne suivant. Les dernières PMSMP prennent fin.

Adrien est en ce moment en stage en bibliothèque. Son projet professionnel prend forme grâce à la force d'un réseau pluridisciplinaire qui nous permet de travailler ensemble dans le même sens et déployer nos moyens d'action.

Comme promis, des nouvelles de Chadia : Vous vous souvenez tous de Chadia, qui avait fait une immersion en tant qu'aide-soignante dans un EHPAD et vous attendiez des nouvelles concernant son entretien d'embauche. Et bien nous sommes très heureux de vous annoncer qu'elle a été embauchée en CDI, et oui, pas en CDD, vous lisez bien en CDI !!!

Elle se sent très bien et adore ce qu'elle fait. Dans quelques temps, après un peu plus d'expérience, la direction de l'Ehpad lui propose de l'accompagner à la réussite de son diplôme d'aide-soignante. On lui souhaite une belle carrière dans le soin.



Chadia

Et comme une nouvelle peut en cacher une autre, nous vous annonçons aussi que Romain, a accepté un poste d'ouvrier maraîcher après avoir, lui-aussi, fait un stage dans la même entreprise.

PMSMP

C'est l'occasion pour nous de vous parler un peu plus des PMSMP ou Périodes de Mise en Situation en Milieu Professionnel.

Elles sont un outil clé pour faciliter l'accès à l'emploi. Elles favorisent aussi bien la confirmation d'un projet professionnel, que la préparation à une future embauche. Dans tous les cas, elles offrent une immersion concrète valorisant les compétences et évaluant le potentiel du profil en situation réelle.

Pour le salarié c'est aussi l'occasion de reprendre confiance et lever les freins tandis que pour la structure d'accueil, c'est une façon de découvrir un profil sans engagement, et parfois de révéler un futur collaborateur.

Toute la force de la PMSMP repose sur la qualité qui la porte : prescripteurs, structures d'accompagnement et employeurs doivent travailler en confiance et en coordination. Un réseau actif multiplie les opportunités, fluidifie les mises en relation et ancre la PMSMP dans une dynamique territoriale réelle. Bien utilisée, elle devient un véritable tremplin vers l'emploi durable.

A ce sujet, nous remercions d'ailleurs tous nos contacts parmi les bénévoles et adhérents qui nous permettent de proposer une diversité riche de domaines professionnels. N'hésitez pas à nous informer si vous pensez avoir des contacts intéressants pour des visites ou des stages.

Entrées et sorties

Du côté des entrées/sorties depuis le mois d'avril nous avons vu partir : Abdelatif, Alexandru, Alexis C. , Chadia, Gentian, Komla, Roland et Romain. Bonne continuation pour la suite de leur parcours !

Et nous avons eu le plaisir d'accueillir : Alexis G. , Clara, Houssam, Maïa, Mickael, Mohammed, Mohamed et Salah. Bienvenue aux nouveaux !

Séverine SALERNO
Chargée d'insertion

Christiane et d'autres femmes deviennent des héroïnes sur scènes

En participant au projet « Héroïnes » monté par le Polaris, le centre culturel municipal de Corbas, Christiane, salariée en insertion de la Fabrique, nous a transportés lors de la restitution sur scène début juin. Un spectacle mêlant l'histoire d'une héroïne, et l'histoire personnelle de celle qui l'incarne.

Chaque participante a été métamorphosée – costume, maquillage, posture- en incarnant " son héroïne". Chaque femme a été interviewée par une auteure qui a écrit un monologue pour elle. Christiane a choisi d'incarner Simone Veil... mais aussi Lara Croft ! Des héroïnes qui l'inspirent depuis toujours. Elle a apprécié la bienveillance du groupe et celle des accompagnatrices : photographe, costumière, autrice, comédienne, maquilleuse et coiffeuse.

Les textes eux, nous ont touchés par leur justesse, leur sensibilité, à la frontière du documentaire et de la fiction. Cette création collective leur a permis de prendre le micro pour raconter leur histoire, mêlée à l'histoire de l'héroïne choisie, dans un récit à la fois personnel et utopique. Des récits drôles, émouvants et importants à témoigner. Le tout avec une équipe 100% féminine !

Dans ce groupe, elle a rencontré d'autres femmes, avec lesquelles elle va continuer à partager.

Le mot de la fin Christiane ... "une belle expérience !"

Et merci à toi de nous avoir permis de partager ton expérience

PS : Les photos ainsi que les textes sont exposées au Polaris de Corbas.



Juliette,
Encadrante technique à la Fabrique
&
Michel
Bénévole

Petits pas...grands éclats...quand les enfants rencontrent les Jardins

Près de 600 paires d'yeux se sont écarquillés devant les légumes, autant de petites paires de jambes qui ont déambulé dans les jardins, autant de paires de petites mains qui ont mis la main à la pâte et /ou ont exprimé leur talent artistique. Des premières déambulations sous la pluie aux dernières sous un soleil de plomb, près de 600 élèves ont défilé sur les chemins des Jardins de Lucie. Pas moins de 200 œufs ont été cassés et une vingtaine de kilos de légumes ont été préparés pour être glissés dans des gâteaux ou des biscuits aux saveurs parfois insolites. Quelques 12 kg de pommes de terre ont été découpés en frites pour en faire des pinceaux d'un nouveau genre afin de réaliser des œuvres artistiques tamponnées. Enfin quelques pince-oreilles, papillons, sauterelles et autres petites bêtes ont été capturées (mais relâchées !) au cours d'un nouveau module sur la thématique des petits animaux.

Petit tour d'horizon de ce qui s'est passé en mai et juin où nous avons accueilli 24 classes, principalement des maternelles et des primaires à l'exception d'une classe de seconde.

Au-delà de cet inventaire chiffré, il y a des enfants avec leurs questions, leurs interrogations, leurs appréhensions, leurs étonnements face à un environnement souvent nouveau pour eux. Selon la provenance géographique des écoles, la découverte des Jardins de Lucie peut s'avérer bien différente d'un enfant à l'autre. Si pour certains, le sandwich est un légume (que l'on ferait pousser !), pour beaucoup d'autres enfants, la notion de légumes leur est bien plus familière.

Au cours des visites des Jardins, nous pouvons percevoir tantôt des appréhensions quand ils repèrent des petites bêtes inconnues, tantôt des yeux qui pétillent quand par exemple une élève de CP nous raconte devant une serre « *Et ben mon papy, il a aussi des tuyaux au sol pour arroser !* » pour faire écho au fait que nous arrosions nos serres, non pas à l'arrosoir, mais avec des asperseurs.

Quant aux ateliers, cuisine et peinture ont été très demandés cette année, les enfants se sont montrés curieux, volontaires, créatifs.

A la cuisine d'abord, quelle bizarrerie que ces gâteaux de légumes ! Mais bien souvent il y a du chocolat en plus alors ça motive et c'est très enthousiastes qu'ils s'affèrent à réaliser la recette. Une maîtresse m'a rapporté qu'un de ses élèves devrait faire plus souvent des gâteaux choco-betterave tant il était concentré à réduire la betterave en purée...lui qui est semble-t-il si turbulent et dissipé d'ordinaire.

En atelier peinture ensuite, les élèves ont eu toute liberté de créer avec pour guise de pinceau des frites de pommes de terre, afin de tamponner des dessins en s'inspirant des œuvres de l'artiste américaine Alma Thomas qui a vécu au milieu du 20^è siècle. Cette activité peut être plus ou moins courte selon les enfants. Certains se montrent très appliqués, méticuleux, d'autres ont un style plus libre, moins conventionnel ; mais tous apprécient l'activité.

Ces journées d'animation se veulent un temps ludique pour les enfants accueillis mais notre objectif est aussi pédagogique. En effet, lors des visites, comme pendant les ateliers, nous semons des petites graines sur les thématiques qui nous animent... elles germeront ou pas...cela leur appartient ensuite.

Je profite d'avoir la parole pour remercier l'équipe d'animation composée de David, salarié en insertion et des bénévoles fidèles mais aussi plus novices qui m'ont accompagné tout au long de cette saison ! Leur aide est précieuse, leur sens de la pédagogie et de la transmission est apprécié des enfants qui en témoignent par leurs expressions. Sans cette équipe, il n'y aurait pas toute cette dynamique.



Emilia, chargée des animations pédagogiques

Nouvelle tête aux Jardins ... ou non !

Barbara, encadrante de saison à la Fabrique

Je viens d'avoir 30 ans et je suis très heureuse d'intégrer pour cette saison d'été l'équipe des Jardins de Lucie. J'ai découvert cet endroit un peu par hasard et j'ai trouvé ce lieu très inspirant. Ce qui m'a plu ? C'est avant tout cet environnement de partage, de bienveillance et de solidarité. Mais aussi l'activité des Jardins de Lucie : un chantier d'insertion dans l'agriculture respectueuse de la nature, qui fasse se rencontrer des gens différents mais qui partagent les mêmes valeurs : j'ai adoré et ça me ressemble ! J'aime partager des moments forts avec les autres, j'aime découvrir de nouveaux endroits et des expériences qui m'enrichissent, j'adore cuisiner et inventer des recettes pour ne rien gâcher ! Vous voyez que c'était une évidence pour moi de m'investir à vos côtés durant l'été !

Quoi vous dire de plus ? Je suis diplômée en communication et événementiel. Mais j'ai surtout vécu une grande aventure : je suis partie une année entière en Nouvelle Zélande, seule avec mon sac à dos. Et c'est là-bas que j'ai découvert le travail agricole (cueillette d'avocats, élagage d'arbres fruitiers, plantation et même nourrir des agneaux). J'ai fait du woofing et ai adoré cet échange de services avec les habitants : j'étais nourrie logée et j'apportais mon aide au quotidien. Cette expérience m'a inspirée et m'a fait prendre conscience des valeurs qui me sont chères : la nature, les relations humaines et le partage. En découvrant Les Jardins de Lucie, j'ai eu envie de me poser, et de cheminer avec vous.



Cyrielle, stagiaire de communication

C'est bien moi, celle que vous voyiez aux côtés d'Emma de début mai à fin juin !

En tant qu'étudiante en BUT Information Communication, je devais trouver un stage de 6 semaines minimum dans une structure ouverte à l'idée de m'accueillir. En l'occurrence, Emma et Thomas ont été ces personnes assez généreuses pour me faire confiance et m'intégrer au sein des Jardins de Lucie.

Grâce à eux, j'ai donc eu l'opportunité de découvrir cette association de l'intérieur entre Guinguette, paniers, affichages, ou encore newsletters : une aventure inoubliable qui sera d'une très grande compétition pour mes futurs stages.

Cependant, mon stage étant malheureusement fini depuis plusieurs semaines, vous ne me verrez plus à chacune de vos visites à l'accueil. Cela ne veut toutefois pas dire que je n'essaierai pas de contribuer à la vie associative des Jardins dès que je le pourrai !



P.S. : pour tout stagiaire hésitant à postuler aux Jardins : faites-le ! Vous passerez vos jours ou vos semaines auprès d'une équipe bienveillante, chaleureuse et enjouée ! Vous apprendrez des noms de légumes qui semblent venir d'une autre planète ! Et vous ressortirez de ce stage avec plus de connaissances, une expérience en or et un bagage concret.

Adam, stagiaire à la Fabrique

Dans le cadre de ma formation en BTS Diététique et Nutrition, j'ai eu l'opportunité d'effectuer mon stage de trois semaines d'intervention en santé publique au sein de l'association Les Jardins de Lucie. Ce stage représente pour moi une occasion concrète d'appliquer mes connaissances en éducation nutritionnelle et en prévention auprès de publics variés. Durant ces trois semaines, j'ai participé à différentes missions. J'ai découvert le fonctionnement de La Fabrique, l'atelier de transformation alimentaire de la structure, où les légumes sont cuisinés et mis en bocaux. J'ai également pu accompagner Emilia, chargée des animations pédagogiques, lors de diverses interventions auprès de différents publics. J'ai participé à des ateliers créatifs auprès de classes de maternelles utilisant la pomme de terre comme support de peinture pour sensibiliser les enfants de manière ludique. J'ai également participé à des animations destinées à des enfants en situation de handicap en partenariat avec le SSESSAD de Vienne. Ces interventions m'ont appris à adapter ma façon de communiquer et mes méthodes d'animation selon chaque public.

Ce stage m'a confirmé que le rôle du diététicien dépasse largement le conseil nutritionnel individuel. Il s'inscrit pleinement dans une démarche de promotion de la santé, en associant éducation alimentaire, prévention, développement durable et inclusion sociale afin de favoriser des comportements alimentaires bénéfiques pour la santé.



Info grêle !

Un violent épisode de grêle a touché Communay jeudi 16 juillet au soir, suivi d'intenses précipitations pendant la nuit ; ils n'ont pas épargné les Jardins.

Les salades, le basilic qui devaient garnir le panier du vendredi 17 juillet ont été détruits. Les courgettes, les oignons, les aubergines, les melons et poivrons extérieurs qui allaient garnir les paniers suivant ont également été touchés, comme toutes nos productions extérieures en préparation pour l'hiver (courges, choux, pomme de terre). Vous l'avez compris, il est fort probable que les paniers soient impactés sur plusieurs semaines, tout comme ceux de cet hiver.

Après des semaines de travail en pleine canicule, cet épisode est difficile et éprouvant pour toute l'équipe.

Soyez certains que nous faisons tout pour aider les productions à redémarrer, et essayer de compenser les pertes de l'hiver bien qu'il soit déjà tard dans la saison.

Merci pour votre soutien et pour votre confiance !



Delphine, Julien, Céline, Baptiste et toute l'équipe des Jardins.

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

Abdulali - Adrien - Ahamed - Alexis - Antonio - Barbara - Baptiste - Céline - Christiane - Christine - Claire - Clara - David - Deborah - Delphine - Emma - Emilia - Estelle - Fatjon - Fouad - Georges - Gülhan - Houssam - Ines - Ishaq - Jean - Jérémy - Julien - Juliette - Louise - Lynda - Maia - Marie - Laure - Malika - Maud - Murhaf - Matéo - Mickael - Mohamed - Mohammed - Nadjatti - Salah - Séverine - Suzanne - Tewelde - Thierry - Thomas - Youssef