



Terre d'ADELES
Association pour le
Développement
d'Échanges Locaux
Équitables et
Solidaires

Rapport d'activité 2022

Sommaire

Édito : 2022, année de transition pour Terre d'ADELES.....	3
SEL et Route des SEL.....	6
AMAP, circuits courts et achats groupés.....	7
Du côté du Jardin d'ADELES.....	13
Les Paniers d'ADELES.....	13
L'autoproduction : un nouveau mode de production collective.....	14
Envie De Jardiner.....	15
Le verger.....	15
L'irrigation : un enjeu majeur.....	16
Le groupe brico de TDA.....	16
Du côté de nos voisins et partenaires.....	17
Coordination Service civique.....	19
Cuisine Éco-responsable.....	20
Objectif Zéro Déchets.....	21
Tri SoBio.....	21
Coordination Espaces de Compostage.....	21
Clinique à vélos.....	22

Édito : 2022, année de transition pour Terre d'ADELES

L'ASSOCIATION À L'HEURE DE LA RÉSILIENCE

Le dérèglement climatique est bel et bien là et nous le constatons au fil des saisons dans notre jardin. L'année 2022 n'a pas été épargnée avec son lot de gels tardifs, de sécheresses record et de méga feux, particulièrement en Gironde. Conséquences directes, toutes les espèces vivantes ont été impactées et le jardin d'ADELES est devenu un lieu refuge pour nos amis les sangliers, ragondins et autres chevreuils vivant dans la forêt voisine, à la recherche d'eau et de nourriture. Nos plantations de maïs et nos planches pour la milpa s'en souviennent encore...

Face à ces conditions climatiques extrêmes où l'eau devient un commun précieux dont il faut faire bon usage, le modèle de résilience que nous pratiquons à Terre d'ADELES n'en a que plus de sens. Association de cultures, irrigation au juste besoin, ressources prélevées puis redonnées à la terre, autant de pratiques à maintenir pour continuer à tracer le chemin de notre belle association.

2022 est également l'année de la fin du Covid, excellente nouvelle en soi mais qui nous demande de réapprendre à vivre ensemble et faire preuve de résilience dans nos relations humaines. Depuis deux ans, chacun a en effet vu son quotidien largement bouleversé, la société est en pleine mutation, certains s'accrochant au « monde d'avant » quand d'autres rêvent du « monde d'après ». Notre association d'adhérents, de bénévoles, de salariés, de volontaires, de stagiaires, de militants de tous âges et tous milieux, n'a pas été épargnée par ces grands bouleversements et a connu une diminution du bénévolat.

2022 ne fut pas un long fleuve tranquille : la quasi-totalité des membres du conseil d'administration a souhaité passer la main après deux années fort éprouvantes. Qu'ils·elles soient ici tout·es remercié·es pour avoir maintenu à flot Terre d'ADELES, contre vents et marées, au

gré des confinements, déconfinements et reconfinements. Face aux difficultés financières conjoncturelles, la nouvelle équipe a dû rompre le contrat salarié de notre animatrice en modes de vie durables et mettre en pause l'activité salariée au jardin d'ADELES. Un grand merci à Stéphanie pour toute l'énergie et les compétences qu'elle a amenées à notre collectif, ainsi qu'à tous les volontaires en service civique ayant contribué à la vie du jardin. Enfin, nous avons suspendu notre collaboration avec « Place aux Jardins », la petite sœur de Terre d'ADELES, pour leur soutien à la production collective, là encore pour des raisons économiques. Que toute la vaillante équipe de PAJ soit ici remerciée, en particulier Manu et Dorothee pour leur forte implication au jardin depuis de très nombreuses années.

Devant de tels changements, nous avons associé régulièrement les adhérents pour que collectivement nous trouvions des solutions. Sous l'impulsion de plusieurs administrateurs·rices et de quelques irréductibles bénévoles, nous avons pu terminer la saison des paniers d'ADELES, fêter les 15 automnes du Jardin, lancer de nouveaux chantiers, en particulier celui des cabanons outils et cuisine, puis proposer de nouveaux projets pour l'année à venir.

Car si 2022 fut une année de transition, 2023 sera sûrement celle du renouveau avec en perspectives le retour de permanents au jardin et d'une journée Portail Ouvert grand format.

Créer du lien, continuer à produire au jardin d'ADELES, nous réinventer, réinterroger notre projet tout en gardant le cap des valeurs qui sont les nôtres, voilà les défis qui nous attendent pour que les habitants de Pessac, de la métropole, de la Gironde, et tout·es les amoureux·ses de la nature et du vivant aient envie de nous rejoindre et de prolonger cette formidable aventure qu'est Terre d'ADELES.

LE CALENDRIER DE L'ANNÉE 2022

Voici un aperçu de ce qui s'est passé au fil des mois et des saisons en 2022 à Terre d'ADELES.

En **janvier**, l'équipe du conseil d'administration a proposé de retravailler les missions et les valeurs de l'association à la lumière des doléances exprimées par les adhérents lors de la réunion « SOS » de décembre 2021. La coordination TdA 2032 s'est ainsi constituée pour imaginer l'horizon de l'association à dix ans. Pendant ce temps, au jardin, les volontaires en service civique apprenaient aux côtés de Stéphanie l'entretien d'un jardin en hiver.

En **février**, les chantiers collectifs « Un Samedi au jardin » ont repris et les adhérents sont revenus peu à peu mettre les mains dans la terre ou donner un coup de main au verger.

En **mars**, avec le printemps, les semis ont été préparés avec soin et enthousiasme. Les volontaires ont commencé à faire des cauchemars de la potentille, adventice qui se plaît énormément au jardin. Le dimanche d'ADELES a fait son retour avec notamment l'organisation d'un atelier de fabrication de vermicailles.



Le mois d'**avril** a vu les volontaires se rendre au Porge pour aider au nettoyage des plages avec l'association Surf Rider. Les sessions de formation sur l'agroécologie proposées par PAJ se sont poursuivies. La quasi-totalité des membres du CA a présenté sa démission lors de l'AG annuelle du 30 avril 2022.

En **mai**, nos amis les sangliers sont venus nous rendre visite, mettant à mal nos plantations. Les chantiers collectifs se sont succédés au

jardin, sans oublier les moments gourmands, notamment pour saluer le renouvellement de l'équipe du CA et remercier en particulier Léa pour toute l'énergie qu'elle a donnée à l'association. Les températures ont commencé à grimper et les chantiers collectifs du soir ont commencé à s'organiser.

Le mois de **juin** très chaud nous a rapidement obligés à modifier nos horaires de chantier et de travail. Les organismes ont eu très soif et les horaires d'arrosage ont été mis à jour pour que chaque espace du jardin puisse être arrosé sans trop puiser dans la précieuse ressource qu'est l'eau. Devant des perspectives financières alarmantes, il a été décidé d'interrompre à l'automne le contrat salarié de Stéphanie, et de mettre en pause le recrutement des volontaires en service civique, qui ont terminé leur expérience au jardin au milieu de l'été. Les bénévoles se sont alors organisés pour poursuivre la production des légumes d'ADELES malgré les conditions caniculaires.

Après l'annulation de la fête du jardin début **juillet**, la faute au Covid, nous avons retrouvé un moment de convivialité début **août** avec un Dimanche d'ADELES spécial fabrication de marmites norvégiennes.

À la rentrée de **septembre**, TdA a présenté ses activités au forum des associations de Pessac pour attirer de nouvelles vocations et nous faire un peu plus connaître du public. La 4^e session de formation à l'agroécologie organisée par Manu de PAJ a connu un vif succès et a clôturé ce cycle de formation très apprécié.

Le mois d'**octobre** a débuté par la fête des 15 automnes au jardin d'ADELES marquant la présence de notre association au 36 avenue Magellan depuis maintenant 15 ans. À cette occasion, le groupe de musique « Slow Rush » dont le bassiste est Olivier, notre clinicien de vélos, est venu endiabler la journée de ses morceaux de pop anglaise, aux couleurs très locales. Les ateliers proposés ont rencontré un beau succès et cette journée festive a réchauffé les cœurs. Toujours en octobre, suite au départ contraint de Stéphanie, l'association a dû fonctionner sans salarié·e ni volontaire, uniquement

avec ses bénévoles et adhérent·es qui ont décidé de poursuivre la production jusqu'à la fin de la saison.

Les mois de **novembre** et **décembre** ont néanmoins connu une activité au jardin portée à bout de bras par une poignée de bénévoles, Clarisse, Catherine, Françoise, Benjamin ou Anne, accompagnés de quelques irréductibles et vaillant·es bénévoles.

Enfin, après une année éprouvante, 2022 s'est terminée par plusieurs notes positives : le marché de Noël de nos producteurs en AMAP et circuits courts, qui s'est tenu après deux ans d'absence, l'organisation d'un atelier de couronnes de l'Avent et la création de deux nouvelles coordinations : les coordinations Compost et AMAP Légumes.

Fabien Chassagne
Co-Président de Terre d'ADELES



SEL et Route des SEL

Le SEL d'ADELES

Chaque membre de Terre d'ADELES est membre du Système d'Échange Local, peut participer aux échanges et profiter de l'opportunité de créer du lien par la même occasion.

Les échanges se font principalement par les demandes ou offres faites par le biais de la liste de discussion sel@listes.terredadeles.org. 316 messages ont été postés sur la liste SEL en 2022 (450 en 2021).

Les échanges concernent la vie de tous les jours : prêt ou don de matériel, plantes, mobilier, jouets, vêtements, cours de langue ou échanges de service pour la garde d'un animal ou une dépose à la gare par exemple. Les échanges s'effectuent de gré à gré, sous la forme de don ou en utilisant notre monnaie virtuelle : 60 fraises = 1h de temps. Cet échange est consigné dans le carnet d'ADELES.

Nous ne faisons plus de réunion spécifique SEL. Nous avons proposé lors d'une livraison des AMAP et circuits courts une Bourse Locale d'Échange (BLÉ) « Bouquins » au Jardin. D'autres propositions sont les bienvenues.



La Route des SEL est une association qui a pour but de favoriser les rencontres entre adhérents des SEL en utilisant leurs possibilités d'hébergement, dans toute la France et même dans le monde entier. C'est un pari de confiance, d'ouverture et de dialogue ; c'est un état d'esprit.

Les adhérent-es hébergeant-es offrent toute sorte d'hébergement, le temps d'une nuit ou plus, ou pour faire garder son logement pendant une absence. L'hébergement peut être une chambre d'amis, le canapé du salon, un emplacement de tente, un gîte voire la mise à disposition de leur maison, caravane ou bateau... À la fin de l'année, les échanges effectués sont convertis en fraises dans le carnet d'ADELES.

La baisse du nombre d'adhésions s'est fait sentir avec les confinements et les restrictions sanitaires. Gageons que les inscriptions vont reprendre maintenant que l'on peut voyager sans inquiétude. À l'heure actuelle, 5 membres de TdA sont adhérent-es de La Route des SEL au lieu d'une douzaine auparavant.

Il a été décidé lors de la dernière AG de la Route des SEL que seuls les hébergeant-es pouvaient désormais adhérer, une décision qui ne fait pas l'unanimité.

Claire Durantou a transmis le poste de correspondante de la Route des SEL pour Terre d'ADELES à Françoise Decouty, qui assure depuis janvier 2023 les inscriptions et le lien avec la Route des SEL.



AMAP, circuits courts et achats groupés

Voilà vingt ans que nous avons lancé l'aventure AMAP à Pessac, soutenant une trentaine de producteur·trices. Quinze l'ont été en 2022.

L'année 2022 n'a globalement, pas été faste pour nos producteur·trices, car il·les ont subi le dérèglement climatique et nous avons été moins nombreux à acheter leurs produits.

Nos habitudes alimentaires ont évolué, certains sont devenu·es flexitarien·nes, végétarien·nes voire adeptes du véganisme. Nul doute que cela pèse sur nos achats carnés et lève des incertitudes pour nos éleveurs. Et nos poches sont peut-être moins remplies. Nos pas nous mènent vers d'autres étals. Le bio est moins à la mode. En 2022, plusieurs des familles n'ont pas souhaité renouveler leurs contrats.

Chiffres d'affaires versés aux producteurs	8 1252 €	-19% (/2021)
Bœuf et produits transformés	16 740 €	-17%
Bière, limonade	7 921 €	-1%
Café, thé, chocolat	8 562 €	+17%
Miel	572 €	-22%
Jus de pommes, vinaigres	4 137 €	-19%
Pommes, compotes	5 896 €	-21%
Porc, agneau	5 300 €	-32%
Volailles	11 260 €	-9%
Lessives	1 677 €	-22%
Kiwis	2 166 €	-17%
Farine	2 900 €	-3%
Œufs	10 455 €	+36%
Vin	2 860 €	+29%
Feijoas	808 €	-53%

Pour autant, le 6^e rapport du GIEC publié en mars dernier définit l'agroécologie comme une solution pour l'atténuation et l'adaptation au dérèglement climatique. Les pratiques agroécologiques, comme la diversification des cultures ou l'agriculture biologique, contribuent

à atténuer le changement climatique, et permettent de s'adapter à ses conséquences. Elles offrent en effet de meilleurs rendements, une plus forte résilience aux événements extrêmes (meilleure capacité de rétention d'eau des sols, résistance accrue aux maladies...), renforcent la sécurité alimentaire (régimes plus sains et variés, hausse des revenus des producteurs...) et favorisent la biodiversité des cultures, animaux et paysages.

2022 c'est aussi la fin des mesures COVID et le retour à des livraisons sans contrainte. Nous avons eu plaisir à reprendre nos habitudes au Jardin d'ADELES et à la salle de Saige, sans masque, sans cheminement de circulation...

Côté coordonnateurs et coordonnatrices

Notre équipe continue à croître. Anne-Marie, Caroline, Cathy et Yamina se sont jointes à la fidèle équipe de coordonnateurs pour assurer une présence auprès de Julien Pesci notre producteur de légumes. 2023 voit en effet, le retour d'une AMAP légumes, celle-là même qui a donné lieu à la création de Terre d'ADELES !

Juliette a pris la relève de Patrice le temps qu'il se remette d'un accident... de vélo.

Certains coordonnateurs, présents auprès des producteurs depuis plusieurs années, aimeraient laisser leur place. Les coordonnateurs sont toujours prêts à soutenir les nouveaux arrivants, et certaines AMAP, ponctuelles, ne demandent pas trop de temps d'investissement. N'hésitez pas à nous proposer de rejoindre l'équipe.

Côté productrices et producteurs

Nous avons cette année versé 81 252 € aux producteur·trices, soit près de 19 000 € de moins qu'en 2021. Cette différence est pour moitié consécutive à l'arrêt de l'AMAP poissons fin 2021 et au non renouvellement du circuit court glace. Pour l'autre moitié, nos achats ont été globalement moins importants. Terre d'ADELES a vu fondre son nombre de mangeurs (abonné·es AMAP et bénéficiaires d'achats

groupés). Toutes les AMAP connaissent cette évolution. À nous de susciter de nouvelles vocations, d'impliquer de nouvelles familles.

- AMAP et circuit court volailles -

**Cyril Tombolato - Ferme Lagrama
(La Montjoie, 47) - Coordonnateur : Patrice**

« La grippe aviaire est aux portes de la ferme »

L'année a été catastrophique, les problèmes sont arrivés les uns après les autres : camion puis tracteur en panne, sécheresse au moment de la récolte du blé, perte de 30 % de tournesol - le tournesol est vendu pour acheter du blé utilisé pour nourrir les poulets.

Le projet est de recommencer à cultiver du maïs et des pois chiches et d'arrêter le tournesol que la coopérative ne prend pas car leur stock est trop important. La culture de la luzerne permet l'autonomie en engrais. Le fumier de poules (10 t par an) est épandu.

Faute de commandes en nombre suffisant, transformation de AMAP en circuit court en fin d'année, avec une livraison trimestrielle. Nous espérons ainsi continuer notre collaboration avec Cyril.

- AMAP porc et agneau -

**Myriam, Gérard et Olivier Carraz -
EARL Haute Serre (Sauviac, 33) -
Coordonnateurs : Patrice et Zineb**

« Il faut continuer à vivre, on ne peut pas pleurer »

Cette année a été difficile à cause d'une baisse conséquente des commandes en AMAP et la quasi absence de clients au marché bio de Pessac suite à son « déménagement ». À cela s'ajoute l'inquiétude grandissante de voir disparaître les agriculteurs des alentours.

Malgré ce que peuvent engendrer toutes ces difficultés, la famille Carraz fait de son mieux pour maintenir la qualité. Elle se remet en question et essaie de trouver des solutions. En février 2023 une boucherie a été ouverte à Bazas, leur fils Olivier la tient. Une dizaine de

vaches ont été ajoutées au troupeau. 40 ha en location de culture de céréales ont été ajoutés à la superficie existante, ceci grâce à Terre de Liens. Myriam est consciente de l'aide importante apportée par l'AMAP de Terre d'ADELES et de ses coordonnateurs.trices.

- AMAP œufs -

**De janvier à septembre Colombe Thierry -
Ferme Picorette (Cestas, 33).**

**Depuis octobre : Jérôme Subervie - Le
Cabas (Saucats, 33) - Coordonnatrices :
Chantal et Maryse**

« Mon stress permanent : l'arrivée de la grippe aviaire »

Terre d'ADELES a accompagné Colombe jusqu'à la cessation de son activité. Elle n'a hélas pas réussi à pérenniser son entreprise.



Nous avons le plaisir depuis octobre 2022 d'accueillir Jérôme Subervie, producteur d'œufs à Saucats. Sa ferme est en agriculture biologique depuis sa création en 2012.

« Le système des AMAP permet aux petits producteurs de vivre » nous dit Jérôme. Il livre deux lieux de vente et 11 AMAP. La tonne de céréales est passée de 600 à 900 €. Le prix des emballages a également augmenté. Tout cela a réduit à néant ses économies.

2023 est donc une année décisive pour la viabilité de l'exploitation.

- AMAP bœuf, veau, plats cuisinés -

Jules et Stéphanie Charmoy - GAEC des Charmes (Saint-Aquilin, 24) -
Coordonnateur : Jean

« Une année exécration, on veut continuer mais on ne sait pas comment faire »

Jules considère l'année 2022 comme une année de crise. Il estime qu'il a eu plus de charges que de recettes du fait de la hausse des prix : +22 % pour les frais d'abattage. Le découpeur a une facture d'électricité qui est passée de 2 000 € à 12 000 €. La verrerie a également beaucoup augmenté.

S'y ajoutent les intempéries : la grêle s'est abattue dans la région. Jules et Stéphanie ont perdu 60 hectares de cultures - sarrasin, moutarde - et de noyers. Ils ont peur que les noyers ne s'en remettent pas. Après la grêle, la sécheresse a sévi en septembre et octobre dans les pâturages pourtant marécageux. Les cochons ne mangeaient plus du fait de la chaleur.

Jules et Stéphanie ont du mal à trouver du personnel, surtout le week-end. Ils vont être obligés de recourir à plus de mécanisation. Soulever deux tonnes de nourriture chaque jour leur devient de plus en plus difficile. Cette mécanisation coûtera 100 000 €, compensés par la vente de matériel pour un montant de 50 000 € et par l'aide de l'État.

Ils continuent à améliorer leur impact carbone : une étude est en cours pour évaluer la faisabilité de la mise en place d'une station-service de biogaz sur la ferme.

Jules est contraint de développer de nouveaux circuits de vente en complément des AMAP et des cantines. Il refuse toutefois de travailler avec les grandes surfaces et l'étranger.

Actuellement à Terre d'ADELES, il n'y a pas assez de contrats pour pérenniser la venue de Jules trimestriellement.

- AMAP vin -

Sylvie Milhard - Vieux Mognac (Petit Palais, 33) -
Coordonnateurs : Michel et Patrice

« Bonne année, nous avons pu embaucher un responsable des vignes et du chai, notre étudiante sera embauchée après son master si tout va bien »

« Il y a eu de la sécheresse, la canicule a sévi mais cela a été. Nos terres sont argileuses, elles sont bonnes pour la vigne. Les vignes sont vieilles, elles pompent l'eau profondément, elles ne sont pas stressées. Les ventes ont été bonnes ».

Sylvie signale que toutes les AMAP sont en perte de vitesse. Elle pense qu'il est devenu difficile de s'engager pour certains Amapiens.

Certains viticulteurs arrêtent le bio, moins rentable. Et il y a une crise dans le négoce des vins bordelais. 75 % des viticulteurs gagnent moins que le SMIC. Un tiers dépose le bilan. Il y a des suicides.

L'embauche de personnel permet à Sylvie et Michel de rester actifs mais de prendre des vacances, d'avoir des moments libres et d'être moins stressés.

- AMAP kiwis -

Thierry Liarçou (Barie, 33) -
Coordonnatrices : Claire et Zineb

« Moins de contrats dans toutes les AMAP »

Thierry a remarqué qu'il y a moins de contrats dans toutes les AMAP, mais à Terre d'ADELES la demande reste stable. Du fait de la météo, Thierry a perdu 50 % de sa récolte, 10 % a été jetée ou vendue à bas coût, les fruits étant abîmés. Il n'a pu assurer que quatre livraisons cette année, contre six les années fastes...

Il a subi 40 % d'augmentation sur les cartons et 38 % sur les engrais biologiques.

Cette année, il a construit un petit local pour la vente directe : cela marche bien.

- nouvelle AMAP légumes en 2023 -

Julien Pesci - Le Champ des Bulles (Saint Hilaire de la Noaille, 33) - Coordonnatrices Anne-Marie, Caroline, Cathy, Yamina

Le producteur Julien Pesci est bien connu des adhérents de Terre d'ADELES, où il livrait une partie des légumes des paniers des années précédentes. Il vend également au marché bio de Pessac, dont il est devenu le président en 2022. 30 paniers seront livrés tous les quinze jours. Il ne peut pas en assurer davantage.

- AMAP feijoas -

Sylvie Arnaud - L'Oasis (Saint-Paul les Dax, 40) - Coordonnatrice : Claire

« Il est très douloureux de s'occuper de la nature, puis plus rien, c'est triste ».

« Après l'année 2021 « pourrie » au niveau du temps mais bénéfique pour la végétation en 2022, la récolte a été très moyenne - 1/5 en moins - du fait de la météo : fleurs brûlées, arbres très abîmés par la canicule... Par contre, du fait de la rareté des fruits sur les arbres, ils ont été magnifiques.

Quand tout va bien, la ferme vit, je peux embaucher, il y a de l'ambiance comme lors des vendanges, je suis fière... En 2022, rien de tout cela, c'est très triste. »

Sylvie n'a pu assurer que deux livraisons au lieu de quatre habituellement.

- Circuit court puis AMAP pains et douceurs - petit nouveau-

Élodie et Jamel ABDA - Boulangerie Le Fils des artisans (Pessac, 33) - Coordonnatrices : Chantal et Maryse

Nouveau circuit court : 22 familles ont commandé du pain et des douceurs d'Émilie et Jamel boulangers et pâtisseries sur Pessac. L'essai d'un mois a été concluant, nous avons mis en place une AMAP pour 2023.

- Circuit court miel -

Marie-Laure Billet (Pessac, 33) - Coordonnatrice : Juliette

Les ruches ont souffert de la sécheresse. De plus, les frelons se sont invités plus longtemps que les autres années. Marie-Laure a été obligée de nourrir les abeilles. Plusieurs ruches sont mortes au mois d'octobre, Marie-Laure a l'intention d'acheter plusieurs essaims.

Elle a été ravie des commandes passées lors des premières livraisons. Par la suite, nous avons été moins nombreux à commander ses délicieux miels et douceurs.



- Circuit court bière -

Fabrice et Pauline Rivière - Brasserie Le Mascaret (Eysines, 33) - Coordonnateurs : Patrick et Michel

« Bonne année, nous avons pu embaucher une personne en contrat d'alternance ».

Leur chiffre d'affaire a été en légère hausse malgré le contexte actuel de crise. Par contre, les bouteilles en verre ont augmenté de 40 %, le malt de 25 % et les étiquettes et le carton de 30 % ! Début 2023, la bière a subi une augmentation de 8 % mais les AMAPiens ont suivi. Comment résister ?

Fabrice et Pauline, depuis toujours dans une démarche écologique, souhaitent abaisser leur bilan carbone. Ils ont trouvé un laveur de bouteilles en Charente qui assure la conformité de la bouteille au niveau hygiène. Ils se sont engagés à racheter les bouteilles lavées, même si elles reviennent plus chers que les neuves. Charge à nous tous de rapporter nos bouteilles lorsque l'équipe sera opérationnelle.

Pour les amateurs, la cervoise va revenir sur nos tables.

- Circuit court jus de pommes et cidre -

**Martijn van Lith - Les prés de Sagne
(Allasac, 19) - Coordonnatrice : Catherine**

La récolte a été correcte malgré la sécheresse ; la pluie est tombée au bon moment. Martijn a subi aussi le coût de l'augmentation du verre, les bouteilles s'achètent 40 % plus cher et il s'attend à d'autres augmentations.

Martijn va quitter son département pour un autre projet de vie avec sa famille. Il souhaite ouvrir un lieu d'accueil dans l'Est de la France pour un rapprochement familial, et créer une pépinière. Nous lui souhaitons plein de belles choses dans sa future vie. Il a été très agréable de travailler avec lui. Il nous présentera son successeur qui continuera avec nous... si les commandes sont suffisantes, cela n'étant plus le cas actuellement.

- Circuit court pommes de terre -

Jules Charmoy - ferme des Charmes (St Aquilin, 24) - Coordonnatrice : Nathalie

L'année a été correcte. Nous n'avons pu bénéficier que de deux livraisons de pommes de terre car la récolte a été moyenne.

- Achats groupés Café, thé, chocolat -

**SCOP café Michel - Terra Etica (Pessac, 33)
- Coordonnatrice : Chantal**

- Circuit court farine, graines et huile -

Gaylord Aubert - SCEA La Grande Canau (St Vivien du Médoc) - Coordonnatrice : Karine

« Bonne année »

« Nous avons une terre argileuse, de ce fait nous n'avons pas eu de problème dans les cultures. Nous n'avons pas eu besoin d'arroser. L'hiver a été sec, cela est bon pour les cultures. L'été a été très chaud, mais c'est surtout le travailleur qui a souffert. L'automne a été sec et chaud. Nous avons eu peur pour la conservation des céréales. Il faut baisser la température rapidement à l'aide de

ventilateurs, et quand il fait très chaud cela reste difficile.

Nous allons construire notre maison sur la ferme » - Gaylord et sa famille habitent à 20 km - « le projet suivant sera la construction et l'ouverture d'une boutique sur la ferme qui sera tenu par un employé. »

- Circuit court pommes -

**Harm et Krysja Van der Horst - Verger de la Goutte d'Or (St Léon, 47) -
Coordonnatrice : Catherine accompagnée de Denise**

« Aucune récolte en 2021 mais l'opération revente a été un succès »

L'absence de récolte est due à la chute des fleurs, non fécondées. « La floraison a démarré avec du vent d'autan, puis quelques jours de gel, puis le vent d'autan à nouveau. Ces conditions météo ont empêché les pollinisateurs de faire leur travail et provoqué un manque de viabilité du pollen, des anthères et les stigmates », explique Harm.

L'an prochain 2023 sera une année de surproduction qui favorisera une année très faible pour 2024. En agriculture biologique les moyens de lutte contre les ravageurs sont limités. Cela se traduit le plus souvent dans des coûts phénoménaux de main d'œuvre.

Faute de production, nous avons accepté que Harm nous vende des pommes d'un producteur de sa commune, pour qu'il puisse vivre et continuer à faire vivre son exploitation. Il nous semblait important de le soutenir dans ces moments très difficiles. Cela a été fait en toute transparence.

« La revente nous permet de rester en contact avec les AMAP » nous a indiqué Harm. « Elle permet aux AMAP une continuité de produits à des tarifs loyaux et marchands en soutenant le Verger de Goutte d'Or. »

« Nous ne sommes pas optimistes pour cette année, le marché est saturé, aussi bien le bio que le conventionnel, ce début de printemps promet ».

Le projet qu'avaient Harm et Krysja d'élever des brebis marche bien, ils développent un projet poulets. Cette année ils ont aussi développé leur verger en ajoutant 400 pommiers, 200 pêchers et quelques amandiers et plaqueminières.

- Circuit court lessive, produits cosmétiques et nettoyants -

Mathias Cangina - 100 % Gironde (Cestas, 33) - Coordonnateur : Fabien

L'année 2022 est dans la continuité de l'année 2021. La baisse des commandes s'est chiffrée à -22 %. Mathias reste positif, l'année 2023 a bien démarré.

- Conclusion -

Depuis quelques années, il est difficile d'atteindre les objectifs que chaque producteur souhaite en termes de contrats : les AMAP étaient à la mode, ces circuits ont fait beaucoup d'émules et la période du COVID a renforcé la demande. Devant cet engouement, les producteurs ont fait des investissements.

D'une manière générale, c'est l'ensemble de la vente de produits biologiques qui est en baisse après avoir connu durant des années une croissance à deux chiffres.

Nous nous apercevons qu'au fil du temps la demande diminue. À Terre d'ADELES, nous n'arrivons plus à maintenir un nombre de contrats permettant à un producteur de ne pas se déplacer à perte.

Nous sommes une centaine de familles adhérentes de moins qu'en 2021. Nous avons conscience que les circuits de distribution se sont développés dans notre environnement : épiceries, supermarchés, marchés de plein vent, mais posons-nous la question de la qualité, de la distance parcourue par un produit, du juste prix qui préserve la qualité de vie de nos producteurs paysans et de leur engagement sur leurs territoires. **Les AMAP volailles, porc, bœuf et veau, vin sont en danger ; sans notre soutien, elles risquent de disparaître, mettant économiquement les fermes en difficulté.**



Du côté du Jardin d'ADELES

Les Paniers d'ADELES

Ce sont des légumes cultivés sur l'espace collectif de maraîchage du jardin qui composent en partie les paniers, légumes cultivés sans intrants, et de saison.

Cette production dépend en grande partie des adhérents qui aident l'équipe de permanents pour les semis, plantations, désherbages, arrosages et récoltes.

Les adhérents qui s'engagent pour la saison bénéficient d'un tarif adapté en fonction des heures de coup de main à la production de ces légumes. Pour cette saison 2022-2023 de mi-avril à mi-février, le panier était composé de 30 % de légumes du jardin et 70% de légumes de notre fidèle maraîcher bio Julien Pesci de La Réole.

Cette baisse de la production des légumes du jardin s'explique par une moindre mobilisation des adhérents, le non recrutement des volontaires en service civique en fin d'année, le licenciement économique de Stéphanie Voyeux notre salariée.

Malgré tout, nous avons distribué des paniers à 46 familles qui se sont engagées et ont tenu leur engagement d'heures pour la production des légumes et aromates.

Semaine paire : 29 paniers

Semaine impaire : 30 paniers

Pendant la belle saison, la livraison du vendredi s'est passée au jardin. Ce fut l'occasion d'échanges de recettes, de découvertes de légumes racines, tels que les topinambours ou les rutabagas.

Des aromatiques sont cultivées depuis plusieurs années sous la serre tel que le Huacatay aromatique des Andes, très parfumé, légèrement poivré, et la Mizuna, salade peu connue et très bonne en pesto. Nous conservons les fanes des légumes, chacun échange ses recettes et ses expériences culinaires.

L'hiver, la livraison s'est faite à la maison municipale de Saige.

Les riches moments de rencontres et d'échanges sont la raison d'être de notre association.

Toutes et tous participant à la vie du jardin rendront possible une nouvelle et belle saison 2023/2024.

Elle sera différente par les changements liés aux contraintes économiques, elle ne permettra pas la production de légumes au jardin pour les paniers.

Julien Pesci fournira donc la totalité des légumes pour la nouvelle saison, sous la forme d'une AMAP Légumes.



L'autoproduction : un nouveau mode de production collective

Le projet « Renforcer la dimension autoproduction du Jardin d'ADELES » dans le cadre de l'appel à projets 2021 « Jardins partagés et collectifs en Gironde » de l'État a permis de renforcer la dynamique collective dans une année de transition, où l'enjeu était de maintenir en état les espaces et productions existants, tout en réfléchissant collectivement à d'autres modèles, dans un contexte où l'association cherche à renouveler son mode de fonctionnement en misant davantage sur l'implication bénévole. C'est Place aux jardins qui a mené le projet.

« L'agroécologie en pratique »
Un cycle de 4 formations
en 2022 à Pessac pour
les référents de potagers partagés
26 fév. - 26 mars - 23 avril - 24 sept.

Place
aux
Jardins!

Animé par
Emmanuel ANDRÉ

Session 4

Un sol bien vivant :
tout un écosystème à favoriser pour un potager plus fertile

Samedi 24 septembre
14h/17h

Places limitées : Inscription obligatoire
Intervention financée avec l'appui de France Relance - Participation libre

Infos : 06 30 56 98 10
contact@placeauxjardins.org

Jardin d'ADELES - 34 Av Magellan 33400 Pessac - Tram Haut L'évêque

Au niveau de la dynamique collective

Cette action a permis de refaire s'impliquer et monter en compétences des bénévoles, des jeunes volontaires en service civique et des acteurs sur les espaces d'autoproduction, qui ont abouti aujourd'hui à plusieurs initiatives :

- La mobilisation des adhérents sur l'autoproduction a permis la création du groupe « Si On Sème », et du groupe « Aromatiques et C^{ie} » ;
- L'ESAT s'est investi sur ses propres espaces sur le jardin ;
- EdJ s'est investi sur des parcelles mutualisées ;
- Un groupe « Compost » s'est créé sous la houlette de Stéphanie
- La mobilisation des résidents du Foyer Habitat Jeunes de Pessac n'a pas abouti, faute d'intérêt des publics.

L'appui de Place aux jardins a porté sur le montage du projet, l'animation d'ateliers et chantiers collectifs réguliers, un conseil technique permanent, et l'animation de six sessions de formation sur les bases du jardinage agroécologique, en direction des adhérents et ouverts sur d'autres jardins girondins.

En synthèse pour 2023, plusieurs collectifs sont donc actifs et opérationnels, et une belle mutualisation existe entre les adhérents et Place aux jardins sur les semis.

Au niveau de l'aménagement

Les financements ont permis la sécurisation du toit des cabanons et l'aménagement du Coin cuisine pour près de 2 000 €, ainsi que l'achat de planches de coffrage.



Envie De Jardiner

Un espace de vie au jardin

38 parcelles individuelles...

Plus de 40 jardinier-e-s.

Des espaces communs pour tous.

Outre le travail personnel de chacun sur sa parcelle :

10 chantiers collectifs ont été organisés pour entretenir tous les espaces communs : les lieux de détente, le circuit d'irrigation, la serre, les composteurs, les fruitiers, le bassin, les allées communes.

Ces chantiers collectifs ont été organisés par 3 ou 4 jardinier·ères qui, à tour de rôle, ont veillé à leur bon déroulement.

Des chantiers spécifiques :

- restauration des gouttières du cabanon pour la récupération d'eau de pluie,
- chantier « taille des fruitiers » qui s'est tenu en février,
- évacuation d'encombrants à la déchetterie,
- acheminement de sacs en toile de jute,
- fabrication de plaquettes en bois pour identification des fruitiers et des vanes d'irrigation.
- De nombreux jardinier·ères EDJ ont répondu aux demandes d'aide sur le JdA et ont participé joyeusement aux travaux urgents.

2 réunions où les jardinier-e-s ont donné des avis, proposé des projets...

Un repas détente en août pour ceux qui n'étaient pas en vacances.

Comme chaque année, pour des raisons diverses (santé, déménagement, travail...), nous avons eu des départs, et des nouveaux ont rejoint la joyeuse équipe !

Le verger

Qu'il fait bon déambuler dans les allées du verger d'ADELES où les fruitiers se mêlent à la consoude, au thym, au romarin ! Les sens sont en permanence sollicités !

Denise, Françoise et Benjamin ont fait le tour du verger avec Emmanuel André en début d'année pour vérifier la croissance des arbres et identifier ceux à élaguer, à tutorer ou à remplacer (arbres morts).

Sous la houlette de Denise, avec une petite poignée de bénévoles, deux à trois chantiers se sont déroulés cet hiver puis à l'automne. Cela a permis d'élaguer les branches basses des robiniers, et des faux-acacias qui gênaient le bon développement des fruitiers. Certains arbres ont été tutorés pour être redressés. Et taille, amendement au pied des fruitiers, arrachage des ronces poussant entre la consoude et les buttes.



Un grand merci à Olivier qui n'a ménagé, ni son temps, ni sa peine pour procéder au nettoyage du roncier situé au sud du verger. Un deuxième voire un troisième passage seront probablement nécessaires pour les épuiser. Mais ne vous tracassez pas, il en reste à l'ouest du verger pour permettre aux premiers pollinisateurs de butiner !

Il reste encore à faire si nous voulons récolter quelques fruits chaque saison. Alors n'hésitez pas à venir avec votre énergie et votre bonne humeur pour compléter la coordination verger !

L'irrigation : un enjeu majeur

L'été extrêmement chaud que nous avons connu en 2022 a mis à rude épreuve les organismes vivants, qu'ils soient d'origine animale ou végétale. De même, notre système d'irrigation a également montré ses limites et ce malgré le changement récent de la pompe. Cela nous oblige à rénover notre système de distribution d'eau et d'arrosage qui est vieillissant. Sans Anne pour vérifier, réparer ou changer vannes, vanettes et autres tuyaux, nous n'aurions pas eu de légumes du jardin d'ADELES !

Un partenariat avec l'association « L'ami des puits » est à l'étude pour compléter notre approvisionnement en eau, aujourd'hui exclusivement effectué par forage. Ce défi de l'eau est l'un des enjeux de demain et nous devons, par nos pratiques, le relever pour les années futures.

Le groupe brico de TDA

C'est qui ? C'est quoi ?

Depuis des lustres, ce sont de discrets mais non moins vaillants bénévoles qui entretiennent et réparent dans le cabanon dédié les outils et autres tondeuses et outils à moteur. Ce sont d'autres Adéliens qui jouent aux équilibristes sur les toits et qui font de leur mieux pour garder le jardin en état en retapant le système d'irrigation ou en revissant les tubes de la serre. Ils participent aussi à la rénovation des cabanons.

Perspectives 2023

Le chantier cabanons : un chantier initié en 2022 et à poursuivre en 2023.

Un groupe de bénévoles s'est attelé au chantier des cabanons. Ce chantier a été possible en achetant les matériaux grâce au financement de France Relance, initialement prévu pour couvrir les composteurs. Il a fallu aussi un projet dessiné et mis au point par André Lacote et Daniel Dulong. Le chantier a commencé en février par le déplacement de la vieille cuve, le départ de la caravane, merci à Emmanuel Larat.

Puis il fallut évacuer tout ce qui était derrière les cabanons. Merci à Françoise Gerome, Benjamin, Meyevi, Catherine, Anne (*2), Quentin et Zohreh pour ce travail de terrassier. Puis Rachid, André, Patrick, Anne, Benjamin et Françoise ont créé le préau derrière les cabanons et couvert les deux cabanons avec le bac acier. Nous avons triplé la surface couverte derrière les cabanons. Reste du travail à faire. Haut les cœurs les adhérents !

Du côté de nos voisins et partenaires

Espace test CIVAM PPML

Terre d'ADELES a choisi en 2012 de rendre à la ville de Pessac un hectare en partie nord du Jardin d'ADELES afin que la commune puisse y implanter un espace dédié à des maraîcher·ères en devenir. Pour Terre d'ADELES, cette décision venait conforter notre engagement auprès des producteurs locaux. À noter que l'Espace test est certifié bio.

La convention d'occupation de ce site vient d'être renouvelée pour trois nouvelles années entre le CIVAM Produire Partager et Manger Local, gestionnaire de l'activité Espace Test, et la mairie de Pessac. Une convention lie également le CIVAM et Terre d'ADELES, qui fournit eau et électricité.



En 2022, Quentin a pris le relais de Céline et de Sarah. Les adhérent·es de Terre d'ADELES ont pu leur acheter des légumes, leur procurant un soutien financier non négligeable. Quentin a choisi de vendre le reste de sa production à des magasins bio. Malgré la météo peu clémente et le passage régulier de sangliers, il a dépassé ses objectifs de production.

Fort de cette expérience, ce jeune maraîcher pessacais a présenté sa candidature pour occuper une ferme propriété de la ville de Mérignac, et sa candidature a été retenue ! Quentin prépare progressivement le transfert de son activité vers Mérignac, où il produira des légumes pour les crèches mérignacaises.

Place Aux Jardins

Depuis une dizaine d'années, Place Aux Jardins (PAJ) assurait la conduite de la production collective des légumes au Jardin d'ADELES. Emmanuel André établissait les plans de culture et supervisait. En septembre 2022, le Conseil d'administration de Terre d'ADELES a dû mettre fin à cette intervention pour raisons économiques. En 2023, l'objectif est de recruter un.e maraîcher·ère autonome dans le choix des modes de production. Merci à PAJ, Dorothée et Manu pour leur engagement et leur capacité d'adaptation aux enjeux d'une production de légumes participative à la sauce Terre d'ADELES.

En 2022, comme Terre d'ADELES, PAJ a dû revoir son modèle économique. Ses activités de soutien aux jardins partagés se sont concentrées vers l'animation de jardins pédagogiques dans les écoles et l'appui à la création de jardins partagés à la demande de bailleurs sociaux et privés. La création de potagers partagés est devenue tendance chez les promoteurs privés. PAJ est également partie prenante de PLATAU, le Pôle Local d'Animations et de Transitions par l'Agriculture Urbaine du quartier Claveau de Bordeaux.

Place Aux Jardins est issue de Terre d'ADELES. Pour faciliter l'émergence de l'activité de soutien à la création de jardins partagés partout en Gironde, Terre d'ADELES a offert à PAJ une base logistique au cœur du Jardin d'ADELES, entre le poulailler et la serre à semis. Un jardin luxuriant a vu le jour. Une convention lie Terre d'ADELES et PAJ, qui verse une contribution pour l'occupation de cet espace et l'accès à l'eau et l'électricité.

ESAT ADAPEI de Magellan

Parmi les voisins du Jardin d'ADELES figure une entreprise adaptée, l'ESAT ADAPEI de Magellan. Cette entreprise offre du travail à 115 personnes présentant une déficience intellectuelle avec ou sans troubles associés, un handicap psychique ou des troubles du spectre

de l'autisme. Depuis une dizaine d'année, le Jardin d'ADELES accueille ouvriers et éducateurs pour de joyeux ateliers jardinage.

Deux groupes de 3 à 6 personnes encadrés par Thibault, éducateur spécialisé, viennent au jardin mardi et vendredi. Pour le groupe du mardi, deux bénévoles de TDA, Chantal Ribière et Françoise Decouty, proposent différents ateliers adaptés, des semis au bouturage en passant par l'arrosage, le repiquage et la récolte ! La prise en compte des besoins de ces personnes dans leur singularité, la possibilité de sous-groupes, la variété des propositions faites nous ont valu les félicitations de l'équipe de l'ESAT Magellan.

Depuis l'ouverture d'une légumerie à l'ESAT, le Jardin d'ADELES est devenu le lieu de valorisation des épluchures issues de cette activité, qui rejoignent l'aire de compostage. Après une première convention avec l'ESAT, une deuxième a été signée pour la légumerie. Terre d'ADELES est rétribuée par l'ADAPEI pour assurer ces différentes missions.

L'ESAT anime le restaurant inter-entreprises « Le Magellan » qui a reçu de la Fondation pour la nature et l'homme (FNH) le label « Mon restau responsable ». Il est ouvert à tous le midi en semaine, sachons en profiter !

Ville de Pessac

La Ville de Pessac est un soutien déterminant de l'activité de Terre d'ADELES. Depuis 2007, la commune met gratuitement à disposition de l'association le foncier du Jardin d'ADELES. En 2022, la ville a renouvelé le versement d'une subvention de fonctionnement de 9 000 €. Nous en remercions le Conseil municipal.

Terre d'ADELES et le CIVAM PPML ont sollicité la ville à propos de l'intrusion de sangliers. La clôture du jardin a été fragilisée par le développement de la forêt en partie ouest et nord, facilitant d'autant le passage des sangliers. Accord a été donné pour

l'organisation de battues. La ville vient de commander un débroussaillage.

Bordeaux métropole

En novembre 2022, Bordeaux métropole a adopté sa stratégie 2023-2025 de résilience agricole et alimentaire, plan doté de 12 millions d'euros. Il s'agit de soutenir le développement d'une production agroécologique, qui préserve la biodiversité, rémunère mieux les productrices et producteurs métropolitains et qui soit résiliente au changement climatique. L'ambition est également de donner accès à tous les habitants, quels que soient leurs moyens, à une alimentation locale, de qualité, autant que possible bio, chez eux, mais aussi en restauration scolaire, en entreprise, en maison de retraite et dans les hôpitaux, et en renforçant l'accompagnement des jardins collectifs.

Ces objectifs ont été définis dans le cadre notamment d'une instance participative, le Conseil Consultatif de Gouvernance Alimentaire Durable, devenu le Conseil Alimentaire et Agricole de Bordeaux métropole. Terre d'ADELES est membre de cette instance, dont Thierry Hofer a été membre du Comité de pilotage. Cette contribution aux orientations a permis une meilleure connaissance des activités de Terre d'ADELES par les technicien·nes et élu·es métropolitain·es.

Ainsi, les demandes de financement déposées en juillet 2022 auprès de cette instance devraient être retenues pour l'exercice 2023 : financement des activités alimentaires de Terre d'ADELES dont la production collective, soutien à l'investissement (changement bâches de la serre) et organisation d'une Journée Portail Ouvert. La convention que Terre d'ADELES va signer avec Bordeaux Métropole marquera une reconnaissance officielle forte de l'association au sein du paysage des acteurs de la production agricole et alimentaire durable, tout en apportant une stabilité financière dont l'association a bien besoin.

Coordination Service civique

De janvier à août, la joyeuse équipe des volontaires en service civique et des stagiaires a contribué à faire du jardin un lieu de production maraîchère atypique sur Pessac, où la transmission entre générations reste primordiale. Au fil des semaines, malgré les conditions climatiques parfois difficiles, aussi bien en hiver quand le jardin était bien vide ou en été quand les températures dépassaient les 30°C à 9h du matin, ils ont su garder leur enthousiasme et leur envie de bien faire.

La propagation des adventices, et plus particulièrement de la potentille, un peu partout au jardin ne les a pas effrayés et les a même inspirés, avec un poème magnifiquement interprété au cours de l'Assemblée Générale en avril. Théa, Charlotte, Damien, Judith, Marie-Ange, Joao et Claire-Elise ont tenu bon et nous ont régallés de leurs rires, leurs anecdotes, leur passion pour le vivant et leurs talents diverses. Un grand merci à eux et ce sera avec grand plaisir de les accueillir de nouveau au jardin pour, qui sait, transmettre à leur tour aux futurs volontaires.



Cuisine Éco-responsable

Notre partenariat avec INTI Energies Solidaires à Nantes est toujours vivant !

Notre petite équipe (Anne, Myriam, Léa) propose 4 fois par an des ateliers autour de la cuisson à bas niveau d'énergie, avec nos outils spécifiques.

Nous avons animé deux ateliers de fabrication de marmites norvégiennes au cours de Dimanches d'ADELES. Chaque atelier de construction était suivi, le mois suivant, d'un atelier de cuisine, qui s'est terminé avec un repas dégustation, en auberge espagnole.

Nous avons également proposé en juillet un week-end solaire pour montrer toutes les possibilités de cuisson et de séchage solaire (aromatiques, fleurs, fruits, légumes). Là aussi, une dégustation-goûter a clôturé le week-end.

La balade botanique de Anne, chaque 3^e samedi du mois, a permis à de nombreux adhérents de se familiariser avec les plantes sauvages de notre Jardin d'ADELES, et de déguster différents mets qui les mettent en valeur : gelées, crêpes, petits pains, tisanes...

Les Jeudis des Volontaires donnaient des occasions aux jeunes volontaires et aux stagiaires, une fois par mois, de mettre en pratique la cuisine économe au jardin. Chaque mois, un légume et/ou une légumineuse était à l'honneur et, ensemble avec Anne et Léa, ils préparaient un repas complet à partager.

Nous avons participé, comme chaque année en septembre, à l'atelier cuisine au cours de l'après-midi Sport Santé en Famille, en plein air, sur la plaine des sports de Haut-Livrac, invités par l'ASCPA.

Cet atelier nous tient à cœur, parce que l'on y remarque à quel point les enfants aiment préparer des plats à base de légumes frais. Leurs parents sont bluffés !

Lors de cet atelier, nous préparons amuse-bouches et boissons saines bio pour l'apéro qui accompagne la remise des médailles aux petits sportifs par le maire de Pessac.



Objectif Zéro Déchets

Tri SoBio

Le tri SoBio initié en 2009 par Karine, jardinière bénévole, a pris de l'ampleur grâce à Anne Munier, qui a mis en place le tri du jeudi à La Châtaigneraie et veille à l'organisation des groupes sans ménager ses efforts pour assurer la pérennité de l'activité.

Nous avons bénéficié pendant douze ans d'un apport remarquable, tant en quantité qu'en qualité, mais aujourd'hui la source se tarit. SoBio est plus vigilant sur les commandes, nous ne récupérons plus que 4 à 5 cageots à chaque fois. Les groupes ne peuvent accueillir plus de 6 personnes. Chacun repart avec un cageot, identique pour chaque participant au tri, pour 1€ par cageot. La personne qui transporte ne paie pas. Le tri se fait le mardi à 14h15, le samedi à 10h15, et le jeudi avec Saint-Vincent de Paul dans le quartier de la Châtaigneraie.

Coordination Espaces Compostage

Qui anime cette coordination ?

Pour pallier l'absence de volontaires en service civique et de salariés permanents au jardin, Stéphanie a proposé la création d'une coordination « Espaces de compostage » pour gérer les bacs de compostage classique, la vermicaisse et les bacs de toilettes sèches. Après plusieurs réunions d'information, un petit groupe de bénévoles s'est formé et la coordination a vu le jour en novembre 2022. Elle est désormais composée de sept membres : Karen, Catherine, Roselyne, Zohreh, Véronique, Stéphanie et Yamina. Le groupe se réunit au besoin, une fois par mois ou tous les deux mois.

Description de l'activité

Chaque semaine, la légumerie de l'ESAT Magellan nous livre 5 à 12 bastes d'épluchures. Parallèlement, l'association organise trois fois par semaine un glanage de fruits et de légumes en récupérant les invendus du supermarché SoBio de Pessac. La coordination organise le compostage de ces apports, et veille à tenir

disponible un stock de broyat issu de matières déposées par des entreprises locales d'élagage. Un suivi de la rotation des box permet de garder en permanence un espace suffisant pour accueillir les matières qui rentrent.



Bilan

La coordination a proposé des ateliers d'initiation au compostage le dimanche :

- 5 participants le 6 novembre 2022
- 6 participants le 8 janvier 2023

soit **11 bénévoles formés** aux pratiques de compostage de TdA.

Puis le groupe « Je composte », composé de bénévoles formés au compostage, a été créé. Quatre équipes de deux personnes se relaient chaque semaine pour composter, soit **8 bénévoles** chaque mois. Un courriel est envoyé chaque lundi aux équipes pour rappeler qui composte cette semaine-là.

Le 15 novembre, les membres ont installé 3 nouveaux bacs pour accueillir les biodéchets des adhérents qui le souhaitent. Six bioseaux ont été distribués. Il reste quatorze bioseaux disponibles. Un baste de dépôt est à leur disposition à côté des bacs (seul les adhérents qui en ont fait la demande peuvent l'utiliser). Pour cela, il suffit d'envoyer un message à la coordo : coord.compost@listes.terredadeles.org



Les projets en 2023

Former et intégrer au groupe « Je composte » les membres du groupe « Si On Sème », notamment pour aider lors des chantiers collectifs.

Organiser des chantiers collectifs, auxquels déjà six bénévoles souhaitent ponctuellement participer :

- remise en état de deux box de compostage collectif,
- remise en état de deux box de compostage toilettes sèches,
- planter du houblon les longs des bacs pour créer de l'ombre.

Suivi de la production de compost au jardin

En 2021, les 6 box ont produit 21 m³ de compost soit environ 14,7 tonnes. Et en 2022, la production est passée à 16,5 m³ soit environ 11,6 tonnes. L'écart s'explique par la baisse d'apport de la légumerie Magellan.



Clinique à vélos

À chaque Dimanche d'ADELES ou manifestation festive au jardin, Olivier et Jean-Claude ont accueilli les adhérent·es dans leur clinique à vélos pour les aider à réparer leur deux-roues.

Passionnés, ils n'ont pas ménagé leurs efforts pour transmettre leurs connaissances et voir petits ou grands repartir à vélo, chacun fier d'avoir réussi à réparer soi-même son moyen de transport. Cette année encore, plusieurs dizaines de vélos ont été réparés, ont eu une deuxième vie ou ont été rénovés par notre équipe de duettistes. Un grand merci à eux !





**Retrouvez-nous aussi sur
notre site <http://terredadeles.org>
notre page facebook : @terredadeles**

Terre d'ADELES : 36 avenue de Magellan 33600 PESSAC
Accès : tram B arrêt Haut-Lévêque, gare France Alouette, bus n°24
courriel : contact@terredadeles.org
téléphone : 07 70 84 10 15

