



RÉSEAU
COCAGNE

INSERTION SOCIO-PROFESSIONNELLE
MARAICHAGE BIOLOGIQUE
TRANSFORMATION LÉGUMIÈRE

RAPPORT 20 D'ACTIVITÉ 25

À
ANIMATIONS
PÉDAGOGIQUES

Les Jardins de Lucie



SOMMAIRE

A propos	2
Rapport moral	3
Chiffres 2025 et organigramme	4
Insertion socio-professionnelle	5
Marâtchage	9
La Fabrique : conserverie & cuisine	11
Ateliers partagés : animation pédagogique & bien-vivre alimentaire.....	13
Paniers solidaires	14
Vie associative.....	15
Commissions	16
Rapport financier	17
La Fabrique a 10 ans	19
Nos partenaires	20
Les Halles de Lucie	21
Les perspectives 2026	22



572

Familles et
professionnels
adhérents

14

Membres du
conseil
d'administration

26

ans
d'existence

13

Salariés
permanents
(12,6 ETP)

36

Salariés
en insertion
(24.3 ETP)

84

Bénévoles
actifs

6

hectares
cultivés

200

m² de
hangars
agricoles

60

m² d'atelier
de transfor-
mation

340

m² de
bâtiments
techniques



À PROPOS

NOTRE ASSOCIATION

Les Jardins de Lucie est une association créée en 2001, installée à Communay (69), membre du Réseau Cocagne et conventionnée Atelier Chantier d'Insertion. Elle s'inscrit dans le secteur de l'Economie Sociale et Solidaire.



INSERTION SOCIO-PROFESSIONNELLE

Association conventionnée Atelier Chantier d'Insertion, nous employons chaque année des personnes rencontrant des difficultés sociales et/ou professionnelles ayant été éloignées du marché du travail. Nous accompagnons individuellement ces femmes et ces hommes dans leurs parcours vers l'emploi durable.



LE MARAICHAGE BIOLOGIQUE

Nous cultivons en agriculture biologique près de 100 variétés de légumes en respectant le rythme des saisons, sur 6 hectares, dont 8% sous tunnels. Les légumes sont distribués en circuits courts à nos adhérents sous forme de paniers hebdomadaires, mais aussi en vente directe le mercredi et le vendredi aux Jardins.



CONSERVERIE ET CUISINE

Créée en 2015 afin de valoriser les surplus de production des Jardins et d'apporter de nouvelles compétences aux salariés en insertion, « La Fabrique » produit des bocaux et des plats cuisinés à partir des légumes du jardin. Elle propose également des prestations de travail à façon aux agriculteurs bio de la région.



ANIMATIONS PEDAGOGIQUES

De la petite enfance aux adultes, nous sensibilisons le grand public aux enjeux du développement durable, du respect du vivant et de l'environnement, de l'alimentation saine, et de la consommation responsable par des visites, des animations pédagogiques et des ateliers cuisine, sur le jardin.



ACCUEIL DE RÉUNIONS ET SÉMINAIRES

Nous mettons à disposition des entreprises, associations, ou autres organismes, une salle de réunion équipée, pouvant accueillir jusqu'à 25 personnes, avec possibilité de déguster un repas bio le midi, faire une visite guidée des Jardins, et participer à des ateliers partagés.



UNE ASSOCIATION DYNAMIQUE

Nous comptons sur 572 familles adhérentes, une équipe de salariés permanents et en insertion, 14 membres du Conseil d'Administration et 84 bénévoles actifs sur des actions régulières ou ponctuelles. Plusieurs événements festifs sont organisés tout au long de l'année : Printemps de Lucie, Guinguettes, Fête des Jardins, Marché de Noël, actions bénévoles...



RAPPORT MORAL

Notre raison d'être demeure inchangée : **accompagner les salariés en insertion** vers un retour durable à l'emploi. En 2025, nous pouvons être collectivement fiers des résultats obtenus. Avec un taux de sorties dynamiques de 76 %, nous confirmons, une nouvelle fois, la qualité de notre accompagnement et l'engagement remarquable de nos salariés en parcours. Au-delà de leur activité au maraîchage et à la conserverie, cette bonne performance n'aurait pas été possible sans le travail sur leur projet professionnel, en lien étroit avec les CIP. Nous poursuivons également un travail de fond sur les freins au retour à l'emploi grâce aux cours de Français Langue Étrangère, d'informatique, et au développement du savoir-être, notamment à travers le Théâtre Forum.

Pour Les Jardins de Lucie, l'année 2025 a été placée sous le signe de la **consolidation**. Le résultat **financier** est positif pour la troisième année consécutive, témoignant de la solidité de notre organisation et de l'implication toujours croissante de nos salariés en parcours comme de nos salariés permanents. Les excellentes conditions météorologiques ont également contribué à une production de légumes bio abondante et de grande qualité, soutenant ainsi ces bons résultats.

Nous restons profondément attachés à nos **actions militantes**, notamment en direction des plus jeunes. Le jardin pédagogique a pris une nouvelle ampleur ces deux dernières années. Avec La Yourte de Lucie, désormais ouverte toute l'année, nous pouvons proposer aux écoles des programmes complets sur plusieurs sessions. Éducation alimentaire, biodiversité, respect de l'environnement : autant de thématiques que nous avons le plaisir de partager avec les élèves.

La solidarité, souvent évoquée, se traduit chez nous par des actions très concrètes : paniers solidaires, bocaliers solidaires et cours de cuisine. Le principe est simple et fort : les deux tiers du coût de ces produits sont pris en charge par Les Jardins de Lucie et leurs partenaires. En 2025, le pôle solidarité a vu son activité multipliée par quatre, preuve de son utilité et de son impact.

Nous avons également poursuivi la structuration du travail du Conseil d'Administration, en investissant fortement dans nos **commissions paritaires**. Véritables espaces de réflexion et d'action, elles ont permis de faire avancer des sujets de fond tout en renforçant les liens entre salariés permanents et membres du CA. Le projet des Halles de Lucie, le règlement intérieur ou encore la place du salarié en insertion ont ainsi été traités avec succès.

Très attachés à la **vie associative du territoire**, nous avons renforcé nos échanges avec nos associations partenaires. De nouveaux concepts ont vu le jour en 2025, comme Le Repair café avec Tous Colibris ou La Gratifieria avec Ozon Le SEL. Nous sommes convaincus qu'ils deviendront des rendez-vous incontournables des Jardins et viendront renforcer la vie associative de l'association déjà bien remplie.

Notre mission est aussi de préparer le futur, pour cela nous avons lancé le projet des Halles de Lucie. L'année 2025 a été consacrée à la recherche de financements — 300 k€ réunis à ce jour sur un objectif de 400 k€ — et à la définition précise du projet, qui s'est concrétisé avec le dépôt du permis de construire en décembre 2025. 2026 sera l'année de la réalisation. Ce projet ambitieux nous permettra de doubler la surface du bâtiment dédié au maraîchage, d'améliorer les conditions de travail, de réduire les pertes grâce à de meilleures capacités de stockage et, surtout, de créer la Boutique de Lucie. Cette boutique ouvrira de nouveaux métiers aux salariés en parcours et élargira l'offre de produits bio proposée à nos adhérents.

Une ombre subsiste néanmoins au tableau : **la baisse des soutiens de l'État et de la Région**, estimée à 5 % entre 2024 et 2026. Concrètement, cela représente 2 à 3 personnes accompagnées en moins chaque année et fragilise notre modèle économique. La frustration est réelle, mais notre détermination l'est tout autant. Nous ne lâcherons rien et continuerons à nous battre pour exister et pour accompagner celles et ceux qui en ont besoin.

Je suis particulièrement fier et honoré de la confiance que le Conseil d'Administration m'a accordée en me confiant la présidence des Jardins de Lucie en 2025. Mon ambition reste intacte : faire des Jardins de Lucie un îlot de solidarité, de bienveillance, de partage et de respect, dans un environnement parfois instable et éloigné de nos valeurs. Ce défi, nous ne pourrons le relever qu'ensemble : salariés, adhérents, bénévoles, partenaires privés, partenaires publics et collectivités locales. Vous avez répondu présent en 2025, et nous comptons sur vous en 2026.

Ensemble, cultivons la solidarité.

Patrick Haudry
Président des Jardins de Lucie

2025 EN CHIFFRES

54
personnes
en insertion
accompagnées

76
% de sorties
dynamiques

895
participants à
des animations
pédagogiques

18.7
tonnes de
légumes
transformés

18 640
paniers de légumes
distribués à nos
adhérents
(417 paniers hebdo)

4722
paniers solidaires
(100 paniers hebdo)

20
points de vente
pour nos bocaux

24
producteurs bio nous
confient la transformation
de leurs légumes

139
variétés
cultivées

17
points de dépôt
de paniers

ORGANIGRAMME

ADHÉRENTS

CONSEIL D'ADMINISTRATION

15 membres, dont 4 membres du bureau

Président
Patrick HAUDRY

Vice-Président
Yves JALMAIN

Trésorier
Réjane MANGIN

Secrétaire
Guy CLAU

DIRECTION

Thomas RAFFAULT

PÔLE ADMINISTRATIF

Chargée de mécénats
et fonds privés
Emilia BERNARD

Chargée de communication
et de commercialisation
Estelle GRANDMOUGIN

Comptable
Christine RANGEL

PÔLE ATELIERS PARTAGÉS

Responsable
Emilia BERNARD

MOYENS GÉNÉRAUX

Jean LAGRAIN

PÔLE INSERTION

Responsable et
Chargée d'insertion
Marie-Laure CHAKLI

Chargée d'insertion
Séverine SALERNO

PÔLE CONSERVERIE & CUISINE

Responsable de l'atelier
Thierry MAGDELAINE

Encadrante
Juliette DUFAUD

PÔLE MARAICHAGE

Cheffe de cultures
Delphine BOYADJIAN

Encadrant.e.s
Julien PETIT
Céline LOPEZ
Baptiste BAUD

36 SALARIÉS EN INSERTION
24.3 ÉQUIVALENTS TEMPS PLEIN

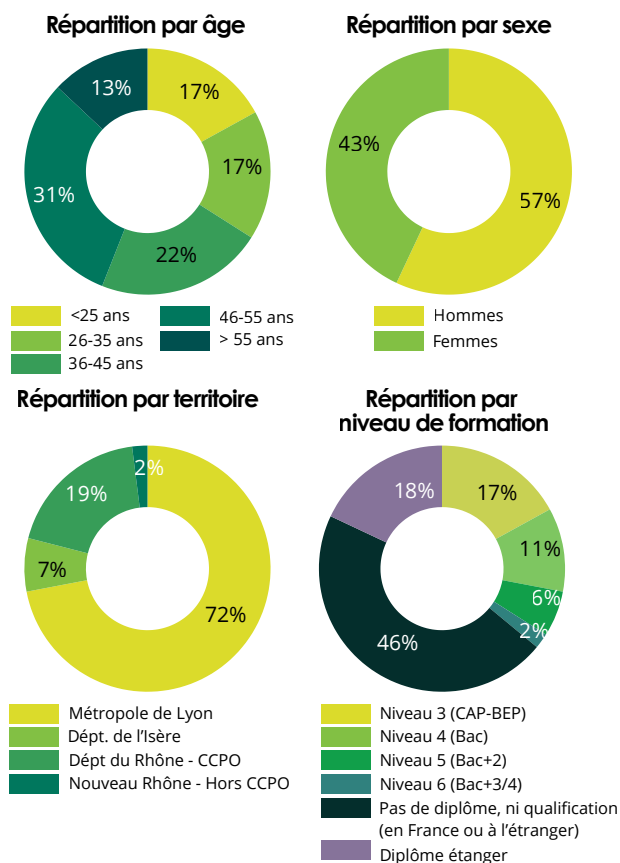
Mis à jour : 01/03/2026

INSERTION

SOCIO-PROFESSIONNELLE

Cette année, les Jardins de Lucie ont accueilli 54 personnes, 23 femmes et 31 hommes, 24 salariés étaient déjà en parcours en 2024, nous avons recruté 17 nouvelles personnes sur l'année 2025.

Au 31 décembre 2025, 29 salariés étaient toujours en parcours.



ANALYSE COMPARATIVE À 2024

Après une année 2024 atypique, l'année 2025 marque un retour à un niveau "classique", tant sur le nombre de personnes accompagnées que sur le volume de recrutements.

- La part de salariés masculins est stable par rapport à l'an dernier. Nous essayons de favoriser le recrutement de femmes.
- La répartition par âge demeure globalement homogène. La tendance observée l'an dernier se confirme avec l'accueil d'un public de plus en plus jeune. La tranche des 36-55 ans reste toutefois la plus représentée.
- Concernant le territoire, les données restent équivalentes à celles de l'année précédente.

Le public accueilli présente majoritairement un faible niveau de qualification. De nombreuses personnes sont également titulaires de diplômes obtenus à l'étranger qui ne trouvent pas toujours d'équivalence en France. La part de personnes diplômées à l'étranger est en augmentation par rapport aux années précédentes.

De manière plus générale, le recrutement est plus complexe qu'il y a quelques années, nous avons par exemple plus de rupture de période d'essai.

Les personnes recrutées sont globalement plus éloignées de l'emploi et cumulent plusieurs problématiques.

LES PRINCIPAUX FREINS A L'EMPLOI IDENTIFIES

- Problématiques de logement
- Problèmes de santé et de handicap (y compris psychologiques et addictions)
- Difficultés de mobilité (techniques et psychologiques)
- Faible maîtrise de la langue française
- Niveau de qualification insuffisant ou inadapté
- Manque d'expérience professionnelle ou longues périodes d'inactivité
- Absence des codes du monde du travail
- Fracture numérique
- Précarité financière
- Contraintes familiales (garde d'enfants, organisation)
- Manque de confiance en soi
- Isolement social

LE PARCOURS D'INSERTION

Le parcours d'insertion est de deux ans maximum (durée du PASS IAE), fractionné en contrats dont les durées varient selon l'avancée du projet et les objectifs fixés, le premier contrat est de 7 mois. Il débute toujours au maraîchage.

LE RECRUTEMENT

Les personnes recrutées ont préalablement été orientées par des prescripteurs habilités : conseillers France Travail, Cap emploi, Missions Locales, assistantes sociales ou toute association qui accompagne des personnes en difficulté (allocataire RSA ou avec des freins socio-professionnels). Le recrutement s'effectue sur les territoires de la Métropole de Lyon, du département du Rhône et à la marge du département de l'Isère. Nous recevons, dans la majorité des cas, ces candidatures via la plateforme de l'inclusion. Certaines personnes postulent spontanément sur les Jardins, en venant déposer leur CV ou en postulant seules sur la plateforme de l'inclusion.



ACCOMPAGNEMENT ET SUIVI

Les entretiens et bilans

Tout au long de leur parcours aux Jardins, les salariés rencontrent régulièrement les chargées d'insertion.

Chaque matin, la pause de 10h00 est un moment privilégié où nous pouvons échanger de façon informelle. Les salariés peuvent venir nous voir pour aborder des problématiques diverses et variées comme une difficulté administrative, un courrier non compris, une difficulté personnelle, le retour sur un entretien ou une rencontre métier...

En parallèle, les bilans et les entretiens sont formalisés et inscrits sur un planning que tout le monde peut consulter. Ces RDV répartis tout au long du parcours, permettent d'évaluer l'évolution de la situation, d'identifier les problématiques du salarié, mettre en place des plans d'actions, lever les freins et d'avancer sur son projet professionnel.

En dehors de ces temps, chaque salarié peut solliciter les chargées d'insertion et encadrants à tout moment.

Les permanences administratives

Une fois par semaine, des bénévoles aident les salariés dans leurs diverses démarches administratives.

De la demande de prime d'activité, à la réinscription à France Travail en passant par la demande de CSS (Complémentaire Santé Solidaire) ou encore le dépôt de pièces justificatives sur les espaces en Ligne. Les permanences permettent une petite centaine de rendez-vous par an.

Les formations

2180 heures de formation dispensées à 19 salariés.

Plusieurs formations sont proposées en centre ou aux jardins comme les formations linguistiques, les Savoirs de base, le Français Langue Etrangère, la préparation pour le passage du DELF (Diplôme d'Etude en Langue Française) (formation de 120h) ou les cours de français tous les mercredis matin (entre octobre et avril) aux Jardins.

Certaines sont certifiantes ou permettent de délivrer une attestation :

Formation aux Normes HACCP (hygiène et sécurité en milieu alimentaire) en centre pour les salariés de La Fabrique ou les personnes qui ont un projet professionnel dans l'alimentaire : 35h.

Les ateliers collectifs

Préparation aux entretiens d'embauche, préparation au Job Dating, atelier CV, formation à la "bonne santé" ou à la "gestion des émotions" ... Ces ateliers, animés par une chargée d'insertion, ont lieu entre décembre et mars et donnent l'occasion d'approfondir les connaissances, travailler sur les compétences, les savoir être et savoir faire, l'autonomie...

L'action « Employ'Et Moi » a été mise en place en fin d'année 2024 et s'est terminée en mars 2025

Nous avons accompagné 10 personnes sur 17 ateliers de 2h30. Des ateliers variés sur les savoirs, les compétences, la confiance en soi, la connaissance de soi, l'expression, la sophrologie, la prise de parole en public, le pitch elevator...

Ces ateliers se sont terminés par un forum emploi. Ils ont permis aux salariés de reprendre confiance en eux, d'être plus sereins dans leur quotidien et de se sentir capables de mener un entretien.

Certains salariés ont également pu bénéficier d'ateliers numériques sur les Jardins, ces ateliers ont été animés par la conseillère numérique à la Communauté de Communes du Pays de l'Ozon. Ces ateliers étaient ouverts aux habitants de la CCPO, cela a permis aux personnes extérieures aux Jardins de rencontrer des salariés et pour certains de découvrir les Jardins de Lucie !

Tous les salariés des Jardins présents en avril ont pu faire un atelier de sensibilisation à la conduite responsable.

Tous ces ateliers permettent d'avoir une meilleure image de soi, de développer des connaissances, des compétences.

Visites d'entreprises et rencontres professionnelles

6 visites d'entreprises, 5 rencontres métiers, divers Forums pour l'emploi. Ces visites et rencontres permettent de faire un premier pas vers l'entreprise et les métiers. Comprendre ce qu'il se passe derrière les murs de l'entreprise, son fonctionnement, son histoire, ses valeurs, comment recrute-t-elle et avec quel niveau de formation. Cela permet également de découvrir la production, les métiers, d'observer les personnes en situation de travail. Les rencontres métiers permettent d'échanger avec les professionnels du secteur. Il est possible de manipuler, faire des tests, d'échanger sur le quotidien du travail, lever les a priori positifs ou négatifs sur le métier, se renseigner sur la formation adéquate pour exercer le métier et le niveau de salaire correspondant.

Période de Mise en Situation en Milieu Professionnel

15 stages ont été réalisés dans des entreprises par 10 salariés en parcours, avec des retours très positifs, qui permettent de connaître les axes d'amélioration, les formations à mettre en place. Ces stages valident ou au contraire invalident un projet professionnel. Cette année ils ont confirmé des projets professionnels ou permis de découvrir des métiers. Les bilans effectués en fin de Période de Mise en Situation en Milieu Professionnelle (PMSMP) mettent en lumière le sérieux, l'assiduité et l'intérêt des stagiaires pour les métiers visés. Parfois ils sont l'occasion de pointer des difficultés. 2 PMSMP ont débouché sur un CDD de plus de 6 mois et 1 sur un CDI.

LES SORTIES 2025

En 2025, 17 personnes ont quitté les Jardins et sont prises en compte dans nos statistiques. (critères DDETS)

Parmi elles, 13 personnes ont connu une sortie dynamique :

- 7 ont accédé à un emploi durable (CDD ou CDI de plus de 6 mois) ; 1 personne a obtenu un emploi saisonnier, en intérim ou en CDD de moins de 6 mois ; 2 personnes ont intégré une autre SIAE ; 1 personne a fait valoir ses droits à la retraite ; 2 personnes sont entrées en formation qualifiante. Les autres sorties s'expliquent par l'arrivée en fin de parcours d'accompagnement (24 mois), un relais est fait avec le référent de parcours ou au conseiller France Travail pour la suite à donner.

Ces résultats représentent un excellent taux de **76 % de sorties dynamiques**. Cela témoigne de la qualité de l'accompagnement assuré par les salariés permanents des Jardins de Lucie. À noter que, conformément aux règles de comptabilisation des sorties dynamiques, 9 sorties ne sont pas intégrées dans ces résultats : 4 personnes n'ont pas poursuivi au-delà de leur période d'essai ; 1 sortie fait suite à une rupture à l'initiative de l'employeur ; 4 personnes ont quitté le dispositif pour des raisons de santé.

TEMOIGNAGES

RENCONTRE AVEC D'ANCIENS SALARIÉS EN INSERTION

Marinella, Yannick, Thierry et moi-même, nous sommes retrouvés pour échanger et boire le café à la Ferme des Pins. Thierry Vignon est le gérant de la Ferme des Pins. Il y a deux ans, il a repris le travail de maraîcher que faisaient ses parents depuis 1992 et ses grands-parents auparavant. Quand ses parents ont repris la ferme, ils ont arrêté l'élevage de volailles et se sont lancés exclusivement dans le maraîchage.

C'est une entreprise familiale gérée par Thierry, avec quatre salariés dont Yannick et Marinella. « Une chance qu'il y a mes parents qui aident » nous dit Thierry.

Il a vu passer plusieurs salariés, c'est un métier dur et certains ne sont pas restés longtemps.

Il est satisfait de Marinella et Yannick, « ils sont courageux et on est contents d'être ensemble ». Il y a déjà eu d'autres échanges avec les Jardins de Lucie mais ça n'a pas toujours fonctionné.

Marinella a 52 ans, elle est veuve, a deux garçons de 19 et 28 ans et a travaillé aux Jardins du 16 mars 2022 au 30 avril 2023. Elle a fait un stage à la Ferme des Pins puis elle a été embauchée directement après.

Yannick a 51 ans. Célibataire, il a 2 garçons de 24 et 25 ans et une fille de 21 ans. Il a travaillé aux Jardins de Lucie du 7 mai 2024 au 19 septembre 2025. Il a fait un stage à la Ferme des Pins en janvier 2025 et a été embauché en septembre 2025.



Yannick, Thierry et Marinella

Marinella n'a pas de diplôme et a longtemps travaillé comme femme de ménage tandis que Yannick a un BEP cuisine. Avant d'être aux Jardins de Lucie, il travaillait dans un Ehpad. Tous les deux sont arrivés aux Jardins par le biais d'un PLIE (Programme Local d'Insertion et d'Emploi). Leur rêve à tous les deux était de pouvoir travailler la terre.

Marinella et Yannick précisent que le passage aux Jardins de Lucie a été un bon tremplin pour eux. Thierry me fait remarquer « qu'ils ne sont pas arrivés perdus, ils connaissaient le milieu, ils savaient faire et ils étaient à l'écoute des conseils qu'on leur donnait. Cela a rendu les choses plus faciles ».

« Avec Thierry on a appris beaucoup et il a fait preuve de beaucoup de patience. Aux Jardins, on voit beaucoup de choses mais on n'a pas toujours le temps de tout approfondir. A la ferme, il nous a fallu aller plus loin que ce qu'on avait appris aux Jardins, comme l'irrigation et bien d'autres choses. Aux Jardins nous sommes 35 salariés en insertion, on n'a pas tous la même motivation, certains ne sont même pas du tout motivés. Ici il y a pas le choix, ce n'est pas pareil. »

Pour Thierry le passage aux Jardins, ça remet « dans le bon sens » et cela leur a permis de trouver un intérêt à ce qu'ils font. Aux Jardins de Lucie, ils arrivent cassés et les Jardins apportent de l'aide, de la réactivité. En plus d'un métier, les Jardins de Lucie apprennent à sortir du fossé. C'est une chance réelle, mais il faut être motivé.

Avant de partir Thierry ajoute qu'ils connaissent la valeur « travail » et qu'ils sont courageux, que c'est une chance pour lui d'avoir les Jardins de Lucie à proximité pour former des personnes aux métiers dont il a besoin.

Quant à Marinella et Yannick, ils me disent encore une fois que l'ambiance est nettement meilleure ici par rapport à leurs anciens postes et qu'ils remercient encore les Jardins et toute l'équipe, grâce à qui ils peuvent s'épanouir dans leur travail aujourd'hui.

Interview réalisée par Yves, Vice-Président

6 TÉMOIGNAGES (SUITE)

Chadia - " Les jardins m'ont donné beaucoup de confiance en moi et je tiens à dire merci pour ça!"

Je m'appelle Chadia, j'ai 26 ans et je suis Marocaine. Je suis en France depuis 1 an et demi. Je suis arrivée aux Jardins le 13 mars 2025. En arrivant j'ai d'abord fait des entretiens avec Marie-Laure et puis j'ai directement rejoint le groupe des maraîchers où j'ai travaillé quelques mois avant de rejoindre la Fabrique en juillet 2025.

En arrivant il y a un an je ne parlais pas bien Français. En commençant à travailler avec le groupe de maraîcher j'ai pu apprendre tous les noms de légumes. Mais aussi comment on les plante, les ramasse, les prépare... J'ai aussi appris toute la préparation des paniers... J'ai appris tellement de chose ici.

Ce que j'ai le plus aimé en travaillant ici ce sont toutes les personnes présentes : les salariés, les bénévoles, les encadrants et le directeur. L'ambiance des Jardins me plaît beaucoup. J'ai aussi aimé travailler à la Fabrique car j'ai appris plein de recette et de nouveaux mots. Etre en cuisine a été une belle expérience et je tiens à remercier particulièrement Juliette et Thierry, les encadrants de la Fabrique qui ont fait beaucoup pour moi.

Quelles sont tes projets ? Qu'est-ce que tu vas faire après les jardins ?

J'ai 26 ans et j'aime travailler car en travaillant je me sens libre. Dans mon travail, je souhaite aider ceux qui ont vraiment besoin d'aide. Comme je suis jeune, pour l'instant je peux par exemple aider les personnes qui ne peuvent pas bouger. C'est pour ça que j'ai le projet de devenir aide-soignante.

Faire une semaine de stage à l'EPAHD Montplaisir en tant qu'aide soignante, m'a fait comprendre que je pouvais faire ce métier. Mon projet est de continuer à travailler là bas et de gagner en expérience. Ensuite je commencerai une formation en alternance pour obtenir le diplôme. Là-bas il y a beaucoup de résidents qui ont besoin d'aide, je me sens utile et je suis contente d'aller y travailler.

A la Fabrique on partageait les recettes avec les collègues et le chef. J'aimerais et j'espère continuer à partager ce que je connais avec les autres dans mon futur travail.



Une dernière chose que tu aimerais dire ?

Merci à tous, les responsables, le directeur Thomas, car les Jardins m'ont beaucoup aidé. Avant d'arriver ici j'ai travaillé quelques mois où je faisais du ménage. Mais aux jardins c'était mon premier vrai travail, on m'a prise directement, et j'ai pu apprendre beaucoup de chose sur le travail : comment on communique avec les collègues, l'importance des horaires, à respecter le fonctionnement...

Cette année aux Jardins, j'ai pu travailler lors des événements : guinguettes, fête des Jardins, marché de Noël. J'ai appris à prendre les commandes, faire le service, tenir la caisse, parler avec les visiteurs... Ce sont des moments que je n'oublierai jamais. Les Jardins m'ont donné beaucoup de confiance en moi et je tiens à dire merci pour ça!

Merci aussi à tout le monde pour m'avoir aidé avec la langue française. Même si on ne parle pas bien cette langue, ici, tout le monde essaye toujours de nous comprendre.

Merci les Jardins, je n'oublierai pas mon expérience ici !

Avant de partir vers de nouveaux projets, Chadia nous conseille :

- De manger un Tajine ou un Couscous
- D'écouter *Ma Philosophie* de la chanteuse franco-algérienne Amel Bent

Merci Chadia !



*"Je n'ai qu'une philosophie
Être acceptée comme je suis
Malgré tout ce qu'on me dit
Je reste le poing levé
Pour le meilleur comme le pire
Je suis métisse mais pas martyre
J'avance le cœur léger
Mais toujours le poing levé"*

LE MARAICHAGE

La recette d'une bonne saison

Après une année 2024 marquée par les aléas climatiques et les difficultés de production, nous avons retrouvé avec un grand plaisir les conditions nécessaires à une belle année de production : une année où l'on a pu à nouveau cultiver, structurer, expérimenter... et éprouver le plaisir de voir le jardin prospérer.

Je vous en donne la recette ?

Pour réussir une belle saison, rassemblez les ingrédients suivants :

- Une organisation bien pensée
- Une équipe motivée
- Des conditions météo propices
- Une gamme longuement réfléchi
- Des clients au rendez-vous



Une organisation bien pensée

Commencez par rassembler votre équipe encadrante : après deux années relativement instables, l'année 2025 a sonné comme un retour à la normale : le retour de Valentine, encadrante depuis 2017, la montée en compétences de Julien et Baptiste fraîchement arrivés au jardin (2023 et 2025) ont permis d'amorcer l'année sous de bons augures. Les efforts de structuration de l'équipe de maraîchage ont porté leurs fruits, permettant à chacun des encadrants techniques d'accompagner et de suivre de plus près l'évolution du petit groupe de salariés dont il est le référent. Dans le même temps cette organisation permet de dégager de vrais temps dédiés à l'organisation de la production, à la préparation des sols, au suivi de cultures afin d'optimiser le travail et donc les résultats.

Des conditions météo propices

Réunissez les bonnes conditions météo : pour se remettre d'une année 2024 pour le moins orageuse (grêle, inondation, vent...) il fallait un petit coup de pouce des éléments. Et comme, vous le savez, deux années ne se ressemblent jamais, 2025 a été incomparablement plus clémente :

- Moins de pluie (800 mm sur l'année pour 1200 l'an dernier et aucun épisode en dessus de 100mm/jour)
- Des rafales au maximum à 98km/h alors que l'an dernier nous avons dépassé 6 fois les 100km/h atteignant 135km/h
- 76 jours de chaleurs contre 68 en 2024...

Bref, une année « normale » même si on ne sait pas toujours ce que normal veut dire.

Une équipe motivée

Recrutez ensuite votre équipe de salariés en insertion : 27 salariés en insertion, c'est l'effectif qui était réuni dans le hangar aux petits matins de janvier. Pour une période hivernale sensiblement plus calme c'est un effectif important ! Mais l'ambition était claire : permettre à l'équipe de maraîchage d'être suffisamment importante en saison pour assurer la production sans trop de pression. Pari globalement gagné, qui a permis de partir d'un bon pied en ayant rangé, trié, organisé : les filets, le matériel de culture, l'atelier, l'irrigation... mais aussi de bichonner les cultures de début de saison. Au printemps, le résultat était visible jusque dans les allées du jardin : « Je crois que le jardin n'a jamais été aussi joli à cette saison »! et ça, après l'année que nous avons passée, ça revigore un maraîcher !

Production	Rendement 2025	Ecart 2024/2025
Pommes de terre Delikatess	2100 kg	72%
Petits pois	1065 kg	71%
Ail frais (bte)	560 bottes	52%
Fèves	666 kg	51%
Fraises	200 kg	25%

Les résultats n'ont pas manqué de se faire sentir : sur l'étal du marché, dans les paniers dès le mois de mai. Si les cumuls de pluviométrie et les relevés des anémomètres ne sont pas toujours parlants, les jolis résultats des cultures de printemps le sont sans doute plus



Choux Brocolis	270 kg	-63%	<i>Gestion de la fertilisation et de l'irrigation</i>
Céleris branches	437,2 kg	-74%	<i>Baisse de surface</i>
Carottes (bottes)	1570 bottes	-78%	<i>Séries de printemps loupées (désherbage)</i>
Tomates cerise	215 kg	-98%	<i>Implantation trop précoce</i>
Poivrons	536 kg	-118%	<i>Punaises verte</i>
Oignons Frais	437 bottes	-511%	<i>Maladie et enherbement</i>
Pastèques	92 kg	-550%	<i>Disparition inquiétante !!!</i>

Parce qu'aucune saison n'est parfaite, certaines productions ont été plus fragiles. Les causes sont multiples : fertilité de la parcelle, conditions climatiques défavorables, maladies, ravageurs... et parfois des imprévus plus brutaux comme le vol ! Ces contre-performances rappellent la complexité du métier de maraîcher, où chaque décision technique reste soumise à des facteurs que l'on ne maîtrise pas toujours.

Réunissez tous vos ingrédients dans une grande marmite et faites les revenir doucement.

Une gamme mûrement réfléchi

C'est un peu le secret de cette recette : une fois les conditions réunies on peut incorporer dans cette recette une grande diversité de légumes. Aux Jardins nous avons une base solide : 25 plans de cultures qui évoluent d'année en année pour s'adapter à la demande, à la météo, et aux nouvelles idées et envies de l'équipe. Parfois les aléas nous poussent à arrêter des productions : une commande de fraises trop tardive et les variétés qui nous font envie ne sont plus disponibles, une récolte compliquée à transmettre et des ventes décevantes et nous décidons de ne pas replanter de pois gourmands, une culture difficile à maintenir dans le temps et les artichauts disparaissent des champs...

Cette année nous avons eu du plaisir à proposer les premiers artichauts depuis plusieurs années, des pois gourmands qui avaient régalié les adhérents au début des Jardins, des fraises remontantes tellement délicieuses même si nous n'arrivons pas toujours à les suivre suffisamment régulièrement. Ces productions sont anecdotiques par rapport à la surface de pomme de terres ou de poireaux, elles sont très peu rentables malgré un prix de vente élevé mais elles sont le sel de notre gamme, elle donnent du relief et les plus curieux les plébiscitent.

Une commercialisation au rendez-vous

Une fois bien mijotée, vous n'avez plus qu'à servir. Facile à dire ! Mais l'année 2024 ayant été difficile, la commercialisation n'est pas forcément au rendez-vous. C'est le constat que nous avons fait au 1^{er} trimestre : moins de paniers, moins de marché... Un sérieux travail de réflexion a alors été engagé pour comprendre ce qui attache nos adhérents aux Jardins, mais aussi pour imaginer des options de diversification de notre commercialisation. Résultat : une campagne de communication qui paie, des paniers qui repartent à la hausse pour finir l'année avec des records à près de 500 paniers dans la semaine. Heureusement, la production est au rendez-vous !

2025 a donc été une année où l'on a pu prendre le temps d'organiser, de former, d'expérimenter et surtout de retrouver le plaisir du travail bien fait.

Derrière chaque chiffre de production se cachent des gestes appris, des erreurs corrigées, des réussites partagées et une énergie collective mobilisée au quotidien, rappelant que le maraîchage est autant une aventure humaine qu'agricole.

La recette 2025 n'est pas parfaite, mais elle a permis de nous ancrer dans des bases solides : une équipe plus structurée, une gamme enrichie et une commercialisation consolidée. Autant d'ingrédients qui nourriront la saison à venir.

2026 s'annonce déjà comme une nouvelle étape de cette construction collective, avec l'envie de continuer à faire grandir les Jardins et celles et ceux qui y travaillent.



LA FABRIQUE

CONSERVERIE & CUISINE

2025 : UNE ANNÉE DE CONFIRMATION

En 2025, nous sommes clairement dans une année de confirmation à La Fabrique. Après la première année d'apprentissage et d'ajustements, nous avançons aujourd'hui avec plus de confiance et de fluidité. Grâce à l'expérience acquise, Juliette et moi travaillons de manière plus organisée et plus efficace. Nous connaissons mieux notre rythme, nos points forts et la façon de mener nos projets à bien. Cette année nous permet de consolider ce que nous avons construit, de gagner en stabilité et de continuer à développer La Fabrique avec énergie, cohérence et envie.

Une équipe bien en place

Cette année, à La Fabrique, nous avons relevé un véritable défi collectif. Malgré une équipe réduite de près de 20 %, nous avons réussi à maintenir un rythme soutenu, sans compromettre la qualité ni l'engagement qui font notre force. Dans un contexte exigeant, où la charge de travail aurait pu fragiliser notre organisation, nous avons su rester mobilisés et solidaires. Cette performance repose avant tout sur l'implication de chacun. La maîtrise accrue de nos outils, développée grâce à la pratique quotidienne, nous a permis d'optimiser nos méthodes de travail, de fluidifier les échanges et de gagner en efficacité. Chacun a su monter en compétences, faire preuve d'autonomie et prendre des initiatives pour soutenir le collectif. Nous avons également dû composer avec les difficultés individuelles, notamment les problématiques de TMS (troubles musculo-squelettiques), qui demandent une vigilance constante et des ajustements adaptés. Malgré ces contraintes, l'équipe a su s'adapter, s'entraider et faire preuve de compréhension mutuelle. Au-delà des chiffres, c'est surtout l'envie de bien faire, le professionnalisme et l'esprit d'équipe qui ont rendu cela possible. Cette année démontre que, même face aux défis humains et organisationnels, la cohésion et la motivation peuvent transformer les obstacles en réussite collective durable.



CONSERVERIE

Valorisation des surplus de production du Jardin en plus de 60 recettes de bocaux différentes

CUISINE

Cuisine ultra réactive et créative qui sauve les invendus du marché des Jardins en les transformant en petits plats du monde.

TRAVAIL À FAÇON

Prestation de transformation de légumes à d'autres producteurs bio de la région.

Une activité accrue

Cette année, à La Fabrique, nous avons franchi une étape importante dans le développement de notre activité. Notre atelier de transformation a connu une progression significative, marquée par une augmentation d'environ 60 % du travail à façon. Cette évolution reflète la confiance renouvelée de nos partenaires et l'intérêt croissant des maraîchers bio et locaux pour un outil de transformation de proximité, adapté à leurs besoins. Le travail à façon occupe désormais une place encore plus centrale dans notre organisation. Nous avons accompagné davantage de producteurs dans la valorisation de leurs récoltes, en transformant leurs légumes en soupes, sauces, tartinades ou autres préparations, tout en respectant leurs exigences de qualité et leurs engagements en agriculture biologique. Cette dynamique confirme le rôle de La Fabrique comme maillon essentiel entre la production locale et la consommation responsable. Parallèlement, nous constatons toutefois une baisse de la transformation des légumes issus de notre propre jardin (15%)

La baisse du volume de transformation des légumes issus de notre jardin ne résulte pas d'un choix stratégique, mais d'un effet de vase communicant. L'augmentation importante du travail à façon a mobilisé l'essentiel de nos créneaux de production, ne laissant plus de disponibilité suffisante pour transformer nos propres récoltes. Cette situation s'est toutefois faite sans générer de difficultés de gestion pour l'activité de maraîchage, qui a pu s'adapter sereinement.



Un ajustement du travail

Cette année, à La Fabrique, nous avons également engagé de nombreux changements au sein de la cuisine afin d'améliorer les conditions de travail et de rendre nos pratiques plus adaptées au quotidien. Ces évolutions répondent à un double objectif : préserver la santé de l'équipe et gagner en efficacité dans la production. Parmi les ajustements réalisés, nous avons procédé à des aménagements structurels concrets, comme la rehausse du bac de trempage au poste de plonge. Cette modification, simple en apparence, permet de limiter les efforts sur le dos et de réduire les postures contraignantes répétées. Dans la même logique, nous avons investi dans du matériel mieux adapté à nos volumes de production, notamment l'achat d'une rame facilitant le brassage de grandes quantités de légumes, évitant ainsi des gestes pénibles et fatigants. Nous avons aussi pris le temps de réparer et de remettre en état du matériel déjà présent et particulièrement utile, comme le chariot à crémaillère permettant de positionner les bacs gastro-normés à hauteur de travail. Cette remise en service contribue directement à limiter les ports de charges inutiles et à sécuriser les manipulations. Ces améliorations traduisent une volonté claire : adapter notre environnement aux réalités du terrain, valoriser l'expertise de l'équipe et inscrire notre organisation dans une dynamique durable, à la fois plus ergonomique et plus performante.

Une collaboration avec le secours populaire

Malgré la baisse de transformation en bocaux des légumes de notre jardin, nous avons relevé un nouveau défi en nouant un partenariat avec le Secours Populaire de Temay. Grâce à cette collaboration, nous pouvons désormais fournir régulièrement des bocaux pour soutenir leurs actions, donnant ainsi une nouvelle dimension sociale à notre activité tout en valorisant nos productions.



Le départ de R2D2

À La Fabrique, nous avons réussi à maintenir un haut niveau de rendement de production cette année malgré la réfection obligatoire de notre autoclave, en service depuis maintenant dix ans. Cette intervention technique, indispensable pour garantir la sécurité et la performance de nos installations, représentait un véritable défi organisationnel. Grâce à l'anticipation de nos équipes, à une planification rigoureuse et à une coordination efficace avec l'entreprise Brouillon, nous avons su adapter nos processus sans compromettre la qualité ni les délais de livraison. Cette période a démontré notre capacité à faire preuve de réactivité, de solidarité et de professionnalisme. Même face aux contraintes techniques, La Fabrique confirme ainsi son engagement envers ses clients et sa volonté constante d'optimiser ses performances industrielles.

UNE BELLE ANNÉE

À La Fabrique, l'année écoulée témoigne d'une dynamique particulièrement encourageante. Nous avons enregistré une progression remarquable de notre activité, avec plus de 60 % d'augmentation du travail à façon, confirmant la confiance grandissante de nos partenaires. Les repas sur place ont également connu un essor significatif, avec une hausse de 58 %, reflet de l'attractivité de notre offre et de la fidélité de notre clientèle.

Nos plats cuisinés vendus au marché affichent une belle progression de 25 %, tandis que les ventes de bocaux en épiceries ont augmenté de 11 %, renforçant notre présence locale. Seul notre marché principal enregistre un léger recul de 8 %, que nous analysons avec attention.

Dans l'ensemble, ces résultats traduisent une tendance très positive. Nous espérons consolider cette dynamique et poursuivre sur cette lancée prometteuse tout au long de 2026.



Egouttoir



Autoclave alias R2D2



Chariot à crémaillère



Cuve à roulettes



Plonge et bac de trempage

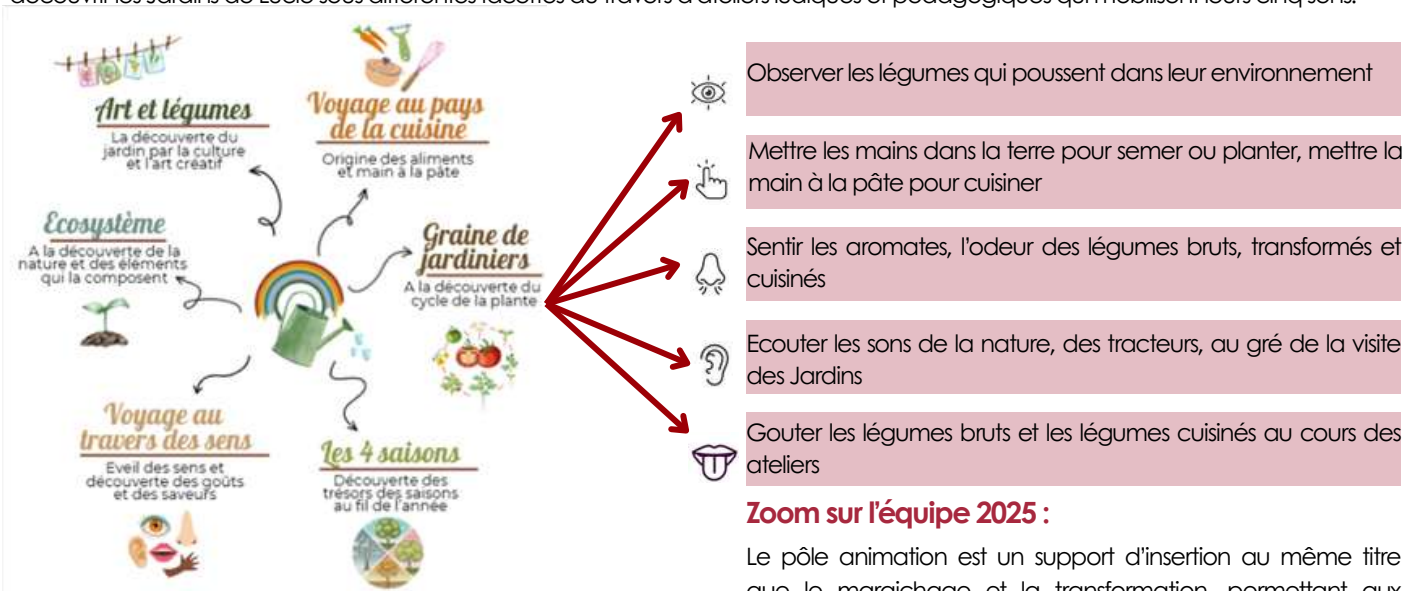


Rame et écumoire

ANIMATIONS PEDAGOGIQUES

EVEIL & SENSIBILISATION À L'ENVIRONNEMENT

Eveiller, sensibiliser à l'environnement dès le plus jeune âge à travers des animations pédagogiques ; c'est ce que proposent les Jardins de Lucie aux scolaires, aux centres de loisirs et à deux groupes d'adultes en situation de handicap. L'objectif est de les inviter à découvrir les Jardins de Lucie sous différentes facettes au travers d'ateliers ludiques et pédagogiques qui mobilisent leurs cinq sens.



Ateliers proposés dans le cadre des animations pédagogiques

Quelques repères en 2025

Les Jardins de Lucie ont accueilli et animés des ateliers auprès de **650 enfants et 15 adultes en situation de handicap**

Durée des animations : les accueils de groupes varient d'une heure à une journée

Type d'accueil :

- Les **accueils récurrents** concernent les deux groupes d'adultes en situation de handicap qui viennent une heure tous les 15 jours tout au long de l'année.
- Les **accueils ponctuels** concernent les accueils des scolaires et centres de loisirs qui se font principalement en fin d'année scolaire sur une journée ou demi-journée.

Effectif d'accueil : de 6 à 50 personnes pour des ateliers

Provenance géographique des groupes : Lyon, Feyzin, Corbas, Communay, Ternay, Solaize, Sérézin, Simandres, Toussieu.

Pour éveiller et sensibiliser, nous disposons d'une « mallette » pédagogique composée de :

- Une équipe dédiée composée de salariés en insertion, de bénévoles et d'une salariée encadrante
- Supports pédagogiques réalisés par l'équipe d'animation : plaquette, fiches ateliers, supports visuels
- Une parcelle de 500 m² de jardin pédagogique entretenue par un salarié en insertion chaque semaine
- Un chalet semi abrité, Bambino, qui permet de réaliser des animations à l'intersaison et de stocker le matériel et les supports pédagogiques
- Une yourte de 60 m² pour réaliser des animations pédagogiques aux périodes où les animations ne sont pas possibles en extérieur. Cette yourte a aussi vocation à accueillir des partenaires extérieurs pour des animations (yoga, sophrologie, ...).

Zoom sur l'équipe 2025 :

Le pôle animation est un support d'insertion au même titre que le maraîchage et la transformation, permettant aux salariés d'acquérir des compétences liées à l'animation mais transférables à d'autres secteurs d'activités. Nous proposons donc aux salariés pour qui les animations seraient pertinentes avec leur projet professionnel, d'intégrer le pôle animation en complément du maraîchage ou de la Fabrique. Rejoindre le pôle animation c'est participer aux animations auprès des scolaires aux Jardins mais aussi se déplacer avec la salariée permanente chez les partenaires ou dans les écoles pour animer des ateliers. En 2025, 5 salariés en insertion ont rejoint le pôle. En dehors des ateliers, les salariés ont participé à la vie du pôle à travers les chantiers sur le jardin pédagogique, des temps de réunions trimestrielles et de préparation des ateliers. Le pôle animation c'est aussi 12 bénévoles investis dans les animations mais aussi, pour certains d'entre eux, dans la préparation des animations en amont (contenu des animations, des outils pédagogiques) et les chantiers participatifs. Cette interaction entre salariés en insertion, permanents et bénévoles a permis la construction de ce pôle et de le faire vivre au quotidien.

Zoom la yourte :

La Fondation St Irénée et Harmonie Mutuelle ont rendu possible la construction d'une yourte en février 2025. Cette construction s'est faite en deux temps : d'abord dans l'atelier de construction de Yourte & Habitat dans le Sud-Ouest où une salariée en insertion et deux administrateurs ont passé une semaine pour la construire puis aux Jardins de Lucie pour la monter sur pied, grâce à un chantier participatif d'une semaine réunissant les deux salariés de l'entreprise et l'équipe d'animation des Jardins (salariés en insertion et bénévoles). L'équipe d'animation s'est ensuite régulièrement retrouvée pendant l'année pour continuer l'aménagement intérieur et extérieur de la yourte.

BIEN VIVRE ALIMENTAIRE

La précarité alimentaire caractérise la situation des personnes qui ne disposent pas d'un accès garanti à une alimentation de qualité qui correspond à leurs préférences et à leurs besoins, à laquelle on peut ajouter une dimension sociale[1]. Elle est donc induite par des freins qui rendent difficile l'accessibilité alimentaire :

- Freins économiques du fait du prix élevé des denrées alimentaires et du faible pouvoir d'achat des personnes.
- Freins spatio temporels liés à l'offre alimentaire disponible sur un territoire et la mobilité parfois réduite des personnes pour y accéder.
- Freins pratiques liés au fait d'avoir ou pas les équipements nécessaires pour cuisiner.
- Freins sociaux liés à l'isolement des personnes, les éloignant du plaisir de manger.

De nombreuses structures œuvrent sur le terrain pour apporter des solutions concrètes afin d'accompagner les personnes à sortir progressivement de la précarité alimentaire pour accéder au bien vivre alimentaire afin qu'elles puissent retrouver une alimentation choisie et de qualité. On peut alors parler de parcours d'accessibilité alimentaire imagé comme suit :



Les Jardins de Cocagne mettent en œuvre des solutions concrètes en matière de participation par le biais du dispositif des paniers solidaires. Ces derniers permettent à des personnes en situation de précarité d'accéder à une offre hebdomadaire de légumes bio, locaux et de saison, à tarif réduit, grâce au soutien financier des partenaires locaux et du Réseau Cocagne via la DGCS[2]. Ce dispositif s'accompagne d'actions autour de l'alimentation principalement via des ateliers cuisine afin d'échanger et pratiquer autour d'une cuisine nourricière tout en favorisant des temps conviviaux



Le bien vivre alimentaire aux Jardins de Lucie en 2025

Les Jardins de Lucie mènent plusieurs actions en faveur du bien vivre alimentaire.

Depuis 2011, les Jardins de Lucie mettent en œuvre le programme des paniers solidaires avec la distribution de près de **4700 paniers** en 2025 à destination des salariés en insertion et de partenaires extérieurs, ce qui a permis à environ 250 foyers de bénéficier de nos légumes bio de façon récurrente. Parmi ces partenaires, nous comptons : deux CCAS, le Secours Populaire avec le soutien de la ville de Feyzin, deux épiceries sociales et solidaires, un bailleur social, un Centre d'hébergement et un tiers lieu social.

Cette année, la distribution de paniers solidaires s'est accompagnée de **14 ateliers cuisine** auprès des adhérents des partenaires et des salariés en insertion. Aux Jardins de Lucie comme chez les partenaires, l'objectif de ces ateliers étaient de **re(découvrir) une cuisine nourricière végétarienne nourrissante, économique et gourmande** par la pratique en cuisine et la dégustation qui s'en suit. C'est l'occasion de (re) découvrir les alternatives végétales (protéines végétales, céréales), les formats de plats, les modes opératoires pour ainsi ouvrir le champ des possibles en matière de cuisine végétarienne. Enfin, ces ateliers ont aussi été l'occasion de mettre à l'honneur les diversités culturelles alimentaires des participants.

Le bien vivre alimentaire va au-delà des paniers solidaires et concerne tout public puisque les Jardins de Lucie ont animé des ateliers cuisine auprès d'autres personnes en situation de précarité n'adhérant pas au dispositif (résidents de foyers ADOMA, allocataires du RSA, habitants de quartiers en QPV, étudiants) mais aussi auprès de personnes ne vivant pas la précarité financière (Mutuelle, entreprises).

En complément de la pratique culinaire, des thématiques plus généralistes autour du budget, de la santé, du décorticage d'étiquettes et d'ingrédients ont été amorcées en 2025 pour donner quelques clés de compréhension supplémentaires. Approfondir ces axes thématiques sera l'enjeu de développement des ateliers futurs pour aller plus loin que la pratique.



VIE ASSOCIATIVE

572 adhérents

Le nombre d'adhérents reste stable par rapport à l'année précédente.

Ce sont des familles achetant nos produits (via nos paniers ou sur le marché), des adhérents de soutien, des producteurs pour qui nous faisons du travail à façon, les producteurs présents sur nos marchés, les épiceries revendant nos bocaux et les partenaires solidaires. Adhérer aux Jardins de Lucie est un acte militant, essentiel pour notre association.

84 bénévoles à nos côtés, 3 722 heures

Les bénévoles ont cette année encore, montré l'importance de leur implication au quotidien aux Jardins. En fonction de leurs savoir-faire, passions, sensibilités et envies et selon leurs disponibilités, ils participent tous à animer la vie des Jardins. Nous estimons la participation des bénévoles à plus de 3 722 heures en 2025.

Les missions sont diverses et variées :

- **INSERTION**
 - Aide administrative aux salariés en insertion
 - Soutien en langue française
 - Aide à la rédaction de CV / lettres de motivation
 - Simulations d'entretien d'embauche
 - Préparation à l'examen du code de la route
- **PRODUCTION & BRICOLAGE**
 - Bricolage et petits travaux d'entretien
 - Maraîchage (plantations, désherbage, récoltes,...)
 - Cuisine et conserverie
- **COMMUNICATION / EVENEMENTIEL**
 - Communication / Graphisme
 - Organisation et animation des événements
 - Tenue de stands / Marché
- **ANIMATIONS**
 - Animation d'ateliers pédagogiques
 - Entretien du Jardin pédagogique
- **LOGISTIQUE**
 - Transport occasionnel des salariés en insertion
 - Préparation de commandes / livraison
- **FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL**
 - Conseil d'administration
 - Recherche de partenaires / financements
 - Tâches administratives
 - Développement d'outil informatiques



Les moments festifs

2025 fût encore une année bien remplie en moments festifs et partagés. Assemblée Générale, Printemps de Lucie, Guinguettes, Gratifieria, Repair Café, Fête des Jardins, Marché de Noël, Conférences... Voilà de nombreuses occasions de se rencontrer dans une atmosphère typique des Jardins de Lucie.

Guinguettes : plus de 500 personnes

Démarrées en 2024, 3 Guinguettes ont été organisées en 2025 en mai, juin et juillet. Ces animations de 18h à 22h font suite au marché des Jardins du vendredi après-midi.

Fort de l'expérience de 2024, les soirées ont été plus anticipées, préparées avec une communication pour chacun des 3 événements. La nouveauté en 2025 : différents groupes de musique se sont produits sur une scène improvisée au niveau de la terrasse. La place face à la salle des paniers s'est donc transformée en piste de danse où nous avons pu découvrir quelques talents! Lors de la guinguette de juin, un salarié en insertion, Komla a joué de la guitare et chanté des chants du Togo, son pays d'origine. Tous les présents étaient surpris par son courage à monter sur scène et par son talent.

Des bamums installés devant les serres ont proposés : boissons locales et une restauration basée sur des recettes proposées et préparées par les salariés en insertion de la Fabrique.

Au programme nous avons aussi pu retrouver : un marché des produits des Jardins, des stands de producteurs et artisans locaux, mais aussi des ateliers et animations. Celle de mai a d'ailleurs accueillie un Repair Café, qui a eu son audience!

L'objectif reste que l'organisation de ces guinguettes soit prise en main par les bénévoles, en autonomie, afin de réduire l'implication des salariés permanents et en insertion qui sont sur un temps fort de la saison. Comme pour toutes les activités, il est possible de ne participer qu'à un temps déterminé de la soirée en fonction des impératifs personnels : installation du matériel, accueil des visiteurs, service et encaissement ou rangement en fin d'animation.

C'est aussi l'occasion de rencontrer les personnes qui animent les Jardins (salariés, bénévoles, membres du CA...) dans un cadre plus informel, chaleureux et festif. Un temps convivial où on peut se donner rendez vous en famille ou entre amis pour la soirée. Le but a aussi été de faire connaître les Jardins de Lucie à de nouvelles personnes qui après cette 1^{ère} visite ont pu s'abonner au panier, devenir bénévole ou simplement découvrir l'association.

A méditer : **Le travail d'équipe divise les tâches et multiplie le succès.**



COMMISSIONS

Commission Participation des salariés en insertion

En 2025, la Commission Participation des salariés en insertion, qui rassemble salariés permanents et bénévoles à poursuivre son objectif de participation des salariés en parcours. Cette participation répond à de multiples enjeux tant pour le salarié en insertion que pour les salariés permanents et la structure. A travers la création d'outils et ateliers innovants, nous intégrons les salariés en insertion à la prise de décision concernant la production végétale et alimentaire de notre association, du volet opérationnel, auquel ils et elles participent déjà, vers le volet stratégique. Sur la base du volontariat, nous sollicitons également la créativité et les compétences artistiques de nos bénéficiaires, afin de faire valoir la place de chacun.e et l'émergence du pouvoir d'agir et de la liberté d'expression sur le lieu de travail.



Réunion d'équipe hebdomadaire de La Fabrique, Chadia au centre avec le bâton de parole.

En 2025, nous avons mobilisé notre groupe de travail sur 4 thématiques, desquelles ont émergé différentes actions hebdomadaires, mensuelles ou ponctuelles. Ces nouveaux espaces sont pour notre association des supports d'animation à la participation, mais servent toujours notre valeur première : l'insertion socio-professionnelle des salariés en parcours.

Commission Participation : Retour sur l'année 2025

<p>COHESION et lien social</p>	<p>Animation de 4 ateliers cuisine participatifs « Pause Partagée » :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participation de 16 salariés en parcours ; - Mobilisation de 200 salariés, bénévoles, adhérents pour la dégustation ; - Création de 3 outils pédagogiques transversaux.
<p>Participation à la PRODUCTION</p>	<p>Restructuration des réunions d'équipe hebdomadaires de la Fabrique :</p> <ul style="list-style-type: none"> - mise en place d'un bâton de parole, définition d'un cadre de communication bienveillante, ritualisation de l'échange ; - retours très positifs : amélioration de la cohésion d'équipe et de la production en termes qualitatifs et quantitatifs.
<p>Amélioration de la VIE AU TRAVAIL</p>	<p>Amélioration des conditions de travail :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adaptation de 4 postes de travail de la Fabrique : pesée, plonge, linge et coupe, grâce aux réunions participatives ; - Augmentation des temps conviviaux sur le lieu de travail.
<p>Les SI, vivier de COMPETENCES</p>	<p>Illustration des talents des salariés en parcours</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participation de 5 salariés en parcours à Communays'Art, oeuvre collective de la ville de Communay sur le thème "Décrocher la lune"; - Animation musicale d'une Guinguette estivale par un salarié en insertion.

Ces thématiques traduites en actions donnent lieu à des innovations. Elles s'appuient sur la recherche d'outils et de compétence (dont celles des bénévoles) et sur des évaluations avant pérennisation. Un webinar avec le réseau Cocagne a mis en exergue l'intérêt de ce sujet pour notre tissu associatif. Renforcer la gouvernance démocratique de notre association et faire vivre l'adage "une personne, une voix" de l'économie sociale et solidaire sont autant de principes que cette commission a vocation à développer aux Jardins de Lucie.



Participation à l'oeuvre collective Communays'Art



Razia qui complète la "fiche satisfaction" de l'atelier Pause Partagée

Ensemble, dynamisons la vie du territoire

Les Jardins de Lucie existent désormais depuis plus de 25 ans dans le secteur de l'insertion socio-professionnelle. Notre association est aujourd'hui solide et reconnue sur le territoire. La force des Jardins a toujours été de rester ouverts sur l'extérieur et d'être un lieu d'échange et de partage. Il nous a donc semblé naturel de poursuivre dans cette voie.

Nous avons ainsi rencontré plusieurs associations du territoire qui partagent nos valeurs, afin d'imaginer avec elles des actions communes. De ces échanges sont nées plusieurs initiatives : le lancement de la première Gratifieria* à l'occasion de Noël avec l'association Ozon Le SEL, l'organisation du premier Repair Café** avec Tous Colibris, ainsi qu'une projection-débat avec l'Étincelle autour du thème des mobilisations en lien avec l'écologie.

Le succès de ces trois événements nous a encouragés à décider immédiatement de leur reconduction en 2026.

Nous souhaitons désormais aller plus loin en continuant à travailler avec des associations, mais aussi avec des habitants et des porteurs de projets qui souhaitent agir autour de valeurs qui nous sont chères : la solidarité, le respect de l'environnement et le partage.

* **Gratifieria** : espace d'échange gratuit permettant de donner une seconde vie aux objets.

** **Repair café** : ateliers collaboratifs organisés pour apprendre à réparer ensemble des objets défectueux.



RAPPORT FINANCIER

BILAN 2025

ACTIF IMMOBILISÉ	2025	2024
Terrains	16 149	16 149
Constructions	377 266	388 529
Installations	85 103	125 700
Autres immos	8 605	17 579
Immos en cours	17 910	3 156
Immobilisations financières	2 214	2 214
TOTAL ACTIF IMMOBILISÉ	507 246	553 327
ACTIF CIRCULANT		
Stocks et encours	33 160	41 553
Créances clients	31 462	16 172
Créances subventions	154 620	153 552
Trésorerie	155 162	166 271
Charges constatées d'avance	8 050	8 375
TOTAL ACTIF CIRCULANT	382 453	385 923
TOTAL ACTIF	889 699	939 250

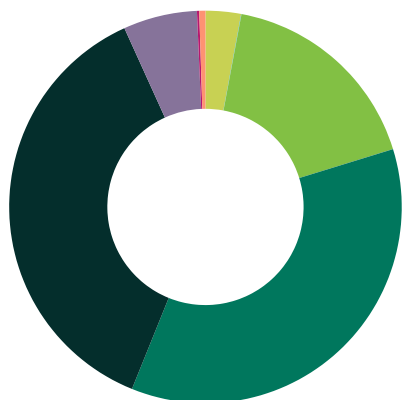
FONDS PROPRES	2025	2024
Report à nouveau	98 879	83 135
Excédent ou déficit de l'exercice	32 135	15 744
Subventions d'investissement	432 092	447 921
TOTAL FONDS PROPRES	563 106	546 800
DETTES		
Emprunts	165 881	219 488
Dettes fournisseurs et autres	56 814	46 349
Dettes fiscales et sociales	63 132	65 155
Produits constatés d'avance	41 392	61 458
TOTAL DETTES	326 593	392 450
TOTAL PASSIF	889 699	939 250

SYNTHÈSE DU COMPTE DE RÉSULTAT 2025

CHARGES	2025	2024	Var.
Achats de marchandises	44 697	34 883	+ 28%
Variation de stock	486	- 464	
Autres charges externes	265 309	249 375	+ 6%
Impôts et taxes	107	147	
Salaires permanents	550 255	547 465	+0.51%
Salaires insertion	569 423	550 433	+ 3.45
Dotation aux Amortissements	93 290	117 754	- 20%
Autres charges	59	69	
Charges financières	2 820	3 703	- 23%
Charges exceptionnelles	7 794	8 889	- 12%
TOTAL CHARGES	1 531 499	1 512 238	+1.27%
RÉSULTAT	+32 135	+15 744	

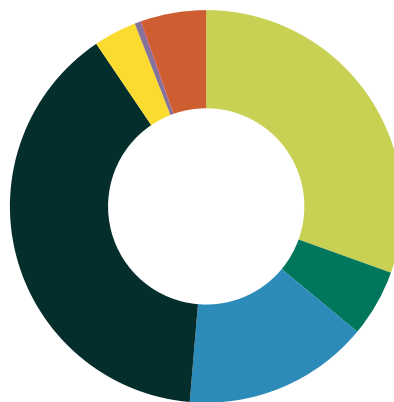
PRODUITS	2025	2024	Var.
Production vendue	478 524	419 518	+ 14%
Prestations de services	86 952	65 256	+ 33%
Subventions	240 451	299 377	- 24%
Aides à l'emploi	615 344	570 600	+ 7%
Dons et adhésions	55 449	44 333	+ 20%
Transfert de charges	7800	16 061	- 51%
Produits financiers	816	3 529	
Produits exceptionnels	84 466	107 346	- 21 %
TOTAL PRODUITS	1 563 634	1 527 982	+ 2.33 %

CHARGES



Achats de marchandises : 44 697 €
Variation de stock : 486 €
Autres charges externes : 265 309 €
Impôts et taxes : 107 €
Salaires permanents : 550 255 €
Salaires insertion : 569 423 €
Dotation aux Amortissements 93 290€
Autres charges : 59 €
Charges financières : 2 820 €
Charges exceptionnelles : 7 794 €

PRODUITS



Production vendue : 478 524 €
Prestations de services : 86 952 €
Subventions : 240 451 €
Aides à l'emploi : 615 344 €
Dons : 55 449 €
Transfert de charges : 7 800 €
Produits financiers : 816€
Produits exceptionnels : 84 466€

ANALYSE DES CHARGES

Les charges d'exploitation augmentent de 6 % en 2025 comparé à 2024.

Cette augmentation est principalement liée à la hausse des achats pour l'activité de maraîchage et l'activité de transformation. Une hausse soutenue par une croissance de la production et des ventes.

Les frais généraux reculent de 7 %. Les facteurs principaux de cette baisse sont :

La renégociation du bail de la Plaine, en excluant le bâtiment non utilisé, tout en gardant le terrain cultivé.

L'expertise comptable est réalisée par du mécénat privé.

Une baisse des frais généraux malgré des coûts d'énergie en hausse et des frais d'entretien supérieurs à ceux de 2024.

La masse salariale des salariés permanents est stable et maîtrisée.

La masse salariale des salariés en insertion est en hausse : hausse du smic et hausse de la consommation d'ETP (équivalents temps pleins) en sont à l'origine. Cette hausse est compensée en partie par les aides aux postes de l'état.

ANALYSE DES PRODUITS

Les produits d'exploitation augmentent de 17 % passant à 620 000 €.

Les ventes issues du maraîchage ont augmenté de 23 %, ceci grâce à des conditions météorologiques clémentes sur l'année 2025 et une bonne maîtrise de l'outil de production.

Le développement des ventes et du réseau d'adhérents est le fruit d'un travail important de communication.

Les ventes de la transformation ont augmenté de 40%. Deux points sont à l'origine de cette augmentation :

La convention « bocaliers solidaires » conclu avec la métropole Lyonnaise dans le cadre de l'action « mieux manger pour tous », pour deux ans.

Une forte hausse du travail à façon en 2025, nos partenaires maraichers clients de la Fabrique ayant eu de belles productions de légumes cette année (bonnes conditions météorologiques). Une meilleure maîtrise de l'outil de production a permis d'absorber cette augmentation d'activité.

Les résultats du Jardin pédagogique sont stables.

Les subventions sont en baisse.

Les subventions d'accompagnement sont en baisses -24%

Les années se suivent mais ne se ressemblent pas. 2025 se soldera par un résultat net positif de 32 135 € malgré une baisse significative des subventions. Des conditions météorologiques clémentes sur l'ensemble de l'année et une gestion rigoureuse de la production ont permis d'augmenter nos ventes. La qualité des produits et des prestations des Jardins apporte satisfaction à notre réseau d'adhérents.

Le niveau de trésorerie est stable pour terminer l'année 2025 à 155 000 €.

Notre modèle économique reste fragile puisque fortement dépendant des conditions météorologiques et des aides de l'état. L'avenir des Jardins de Lucie est lié à la conjoncture économique et aux orientations des politiques publiques.

LA FABRIQUE A 10 ANS



Manger bien, bon et avec du sens...

“Voilà une des préoccupations des Jardins de Lucie depuis le début ! Qui dit produire des légumes, dit effectivement les manger ! Alors pourquoi ne pas les manger délicieusement ? Vous l'avez bien compris, nous étions une sacrée bande de gourmands gourmets et, à force d'en parler, nous avons mis la main à la pâte ! A tatillon, avec des salariés et des bénévoles, nous avons dégusté beaucoup de recettes, bien souvent végétariennes, lors de repas avec les bénévoles, d'apéritifs avec le conseil d'administration, de repas de Noël, de repas avec des invités...

Nous avons commencé par mettre des recettes dans les paniers, puis cuisiner aux Jardins sur des réchauds, sous une serre ou dehors, puis construire une cuisine, écrire des livres de recettes, organiser des ateliers cuisine, et même participer à des concours de cuisine... pour en arriver à une évidence : il faut absolument qu'on construise un atelier de transformation !

Et voilà, notre vœu s'est concrétisé en 2014 ! »

Muriel VERDONE, directrice des Jardins de 2001 à 2022



La Fabrique des Jardins de Lucie – Une décennie de transformation, de saveurs et de solidarité

Née en 2015 au cœur des Jardins de Lucie, La Fabrique est bien plus qu'un simple atelier de transformation. C'est un projet humain, gourmand et ambitieux, porté depuis le début par une conviction forte : produire de bons légumes, c'est aussi les cuisiner avec soin, les valoriser intelligemment, et en faire un levier d'insertion professionnelle durable.

Des chiffres qui parlent d'eux-mêmes

En dix ans d'activité, La Fabrique a transformé plus de **160 tonnes de légumes biologiques** — dont 60 tonnes issues des Jardins et 100 tonnes réalisées en travail à façon pour des producteurs partenaires — et produit plus de **240 000 bocaux**. Derrière ces chiffres, des journées entières à éplucher, cuisiner, stériliser, étiqueter, avec rigueur et bonne humeur.

L'offre commerciale s'est construite pas à pas : vente de bocaux dans une vingtaine d'épiceries bio et circuits courts de la région lyonnaise, plats cuisinés sur les marchés hebdomadaires, buffets et prestations traiteur pour particuliers, associations et entreprises, et des milliers d'assiettes servies lors des événements des Jardins. Autant de débouchés qui témoignent d'une activité bien ancrée dans son territoire.

Un réseau de producteurs solide

La Fabrique travaille aujourd'hui en travail à façon pour **plus de 50 maraîchers bio** de la région Auvergne-Rhône-Alpes, allant de la Loire à la Drôme en passant par l'Isère et le Rhône. Une relation de confiance tissée au fil des saisons, qui permet à ces producteurs de valoriser leurs surplus et d'offrir à leurs clients une gamme de produits transformés de qualité.

Un impact humain au cœur du projet

Depuis l'ouverture, ce sont plus de **100 salariés en parcours d'insertion** qui ont trouvé à La Fabrique un espace pour acquérir de nouvelles compétences, reprendre confiance et construire un projet professionnel. Encadrés par une équipe permanente engagée et passionnée, ils ont appris à maîtriser les techniques de conservation, les bonnes pratiques d'hygiène, la cuisine de saison — et souvent, bien plus encore.

Une structure en constante évolution

Construite en deux phases entre 2015 et 2017, La Fabrique n'a cessé de se renforcer : acquisition de conteneurs de stockage supplémentaires, chambre froide négative pour mieux gérer les surplus saisonniers. Elle est aujourd'hui reconnue comme un modèle inspirant au sein du Réseau Cocagne, preuve que l'économie sociale et solidaire peut rimer avec excellence et performance.

2024 l'équipe de salariés permanents a été entièrement renouvelée, les mélanges de saveurs continuent, les goûts se multiplient et changent au gré des rencontres et des moments de partage, la synergie avec le maraîchage et le territoire se renforce une nouvelle fois.

L'avenir de la fabrique se questionne au quotidien avec toujours plus de réactivité, de créativité, d'envie de faire goûter et de partager les bons légumes bio sous toutes les formes et toutes leurs saveurs ... Gourmand, gourmet, merci de continuer à nous faire confiance.

NOS PARTENAIRES EN 2025

PARTENAIRES PUBLICS



PARTENAIRES INSTITUTIONNELS ET ASSOCIATIFS



PARTENAIRES PRIVÉS



POINTS DE VENTE ET DE DISTRIBUTION



PRODUCTEURS BIO DE LA RÉGION QUI NOUS ONT FAIT CONFIANCE

- | | | |
|-------------------------------|----------------------------------|-------------------------|
| La Ferme de la Vallerine | Pré-Vert - Croix Rouge insertion | Le Pota'Djé |
| Le Jardin de l'Ordinaire | Tero Loko | Au Chou Botté |
| Serpette et Serfouette | La Ferme des Loulous | GAEC du Bontemps |
| Au Puy à Légumes | La Ferme de La Maladière | Oasis Jardin de Cocagne |
| GAEC Aux Légumes de Saison | La Cybouclette | Ferme des Marettes |
| Le Potager des Milles Saveurs | Le Courtil de Quincieux | Potagers du Garon |
| Les Joly Légumes | Claverie | GAEC Routabaga |
| Grand Buisson | Julien Crozier | Cellier |

LES HALLES DE LUCIE

UNE NOUVELLE ÉTAPE POUR ACCOMPAGNER & NOURRIR

Un projet au service de nos missions sociales et agricoles

Depuis 26 ans, les Jardins de Lucie évoluent pour répondre aux besoins croissants de l'insertion professionnelle, du maraîchage biologique et de la transformation alimentaire. L'augmentation du nombre de salariés en insertion, la diversification des productions et l'intensification des ventes rendent indispensable une modernisation profonde de nos infrastructures.



Le projet **Les Halles de Lucie** répond à quatre objectifs majeurs :

- **Améliorer les conditions de travail** : création d'une station de lavage intérieure, d'espaces ergonomiques, d'une zone de préparation doublée
- **Renforcer l'insertion professionnelle** : apparition de nouveaux métiers (vente, accueil, logistique), montée en compétences, meilleure fluidité des flux de travail.
- **Sécuriser et valoriser nos productions** : triplement des surfaces de stockage, chambres froides spécialisées, réduction du gaspillage estimée à **5 tonnes/an**.
- **Ouvrir davantage les Jardins au territoire** : création d'un lieu de partage avec une boutique de 70 m² pour nos produits et ceux de producteurs locaux, d'un espace de vie associative, lieu de rencontre pour adhérents, bénévoles et salariés.

Après plusieurs dizaines de réunions dont un accompagnement significatif de la MSA soutenu par une ergonome, nous avons collaboré avec un cabinet d'architecte sur l'ensemble de la structure du bâtiment et de son incrémentation dans les bâtiments existants.

Ces aménagements permettront d'accroître les ventes de légumes et de produits transformés de 5 % par an, d'améliorer l'employabilité des salariés en insertion tout en dynamisant la vie associative et en renforçant notre ancrage territorial.



Une recherche de financement au long court mais solide

Le projet représente un investissement total prévisionnel de **450 000 €**, réparti en quatre tranches (bâtiment, aménagements maraîchage, boutique, accès extérieurs).

Au total, plus de **70 % du financement de l'investissement global est déjà sécurisé ou en cours de validation par le soutien de mécènes privés et publics**, confirmant la solidité du projet et la confiance de nos partenaires.

Au cours de l'hiver 2026 le **permis de construire a été accepté**, nous espérons boucler le budget de financement et poser la première pierre en septembre 2026.

L'enjeu à venir est de préparer le terrain en déménageant toutes les infrastructures présentes à l'endroit de la construction et de continuer à travailler avec ce nouveau bâtiment en construction. L'équipe du maraîchage se projette à la fois dans ce nouveau bâtiment avec les yeux qui brillent mais également avec un agenda bien chargé sur les semaines et mois à venir.



PERSPECTIVES 2026

FAIRE MIEUX, ENSEMBLE – CONSOLIDER, INNOVER, RAYONNER

Résilience économique et orientation des politiques publiques

L'année 2026 s'ouvre dans un contexte de fragilité structurelle que nous ne saurions ignorer. Trois années consécutives d'excédents témoignent d'une consolidation réelle, mais le niveau de résultat, inférieur à 1 % du chiffre d'affaires, ne laisse aucune marge à la complaisance.

Les Jardins de Lucie restent profondément exposés à deux facteurs que nous ne maîtrisons pas. Le premier est climatique ; c'est une contrainte permanente qui pèse sur nos volumes, notre chiffre d'affaires et nos capacités d'accompagnement. Malgré des questionnements sur une adaptation matérielle, cette gestion de la météo reste un sujet que l'on subit

Le second facteur est politique. Près des deux tiers de notre budget reposent sur des financements publics : aides à l'emploi IAE, subventions de la Métropole de Lyon, du Département du Rhône, de la Région Auvergne-Rhône-Alpes, du Fonds Social Européen. Chaque arbitrage budgétaire national, chaque reconfiguration des dispositifs d'insertion par l'activité économique, chaque inflexion de la politique agricole peut remettre en cause un équilibre construit patiemment. Dans un environnement politique incertain, cette dépendance est une vulnérabilité que nous devons regarder en face.

En 2026, notre réponse à cette fragilité structurelle passera par trois engagements fermes : maintenir une rigueur budgétaire absolue, intensifier la diversification de nos financements privés : mécénat d'entreprise, fondations, dons, et consolider notre capacité à démontrer notre impact social et environnemental auprès de nos financeurs publics. Notre légitimité se construit autant dans les chiffres que dans les récits que nous portons.

Le projet des Halles de Lucie (modernisation et extension du bâtiment agricole) représente à cet égard un enjeu stratégique majeur. Il ne s'agit pas d'un simple investissement immobilier, mais d'une condition de notre viabilité à long terme : améliorer l'ergonomie, sécuriser les conditions de travail de personnes déjà fragilisées, gagner en efficacité logistique pour réduire nos pertes et renforcer notre compétitivité commerciale. En 2026, la concrétisation de ce projet sera une priorité de nos démarches de financement.



Amélioration continue de la qualité de l'accompagnement en insertion

L'insertion socioprofessionnelle est la raison d'être des Jardins de Lucie. Tout le reste : le maraîchage, la Fabrique, les animations, en est le support et le vecteur. En 2026, nous souhaitons aller plus loin dans la qualité de cet accompagnement, de l'accueil jusqu'à la sortie, en plaçant la personne, dans toute sa complexité, au centre de notre démarche.

Le recrutement est devenu plus délicat. Le public que nous accompagnons est, en moyenne, davantage éloigné de l'emploi qu'il y a quelques années : multiplicité des freins, problèmes de santé méconnus ou niés à l'entrée, fracture numérique, isolement social profond. Ce constat n'est pas un aveu d'impuissance, c'est une invitation à affiner nos outils et à renforcer notre approche.

En 2026, nous poursuivrons et amplifierons trois axes prioritaires identifiés : la santé globale des personnes accompagnées par la mise en œuvre d'une commission dédiée, leur participation active à la vie de la structure, et leur capacité à devenir, au fil du parcours, de véritables acteurs de leur propre trajectoire.

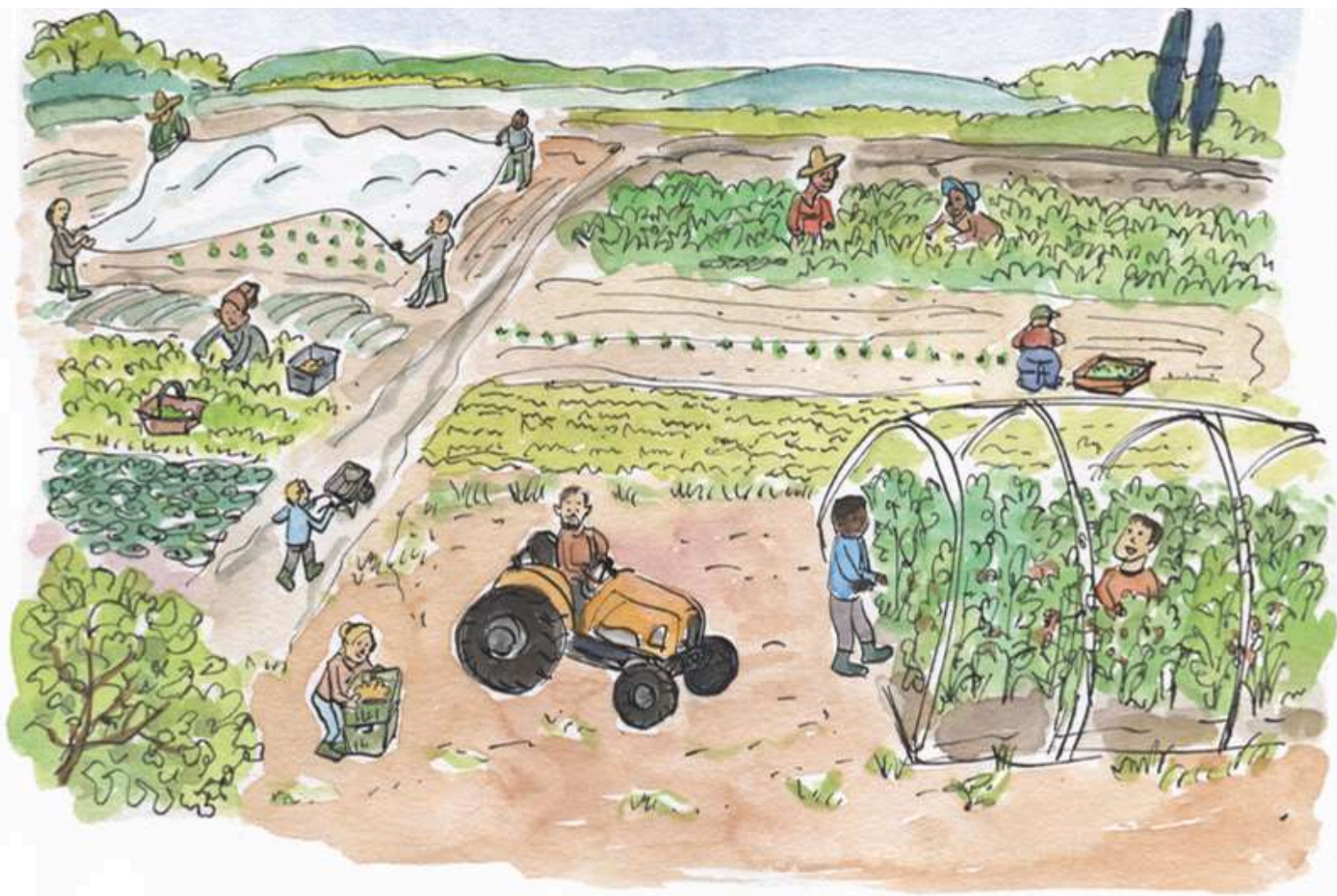


Dynamisme associatif et contribution à la vie locale

Les Jardins de Lucie ne sont pas une structure d'insertion repliée sur elle-même. Ils sont un acteur de territoire, enraciné dans la Communauté de Communes du Pays de l'Ozon, rayonnant sur la Métropole lyonnaise, et porteur d'une vision de la solidarité que nous souhaitons continuer à partager avec le plus grand nombre.

L'année 2025 a démontré une nouvelle fois la force de notre vie associative : familles adhérentes et bénévoles vous répondez toujours présent aux Guinguettes du début d'été (maintenant instituées), au Printemps de Lucie, à la Fête des Jardins, au Marché de Noël. Ces événements ne sont pas accessoires, ils sont le poulx vivant de ce que nous sommes : une association ancrée dans la réalité des gens, accessible, conviviale, militante par les actes autant que par les mots.

En 2026, ce dynamisme sera consolidé par des échanges et l'accueil avec le monde associatif local, l'ouverture à la co-construction de nouveaux projets, la structuration par des commissions actives sur les questions d'événementiels et de place du bénévole.



REJOIGNEZ-NOUS



69 chemin du tram
69360 COMMUNAY



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



04 72 24 68 30



adherents@jardinsdelucie.net



Les Jardins de Lucie



@lesjardinsdelucie

Ensemble, cultivons la solidarité!