



Terre d'ADELES

..... Association

pour le Développement
d'Échanges Locaux,
Équitables et Solidaires

rappor t d'acti vité

2020

2020 : quelle année !!!

Bien sûr, le covid-19, les confinements et autres couvre-feux auront marqué l'année à Terre d'ADELES. Plusieurs d'entre nous ont été malades et mis des semaines pour s'en remettre. En juillet, lors de notre précédente Assemblée Générale nos aspirations nous portaient vers « le monde d'après ». Ce monde-là s'est fait attendre durant la deuxième partie de l'année et même lors des premiers mois de 2021 !

Nous retiendrons de 2020, l'organisation des livraisons du vendredi de fin avril à décembre au Jardin d'ADELES, sous le signe des masques, du gel hydro-alcoolique, de la distanciation physique et du couvre-feu. Bravo aux équipes AMAP et autres circuits courts et paniers d'ADELES ainsi qu'aux producteur.trice.s et adhérent.e.s pour leurs capacités d'adaptation. Face aux difficultés de commercialisation rencontrées par des producteurs, nous nous sommes montrés encore plus solidaires, dépassant le chiffre d'affaires qui leur est reversé de 18% par rapport à 2019. A Terre d'ADELES, la solidarité n'est pas un vain mot ! Le Jardin s'est plus que jamais fait fédérateur... même si nous avons dû renoncer à la venue des groupes de l'ESAT ADAPEI de Magellan, les mardis et mercredis, à « ça mitonne au jardin! », aux Dimanches d'ADELES et à la traditionnelle Journée Portail Ouvert. Durant le printemps, alors que Christopher, intendant du jardin, en arrêt maladie puis sur le départ, et les Volontaires, retenus à la maison à la demande de l'Etat, étaient absents du jardin, une trentaine de bénévoles encadré.e.s par Stéphanie Voyeux, animatrice Modes de Vie Durables, Léa Yauner coordinatrice jardin bénévole et Dorothée Nicq, Directrice de Place Aux Jardins a pris le relais. Grâce à ce regain d'implication, la production de légumes a été à la hauteur et les Paniers d'ADELES bien garnis. Heureusement car fin mai, ils étaient déjà tous attribués nous laissant croire que « le monde d'après » était lancé !

Durant la fin 2019 et le printemps 2020, Terre d'ADELES a dû faire face, en plus de la pandémie, à d'autres aléas : tunnel et yourte endommagés par un sérieux coup de vent, forage et pompe devenus inutilisables au début de la saison d'arrosage, fin de contrat de Christopher. Le Conseil d'administration a su résoudre chaque problème, sollicitant la MAIF, l'assureur de l'association, la Ville de Pessac pour une subvention exceptionnelle de 7.000 € (coût du nouveau forage et de la nouvelle pompe). Provisoirement, une caravane fait depuis l'hiver office de vestiaires pour les Volontaires. Merci à Emmanuel Larat pour avoir

trouvé et rapatrié ce lieu d'accueil provisoire... en attendant que Terre d'ADELES ait les fonds nécessaires pour ériger un chalet. Le permis de construire a été obtenu. Le projet a été présenté au budget participatif de Pessac. Vous aurez l'occasion de le défendre en septembre-octobre prochains.

Le relais de l'intendant a été pris par une nouvelle organisation dont Stéphanie est désormais le pivot, l'association s'engageant avec elle dans un contrat à durée indéterminée, à temps plein, sans aide de l'Etat. Le Conseil d'administration de Terre d'ADELES a ainsi décidé de pérenniser le poste de Stéphanie. Il doit pouvoir être financé par des actions Zéro déchet-Zéro Gaspillage, modes de vie durable et la production des légumes (volet encadrement des volontaires).

La convention ZZ avec Bordeaux métropole a comme convenu pris fin. Bordeaux métropole a accepté de nous financer en 2020 même si Terre d'ADELES, comme la plupart des partenaires de l'opération territoire ZZ, était dans l'incapacité, Covid-19 oblige, de poursuivre en l'état son défi zéro déchet - zéro gaspillage. Néanmoins, la valorisation de déchets au Jardin d'ADELES s'est poursuivie (plus de 50 tonnes valorisées en 2020) et une newsletter « En 2020, mon Noël zéro déchet » a pu orienter nos choix de cadeaux et de fêtes. Stéphanie a également préparé une opération « Pause ZZ au boulot » en direction des salariés de plusieurs entreprises du Grand Bersol. Cette animation, co-financée par le Conseil régional, devait se dérouler fin novembre. Elle a été reportée, avec succès, en mars dernier. Et surtout, profitant de ce temps de pause, notre animatrice ZZ préférée a réalisé un catalogue d'ateliers sur le triptyque « jardinage naturel- zéro déchet-alimentation saine », charge désormais à Terre d'ADELES de le faire connaître auprès de vous, adhérents, de ses partenaires publics et des entreprises de son territoire.

Bordeaux Métropole a proposé à Terre d'ADELES de s'impliquer dans une nouvelle action, le défi alimentation des familles. Issue des réflexions du Conseil Consultatif de Gouvernance Alimentaire Durable (CCGAD) dont est membre depuis sa création Terre d'ADELES (représenté par Thierry Hofer), ce défi lancé en mars 2021 est depuis co-animé par Stéphanie, le CREAQ et la Maison Ecocitoyenne de Bordeaux.



Côté production de légumes la mode 2020 a été au changement de nom.

L'EdJ est devenue Envie de Jardiner.

La couveuse agricole est devenue Espace test, co-animée par le CIVAM PPML et l'association Portegreffe. Sara Brugger y a terminé son contrat de trois ans. Elle s'est installée comme maraichère à Eysines. Quant à Céline Rahmani, grâce à un adhérent de Terre d'ADELES, elle a pu acheter des terres à Saint Morillon. Elle va quitter le Jardin d'ADELES durant l'été 2021. Un grand merci à elles pour leurs implications dans la

vie du jardin et de Terre d'ADELES et pour les légumes qu'elles nous ont proposés.

2020 a été une année très difficile pour le milieu associatif. Terre d'ADELES a su passer ce cap, même financièrement, preuve qu'au-delà de prôner transition écologique et sobriété heureuse, l'association a su être résiliente. Bravo à tous pour vos engagements. Gardons le cap !

Le Conseil d'Administration

Comment continuer nos activités malgré la pandémie ?

Organiser cette continuité, imprimer et distribuer de

Nombreux justificatifs, permettre à tous de venir contribuer

Fièrement et fiablement à la bonne marche de l'association, en pleine air

Ici, sur la 'prod.' la récolte et la distribution des paniers, là, sur la livraison des produits AMAP, le tri

Ne pas baisser les bras lorsque la pompe

Et le forage sont soudain hors d'usage....merci à nos 2 techniciens pour leur réactivité et à la Mairie pour leur soutien

Moments de valse incessantes d'arroseurs pour sauver les radis sous la serre

En attendant le nouveau forage. Avoir chaud au coeur en voyant de

Nombreux anciens et nouveaux adhérents mettre les bouchées doubles

Très heureux d'être 'déconfinés' et utiles au jardin!

Au SEL, les échanges ont continué via la liste de discussion

Une solidarité s'organise autour d'une productrice d'asperges, privée momentanément du marché bio pessacais

Jamais de moment de flottement à Terre d'ADELES

Assurément les bénévoles, Place aux Jardins, les Volontaires étaient au

Rendez-vous, sans oublier nos producteurs associés et nos maraichères voisines préférées

Déception néanmoins d'être obligés de sacrifier nos belles Auberges Espagnoles

Interdites, comme nos rendez-vous du mercredi midi, lorsque ça mitonne...

Nous avons même trouvé une organisation originale pour notre Marché de Noël COVID pour clôturer 2020 en beauté !

Léa Yauner

Co-Présidente de Terre d'ADELES

SOMMAIRE

SYSTÈME D'ÉCHANGE LOCAL (SEL)	page 3
AMAP ET AUTRES CIRCUITS COURTS	p. 4 à 6
DU COTE DU JARDIN D'ADÈLES	
Les paniers d'ADELES	page 7
Envie de Jardiner (EdJ)	page 8
Verger	page 9
CUISINE ECO-RESPONSABLE	
Relais Bolivie Inti Sud Soleil (BISS)	page 10
OBJECTIF ZERO DECHET	
Clinique du vélo	page 11
Tri SO.bio	page 12
Défi Zéro Déchet - Zéro Gaspi	p. 13
COORDINATION SERVICE CIVIQUE	page 14

SYSTÈME D'ÉCHANGE LOCAL (SEL)

Merci le SEL

La formule «merci le SEL» est bien connue des membres de la liste de diffusion du SEL d'ADELES. Les échanges de biens et de services sont toujours aussi nombreux et fructueux pour les adhérent.e.s qui présentent des offres et/ou des demandes «sélidaires». Il en va de même sur la liste fairesavoir où sont partagés les bons tuyaux. Grâce à ces deux listes, Terre d'ADELES propose une forme de réseau social à la mode mel qui se révèle très efficace.

C'est l'occasion de remercier Jean Peyratout le maître d'œuvre de ces listes et du wiki de l'association. L'ensemble peut paraître archaïque mais cette architecture repose sur plusieurs principes que ne respectent pas la plupart des réseaux sociaux :

- recours exclusif à des logiciels libres et donc pas de pub, pas d'utilisation de nos données à des fins commerciales
- simplicité à ajouter des documents sur le wiki. Une vingtaine de personnes a été formée pour cela. Jean est à la disposition, selon son emploi du temps, de toutes celles et ceux qui souhaitent à leur tour devenir autonome dans cet usage. Il est possible de lui demander ponctuellement d'ajouter lui même des documents. Un site vitrine des activités de Terre d'ADELES est en gestation. Quand Stéphanie Voyeux, animatrice Modes de vie Durables de l'association, sera libérée de l'animation du défi alimentation des familles (voir plus loin dans ce rapport d'activité), soit après l'été, elle reprendra la création de ce nécessaire outil de communication.

AMAP ET AUTRES CIRCUITS COURTS

Du mouvement chez les producteurs !

La pandémie covid.19 a impacté la plupart des producteurs :

- en réduisant pour certains leurs débouchés : fermeture des bars, restaurations traditionnelles et collectives, salons. Les producteurs de boisson ainsi que ceux diversifiant leurs activités dans la restauration (ferme auberge des Carraz) et le tourisme (oenotourisme au château Vieux Mougnaç) ont particulièrement souffert économiquement. Terre d'ADELES n'a pu organiser son traditionnel marché de Noël. Pour palier cette annulation, les coordinateur-riche-s ont mis en place des commandes et livraisons exceptionnelles (vin, bière, lessive, mais aussi agneau, noisettes),
 - en les obligeant à adopter de nouvelles mesures sanitaires vis-à-vis de leurs clients. Ainsi livraisons AMAP et marchés sont devenus des bals masqués oints de gel hydro-alcoolique !
- La spontanéité des échanges en a pâti.

Pour des raisons personnelles, deux producteurs ont décidé d'arrêter le partenariat avec Terre d'ADELES :

- Élodie Aubert a cessé son activité de paysanne boulangère pour un nouveau projet professionnel : devenir formatrice en boulangerie. Nous lui souhaitons plein de réussite dans cette nouvelle aventure. Insatisfaite de la qualité des pains produits par les repreneurs de son fournil, Edouard et Sarah, elle a dû se résoudre à mettre fin à leur activité. Chantal et Maryse, coordinatrices de l'AMAP pains et douceurs ont sur place pu constater la nécessité de clore le partenariat avec les repreneurs. Côté céréales, Gaylord, frère d'Élodie, poursuit la production. Un circuit court farine a pu se mettre en place. Ce circuit court a été mis en place en 2019 avec Élodie,
- Vincent et Mathilde Charley, GAEC des Bois Longs, nos producteurs de fromages de chèvres ont souhaité se diversifier en créant des ateliers pédagogiques à la ferme. Leur objectif est de pouvoir passer plus de temps en famille. Ils ont décidé d'arrêter de servir les AMAP bordelaises.

Outre Gaylord Aubert, deux nouveaux producteurs ont rejoint le club des producteurs de Terre d'ADELES :

- Marie-Laure Billet, apicultrice à Pessac en relais de Kévin Samarut,
 - Jérôme Renay, producteur de noisettes – en conversion bio
- Donna Harvey, productrice d'asperges bio
- La coordination AMAP a pris des contacts avec :
- Olivier Trémon, artisan glacier certifié bio,
 - Nous espérons que Colombe Thiery prendra la suite de Dominique et Monique Eyquard en 2022 lorsqu'ils

partiront à la retraite.

Tour d'horizon dans les fermes et chez nos artisans transformateurs :

• **Thierry Liarçou – kiwis**

Thierry nous signale que l'année 2020 a été la meilleure année depuis ses débuts. Les inondations qu'il a subies n'ont pas abîmé ses récoltes, par contre son matériel agricole a souffert. Thierry écoule ses fruits avec les AMAP et les coopératives. La vente des kiwis d'un calibre semblable à celui qu'il nous a proposé n'a pas posé de problèmes. Thierry est ravi de l'accueil de TDA. Il nous signale que ses tarifs seront reconduits car nous rapportons les caissettes en carton :

• **Monique et Dominique Eyquard – œufs**

Il était prévu qu'ils arrêtent en avril 2021. Ils continuent finalement jusqu'à la fin de l'année. Du fait de leur faux départ, ils élèvent moins de poules. Ils ont moins d'AMAP mais cela leur laisse plus de temps libre.

• **Jules et Stéphanie Charmoy – bœuf, veau, porc et produits transformés - la Ferme des Charmes -**

La météo n'a pas été favorable en 2020. Ils déplorent des pertes de 80 % des céréales (100 % pour l'épeautre et le petit épeautre) et de 70 % des noix. Au niveau des finances, c'est une année blanche. Il y a eu moins de commandes des AMAP, sauf TDA. Cela est lié au couvre-feu de 18h. Le couvre-feu à 19h a été plus gérable. C'est l'année la plus difficile depuis leur début d'activité. Le GAEC a perçu 80 000€ en moins sur l'année. Depuis plusieurs années, nous suivons la vie du méthaniseur : il est nourri avec du fumier, des déchets de conserveries : biscottes, pâtes...il fonctionne bien. Il évite l'achat d'engrais et permet également de sécher plus de céréales pour les animaux et de ce fait, elles sont de meilleure qualité. Jean et Claire ont pu visiter l'installation. En 2021/2022, Jules et Stéphanie vont développer le biogaz, carburant pour les engins agricoles ou les voitures. Cela évite les énergies fossiles et plus de perte d'énergie. Tout est local et renouvelable.

• **Pauline et Fabrice Rivière - bière et limonade - Le Mascaret.**

Année difficile liée à la COVID car les bars, restaurants, festivals n'ont pas beaucoup acheté, ils représentent 35 % de leur clientèle. Fabrice signale l'importance des AMAP. Elles ont acheté 40 % en plus que les années précédentes. Il nous remercie de notre soutien. Pauline et lui se lancent dans de nouvelles bières éphémères : l'ambre tourbé, la pêche de vigne pour cet été.

• **Elodie et Gaylord Aubert – farine**

L'année a été compliquée : entre sécheresse et inondations, 11 cultures de céréales de printemps ont souffert. Le papa de Gaylord est son salarié ce qui permet la transmission du savoir familial, sa sœur Elodie participe également à cette transmission patrimoine, culture, valorisation du produit.

La compagne de Gaylord est salariée également : elle prépare les commandes des AMAP, effectue l'ensachage et se rend sur les marchés. Ils réfléchissent pour alléger le travail.

• **Mathias Cangina lessive et produits cosmétiques - 100 % Gironde**

Mathias a eu une année très bonne. Il souligne la fidélité des anciens adhérents et constate qu'il y a peu de nouveaux adhérents.

• **Kévin Samarut/ Marie Laure Billet - miel, pain d'épice et bougies -**

Kévin a souhaité faire une pause dans son travail d'apiculteur, nous espérons son retour. Par chance nous avons rencontré Marie-Laure Billet qui nous propose son délicieux miel et des produits transformés. Elle a démarré son installation d'apicultrice en 2020 avec une quinzaine de ruches à Pessac en partenariat avec la mairie. TDA représente 1/3 de ses ventes ce qui est important. Par contre, elle signale que passées les fêtes de fin d'année, il y a eu une baisse de commandes.

• **Cyril et Valérie Tombolato - volailles -**

L'année écoulée a été identique aux autres années. Cyril signale qu'ils sont mieux organisés mais ne sont toujours pas mécanisés car cela coûte cher. Arrêt des couvoirs suite à la grippe aviaire. Par contre pas de baisse de vente à déplorer liée à la COVID. Le nombre de contrats à TDA est toujours trop juste. Ils remercient les adhérents de notre association.

• **Sylvie Arnaud – feijoas -**

Sylvie signale que l'année écoulée a été bonne avec moins de fruits abîmés par les intempéries. Par contre, la fin de la saison a été difficile à cause du froid et de la pluie. L'année 2021 se présente bien, les arbres n'ont pas souffert du gel et il y a beaucoup de fleurs. Nous avons été plus nombreux à acheter les délicieux fruits de Sylvie. Elle signale qu'elle a de très bons contacts avec les adhérents. Elle souhaite développer la fabrication de confitures.

• **Café Michel : café, chocolat, sucre** : toujours un très bon contact avec l'équipe de l'atelier de torréfaction, au niveau de l'AMAP les ventes sont en hausse.

• **Jean Marc Hervé - poisson -**

Jean Marc a eu beaucoup de problèmes météorologiques cette année. De ce fait, il y a eu des reports de livraisons. Le bateau ne peut pas sortir dès que la houle est de plus de 3m. En hiver, elle est régulièrement de 6 m. Il faut continuer à soutenir notre producteur car il risque de ne plus nous livrer.

• **Bernard Thébault - sel de mer -**

Nous avons accompagné Bernard depuis près d'une décennie. Il part à la retraite. Nous aurons encore une livraison cette année.

• **Martijn Van Lith - jus de pommes, cidre et vinaigre, le verger du pré de Sagne**

L'année écoulée a été globalement bonne. La récolte de l'année précédente a été médiocre du coup cela a été adaptée à la situation de la COVID. Le chiffre d'affaires a baissé mais Martijn a pu bénéficier d'aide. Le fait d'avoir moins de travail a permis un investissement

plus important dans le travail agricole qui était en souffrance. Avec son associé Laurent, ils élèvent des moutons depuis quelques années. Cette année, ils ont réussi à avoir une routine qui leur permet d'avoir plus de temps libre. Ils bénéficient de l'aide de woofers. Martijn insiste sur son plaisir à « travailler » avec son équipe de choc de coordinateurs – Catherine et Denise. Il tient à les remercier. Il constate la fidélité des adhérents qui prennent ses produits.

• **Harm et Krysja Van der Horst – pommes - Verger de la Goutte d'Or**

Harm et Krysja déplorent une petite année. Les pommes donnant une année sur deux, c'est normal. Du coup l'année 2021 s'annonce prometteuse. La météo est correcte. Depuis 3 ans, ils ont planté 1/2 hectare d'arbres : « c'est une catastrophe : ils ne poussent pas ». Ils sont en pleine réflexion :

- acheter des machines pour être aidés, c'est cher, ils ne le souhaitent pas

- développer une pépinière pour sélectionner mieux les arbres.

- planter plus de vigne, du fait du réchauffement climatique, ils attendent 400 pieds.

Ils sont ravis de travailler avec TDA.

• **Myriam et Gérard Carraz - porc et agneau -**

Myriam et Gérard ainsi que leur fils Olivier ont passé une année pas trop difficile : ils n'ont pas perdu d'argent. Le début de la pandémie a été toutefois compliqué du fait de la fermeture des marchés. Ils ont été obligés de fermer leur restaurant. Ils n'ont pas pu bénéficier des aides de l'État. De plus, leurs prêts courent toujours. Leur situation reste tendue. Tous les 3 remercient TDA pour le soutien au printemps dernier quand il leur a fallu vendre leurs agneaux rapidement.

• **Sylvie Milhard -vin- Château Vieux Mognac**

Sylvie signale que son année a été correcte malgré la conjoncture : restaurants fermés, salons et événements annulés. Elle a pu bénéficier d'aides de l'État, avec le prêt garanti, de la Région avec le chèque numérique qui lui a permis de créer une « e.boutique » ainsi qu'une aide à la commercialisation pour innover et trouver des importateurs. Sylvie insiste sur le désir de la Région, l'État et l'Europe de soutenir les salons bios. Elle a pu participer à ceux de Rennes et de Paris à moindre coût. Les aides lui ont permis d'embaucher une apprentie. Grâce à l'achat de 2 400 bouteilles les AMAP lui ont permis en 2020 d'attendre l'aide de l'État. Elle remercie TDA.

• **Jérôme Renay - noisettes**

Nous avons soutenu Jérôme via une commande groupée. Il était hyper content de ce début de partenariat. Il souhaite renouveler l'expérience en 2021.

• **Donna Harvey, asperges à Saucats**

Donna a appelé au secours. Elle devait commercialiser ses asperges au marché bio et auprès de restaurateurs, tous fermés au début du premier confinement. Terre d'ADELES a pris le relais lors de 6 ventes. Merci à Léa puis Dona A. Pour avoir chez elles organisé ce circuit court express.

Dès l'annonce du premier confinement, nous avons rencontré la mairie pour maintenir les livraisons à la salle municipale de Saige. Accord nous a été donné en fonction d'un protocole sanitaire qui a été plutôt bien respecté par les adhérents. Lors du deuxième confinement accompagné du couvre-feu, nous avons décidé de maintenir les livraisons au Jardin d'ADELES. Par chance, le temps a été clément. Là encore, nous avons mis en place un protocole de circulation et veillé au port du masque. Cela n'a pas toujours été facile pour l'équipe face à des adhérents récalcitrants. Merci à tous de votre engagement malgré tous ces aléas.

La coordination n'a pas pu rendre visite à certains de nos producteurs. A la fin des mesures barrières nous espérons pouvoir aller à la rencontre de nos nouveaux producteurs car c'est un réel plaisir de se rendre sur les lieux de production et découvrir leurs métiers. Nous sommes toujours très bien accueillis.

Enfin, Terre d'ADELES est intervenue auprès de la Mairie pour demander la réouverture du marché bio, la ville ayant décidé sa fermeture contre l'avis des producteurs présents. Notre intervention a été appréciée par ces derniers. La Ville a finalement accepté de rouvrir ce marché.

Des consom'acteurs encore plus solidaires !

Les contrats signés par les adhérents consomm'acteurs de Terre d'ADELES ont rapporté aux producteurs globalement la somme de 130 000€, soit 18% d'augmentation par rapport à 2019. Bravo pour ces soutiens !

Ce chiffre d'affaires se répartit ainsi :

Chiffres d'affaires versés aux producteurs répartis :	130 000 €
agneaux	2 900
asperges	1 000
bière	6 425
bœuf	21 401
Café Michel	9 237
farine	2 064
feijoas	2 010
fromages de chèvre	7 252
jus de pommes	5 000
kiwi	3 642
lessive	2 753
miel	1 000
noisettes	252
œufs	7 797
pain	11072
poisson	12 759
pommes	10 700
porc	5 800
sel	735
vin	4300
volailles	12 757



ALERTE :

Manque de contrats concernant le porc, les volailles et le poisson. Continuons à soutenir nos producteurs car leur situation reste pour certains difficile suite à la pandémie.

Une coordination toujours aussi attentive, en attente de nouveaux coordinateur-trice-s

Vous avez croisé nos nouveaux coordinateurs qui s'impliquent beaucoup dans la bonne marche de « leur » AMAP : Karine est présente lors des livraisons de farine avec Gaylord, Jérôme et Juliette soutiennent Marie Laure notre apicultrice, Aurélie s'implique auprès de Jérôme Renay producteur de noisettes.

Yvette a souhaité arrêter la coordination de miel de Kévin Samarut. Un grand merci à tous : leur fidélité, leur enthousiasme à soutenir un producteur permet à la coordination de vivre.

La coordination à besoin encore de nouveaux coordinateurs car certains souhaitent faire une pause après une décennie de présence parfois intensive. S'impliquer ne nécessite pas forcément beaucoup de temps : certaines AMAP sont saisonnières, les livraisons d'autres ne se produisent que 3 ou 4 fois/an, elles peuvent se partager à plusieurs pour alléger le temps de présence.

Les Paniers d'Adèles c'est quoi ?

Les paniers d'ADELES en 2020 – 42 distributions d'avril 2020 à février 2021.

50% de légumes de notre potager et 50% de légumes de la ferme de Julien Pesci, avec qui nous travaillons depuis 10 ans.

Le 17 mars 2020, le confinement est annoncé et le Maire de Pessac nous a donné le feu vert pour garder le potager associatif ouvert aux Volontaires et aux bénévoles adhérents, munis de leurs dérogations spécifiques délivrées par Terre d'ADELES.

Le 23 mars Stéphane Portelas, notre technicien pour la maintenance de la pompe, n'arrive pas à remonter la pompe coincée à 36 mètres sous-sol et en panne. Un deuxième forage est foré le 13 et 14 avril par Technic'Forage. Une nouvelle pompe y est installée.

Pendant ce temps, les semis de légumes primeurs ont été arrosés à l'arrosoir avec l'eau du réseau; des dizaines de bénévoles ont prêté main forte.

Plusieurs nouvelles familles nous ont contactés pour adhérer à Terre d'ADELES et réserver un panier de légumes dès le début du confinement ; des familles sensibilisées par la situation de l'effondrement du 'monde d'avant' et à la recherche de produits locaux et authentiquement naturels.

Pour la première fois en 10 ans, la totalité des paniers d'ADELES disponibles ont été réservés et payés dès mi-juin : 25 grands paniers et 20 petits paniers par semaine.

Le 24 avril, toujours en situation de confinement, nous avons récolté et préparé les premiers paniers mais nous étions tous encore dans la sidération de la situation de pandémie, ne sachant pas si nous pourrions même nous approcher des nos abonnés paniers, masqués ou non-masqués, gantés ou non-gantés, le vendredi soir à la distribution.

Le 'Drive' était le nouveau mot sur toutes les lèvres : on a préparé et on a mis les caquettes de légumes directement dans les coffres des voitures qui s'arrêtaient devant le portail ; les chauffeurs masqués, paniqués, ne descendaient pas ou peu!

Beaucoup d'appréhension et peu de convivialité au début. Cette façon de pré-préparer les caquettes a persisté pendant toute la Saison 2020/2021, mais peu à peu, masquée, la coordination paniers a appris à connaître les nouvelles familles, pendant les distributions et pendant les chantiers participatifs au potager.

Un des moments forts de la Saison 2020, fut la récolte des courges, le 17 octobre, avec la participation de 12 élèves de seconde, masqués, avec 3 de leurs profs. du lycée Sans Frontières de Pessac. Pour beaucoup c'était leur première expérience de bénévolat au sein d'une association.

Avec le départ de Christo en début d'année, Léa s'est occupée de l'organisation des récoltes tous les vendredis matins en plus des premières distributions, en attendant que Martine reprenne sereinement son poste d'organisatrice des distributions.

Le framacalc est le deuxième nouveau mot sur les lèvres des permanents : s'inscrire en ligne, à l'avance, pour mieux gérer la participation des bénévoles aux récoltes et à la préparation et distribution des paniers (les dérogations COVID étant nécessaires pour tout déplacement). Nos volontaires en Service Civique nous ont accompagnés sur toute la période.

Un grand merci à tous ceux qui se sont dévoués pour que les paniers d'ADELES 2020 aient pu être au rendez-vous. Mais aussi, nous sommes fiers que notre jardin d'ADELES ait pu offrir au plus grand nombre d'adhérents bénévoles un accueil et un espace de respiration et d'ouverture.



Qui anime cette coordination ?

La Coordination E.D.J., au 01 janvier 2020, comprenait 6 membres, à savoir : Anne MUNIER, Hélène LAFFON, Yassine BOURICH, Denise Coupe de K., Monique et Dominique PUISSEGUR.

Bilan :

En cours d'année et pour des raisons diverses, 4 personnes ont quitté cette structure.

2020 fut une année particulière qui a connu des règles strictes en matière sanitaire, appliquées sur l'ensemble de T.D.A. et notamment sur E.D.J..

De ce fait, deux chantiers collectifs ont été annulés. À la suite de ces annulations, deux fois deux heures ont été déduites de l'engagement pris à l'adhésion ou à son renouvellement.

La coordination gère de façon autonome, les arrivées (via une liste d'attente) et les départs des jardiniers. Sur 37 parcelles, au cours de l'année, nous avons connu 6 abandons pour des raisons diverses (déménagement, manque de temps, changement de situation...). Ces parcelles ont toutefois très vite retrouvé des repreneurs ! grâce à l'action conjointe de la Coordination E.D.J. et de TDA. Ainsi chaque nouveau jardinier reçoit la charte liée à l'occupation de sa parcelle et n'est admis sur liste d'attente qu'après acceptation des règles en vigueur, à savoir :

- Interdiction d'utiliser des produits chimiques comme pesticides, engrais, désherbants,
- Gérer la consommation d'eau - en paillant le sol par exemple -.

La coordination organise des chantiers collectifs à raison de 10 par an.

Nous rappelons que ces chantiers collectifs sont nécessaires pour l'entretien des espaces collectifs, du réseau d'arrosage, du suivi des arbres fruitiers, la maintenance du matériel, etc.

En 2020, année compliquée et difficile pour tous, tout en respectant les « contraintes sanitaires », le temps collectif passé par les jardiniers sur les différentes structures T.D.A. est de 722 heures dont :

- 513 h sur E.D.J.,
- 55 h pour transport et tri SO Bio,
- 154 h pour la production T.D.A.

Durant les périodes de confinement, quelques jardiniers se sont impliqués de façon assidue pour aider sur différents chantiers TDA.

Des réunions trimestrielles ont lieu pour la mise en commun des projets et débattre de questions qui se posent. Un compte rendu est adressé à chaque jardinier afin que tous soient informés de la vie E.D.J.

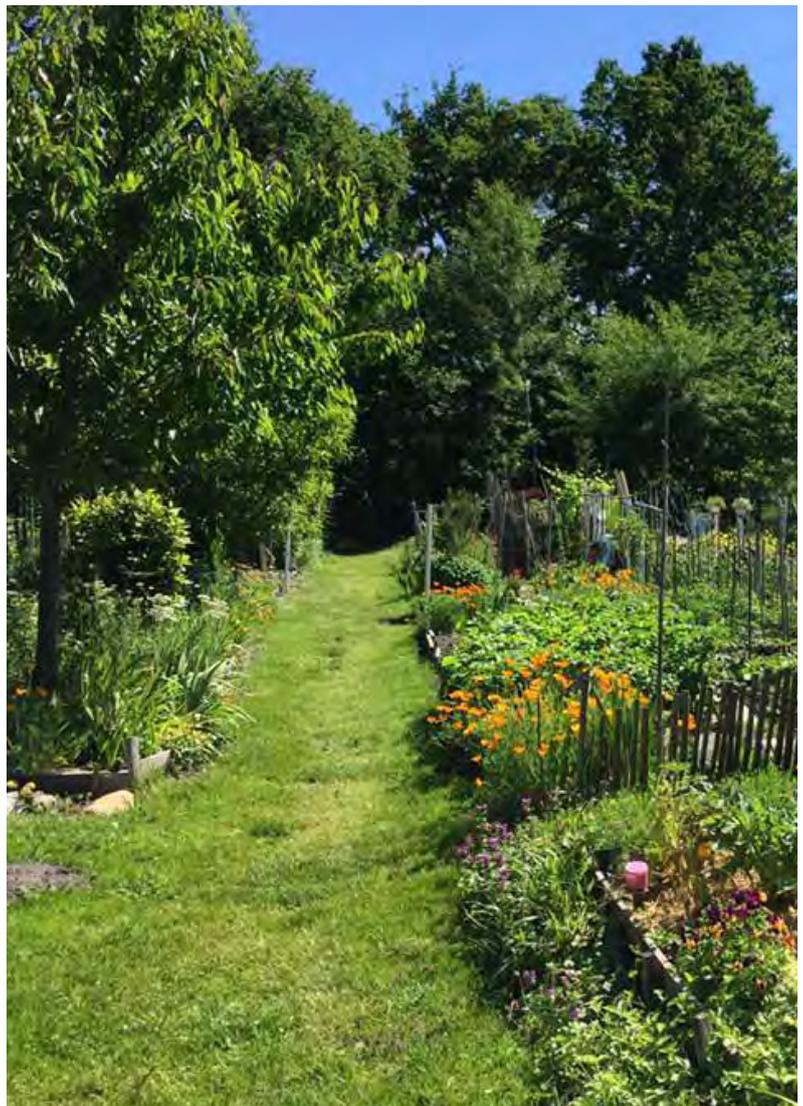
Réalisation 2020 :

Réalisations E.D.J. 2020 : réfection du toit du cabanon E.D.J. réalisée au cours du mois de septembre 2020.

Projets E.d.J. 2021 :

Tenter de faire émerger des idées visant à une organisation différente du mode de fonctionnement actuel ; à ce propos, une des jardinières doit nous faire part prochainement de sa réflexion. Sa proposition sera étudiée et mise au vote.

Constituer un groupe de jardiniers « référents », capables de s'impliquer régulièrement dans le fonctionnement de l'E.D.J., créant ainsi une nouvelle dynamique.



Qui anime cette coordination ?

L'animation est faite par Denise. Elle est aidée par Céline et Jérôme.

Ce collectif a besoin de renfort, n'hésitez pas à nous contacter à : arbres@listes.terredadeles.org

Description de l'activité :

Le verger d'ADELES est un verger éclaté, il comprend :

- l'ensemble des 7 buttes de haies fruitières plantés derrière la barrière en croûtes de pin à l'arrière de la yourte,
- la rangée d'arbres fruitiers qui longent la parcelle 1 du potager associatif et suit le chemin Sud-Nord du jardin,
- la haie bocagère qui longe la butte 1 de la parcelle 1 et qui sépare le jardin d'ADELES de l'Espace Test du CIVAM PPML/Porte-Greffe,
- les arbres fruitiers que nous plantons peu à peu à l'intérieur-même des parcelles potagères,
- des arbres fruitiers à l'entrée de EdJ, au niveau des bacs surélevés et les arbres plantés au sein de l'espace EdJ.

La plantation de tous ces arbres a pour but d'amener de la biodiversité au jardin, de protéger le jardin de vents dominants, d'attirer les pollinisateurs, de fournir des branches à greffer ou à marcotter, de fournir des fruits pour les adhérents, d'être des supports de formations de tailles, greffage, marcottage, d'amener de l'ombre et de la fraîcheur, d'absorber du CO2 et, concernant les robiniers/faux acacias de capter de l'azote pour le restituer au sol.

Ces arbres sont soignés par certains adhérents qui s'intéressent aux fruitiers et/ou qui ont reçu des formations à l'école de Caudéran ou au Conservatoire du Végétal Régional d'Aquitaine, un de nos partenaires. Il y a aussi des néophytes qui apprennent !



Relais Bolivie Inti Sud Soleil (BISS)

Cuisine
éco
responsable



Nous étions précédemment co-relais BISS 33. En 2020 Anne McQueen a pris sa retraite du Centre Social Bordeaux Nord, où, entre autres tâches, elle chapeautait le co-relais BISS avec Terre d'ADELES.

Nous avons donc recentré le relais BISS Gironde au jardin d'ADELES et aussi en 2020, pour leur 20 ans, Bolivia Inti Sud Soleil s'est renommé INTI. Anne a rapatrié des outils INTI qui restaient à Bordeaux et tout l'arsenal d'outils de cuisson économe se trouve aujourd'hui au jardin. Nous avons 2 cuiseurs à bois économe, un four adaptable et 2 planchas adaptables sur ces cuiseurs à bois, 3 cuiseurs solaires, 3 séchoirs solaires, une parabole solaire et plusieurs cuiseurs Thermos, plus communément appelés en France - Marmites Norvégiennes. Nous sommes, à présent, le relais INTI 33.

Notre rôle est de vulgariser les méthodes de cuisson et de séchage économes par des actions concrètes: démonstrations de cuisson et de séchage, ateliers de construction d'outils - notamment de Marmites Norvégiennes.

En 2020 nous n'avons pas pu proposer ses actions au public, ni à nos adhérents.

Par contre, nous les avons proposées à nos Volontaires en Service Civique, pendant une demi-journée mensuelle. Ils ont ainsi pu construire leur Marmite Norvégienne et cuisiner, avec Anne et Léa, des repas, en se passant entièrement de combustible fossile.

Nos Volontaires ont également suivi Anne,

pendant ses Balades Botaniques mensuelles et appris à reconnaître de multiples plantes sauvages comestibles présentes au jardin d'ADELES, qu'ils ont su ensuite intégrer dans les recettes élaborées au jardin pendant les sessions de cuisson économe.

Nous proposerons, en 2021, un weekend solaire le 17 et 18 juillet qui sera ouvert aux adhérents. Ce weekend pourrait être annulé si la crise sanitaire évolue.



Les activités de la clinique à vélo pour 2020-2021

Intervenants : Jean-Claude & Olivier, essentiellement pendant les dimanches d'ADELES

Peu de formation en direct, c'est pourtant l'activité originelle de la clinique à vélo et celle qui me (Olivier) tient le plus à cœur. Il reste l'espoir de reprendre plus tard et d'autres activités ont pallié à cette situation :

- le rangement de la serre et l'évacuation d'une partie des pièces qui s'avéraient inutiles après quelques années de stockage.
- les remises en état non formatrices :
 - des vélos d'adhérents à qui cela a rendu service
 - des vélos non fonctionnels qui ont été donnés, réparés, principalement par Jean-Claude et vendus au sein de l'association pour la plupart.

L'argent récolté sert de tirelire à consommables (câbles, chambres à air, rustines, etc ...). Cette dernière est globalement équilibrée avec des recettes / dépenses de l'ordre de 200€ sur une année. Les comptes sont tenus rigoureusement à jour et disponibles pour consultation si besoin.

Globalement pour cette année les activités de la clinique à vélo, ont été moins « autonomisantes » pour ceux qui y ont participé. Il reste le plaisir d'assister à la guérison d'un vélo convalescent et au sourire de sa cavalière ou son cavalier.



Qui anime cette coordination ?

Le tri SOBIO a continué contre vents et marées toute cette année 2020. Les habitués du tri n'ont rien lâché, il y a toujours eu un volontaire (citons Clarisse et Denise) et Jeanine ou un administrateur Léa ou Anne pour assurer cette récupération tous les samedis et mardis.

Les chiffres parleront d'eux-mêmes :

- 52 tris du mardi avec 5 personnes et 1h30 = 390 heures
 - 104 tris du samedi avec 6 personnes et 1h30 = 936 heures
- et depuis le 1er octobre nous chapeautons le tri de St Vincent de Paul en récupérant les invendus bio issu de SOBIO soit 13 récupérations supplémentaires de compost assurées par Alexandre et Anne. Soit 1339 heures d'occupation pour nos bénévoles.

Nous avons été sollicités par l'équipe de l'Habitat Jeunes de Pessac, pour approvisionner les habitants de la Cité de Métiers, une partie d'entre eux ayant perdu leurs revenus lors des confinements. Lors du 1er confinement alors que les volontaires étaient absents du jardin, les livraisons ont eu lieu le mardi et depuis leur retour, le jeudi. L'équipe de l'Habitat Jeunes remercie chaleureusement Léa et Anne pour ce joli coup de main !

Le poids des invendus récupérés :
6608kg récupérés par les bénévoles le jeudi et le samedi
5184kg récupérés par les volontaires le mardi
11792 kg poids total récupéré au magasin SoBio

En ressources humaines :
18 bénévoles et 7 volontaires trient
En gain en euros : 213 euros



DÉFI Zéro Déchet - Zéro Gaspi

objectif
**Zéro
Déchet**

Depuis février 2019, Terre d'ADELES, lauréate de l'appel à projets « Zéro déchet Zéro Gaspi » lancé par Bordeaux Métropole pour 2018 à 2020, a mis en place le Défi Zéro Déchet – Zéro Gaspi dont l'objectif est de :

- mobiliser 50 familles de Bordeaux Métropole, 3 saisons de suite, autour du Défi ZZ et les accompagner en leur proposant des ateliers pour apprendre à changer leur modes de consommation et réduire leurs poubelles,

- quantifier la valorisation de biodéchets dans le cadre des activités de l'association, notamment au Jardin d'ADELES, l'objectif étant de valoriser 50 tonnes au moins par an !

Les confinements de 2020 n'ont pas permis d'honorer toutes les animations prévues initialement.

Les incertitudes liées aux mesures sanitaires nous ont contraints à devoir planifier plusieurs dates, toujours reportées. Certaines ont quand même pu se faire mais uniquement en extérieur.



Description de l'activité :

Mobilisation des familles :

Depuis 2 ans, le programme ZZ proposait à des familles de Bordeaux Métropole (50 par saison) de participer à des ateliers « fait maison » (vermicompostage, jardin zéro déchet, produits ménagers, cosmétiques fabriqués avec des produits comestibles, tawashis (éponge), sacs à vrac, bee wrap (emballages réutilisables), carrés démaquillant en tissus, réparations de petits électroménagers...), de visites de sites d'acteurs engagés (centre de tri, relais textiles, ressourcerie ...), et de temps d'échanges lors des cafés-astuces ZZ. Cet accompagnement permettait à chaque famille d'adopter des bons gestes pour apprendre à réduire ses poubelles.

En 2020, la période de mobilisation des familles qui devait se terminer en avril a été interrompue à cause du 1er confinement. Sans participant et sans possibilité d'organiser des temps de rencontres pédagogiques, le programme a dû être réinventé. L'action s'est alors portée sur :

- les participants des saisons 1 et 2 et aussi sur les adhérents de Terre d'ADELES : à qui l'association a adressé des lettres d'informations numériques complètes d'astuces zéro déchet pour s'occuper pendant le confinement et aussi pour passer des fêtes de fin d'années plus responsable « Faire moins et mieux à Noël »,

- les volontaires en service civique qui participent, chaque mardi, à un atelier sur les bonnes pratiques,

- la création d'un catalogue de nouveaux ateliers sur le triptyque « jardinage naturel – zéro déchet – alimentation saine », qui proposait fin 2020 une quinzaine d'ateliers pratiques : mon noël zéro déchet - ma lessive zéro déchet - ma vaisselle zéro déchet - ma cuisine zéro déchet - cosmétiques gourmandes 1 et 2 - ma salle de bain zéro déchet - le jeu des alternatives zz - le jeu des 7 familles du recyclage - le jeu du tri sélectif - le jeu des labels - tout sur l'ail - la lacto-fermentation - les boissons vivantes - le compostage.



Valorisation des biodéchets :

Les confinements n'ont presque pas impacté les apports de biodéchets au jardin ni leur valorisation. Les entreprises d'élagage (broyats) ou autres (palettes, copeaux de bois, toiles de jute...) ont sensiblement déposé le même volume que les années précédentes. Par contre, la légumerie du pôle ADAPEI de Magellan, qui a dû fermer ses portes plusieurs mois, a divisé par 2 ses dépôts d'épluchures. Mais ce manque a été largement rattrapé grâce à une nouvelle collecte des invendus du supermarché SO Bio, cette fois chaque jeudi, par et pour l'association St Vincent de Paul. Elle vient compléter le glanage du mardi et du samedi. A noter aussi, qu'avant 2020, la collecte du mardi n'était pas prise en compte dans les tonnages du tri SO Bio. Et ses nouveaux indicateurs ont permis de se rendre compte que cette collecte seule double presque le tonnage des invendus récupérés.

Bilan : détournement et valorisation de **60.39 tonnes** de déchets au Jardin d'ADELES soit :

- invendus fruits et légumes supermarché SoBio : mardi : 5,2 T + samedi/jeudi : 6.6 T
- épluchures légumerie ESAT de Magellan : 2,7 t
- copeaux de bois établissement L'Eglise : 0,36 T
- palettes : 1,52 T
- toiles de jutes Café Michel : 0,92 T

- champost : 0,7 T
- calcaire : 3,2 T
- gravier : 1.5 T
- broyats de branches et feuillages issus d'entreprises paysagistes-élagueurs : 38,79 T
- récupération divers matériaux auprès d'adhérents : 0.4 T



COORDINATION SERVICE CIVIQUE

Qui anime cette coordination ?

Dur, dur, l'année 2020 !

D'abord, l'incertitude sur ce qui est ou non possible avec des consignes qui évoluaient en permanence.

Un bon exercice d'adaptation pour nous toutes et tous.

Le plus difficile était d'accepter que les moments de convivialité autour des repas concoctés par les volontaires pour eux et les adhérents, ainsi que tout autre moment de partage n'étaient plus possible. Et le masque, un accessoire indispensable et obligatoire...

Mais, nous avons réussi et espérons tous que ces mesures seront bientôt plus qu'un mauvais souvenir.



Témoignage d'Alexandre Corporon ancien volontaire en service civique

L'année 2020, quelle année !

2020 est une année maudite diront certains, une année difficile diront d'autres... Certes, mais pour les Volontaires en Service Civique, 2020 est une année qui a eu de l'importance. En effet, ceux qui étaient présents en 2019 sont partis du Jardin d'ADELES très subitement, pendant cette période trouble qu'était le confinement, mais forts d'une aventure humaine et de découvertes variées. Usha, Florian, Nolwenn et Anouk ont suivi de nouveaux horizons. Alexis, Amandine et Lisa, ensuite, ont enduré l'ardeur de l'été 2020, toujours avec bonne humeur et partage. Puis, l'arrivée du millésime 2021, qui s'avérait déjà à l'époque être prometteur. Malgré la fin des repas partagés, des moments de convivialité, du renforcement conséquent des gestes barrières au jardin, et de l'ambiance particulière qui a régné en 2020, cette année reste particulière pour ces Volontaires. Avant de se former à l'agroécologie, aux modes de vie durables, et à la cuisine économe, ils ont d'abord partagé une expérience humaine qui leur a appris sur eux-mêmes, et sur les perspectives qui s'offraient à eux.

Petite note personnelle puisqu'il s'agit d'un témoignage, 2020 a sans doute été pour moi une des années des plus décisives. De la remise en question de mon parcours universitaire, à mon embauche à Place aux Jardins en qualité d'animateur polyvalent, et en passant par mon aventure de Volontaire en Service Civique à Terre d'ADELES, cette période a été cruciale. Grâce à cela, mes projets d'écotourisme, de maison pédagogique et d'agroécologie voient petit à petit le jour. Je remercie donc tous ceux qui m'ont aidé à m'engager sur ce chemin.





**Retrouvez-nous aussi sur
notre site : terredadeles.org
notre page facebook : @terredadeles**

TERRE D'ADELES : 36 avenue de Magellan - 33600 Pessac

Accès : tram B arrêt Haut Lévêque/train d'Arcachon gare France Alouette/ bus 24

