



Terre d'ADELES

Association pour le Développement
d'Échanges Locaux
Équitables et Solidaires

Rapport d'activité 2023

Association **Terre d'ADELES** <http://terredadeles.org>, - Courriel : contact@terredadeles.org

Document entièrement réalisé avec des logiciels libres : LibreOffice, Gimp... version 2.0 du 09/04/24
Texte sous licence Creative Commons Attribution - Partage dans les Mêmes Conditions 2.0
CC BY-SA 2.0 France <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/2.0/fr/>

Crédit photo couvertures et photos d'illustration : Oona et autres adhérents de TdA

Éditorial : 2023, Terre d'ADELES à la relance

De nouvelles bases pour un nouvel élan

Après une année 2022 dite de résilience pour l'association, la dynamique fut bien différente en 2023, malgré une inflation pesante et une baisse des ventes de produits biologiques sur le territoire national. En tant qu'association pour le maintien de l'agriculture paysanne (AMAP), notre soutien aux producteurs partenaires, locaux et bio, n'en a que plus de sens pour notre association qui promeut non seulement les circuits courts, mais aussi des modes de production sans intrants chimiques, respectueux du vivant et adaptés à des conditions climatiques de plus en plus sévères. Pour rappel, l'année 2023 fut la 2e année la plus chaude depuis 1900 en France.

Dans ces conditions, relancer la production de paniers de légumes du jardin d'ADELES fut un vrai défi, que l'association a su relever. L'arrivée à la mi-juin de Roxane, salariée au poste de maraîchère-intendante, a permis de redonner un nouvel élan à la production collective de Terre d'ADELES, complément essentiel aux parcelles individuelles et aux autres activités de l'association. Les paniers proposés ont ravi les bénéficiaires qui ont également pu apprendre aux côtés d'une professionnelle passionnée. Même si son contrat avec nous n'aura duré que 9 mois, Roxane a contribué à redynamiser Terre d'ADELES par son sens pratique, son savoir-faire et son envie de nous faire découvrir de bons légumes. Le projet de plantes perpétuelles lancé début 2024 avec les volontaires en service civique, Vanessa et Lola, en est un très bel exemple. Aussi, au nom de Terre d'ADELES, nous tenons à te remercier pour tout ce que tu nous as apporté et te souhaitons le meilleur dans tes projets !

Avec Mylène, qui prend le relais à partir de mars 2024, avec les volontaires et les bénévoles, nous comptons tout mettre en œuvre pour que le jardin d'ADELES soit reconnu comme un lieu nourricier urbain, référent du sud-ouest bordelais. Pour y

parvenir, il paraît essentiel de rester fidèles à nos valeurs : continuons à avoir une approche permacole, globale et en lien avec le vivant ; poursuivons notre ouverture à tous les publics, quels que soient leur âge, leur origine, leurs capacités ; continuons à sensibiliser le plus grand nombre au défi écologique qui nous attend et aux pratiques agroécologiques. Car la crise agricole qui secoue la France en ce début d'année 2024 nous apprend que le changement de pratiques est encore loin d'être généralisé, et que tout l'enjeu des années à venir est de montrer qu'une autre façon de produire, sans intrants chimiques, avec peu de mécanisation, est non seulement possible mais aussi viable à grande échelle. Poursuivons notre soutien aux producteurs et productrices bio pour leur permettre de vivre de leur métier, travaillons avec nos partenaires pour que manger des produits sains et locaux redevienne la règle et ne soit plus l'exception, continuons à créer du lien social.

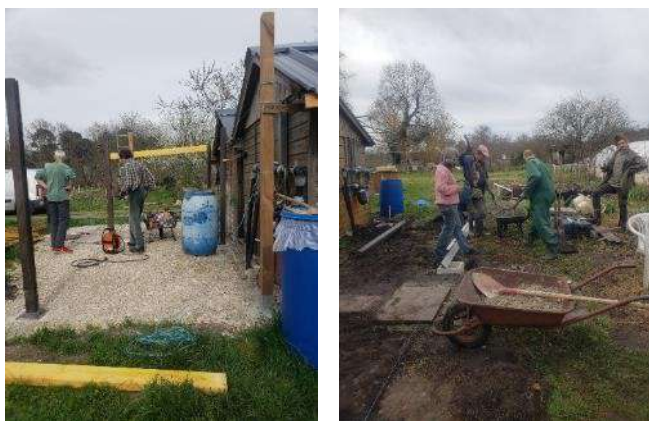
Pour ce faire, plusieurs chantiers sont en cours en ce début 2024 : le projet d'abri mobile au jardin d'ADELES se concrétise enfin. Il permettra aux salarié·es, volontaires et bénévoles de travailler dans de meilleures conditions, en particulier en hiver, mais aussi de bénéficier d'un espace d'accueil plus grand et mieux adapté. Notre volonté de mieux structurer l'association, autour de ses partenaires institutionnels et associatifs, et de pérenniser un ou plusieurs emplois salariés reste entière. Pour y parvenir, il nous paraît indispensable de nous appuyer sur le lieu de rencontres qu'est le jardin d'ADELES. En faire un tiers-lieu nourricier est une piste prometteuse à explorer, car nous pourrions non seulement bénéficier d'un soutien institutionnel mais aussi faire reconnaître le réseau d'acteurs de la transition écologique qui gravitent déjà autour de notre association. Enfin, Terre d'ADELES est à l'aube de ses 20 ans, qu'elle fêtera en septembre 2024. Il sera alors temps de regarder tout le chemin parcouru et de nous

tourner vers un avenir que nous souhaitons vert, joyeux et apaisé.

Calendrier de l'année 2023

Voici un aperçu de l'activité riche et variée proposée par Terre d'ADELES au fil des mois et des saisons en 2023.

En **janvier et février**, c'est grâce à une poignée de bénévoles que l'entretien et la récolte des légumes du jardin se sont poursuivis jusqu'à la mi-février. Parallèlement, dès le début du mois de **mars**, l'équipe du CA a consulté les adhérents paniers pour faire un bilan collectif d'un fonctionnement du jardin sans salarié ni volontaire en service civique. Force fut de constater qu'entretenir et produire au jardin d'ADELES uniquement avec des bénévoles n'est pas un fonctionnement pérenne, car reposant sur trop peu de personnes, par ailleurs investies sur d'autres missions de l'association (conseil d'administration, coordinations...). À la lumière de cette expérience de plus de 6 mois et à l'issue de la réunion du 4 mars avec les adhérents, les membres du CA ont alors décidé de proposer pour la saison 2023-2024 à la fois une offre de paniers de légumes en AMAP avec Julien Pesci, notre partenaire historique, sans heures d'engagement au jardin, et une offre de paniers de légumes issus exclusivement du jardin d'ADELES produits par une maraîchère intendante, à recruter.



Toujours en mars, les chantiers de rénovation de la cuisine d'été, derrière les cabanons cuisine et outils, se sont enchaînés et ont contribué à l'entretien du lieu. Le 26 mars, Terre d'ADELES a participé au Printemps du Sport organisé par la ville de Pessac, en

fournissant goûters et boissons aux participants.

Les 15 et 16 avril, ce sont plus d'une dizaine de bénévoles de l'association qui se sont relayés pour tenir le stand de TdA au Printemps du Bourgailh 2023. Cet événement majeur, organisé par la ville de Pessac et rassemblant plus de 30 000 visiteurs sur le week-end, est une occasion de faire découvrir au grand public les actions et missions de l'association sur le territoire pessacais et au-delà.

Mai a vu dès le 1^{er} dimanche du mois l'organisation du premier dimanche d'ADELES de 2023. Cet événement est toujours très apprécié des participants qui ont pu apprendre à fabriquer leur propre marmite norvégienne mais aussi réparer leur vélo aux côtés de bénévoles prêts à transmettre leurs savoir et savoir-faire. Le 13 mai, l'assemblée générale annuelle s'est tenue salle de l'Orangerie et fut l'occasion de présenter le bilan de l'année écoulée et de renouveler une partie des membres du CA.

En juin, un autre dimanche d'ADELES a eu lieu, sur le thème « Apprendre à cuisiner avec sa marmite norvégienne ». Les cuisiniers ont ensuite pu goûter et partager les délicieux mets préparés le matin même. Le 20 juin, TdA a pu enfin accueillir une nouvelle salariée, Roxane Roussel, au poste de maraîchère-intendante du jardin. La coordination AMAP a ensuite fêté l'été au jardin en organisant un apéritif dînatoire le vendredi 30 juin dans la continuité d'une livraison. Tous, consommateurs et producteurs, ont pu trinquer ensemble à cette occasion, oubliant un temps les difficultés du moment.

Au cours des mois de **juillet et août**, les arbres du verger ont été particulièrement chargés en fruits, au grand bonheur de nos papilles ! Les quantités de pêches, prunes et pommes furent telles que les arbres ont eu besoin d'être étayés. Le mirabellier situé à l'entrée de l'espace EdJ a même rompu sous le poids des fruits, fournissant plus de 4 grandes brouettes de mirabelles, proposées en vente solidaire.

Un grand merci à Denise et à tou-te-s les adhérent-es qui ont contribué à faire de ce verger un espace nourricier.



Tout au long de l'été, Roxane s'est affairée à relancer la production collective au jardin. Résultat : des paniers d'ADELES riches en légumes du jardin ont pu être distribués aux adhérents dès la fin du mois d'août.

Les 22 et 23 juillet, même si le ciel s'était paré de nuages, Léa et Anne ont animé avec brio un « week-end solaire », toujours aussi apprécié. Pommes, pêches, consoude et plantain ont pu être séchés tandis que ratatouille, clafoutis et gâteau anti-gaspi ont été cuits au four solaire puis dégustés par la tablée du jour.

Quant au groupe Aromates & C^{ie}, il a séché les plantes récoltées au printemps pour remplir de nombreux sachets de tisanes et confectionner des baumes et autres chutneys.



En plein mois d'août, une première Nuit des Étoiles s'est déroulée au jardin d'ADELES. Les bénévoles, équipés de leur moustiquaire, en ont pris plein les yeux !

Le mois de **septembre** a vu TdA présenter ses activités au forum des associations de Pessac afin d'attirer de nouvelles vocations et nous faire mieux connaître du public. Plusieurs bénévoles ont également préparé boissons et plats colorés et gustatifs pour la journée Sport Santé Famille organisée par l'ASCPA le 2 septembre.



Les Journées du patrimoine des 16 et 17 furent l'occasion d'organiser une visite du jardin sous la houlette de Thierry.

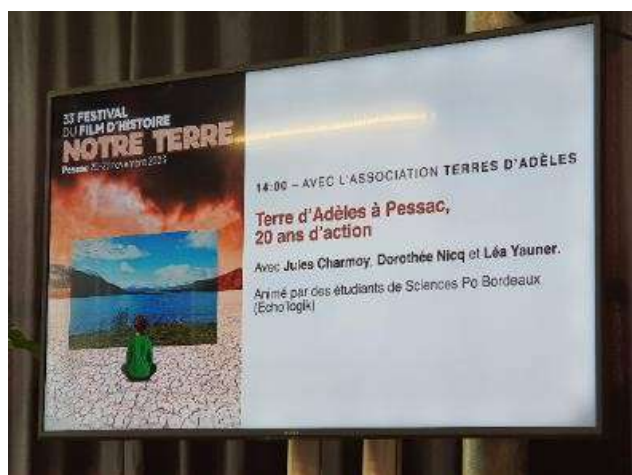
La fin du mois fut ensuite consacrée à préparer le jardin en vue de la réception du public lors de notre Journée Portail Ouvert « *Jardinons au naturel* » qui s'est tenue le **1^{er} octobre**.



Près de 300 personnes ont rendu visite au jardin d'ADELES tout au long de ce premier dimanche d'octobre qui fut lumineux, tant dans le ciel que dans le jardin d'ADELES, véritable champ des possibles.

Animations, conférence, ateliers, concert, repas, buvette... se sont enchaînés au fil de la journée qui fut une vraie réussite. Un grand merci à toutes et tous les bénévoles qui ont contribué à la réussite de cet événement !

La fin du mois a vu le retour au jardin de volontaires en service civique, avec Vanessa et Lola, toutes deux prêtes à braver l'automne et l'hiver et à accompagner Roxane dans la production de légumes au jardin.



Les organisateurs du Festival International du Film d'Histoire de Pessac, cette année sur le thème de « Notre Terre », nous ont fait l'immense cadeau de pouvoir présenter une conférence « Terre d'ADELES : 20 ans d'actions à Pessac » qui s'est tenue samedi 25 novembre au cinéma Jean Eustache.

Le même jour, TdA a présenté ses activités à Canéjan dans le cadre d'une journée organisée par l'Accorderie et mettant à l'honneur l'Économie Sociale et Solidaire.

Enfin, le marché des producteurs s'est tenu à la maison de quartier de Saige le vendredi 1^{er} décembre et fut un réel succès. Il a permis aux consomm'acteurs que nous sommes de retrouver nos producteurs et partenaires sur un temps convivial, et de remplir nos paniers de délicieux produits locaux et bio pour les fêtes de fin d'année.

Dès le lendemain, samedi 2 décembre, 15 adhérents ont eu la chance de participer à la formation sur la taille des arbres fruitiers proposée par Évelyne Leterme, ancienne directrice du conservatoire végétal régional d'Aquitaine. Au cours d'une journée alliant théorie et pratique, Évelyne leur a enseigné plusieurs techniques pour entretenir au mieux notre magnifique verger.

Puis, samedi 16, le collectif Aromates & C^{ie} s'est réuni une dernière fois en 2023 pour préparer les sachets de tisanes et autres produits proposés à la vente dans notre boutique d'ADELES, dont l'activité a été relancée par un groupe de bénévoles actives tout au long de l'année.

Un grand merci à elles, ainsi qu'à toutes et tous les bénévoles, sans qui l'association ne serait pas ce qu'elle est !

Fabien Chassagne
Président de Terre d'ADELES





Éditorial : 2023, Terre d'ADELES à la relance.....	3
De nouvelles bases pour un nouvel élan.....	3
Calendrier de l'année 2023.....	4
Le SEL, système d'échanges locaux.....	8
Le SEL d'ADELES.....	8
Le carnet de SEL.....	8
La Route des SEL.....	9
AMAP, circuits courts et achats groupés.....	10
Comment Terre d'ADELES fait sa part ?.....	10
Place aux chiffres.....	10
Du côté des coordonnateurs.....	11
Du côté des producteurs.....	11
Du côté du jardin d'ADELES.....	20
Les Paniers 100% ADELES.....	20
Le jardin d'ADELES fait peau neuve.....	22
Envie de Jardiner (EdJ).....	23
Le verger.....	23
L'irrigation : nécessaire remise en état.....	24
Le groupe « brico » de TDA.....	24
Aromates & Compagnie.....	25
Du côté de nos voisins et partenaires.....	26
Les évènements au Jardin d'ADELES et au-delà.....	28
Cuisine écoresponsable.....	32
La Boutique d'ADELES.....	33
Objectif Zéro Déchets.....	34
Tri So.bio.....	34
Coordination Espaces de Compostage.....	34
Clinique à vélos.....	34
Coordination des volontaires en service civique.....	35

Le SEL, système d'échanges locaux

Le SEL d'ADELES

L'association Terre d'ADELES intègre un Système d'Échanges Locaux appelé « SEL d'ADELES ». Héritier du « SEL des Voisins » à l'origine de la création de l'association, il a pour but le développement de relations humaines par des échanges de biens, de savoirs et de services de proximité, sans utilisation d'argent, entre ses membres et avec des membres d'autres SEL.

Notre unité locale de compte est la Fraise, en forme de clin d'œil à la récolte « en abondance de grosses fraises de Pessac d'une saveur exquise »¹, généralement plantées dans les vignes et dont le commerce représenta au 19^e siècle l'un des revenus les plus importants du canton.



Si vous voulez en voir, un bac surélevé est planté en Fraises de Pessac au Jardin d'ADELES, avec un panneau explicatif. Et, pour l'anecdote et le clin d'œil, Aromates & C^{ie} propose une tisane de feuilles de fraise.

Le carnet de SEL

Chaque adhérent de Terre d'ADELES reçoit un « carnet de SEL », crédité d'un solde initial de bienvenue de 120 Fraises, carnet sur lequel sont consignés les échanges. Lors de la réadhésion annuelle à Terre d'ADELES, le tampon de l'année y est apposé.

Aucune cotisation pour le SEL n'est demandée en supplément de l'adhésion à Terre d'ADELES.

Une page² dédiée au SEL est publiée sur le site. On y trouve un lien vers la brochure³ « SEL, mode d'emploi » de SEL'idaire⁴ (association de promotion des SEL), un vers la charte⁵ « L'esprit du SEL » et les conditions d'utilisation⁶ du SEL d'ADELES. En voici quelques extraits :

Responsabilité : Chaque participant est responsable de ses actes, offres et demandes. Le SEL d'ADELES ne peut être tenu pour responsable de la véracité ou l'exactitude des informations contenues dans les offres proposées par les participants, ni de la valeur, du contenu et de la qualité des services ou des biens échangés.

Liberté d'agrément : Un participant n'est en aucun cas tenu d'accepter une offre ou de répondre à une demande. Les échanges se font de gré à gré, dans le respect des possibilités, disponibilités et souhaits de chacun. Les services échangés doivent être assimilables à des "coups de main" ponctuels comme on peut le faire entre amis.

Modération : Les coordonnateurs et coordonnatrices peuvent refuser ou annuler la publication de toute offre ou demande qui leur semblerait ne pas convenir pour des raisons légales ou autres. Ils ont un rôle de médiation en cas de litige et peuvent, si nécessaire, s'appuyer sur un vote du CA.

Des « Bourses Locales d'Échanges » (BLÉ) thématiques sont parfois organisées, mais l'essentiel des demandes et des offres passent par courriel sur une liste de discussion dédiée⁷.

1 Articles de presse dans le dossier constitué des « Passeurs de Mémoire » (2021) sur la Fraise de Pessac disponible à http://passeurmemoirepessac.free.fr/docs/2021_livret_fraise_pessac.pdf

2 <https://terredadeles.fr/wiki/doku.php?id=sel:sel>

3 <https://terredadeles.fr/wiki/lib/exe/fetch.php?media=sel:sel-mode-d-emploi-juillet-2014.pdf>

4 <https://selidaire.org>

5 https://terredadeles.fr/wiki/lib/exe/fetch.php?media=sel:charte_l_esprit_du_sel_rgpd.pdf

6 <https://terredadeles.fr/wiki/doku.php?id=sel:conditions>

7 sel@listes.terredadeles.org

Tous les membres de Terre d'ADELES sont abonnés à cette liste, où plus de 150 messages ont été échangés en 2023. Les réponses ne sont pas comptées, car elles sont généralement adressées directement au premier expéditeur, demandeur ou offreur.

Les offres et demandes, extrêmement variées, concernent le prêt ou le don de biens (meubles, vélos, rehausseur, casque, cocotte-minute, grille-pain, robot hachoir de cuisine, essoreuse à salade, évier, lavabo, plaque électrique, stérilisateur, pots de yaourt, produits d'entretien, multimètre, tréteaux, matériaux de construction, décolleuse à papier peint, nettoyeur haute pression, décapeur thermique, matériel de camping, poussette, bagages, sac à dos, accessoires et vêtements de sport, toboggan, magazines, livres, fleurs de kiwi mâle, plants de verveine, osier à replanter, calculatrice, pots de fleur, pots de confiture, laine, tissus, tilleul, déguisements, jeux...), des échanges de service (soudure, perçage, électricité, transport, manutention, logement, arrosage...) ou d'informations (adresses d'artisans et retours d'expérience notamment).

La Route des SEL

Connaissez-vous la Route des SEL - hébergements solidaires, aux plus de 2 000 adhérents, en France et à l'étranger ? Chacun peut y adhérer - 8 € par année civile - s'il est à jour de la cotisation à Terre d'ADELES, et adhèrent depuis au moins six mois. En 2023, une dizaine d'adhérent·es de Terre d'ADELES y sont inscrits. Chacun peut être hébergé, et réciproquement offre un hébergement : il y en a de toute sorte, de courte ou moyenne durée, allant de la chambre d'amis ou du canapé du salon à l'emplacement pour une tente, en passant par le gîte ou la mise à disposition d'une maison, caravane ou bateau... L'hébergement, d'une ou plusieurs nuits, est possible après qu'hébergeur et hébergé se soient mis d'accord sur les modalités et la durée de l'accueil. Les échanges sont exprimés en « nuitées ». Une nuitée correspond à une heure d'échange, 60 unités dans la plupart des SEL.

La Route des SEL est l'occasion de rencontrer, lors de voyages à travers la France ou à l'étranger, des personnes qui partagent nos valeurs et sont curieuses de connaître notre SEL et l'association Terre d'ADELES.

Alors n'hésitez pas, si vous voulez en savoir plus sur la Route des SEL vous pouvez aller sur le site <https://route-des-sel.org> ou me contacter.

La correspondante de la Route des SEL pour Terre d'ADELES, Françoise DECOUTY
francoise.decouty@terredadeles.org



AMAP, circuits courts et achats groupés

L'année 2024 s'ouvre sur un mouvement de colère des agriculteurs. La crise est ancienne et profonde. Elle touche durement les producteurs et productrices partenaires de l'association. Vous trouverez leurs témoignages, quelquefois leurs appels au secours, dans la partie « Du côté des producteurs ». Et, pour mieux saisir ces difficultés, un focus est proposé par Harm van der Horst sur le verger La Goutte d'Or (Saint Léon, 47). Un grand merci aux producteurs et productrices pour les éléments qu'ils nous ont livrés sur la situation de leur ferme.

Terre d'ADELES défend et promeut une agriculture paysanne sans intrants chimiques, protectrice de la santé et du vivant, de la biodiversité naturelle et cultivée. Nous privilégions cette forme d'agriculture en veillant à son équilibre économique, notamment en achetant les produits à un tarif équitable. Le défi est de taille face aux aléas climatiques et à la géopolitique qui bouleversent le prix des matières premières et des énergies.

Comment Terre d'ADELES fait sa part ?

D'abord en mobilisant des consomm'acteurs et consomm'atrices. Année après année, cela s'apparente à un défi de plus en plus difficile face à la pléthore des modes de distribution et aux ressources quelquefois en baisse de certain-es d'entre nous. Ajoutons à ce tableau l'évolution de nos modes alimentaires, des pressions budgétaires, budgets logement et communication, baisse de revenus... C'est ici l'occasion de saluer l'équipe de coordination des AMAP, circuits courts et achats groupés, toujours prompte à mobiliser les consomm'acteurs de Terre d'ADELES.

Terre d'ADELES veille également à la juste rémunération des producteurs et productrices. Cette volonté est inscrite dans l'acronyme ADELES : Association pour le Développement d'Échanges Locaux Équitables et Solidaires. Ainsi, en 2023, les tarifs de plusieurs contrats ont été réévalués.

L'association a permis à des « jeunes » de se lancer, à de nouvelles fermes de se déployer. Singulièrement, Terre d'ADELES accompagne majoritairement des personnes s'installant hors cadre familial. Ce n'est pas un choix délibéré, mais comme en tant qu'adhérent-es nous souhaitons orienter nos choix de vie vers plus d'écologie et de solidarité, nous avons rencontré durant les vingt ans de l'aventure Terre d'ADELES des personnes qui, professionnellement, à leur manière, poursuivaient un chemin similaire. Nous continuons à les soutenir et à en accueillir de nouvelles, à l'exemple de Fatima et Arthur pour la production de spiruline autour desquels un nouvel achat groupé a été mis en place en 2023. Clin d'œil de l'histoire, Julien PESCI, maraîcher que Terre d'ADELES soutient depuis son installation en 2011, nous propose une AMAP cette année. Preuve que l'engagement de Terre d'ADELES s'inscrit dans le temps.

Place aux chiffres

Les Amapiens de TdA ont versé en 2023 aux producteurs et productrices la somme de 97 179 € ce qui représente une augmentation de 20 % entre 2022 et 2023. Nous devons cette évolution principalement au changement d'organisation du partenariat avec Julien Pesci, qui approvisionnait jusqu'à l'hiver 2023 les paniers d'ADELES. Depuis le printemps, il fournit ses légumes en AMAP et a donc rejoint la famille des producteurs et productrices « AMAP, circuits courts et achats groupés ». Notons que si le volume d'achats a baissé d'un système à l'autre, Julien, ne vient désormais qu'une semaine sur deux : il a réduit ses dépenses de carburant et répartit mieux son temps.

La comparaison entre 2022 et 2023 montre que nous avons globalement commandé plus de produits sucrés (fruits, jus de pommes et miel), moins de produits carnés, moins d'œufs, de farine, de bière et de vin. Que peut-on en conclure ? Que nos modes alimentaires vont

moins vers la viande et la charcuterie, c'est certain, que le sucre naturel nous attire toujours davantage et que les produits alimentaires non indispensables (vins et bières) nous séduiraient moins. Pour autant, nous avons été nombreux à commander des produits à base de spiruline. Le lien alimentation et santé semble guider nos pratiques de consommation.

Chiffre d'affaires	97 179 €	évolution 2022→23 +20%
Bœuf et produits transformés	16 695 €	+2%
Bière, limonade	7 746 €	-2%
Café, thé, chocolat	8 878 €	+4%
Miel	893 €	+56%
Jus de pomme, vinaigre	5 640 €	+36%
Pommes, compotes	7 500 €	+27%
Porc, agneau	2 936 €	-45%
Volailles	8 402 €	-25%
Lessives	2 275 €	+36%
Kiwis	3 377 €	+56%
Farine	2 276 €	-22%
Œufs	7 719 €	-26%
Vin	2 516 €	-11%
Feijoas	833 €	+3%
Pain	5 141 €	nouveauté 2023
Spiruline	954 €	nouveauté 2023
Légumes	13 398 €	nouveauté 2023

Néanmoins, ces tendances sont à relativiser par rapport à l'évolution de l'offre. Ainsi, si nous avons commandé plus de pommes, elles n'ont pas été issues, suite au gel printanier, du verger de La Goutte d'or, mais de la coopérative à laquelle Harm et Krysja van der Horst sont affiliés. 2023 aura été la première année pleine pour le cabas. Enfin, Jules et Stéphanie Charmoy ont pu maintenir leur chiffre d'affaires malgré l'annulation d'une livraison, bravo pour la mobilisation.

Du côté des coordonnateurs

Juliette a commencé à prendre, dans un 1^{er} temps, la relève de Patrice, et elle continue à soutenir Cyril et Valérie Tombolato, nos éleveurs de volailles, ainsi que Marie-Laure Billet notre apicultrice.

Karine a géré le circuit court farines, graines et huile pendant plusieurs années. Elle a laissé sa place à Gabriel pour soutenir Gaylord Aubert. Bienvenue à lui et merci à tous les trois !

Du côté des producteurs

« Jamais vu ça » nous signale Julien, parlant de la sécheresse ; « C'est le désert total », se confie Fatima. « Bourrasques cataclysmiques » du côté de Saint-Paul-lès-Dax nous indique Sylvie. Les aléas climatiques n'ont pas épargné les fermes. Sylvie, Jules et Harm nous le confirment également.

AMAP et circuit court volailles

Cyril Tombolato, Ferme Lagrama (La Montjoie, 47) Coordinatrice : Juliette

6 livraisons + marché des producteurs à Noël

Cyril : « Peu d'évolution depuis 2022, c'est même plus difficile, à cause des intempéries. Nous n'avons pu planter que 60 % du blé nécessaire à nos volailles. Nous nous préparons depuis plusieurs années en faisant des engrais verts et des couverts végétaux, de l'assolement en luzerne pour le paillage des volailles. Ainsi quand l'hiver est humide, elles sont au sec et elles ont de quoi manger. Globalement, mon ressenti sur l'année : ce fut un peu plus laborieux de mobiliser les Amapiens. Je trouve que les volumes sont en baisse. Auparavant nous

avons une moyenne de 45 volailles par mois qui se complétaient pour atteindre les 50 à 52 volailles en moyenne à chaque livraison. Cette année, nous ne sommes plus qu'à 34 à 38 volailles en début d'année. Je trouve que notre réservoir primaire diminue d'année en année, comme le bio en général au niveau national. »

AMAP porc et agneau

Myriam, Gérard et Olivier Carraz, EARL Haute Serre (Sauviac, 33) Coordonnatrice : Zineb

« Sans commandes et achats, plus de paysans » Myriam : « L'année a été mouvementée avec l'ouverture de la boucherie à Bazas par Elian, le plus jeune des enfants. Depuis 2013 la famille élève des bœufs et va démarrer l'élevage de veaux. » Par contre, ils vont diminuer l'élevage des agneaux car il nécessite trop de temps de travail. La ferme-auberge continue, avec son ouverture uniquement aux groupes. « Il y a eu beaucoup d'investissements cette année, il faut que la vente soit là, autrement ce sera compliqué. » souligne Myriam.



AMAP œufs

Jérôme Subervie - Le Cabas (Saucats, 33) - 41 contrats - 102 boîtes - Coordonnatrices : Chantal et Maryse

« Bonne année, mais baisse des adhérents », résume Jérôme, qui nous indique ne plus travailler qu'avec des AMAP. « Ce n'est pas facile de travailler avec des centrales d'achat ». Il nous indique que dans toutes ses 11 AMAP, il y a une baisse d'adhérents. Son coût de production a augmenté : plus de 50 % pour l'alimentation des poules. Les 4 tonnes sont passées de 2 600 € à 3 600 €. Le prix des emballages a aussi augmenté.

AMAP bœuf, veau, plats cuisinés

Jules et Stéphanie Charmoy, GAEC des Charmes (Saint-Aquilin, 24) Coordonnateur : Jean - 5 livraisons + marché des producteurs, 94 colis de bœuf, 38 de veau

« Belle année de m... ! » Jules : « 2023 a été une année compliquée au niveau du climat, avec des trombes d'eau au printemps. Cela a eu pour conséquence une perte de temps, car il a été impossible de biner. Les 4,7 salariés ont été augmentés et il a été impossible de répercuter cette hausse sur les produits. De plus, le prix des céréales et des noix a baissé, alors que les charges ont augmenté, notamment l'abattoir. Pour aggraver la situation il a fallu refaire le bâtiment des vaches. Nous n'avons pas eu les subventions escomptées. Il a fallu curer les fosses du méthaniseur. De ce fait nous n'avons pas produit et n'avons pas vendu de biogaz. »

Des bonnes nouvelles : « Par contre, nous avons obtenu le marché des cantines pour 1 700 repas 3 fois par mois. Cela représente 17 cantines. Le rendement de la moutarde a été exceptionnel et elle s'est très bien vendue. Nous avons subi la grêle en 2020 et nous avons perçu les subventions. Cela nous a aidés à tenir. Les plats cuisinés issus du cochon se vendent bien, cela devient l'activité principale de la ferme mais ne peut pas tout compenser. Pas de fièvre chez les vaches grâce au froid. Par contre la maladie est à 20 km de la ferme ».

En prenant de l'âge, Jules et Stéphanie ont conscience qu'il leur faudra adapter leur activité. Jules souhaite vendre plus de gaz issu du méthaniseur car cela est viable au niveau économique.

AMAP vin

Sylvie Milhard, châteauVieux Mognac (Petit Palais, 33) Coordonnateurs : Michel et Patrice
« Une année compliquée » Sylvie : « L'année 2023 a été une fois de plus compliquée. Par rapport à 2022, nous avons subi une perte de récolte de 71 %, due au problème de l'eau. Le climat change. Au printemps dernier on avait un climat tropical, ce qui favorise les champignons. Il n'est pas facile de maîtriser le mildiou en bio, car nous n'utilisons que des produits de contact (les produits de synthèse sont interdits). En plus, en bio, il n'y a qu'un produit, la bouillie bordelaise, avec une dose limitée à 4 kg par hectare. 4 kg, ce n'est rien, dès qu'il pleut c'est dilué, il faut traiter très souvent.

De plus nous avons aussi perdu près de 22 % de notre chiffre d'affaires. Cette perte est due uniquement à l'export. Tous les marchés export sont arrêtés pour différentes raisons : la Suède, qui avait acheté 3 000 bouteilles en 2022, n'en a commandé que 600 en 2023 et ne recommande pas cette année. Notre importateur arrête et cherche du travail ailleurs. Avec l'inflation et les taux bancaires qui ont explosé car ils ont gardé leur monnaie, les restaurants ferment.

Dans d'autres pays comme le Japon, Hong Kong, la Corée du Sud, avec la crise dans le Bordelais les importateurs ont des offres à des prix cassés (exemple : des crus Bourgeois, de très bons Côtes de Castillon 2008 à 2,20 € la bouteille).

Nous n'avons pas demandé de prime à l'arrachage, car c'est de la fumisterie. Les terres sont bloquées pendant 2 ans ! Derrière ce dispositif, il y a Total avec la taxe carbone. Total loue les terres pendant 20 ans aux viticulteurs. Pour information, 30 000 ha vont être arrachés cette année à Bordeaux, dont 10 000 ha subventionnés, 10 000 ha déjà à

l'abandon et 10 000 ha arrachés sans primes car les viticulteurs veulent rester maîtres de leur terre.

L'avenir du Château Vieux Mognac est très incertain. On se pose beaucoup de questions avec les enfants, mais prendre une décision n'est pas facile, car nous sommes tous attachés à ce patrimoine familial qui date de 1870. On se donne encore une chance en 2024.

À la prochaine livraison nous ferons une opération de déstockage pour faire un peu de trésorerie et on proposera du rosé pour l'été. On compte sur vous les AMAPiens pour nous soutenir. »

AMAP kiwis

Thierry Liarçou (Barie, 33) 4 livraisons
Coordonnatrices : Claire et Zineb

« L'année 2023 a été une bonne année : pas de gel au printemps, belle récolte. L'irrigation a été refaite, du coup les arbres ont bien supporté la chaleur estivale. Nous avons réalisé de gros investissements. Nous avons dû augmenter nos prix de 17 %, mais nous n'avons pas augmenté depuis plusieurs années. Des arbres ont été plantés au printemps. La boutique ouverte l'année précédente fonctionne bien. » Thierry nous signale que le nombre de commandes est équivalent aux années précédentes, contrairement à d'autres AMAP dont le nombre d'adhérents décline. Il signale également son plaisir à venir aux livraisons de Terre d'ADELES.

AMAP pommes - FOCUS

Harm et Krysja van der Horst - Verger la Goutte d'Or (Saint Léon, 47) Coordination : Catherine accompagnée de Denise

« Pourquoi les AMAP ? Le fil conducteur ou trame idéologique de notre démarche de production agricole est l'indépendance et l'autonomie des fermes. Des fermes en plus grand nombre et aux surfaces les plus petites. » Harm prône « un prix loyal et marchand ».

Harm : « Notre production de pommes est intégralement sous label AB et Biocoherence, sur une superficie de 6 ha. Nous sommes sur un

schéma d'alternance, soit une production un an sur deux. Les pommes que vous mangez actuellement sont issues de notre récolte d'une année positive. L'année prochaine sera potentiellement négative. La bonne nouvelle est que la qualité et la quantité de bourgeons à fruits sont importantes. Potentiellement, l'an prochain la production ne sera pas négative. Nous devrions casser le schéma d'alternance !

La réserve d'eau s'est reconstituée cet hiver : 35 000 m³ en stock. L'objectif de la diminution des fongicides est quasiment atteint (mais on attend la moyenne sur 5 ans). Le problème du futur : les insectes. Ils ne se traitent pas à travers des dogmes.

Notre production de prunes est sur 0,5 ha. Vous n'avez pas souvent pu en profiter car la récolte est effectuée à la mi-août, il m'est difficile de vous en proposer. De plus, plusieurs AMAP sont déjà en lien avec des pruniculteurs et c'est très bien. Pour le moment nos prunes sont vendues à la ferme et en circuit long (grossiste). Néanmoins la prune Datil est un excellent produit, la variété est assez tolérante à diverses maladies, à la sécheresse et au gel tardif, résistante à la cueillette (laborieuse) mais avec des coûts élevés de production.

La surface de cognassiers est de 0,5 ha. Cette espèce reste délicate et problématique ! Les arbres ont plus de dix ans, et toujours pas de récolte satisfaisante. Les deux variétés de coings présentes sont trop sensibles aux champignons. Je n'ai toujours pas trouvé la façon de protéger efficacement les cognassiers sans augmenter les apports de bouillie bordelaise au-delà de mes limites. La récolte a lieu mi-septembre. Selon l'année, les coings sont transformés en jus avec nos pommes, ou vendus en frais, en circuit vente directe et circuit long.

Jeunes plantations de plus de 2 ans. Projet catastrophique : nous avons eu en permanence des attaques de chevreuils, et les clôtures ne suffisent pas. Des mulots et campagnols affaiblissent les jeunes arbres en mangeant les racines. Parfois de l'asphyxie racinaire. Notre

conduite très extensive (sans engrais, et beaucoup d'enherbement) fait que les jeunes pommiers peinent. C'est un choix idéologique, pas forcément pragmatique.

Nous cherchons donc en permanence des solutions. Toutefois, pas de travail du sol pour désherber, pas d'engrais non plus. Là, nous avons décidé de ne pas arracher les vieux arbres, mais de faire des coplantations avec les jeunes plants. Le filet à moutons est utilisé deux fois, pour la protection des jeunes arbres pendant 2 ans et ensuite pour les parcs à brebis, soit 3,5 km de filet à entretenir 4 fois par an !

Nous avons une pépinière de 400 pommiers, 200 pêchers, 50 nashis (poiriers), 50 amandiers, 50 plaqueminières (kakis), 50 vignes. Les variétés à greffer sont à décider rapidement. Encore les chevreuils. Nous essayons de garder beaucoup de surfaces en herbe et nous limitons l'entretien des jeunes plants : une bande de 20 cm de chaque côté est binée avec un outil sur la débroussailleuse.

Poules : nous avons un enclos à poules qui sert aussi de poussinière avec des Marans, des Bassettes Liégeoises et des souches mixtes. Plusieurs objectifs : les Marans nous fournissent de la viande et des œufs. Elles fournissent de la nourriture pour les prédateurs et pour la lutte intégrée contre le carpocapse du pommier, la tordeuse orientale du pêcher, l'hoplocampe, l'anthonome. Les ravageurs du verger ont souvent une phase au sol : les poules interviennent à ce moment-là, en grattant le sol et en mangeant les larves enterrées. Les Bassettes sont destinées à finir dans le verger : beaucoup plus petites que les Marans et très agiles, elles sont plus à même de se défendre contre les renards. Nous laissons couvrir les poules comme et quand elles le veulent, en essayant seulement de mélanger les œufs sous la poule (pour avoir plus de réussites pour les souches mixtes et Basette qui ne couvent pas bien). Le lâcher des Bassettes dans le verger est pour 2024 ou 2025. Le verger est pour le moment clôturé avec du grillage métallique. Le problème sera la

terreur administrative et technocratique autour de la grippe aviaire !

Les brebis sont au nombre de 25 adultes et 9 petits de race Landaise : c'est une excellente débroussailleuse. Par contre sa laine est mauvaise, elle a peu de lait et souvent un seul agneau par femelle et par an. Elle est idéale pour une conduite extensive sans bâtiment et sans apport de concentrés.

Les moutons sont intégrés en rotation dans le verger, les céréales et les espaces verts à entretenir comme les digues des lacs. Leur alimentation est variée dans les espaces verts entretenus en réduisant le recours au broyage mécanique. Leur arrivée il y a 18 mois commence à se voir dans le sens agronomique. Aucun regret pour le moment. La présence des moutons perturbe aussi les chevreuils par leur odeur. En termes de fertilité des sols, il y a clairement un avantage avec les cycles de recyclage qui s'accélèrent, une redistribution spatiale de la biomasse et l'arrivée d'insectes coprophages en grand nombre. Il y aura à travers des maladies ovines aussi une pression administrative à gérer.

Céréales : 30 ha. Notre fils Arthur se motive pour que nos céréales soient entretenues. Seul, j'ai du mal à suivre. Je lui ai posé comme condition de réduire le travail du sol (trop d'érosion, trop de carburant, trop d'usure du matériel). Nous évoluons vers un système où on trouve dans la même parcelle des cultures pérennes (bandes enherbées en permanence) et des cultures annuelles (blé, tournesol, etc). Nous adoptons à notre goût le principe des corridors solaires : beaucoup de questionnements concernant la mécanisation et le bricolage, car pas d'argent pour investir. Un projet parfait pour Arthur, qui est actuellement en BTS productions végétales. Sol en permanence couvert et vert. Pas de binage.

Abeilles : 2 années catastrophiques, 2 ans de sécheresse et, malgré 13 ha de mélilot, de trèfle rouge et de luzerne, tous en fleur en plein été, le temps a été trop sec, pas de semences ni de nectar. Les abeilles n'ont donc pas produit de miel. L'été dernier : frelons,

frelons, frelons. Il reste des abeilles, mais les colonies sont très affaiblies.

La vente : avec le temps, et depuis la reprise de la ferme en 2015, le réseau de vente s'est recentré à la boutique de la ferme et au travers des AMAP, au détriment de la vente aux grossistes. De moins en moins de vente aux magasins spécialisés. D'un côté, nous avons les soucis passés de la production en alternance. D'un autre côté, il y a d'autres producteurs actifs en Nouvelle-Aquitaine, car le circuit long est saturé, et chacun prend une petite part de marché. Les prix sont stables et trop bas. Dans l'ensemble, la vente en réseau de magasins est donc compliquée. La vente en AMAP a connu globalement une tendance à la baisse sur les dernières années. Après les mois d'octobre et novembre 2023 très positifs, les mois de décembre et le début de l'année 2024 sont décevants.

Actuellement la France agricole traverse une période très dynamique. La démographie agricole, l'énergie, le foncier, les ITK (itinéraires techniques), le numérique, la robotique, la génétique, l'administratif, la volatilité des marchés... Les antagonismes sont nombreux, forts et parfois violents. Ils auront des impacts à court, moyen et long terme.

Nous profitons de la fidélité et la continuité des AMAP et de l'implication d'un bon nombre d'AMAPiens qui prêtent main forte : éclaircissage, récolte, plantations... Nous avons à deux reprises profité d'arrangements adaptés en lien avec l'alternance arboricole ! Au printemps 2019, quand les AMAP ont commandé et payé des pommes livrables seulement après la saison estivale et la récolte automnale. Et lors de l'hiver 2022-23, quand les AMAP ont accepté des pommes issues de la coopérative (dont nous faisons partie pour la location de frigos). Ce sont des arrangements ponctuels, mais ils ont permis de soutenir notre activité, pour ne pas dire éviter son arrêt ! Pendant ces périodes difficiles, certaines AMAP ont fait des dons de soutien. Nous n'avons pas oublié. Espérons que nos efforts de lutte contre l'alternance arboricole qui s'est manifestée à

partir de 2017 soient enfin fructueux. Les visites et les chantiers d'entraide m'ont permis d'en parler avec un petit nombre d'Amapiens. C'est un phénomène naturel, mais qui s'entoure d'explications très techniques. J'invite encore et à nouveau les personnes intéressées à nous solliciter pour des visites ou, éventuellement, venir participer pendant les périodes annoncées à l'avance. C'est lors des visites et les travaux que j'arrive à communiquer au mieux sur les problématiques de la ferme et son environnement socio-économique. Bien sûr n'hésitez pas à me solliciter pendant les livraisons pour répondre aux questions.

4 messages importants :

1. Les emballages bois sont précieux et leur coût augmente petit à petit. Ce sont des emballages faciles à récupérer avec une logistique relativement simple.

2. Les emballages verre restent une calamité, que ce soit en recyclage ou en réemploi. Le sujet m'épuise. Je n'ai aucun levier d'influence sur les fournisseurs et prestataires de service. Il y a des initiatives de leur côté et je les laisse venir vers moi.

3. Il serait bien que je prenne le temps de faire des fiches de variétés avec photos pour que vous sachiez ce que vous mangez, mais cela doit attendre.

4. Beaucoup de remarques pendant les livraisons concernant la baisse de nos tarifs par rapport à l'an dernier. Il y a bien sûr des raisons. J'aime bien l'expression de nos prédécesseurs « un prix loyal et marchand ». Si vous voulez, faites une cagnotte AMAP, mais pensez à tous les producteurs de l'AMAP. Nous vous solliciterons dès que nous aurons un projet qui mériterait votre implication financière particulière. Nous continuons avec les propositions de pommes en caisses de mélange de variétés de 6 kg. »

AMAP légumes

Julien Pesci, Le Champ des Bulles (St Hilaire de la Noaille, 33) Coordination : Anne Marie, Caroline, Cathy et Yamina

« Jamais vu ça ». La météo a été compliquée cette année, « jamais vu ça » nous indique Julien. Il n'a eu que peu de légumes d'été : courgettes, poivrons, aubergines... suite aux orages du mois de juillet. Les légumes ont mal poussé, il a perdu un tiers de sa production. Puis de grosses pluies en fin de saison ont eu pour effet le pourrissement des légumes. La conséquence sera un début de saison 2024 difficile.

AMAP feijoas

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

« La saison a bien démarré. Au printemps, les arbres ont eu beaucoup de fleurs, les fruits ont été beaux et bons. L'été a été impeccable : pas de canicule, de l'eau, les arbres qui semblaient morts en 2022 ont repris. Au mois d'octobre il y a eu des bourrasques cataclysmiques, cela a mis un terme à la saison ».

Sylvie ne pouvait plus fournir ses fournisseurs. Il y a eu en revanche un redémarrage imprévu à la toute fin de la saison, et Sylvie a manqué de bras au moment de la récolte, car il y avait plus de fruits que prévu. Elle travaille avec un entreprise d'insertion : elle est ravie de ce partenariat.



L'année prochaine, Sylvie pense reprendre l'ancienne formule de vente de cagettes de 3 kg et non des sacs de 1,5 kg où les fruits sont fragilisés et qui demandent plus de travail.

AMAP pains et douceurs

Émilie et Jamel ABDA, boulangerie Le Fils des artisans (Pessac, 33) - 21 contrats
Coordonnatrices : Chantal et Maryse

« Attendre que cela passe. » « L'année a été très compliquée à cause de l'inflation, du prix de l'électricité (l'aide de l'État était de 50 % en 2023 et va passer à 25 % en 2024). Nous allons continuer la chasse aux économies : pas de fabrication de pain le jeudi en plus du lundi, cuisson la nuit, négociation avec le meunier concernant certaines farines, arrêt de certains produits... Tout cela permet de continuer. L'inflation nous a fait perdre des clients et a causé une baisse du chiffre d'affaires le 1^{er} trimestre 2023. Depuis, les gens reviennent. Nous sommes pris au piège, si on augmente nous perdons alors des clients. Il faut attendre que cela passe ». Émilie est ravie de travailler avec Terre d'ADELES. Elle signale que cela se passe très bien.

Circuit court miel

Marie-Laure Billet (Pessac, 33) - 6 livraisons
Coordonnatrice : Juliette

Nous n'avons jamais retrouvé le niveau des grosses livraisons de 2020. 572 € en 2022 et 734 € en 2021, donc le bilan 2023 est positif car en augmentation. Marie-Laure : « Pour ce qui est de l'année, le temps moins sec que l'an dernier avec les pluies du printemps était plus favorable aux abeilles comme aux arbres, les miennes ont beaucoup essaimé ! Nouveauté cette année, j'ai participé au Printemps du Bourgailh. »

Circuit court spiruline

Fatima Hamaidit et Arthur Floréan, ferme de L'Or vert (Bruges 33) - 3 livraisons
Coordonnatrice : Karen

« 3 mois de désert », nous indique Fatima : « L'inflation générale début 2023 et la guerre en Ukraine n'ont pas favorisé ce type d'achat par les clients. Cela a amené des problèmes de santé liés au stress ». Le couple a été obligé de trouver des alternatives : marchés, évènements, marchés de producteurs... D'ailleurs ils souhaitent créer des évènements sur leur

ferme. Terre d'ADELES a été une surprise pour eux : ils ne s'attendaient pas un tel résultat. Ils sont ravis de l'échange avec les adhérents et « leur » coordonnatrice.

Circuit court bière

Fabrice et Pauline Rivière, brasserie Le Mascaret (Eysines, 33) 4 livraisons
Coordonnateurs : Patrick et Michel

« Le chiffre d'affaire de l'année 2023 a été stable malgré l'inflation : augmentation des coûts de l'énergie, des cartons, du verre ainsi que de la masse salariale : nous avons voulu que nos salariés gardent le même pouvoir d'achat. Tous les clients sont en Gironde. Certains magasins bio ont déposé le bilan, d'autres présentent des défauts de paiement. Les cafés, restaurants au contraire marchent très bien.

Nous souhaitons baisser le bilan carbone du verre de bière. Pour cela nous avons demandé un audit énergétique. On nous a indiqué vingt propositions, certaines simplement de bon sens, d'autres coûteront entre 5 000 et 100 000 €, avec pour certaines une aide de l'État. Des certificats d'économie d'énergie nous ont également été proposés.

Nous devons faire des choix économiques, mais aussi éthiques. Nous nourrissons de nombreux projets et nouveautés pour l'année 2024. L'objectif est double : surprendre les clients avec des saveurs différentes, et répondre à la demande de notre jeune équipe et leur proposer de nouveaux défis. »



Circuit court jus de pommes et cidre

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

« Bonne année » Martijn : « Nous devons partir vers de nouvelles aventures dans l'Est de la France, mais cela ne s'est pas fait. Le choix a été de rester sur notre ferme, avec de nouveaux projets. Laurent, l'associé de Martijn, a diminué son temps de travail, du coup il faut plus de personnel, organiser, chercher de nouveaux clients car la concurrence est rude. La récolte a été importante : nous allons mettre en place de nouveaux produits, de la purée de pommes, du pétillant de pomme et de nouveaux cidres. De plus nous avons le projet de mettre en place des logements à la location. La météo a été bonne : pas de sécheresse, il y a eu du froid cet été, donc moins de sucre dans les fruits. 60 brebis sont en liberté dans le verger pour nettoyer le terrain. La pépinière abrite 4 000 arbres, pour la vente et pour remplacer les arbres trop âgés ».

Circuit court pommes de terre

Jules Charmoy, GAEC des Charmes (Saint-Aquilin, 24) Coordonnatrice : Nathalie

Achats groupés Café, thé, chocolat SCOP café Michel, Terra ética (Pessac, 33)
Coordonnatrice : Chantal - 6 livraisons

Depuis quelques années, Terre d'ADELES a la possibilité de faire des achats groupés de café, thé, sucre et chocolat à la Scop pessacaise Café Michel, entreprise locale.

Les produits proposés sont issus de l'agriculture biologique. Tous les producteurs partenaires sont certifiés et vont souvent plus loin que les exigences de l'agriculture biologique. Leurs pratiques agroécologiques sont autant de contributions à la biodiversité et à la préservation du vivant.

Les organisations de producteurs se mobilisent pour maintenir une agriculture paysanne. Des petites parcelles associent des cultures variées : café, cacao, bananiers, manguiers, maraîchage... Ils cultivent selon les principes de l'agroforesterie et maintiennent sur leurs parcelles de grands arbres d'ombrage qui

assurent la fertilité de leur terre et un sol vivant.

Des petits producteurs se sont regroupés en coopératives SPP⁸, le **S**ymbole des **P**roducteurs **P**aysans. Ce label garantit un commerce équitable exclusivement centré sur la petite agriculture paysanne.

Il appartient aux producteurs du commerce équitable. Cela permet à ces producteurs paysans de vendre le fruit de leur travail au juste prix, sans intermédiaire.



L'atelier de torréfaction « Café Michel »⁹ se trouve 5 avenue Louis Broglie à Pessac.

Circuit court farine, graines et huile

Gaylord Aubert, La Grande Canau (Saint Vivien Médoc) Coordination : Karine et Gabriel
Gaylord a repris la ferme familiale, dont les terres cultivées sont situées dans une zone de polders, terres gagnées sur l'estuaire et appelées « mattes ».

Circuit court lessive, produits cosmétiques et nettoyants

Mathias Cangina, 100 % Gironde (Cestas, 33) 6 livraisons - Coordonnateur : Fabien



L'année 2023 est meilleure en terme de commandes que la précédente. Néanmoins, pour des raisons personnelles, Mathias a cherché, en vain, quelqu'un pour reprendre son activité.

⁸ <http://spp-france.fr>

⁹ <https://terredadeles.fr/wiki/lib/exe/fetch.php?media=amap:presentation-cafe-michel.pdf>

Mathias a décidé d'arrêter les marchés, mais de poursuivre avec les AMAP jusqu'à la fin de l'année 2023. L'année 2024 reste cependant incertaine.

Conclusion

Du champ à l'assiette, de multiples embûches freinent la dynamique des circuits courts que Terre d'ADELES a mis en place. Freinent, mais n'arrêtent pas !

Nous savons l'impasse du modèle agro-industriel. Depuis vingt ans, Terre d'ADELES maintient le cap en faveur d'une agriculture paysanne, locale et certifiée bio. Nous avons le sentiment de ne pas nous être trompés d'objectif. Alors que globalement le secteur agricole est dans le rouge, c'est en y mettant plus de vert, de nature, d'agrobiologie que se dessine une grande partie de son avenir.

Mais l'intention ne suffit pas. C'est l'attention qui compte. Elle se mesure en contrats, en euros versés.

Notre défi collectif côté consomm'acteurs est d'être plus nombreux pour renforcer le soutien aux producteurs et productrices. Nous vous invitons à participer à cet élan !

Pour la coordination AMAP, circuits courts et achats groupés, Marie-Pierre Hofer

LES AMAP SE JETTENT À L'EAU POUR

Amap en fêtes 2023

**PORTES OUVERTES
CONFÉRENCES
VISITES DE FERMES
CINÉ DÉBATS JEUX
CUISINE MUSIQUE**

EAU BIEN COMMUN

**18 SEPTEMBRE
AU 18 OCTOBRE**

www.amap-en-fetes.org

Mouvement Inter-Régional des AMAP

Porté par les AMAP (Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) et les fermes en AMAP et organisé par les réseaux d'AMAP partout en France

Terre d'ADELES présente son

Marché de producteurs

Vendredi 1^{er} décembre 2023 de 18h à 20h

Produits gourmands bio en vente directe ! avec :

- feijoas et confitures bio de Sylvie Arnaud
- kiwis et pâtes de fruits bio de Thierry Llarçou
- porc bio de Myriam Garraz
- produits bio de la ferme des Charmes de Jules et Stéphanie Charmoy
- bières et limonades bio de Fabrice Rivière du Mascaret
- miel de Marie-Laure Biliot
- semences paysannes et sel pimenté de Caroline Miquel des Jardins inspirés
- Makadam bougies de Karen Gnahoua
- lessive et produits d'entretien bio de Mathias Cangina
- artisanat de Madagascar avec l'association Tsamad (solidarité)
- Café Michel, livraison commandes de Noël
- sapins de Laurent van Paemelen, livraison commandes de Noël

Et aussi : La boutique d'ADELES

Salle municipale de Saige - Allée des Mimosas, 33600 Pessac

Crédit photo : La Presse

Du côté du jardin d'ADELES

Les Paniers 100% ADELES

Ces dernières années, les paniers d'ADELES étaient composés de légumes du jardin et de légumes produits par Julien Pesci, maraîcher à Saint Hilaire de la Noaille en Gironde. Cependant, après une année 2022 tumultueuse pour notre association en raison de l'arrêt prématuré des contrats des permanents du jardin (salariée et volontaires en service civique), nous avons fait le choix pour l'année 2023 de :

- proposer les légumes de Julien exclusivement en AMAP pour que des consomm'acteurs continuent à soutenir ce producteur, partenaire de TdA depuis 2011 et qui a fourni 28 paniers tous les 15 jours en 2023 (voir AMAP légumes) ;
- relancer la production au jardin d'ADELES en **recrutant une maraîchère-intendant·e**, autonome du plan de culture jusqu'à la distribution, et ainsi **proposer des paniers composés exclusivement de légumes issus du jardin, 100% ADELES.**

L'embauche de Roxane en juin, en tant que **maraîchère-intendante du jardin**, a permis de remettre en production les planches de cultures en cours de saison, ce qui est loin d'être simple. Dès la fin du mois d'août, six puis huit paniers hebdomadaires ont été proposés aux nouveaux abonnés qui, en plus de leurs légumes, ont 3 h à consacrer au jardin par mois, bénéficiant ainsi des savoirs et savoir-faire de la maraîchère.

Voici un bilan de la saison réalisé par Roxane :
« À mon arrivée, mi-juin, beaucoup de travail de remise en culture a dû être effectué. Malgré le



retard dans la saison d'été, j'ai quand même décidé de produire quelques légumes de cette saison. Challenge pour trouver des plants réussis !

Certains plants étaient en mauvais état, donc ils n'ont pas beaucoup produit. Dans la globalité les six premiers paniers à réaliser étaient bien fournis tout au long de l'été.



Puis il y a eu la préparation de la saison automnale et hivernale.

Globalement, les cultures prévues et mises en place ont été réussies, les 8 paniers ont été bien fournis également pour ces saisons.

Les cultures qui n'ont pas marché :

- Les courges, car le semis était trop tardif (semis en avril-mai en temps normal), j'aurais dû les semer dès mon arrivée.
- Les choux rouges : je ne sais pas pourquoi.
- Certains choux-fleurs : croissance très aléatoire et fleur très sensible.
- Carottes avec des calibres petits, sur la première session, le lit de semences n'était pas assez travaillé en profondeur. Sur la deuxième session, le lit de semences n'était pas assez haut.
- Les épinards, maladies fongiques sur culture.

Les cultures qui ont super bien marché :

- Les patates douces : très beau calibre et très bon rendement.
- Les haricots verts : très bon rendement.
- Le céleri-branche : très bon rendement.
- Les choux Romanesco : beau calibre.
- Les courgettes : très bon rendement.
- Les navets : beau calibre et bon rendement.
- Les différents mescluns qui ont conquis tous les adhérents !

Les paniers

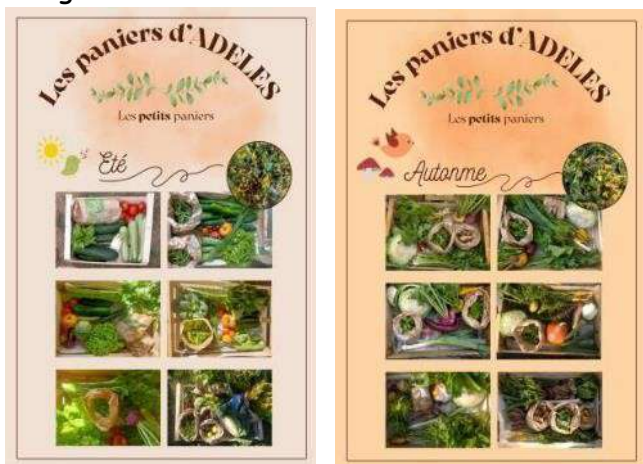
Au début, 6 petits paniers inscrits, puis à partir d'octobre 8 petits paniers.

Les adhérents sont globalement très contents.

En hiver, baisse de la quantité dans les paniers, qui s'explique par une baisse de la production en cette saison. La communication a été faite en amont auprès des adhérents. Hiver plus bas, compensé par le reste de l'année plus haut. Mais nous sommes restés tout de même dans la valeur panier.

Les adhérents ont globalement joué le jeu sur les 3 h mensuelles.

Certains continuent à prendre un panier pour la saison 2024-25, d'autres cessent par manque de temps, ou parce qu'ils ont trop de légumes à manger.



Préparation de la saison 2024

Toute la préparation de la saison 2024-2025 est effectuée. Les calendriers de culture, les devis, les achats, le calendrier sont tous opérationnels. Le planning est prévu pour fournir 25 paniers.

J'ai d'ores et déjà commencé les semis (fenouil, blette, épinards, oignons, tomate, concombre, aubergine, courgette, etc.) et les plantations (salade, épinards, aillets, fèves, patates, petits pois, etc.).

Le projet de légumes perpétuels en parcelle P3 est également finalisé. Pour ce projet, les devis et achats sont lancés. Un travail de préparation des planches et différents supports est à effectuer d'ici la fin du mois de mars.

Nous avons pu avec Vanessa, Lola (volontaires en service civique) et Françoise nous rendre directement chez un fournisseur en Dordogne, durant plusieurs jours. Ce séjour formateur fut riche, rafraîchissant et agréable. Nous sommes donc en partenariat avec le jardin-forêt du Chambon.

Conclusion

J'ai été ravie de pouvoir relancer la production de Terre d'ADELES. Je suis plus ou moins satisfaite de mes résultats, car je peux faire mieux, mais on apprend de ses erreurs.

Je suis satisfaite des différents ateliers que j'ai pu proposer et suis ravie d'avoir partagé de bons moments avec les divers bénévoles, adhérents, stagiaires, et volontaires en service civique.

J'espère que la production va suivre son cours et que le projet de plantes perpétuelles va bien voir le jour et être mené à bien.

Je remercie Lola et Vanessa de m'avoir accompagnée sur les différentes tâches que j'ai pu réaliser. Je remercie également les personnes qui œuvrent au sein de Terre d'ADELES et qui ont suivi et soutenu de près ou de loin la production.

J'espère que vous êtes satisfaits et conscients de ce que j'ai réalisé jusqu'ici. »

La maraîchère-intendante, Roxane Roussel



Le jardin d'ADELES fait peau neuve

Qui dit maraîchage dit matériel et équipements pour cultiver et produire des légumes au jardin. Cependant, ces équipements sont régulièrement éprouvés et ont eu besoin d'être remis en état en 2023. En effet, certains n'avaient jamais été remplacés et dataient de... 2007, date de création du jardin.

La bâche de la grande serre remplacée

Ainsi, la subvention accordée en 2023 par Bordeaux métropole nous a permis de lancer le remplacement de la bâche de la grande serre. Le temps venteux et pluvieux de l'automne a eu raison de cet élément indispensable à une production toutes saisons, qui a été changé au cours des tout premiers jours de janvier par Louis Akkouche (ancien volontaire en service civique de TdA et désormais installateur de serre en Dordogne) et son équipe.



Un système d'irrigation rénové

En 2023, c'est également une bonne partie du système d'irrigation qui a été remis à niveau. Les tuyaux de goutte à goutte ont été étendus sur une bonne partie des parcelles et sont venus remplacés des asperseurs bouchés et peu adaptés. Les vannes cassées et les programmeurs obsolètes ont été remplacés. Le ballon vessie surpresseur a également fait l'objet d'une remise en état évitant ainsi une surconsommation électrique de la pompe.

Enfin, les fuites, petites et grosses, ont été réparées au pied levé par les permanents et les bénévoles de l'association qui ont même parfois dû intervenir en plein jour férié pour éviter tout gaspillage de ce bien précieux qu'est l'eau. Un grand merci à eux pour leur réactivité et leur grande disponibilité.



Un abri mobile

Le projet « chalet pour les permanents » relancé : un abri-mobile arrivera début 2024 au jardin !

Après plusieurs années de discussions, de réflexion, de mise en pause... le projet « chalet pour les permanents » a été relancé en 2023 grâce là encore aussi au soutien financier de Bordeaux métropole et à deux bénévoles en particulier, Yamina et Zineb, qui ont œuvré sans relâche pour que ce sujet avance et se concrétise.

En effet, le CA a fait le choix à l'été 2023 d'une solution d'abri mobile, acheté en l'état et à aménager en vestiaires et pièces de vie pour les salarié·es et volontaires du jardin. Les démarches administratives se sont prolongées au dernier trimestre 2023 et l'installation de cet abri mobile se concrétisera dans les premiers mois de l'année 2024. Nous venons juste de recevoir enfin l'accord pour le permis de construire !

Cerise sur le gâteau, cet abri bénéficie d'une grande terrasse extérieure, abritée et idéale pour recevoir les volontaires ou adhérent·es. Le montage de cette terrasse en bois promet de beaux chantiers en 2024 ! Et les conditions de travail et d'accueil au jardin n'en seront que meilleures.

Envie de Jardiner (EdJ)

Envie de Jardiner (EDJ) est un ensemble de **38** parcelles individuelles qui accueillent **40** jardinières ou jardiniers. Chaque année, certains libèrent leur terrain pour diverses raisons (santé, déménagement, travail, manque de temps...), mais une parcelle ne reste jamais longtemps inoccupée. Pour obtenir une parcelle, l'adhérent doit régler sa cotisation à Terre d'ADELES et son engagement à EDJ. Plusieurs tarifs sont possibles, conditionnels d'heures d'engagement à des travaux collectifs. Chaque parcelle est entretenue par la personne à laquelle elle a été attribuée. Aucun produit chimique n'est accepté, nous respectons l'esprit de la permaculture. La consoude et l'ortie sont des trésors que nous transformons en purin afin de fortifier les plants. Nous veillons aussi au paillage des parcelles en période chaude pour limiter les arrosages.

10 chantiers collectifs ont lieu dans l'année, le 3^e dimanche du mois de 9h à 12h, organisés par trois jardiniers qui identifient au préalable les travaux à réaliser et veillent à ce qu'ils soient effectués. Ces travaux concernent les espaces collectifs, buttes fruitières, buttes aromatiques et fleuries, composts, espaces de culture collective, entretien des outils, serre, allées communes... Dans la matinée une pause café nous réunit, moment d'échange sur nos pratiques et de transmission d'actualités sur l'association.

Des **chantiers spécifiques** sont organisés : taille des fruitiers, acheminement des sacs en toile de jute donnés par la Scop Café Michel, installation d'une haie sèche, broyat dans les allées inondées, nettoyage du fossé, tonte des espaces enherbés... 5 arbres fruitiers, don de la métropole, ont rejoint nos buttes collectives. Un repas détente est organisé en août en mode auberge espagnole, sous l'ombre bienvenue du chêne.

EDJ c'est le partage des connaissances et des pratiques, l'accueil bienveillant des nouveaux arrivants et l'entraide dans le respect de la Nature.

Le verger

En l'absence de Denise en début d'année et avec la douceur du mois d'avril, le verger a subi l'attaque du gaillet gratteron envahisseur.

En 4 semaines, l'herbe est montée jusqu'à 1,30 m de hauteur, les fruitiers ont été totalement colonisés. Les allées n'étaient plus visibles. Vision d'apocalypse pour Denise quand elle est rentrée !

Mais l'équipe, redynamisée par son retour, a arraché, tondu, taillé, et la circulation a de nouveau été possible. Elle a même bénéficié de l'aide d'un groupe de cyclos militants venus faire étape au jardin au cours de leur périple entre Bruxelles et Toulouse.



Quelques arbustes n'ont pas résisté à ce manque de lumière mais globalement les arbres n'ont pas trop souffert.

Lors des chantiers mensuels qui ont suivi, l'équipe du verger s'est affairée pour entretenir le verger.

Des boutures ont été réalisées lors d'un atelier animé par Roxane; ils seront implantés ce printemps pour améliorer la biodiversité (cassis, framboisiers, etc.) et protéger les fruitiers des prédateurs par leurs parfums perturbateurs (lavandes, romarins).

Fin 2023, Denise souhaitant passer le relais, Yves et Martine ont repris le flambeau.

Le 2 décembre, Évelyne LETERME, ancienne directrice du conservatoire végétal d'Aquitaine, était invitée pour une formation sur la taille des fruitiers qui a réuni une douzaine

d'adhérents en compagnie de notre maraîchère Roxane et des volontaires en service civique Lola et Vanessa.



Cette initiative a donné un nouveau souffle au groupe verger qui s'est étoffé de bénévoles bien volontaires et efficaces, Johan, Aurélie.

Plusieurs chantiers de taille ont suivi, des tuteurs ont été ajoutés pour soutenir quelques arbres souffrants et, début 2024, une quinzaine d'arbres offerts par la ville de Pessac ont été plantés (mirabelliers, abricotiers, cerisier, amandiers, pêchers...), qui vont venir renforcer la biodiversité et aider les abeilles tout proches par leurs floraisons plus ou moins précoces.

L'irrigation : nécessaire remise en état

Après les multiples interventions de l'été 2022 sur l'irrigation des buttes et de la serre, l'année 2023 a commencé sur les chapeaux de roues pour le groupe irrigation avec une rupture de réseau au niveau de l'entrée de la grande serre. Françoise, Catherine, Anne, Benjamin sont intervenus pendant les congés de Noël, aidés par Slimane et sa pompe.



Néanmoins, il a fallu l'intervention d'un professionnel pour finaliser la réparation, un dimanche en période de fêtes !

Le système d'arrosage de la grande serre a été partagé en deux zones afin d'obtenir plus de souplesse et ne pas gaspiller d'eau. Nous avons tiré une nouvelle ligne autonome régulée par un programmeur sur la zone B et installé 2 lignes de goutte-à-goutte avec vanette sur chacune des 7 planches. Le ballon surpresseur a été changé. Ce nouveau ballon devrait protéger la pompe de redémarrages incessants et réduire notre consommation d'électricité !

Pendant l'été, nous avons amélioré l'irrigation de la butte ESAT en créant un 2^e point de branchement à l'instar de ce que nous avons fait en regard de toutes les buttes de P1.

Enfin, dès le mois de juillet, Roxane a commencé à prendre en main les problèmes d'irrigation et veillé quotidiennement à son bon fonctionnement. Le groupe irrigation a ainsi été moins sollicité depuis son arrivée. Merci à elle !

Le groupe « brico » de TDA

C'est qui ? C'est quoi ? Depuis de nombreuses années, ce sont de discrets mais non moins vaillants bénévoles qui entretiennent et réparent le matériel du jardin d'ADELES.



Le chantier des cabanons, initié en 2022, s'est poursuivi en 2023. Nos vaillants bénévoles ont mis du cœur à l'ouvrage pour bâtir la cuisine d'été et préparer le sol avant la pose des pavés. Un grand merci à eux pour tout ce qui a été réalisé. De nombreux chantiers nous attendent en 2024 : aussi, n'hésitez pas à venir les rejoindre et participer aux chantiers collectifs proposés au cours de l'année 2024 ! Plus on est de fous...



Aromates & Compagnie

2023 a vu la naissance d'un nouveau projet au Jardin d'ADELES.

Ce projet s'appelle **Aromates & Compagnie**, car il met un coup de projecteur sur la masse de plantes sauvages et de fleurs comestibles qui poussent dans notre jardin.

C'est un prolongement du projet « Un Samedi au Jardin » mené par Anne McQueen depuis quelques années pour identifier cette flore naturelle, si fascinante et abondante.

Nous avons aussi des plantes et arbustes cultivés et des arbres qui fournissent des feuilles et des fleurs exploitables pour **des tisanes**.

Les objectifs de ce projet

Il y a un but éducatif et récréatif. Mais il y a également un but d'autofinancement pour l'association, car nous vendons les produits à la Boutique d'ADELES.

Un collectif s'est fédéré autour de ce projet. Il n'y a pas de cotisation. Une vingtaine d'adhérent·es se sont mis au travail dès février pour faire des semis de plantes qui ne se trouvent pas à l'état sauvage et que nous avons envie de retrouver dans nos sachets de tisanes. Le collectif s'autogère, avec des compétences, envies et disponibilités variées.

Il y a une longue saison de cueillette et de séchage et chacun est libre de venir cueillir dès qu'il ou elle a une disponibilité. Nous avons créé un prototype de besace-récoltes, facile à copier avec, notamment, des vieux draps de grand-mère !

Le collectif se réunit mensuellement, le 3^e samedi du mois. C'est le moment de faire le point et de s'activer autour de plusieurs tâches. En plus de ces réunions, Anne propose au collectif **des ateliers supplémentaires** de fabrication de baumes et de déodorant solide, au jardin. Chacun repart avec des échantillons.

Le collectif rédige des fiches pour chaque plante, feuille et fleur utilisé dans les produits. Ces fiches¹⁰ se trouvent sur la page Aromates & C^{ie} du wiki de Terre d'ADELES.

Le collectif vend les produits à la Boutique d'ADELES qui ouvre les vendredis de livraisons d'AMAP de 18h à 19h, lors des Dimanches d'ADELES et pendant les Journées Portail ouvert.

Si vous souhaitez nous rejoindre, c'est facile !
Écrivez-nous à :

aromates@listes.terredadeles.org

¹⁰ <https://terredadeles.fr/wiki/doku.php?id=jardin:jardin>

Du côté de nos voisins et partenaires

Espace test CIVAM PPML

Terre d'ADELES a choisi en 2012 de restituer 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 maraichères ou maraîchers en devenir. Pour Terre d'ADELES, cette décision est venue conforter l'engagement de l'association auprès des producteurs locaux. À noter que cet 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, l'association fournissant eau et électricité.

Depuis 2022, Quentin occupe près de la moitié de l'espace-test. Les adhérent·es de Terre d'ADELES ont pu lui acheter ses légumes, qu'ils vend également aux enseignes bio de Pessac et des alentours.



Fort de cette expérience, ce jeune maraîcher pessacais a été retenu par la ville de Mérignac pour l'occupation d'une ferme, propriété de la collectivité. Quentin prépare ainsi progressivement son transfert d'activité vers Mérignac où il produira des légumes, notamment pour les crèches mérignacaises.

Place Aux Jardins

En 2023, la collaboration entre Place Aux Jardins et Terre d'ADELES fut bien plus réduite que les années précédentes. Cependant,

ce partenaire historique conserve sa base logistique au cœur du Jardin d'ADELES. Une convention est toujours en vigueur entre PAJ et Terre d'ADELES, PAJ reversant une soulte à TDA pour l'occupation de cet espace et l'accès à l'eau et l'électricité.

PAJ a tenu un stand sur le bouturage lors de notre Journée Portail Ouvert (JPO) du 1^{er} octobre 2023 et continue d'être un partenaire privilégié de Terre d'ADELES.

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'années, 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 les mardis ou vendredis. 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 faire des sous-groupes, la variété des propositions faites nous ont valu les félicitations de l'équipe de l'ESAT Magellan.



De plus, depuis l'ouverture d'une légumerie, le Jardin d'ADELES est devenu le lieu de valorisation des épluchures issues de cette activité, qui rejoignent l'aire de compostage. Une convention définit les modalités de la venue des groupes ESAT, leur encadrement et les conditions de dépôt des épluchures. Terre d'ADELES est rétribuée par l'ADAPEI pour assurer ces différentes missions.

L'ESAT anime un restaurant inter-entreprises ouvert à toutes et tous le midi en semaine. Cet établissement est labélisé « mon restau responsable », label attribué par la fondation pour la Nature et l'homme. Sachons en profiter !

Ville de Pessac

La ville de Pessac est un soutien déterminant de l'activité de Terre d'ADELES. Depuis 2007, c'est la commune qui met à titre gratuit à la disposition de l'association le foncier du Jardin d'ADELES. En 2023, la ville a renouvelé le versement d'une subvention de fonctionnement d'un montant de 8 400 €. Nous en remercions le Conseil municipal, même s'il est à la baisse par rapport aux années précédentes.

Terre d'ADELES et le CIVAM PPML ont sollicité la ville à propos de l'intrusion de sangliers. Un accord a été donné pour l'organisation de battues. Les intrusions ont été moins nombreuses, mais elles demeurent. La clôture du jardin est fragilisée par le développement de la forêt et nécessite non seulement un débroussaillage, mais aussi un renforcement en

partie basse. Seul un accompagnement municipal pourra permettre de sécuriser la production nourricière au jardin d'ADELES.

Bordeaux métropole

Fin 2022, Bordeaux métropole a adopté son plan stratégique 2023-2025 de résilience agricole et alimentaire doté de 12 millions d'euros. Objectifs : Soutien à l'installation de nouveaux maraichers, éleveurs, céréaliers ou viticulteurs. 50 % des surfaces agricoles métropolitaines en agriculture biologique d'ici 2030. Faciliter la relocalisation des filières alimentaires autour des produits régionaux, de qualité, sains et autant que possible bio. Lutter contre la précarité alimentaire. Faciliter l'accès de tous à une alimentation de qualité, plus végétale et autant que possible bio, notamment en restauration collective 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 ces instances et, via Thierry Hofer, a été membre du Comité de pilotage. Cette contribution a permis de peser sur les orientations et de permettre une meilleure connaissance des activités de Terre d'ADELES par les technicien·nes et les élu·es de la métropole.

Les demandes de financements déposées en juillet 2022 auprès de cette instance ont été retenues pour l'exercice 2023 : financement des activités alimentaires de Terre d'ADELES, dont la production collective, soutien à l'investissement (bâches de la serre) et organisation d'une Journée Portail Ouvert. La convention que Terre d'ADELES a signée avec Bordeaux métropole marque une reconnaissance officielle forte de l'association dans le paysage des acteurs de la production agricole et alimentaire durable et assure, à court et moyen termes, une stabilité financière dont l'association a bien besoin.

Les évènements au Jardin d'ADELES et au-delà

JPO 2023 :

« Jardiner au naturel ! »

Le 1^{er} octobre, Terre d'ADELES a organisé sa Journée Portail Ouvert (JPO) qui fut particulière à plus d'un titre : notamment parce que nous n'avions pas ouvert nos portes en 2022 et qu'il était important pour notre association de se rappeler au bon souvenir des Pessacais et des Bordeaux-Métropolitains.



Près de 300 personnes sont venues nous rendre visite tout au long de ce 1^{er} dimanche d'octobre lumineux, tant dans le ciel que dans le jardin d'ADELES, véritable champ des possibles.



Animations, conférence, ateliers, concert, repas, buvette... se sont enchainé au fil de la journée. Et les sourires sur les visages ont montré à quel point les gens, d'où qu'ils venaient, étaient ravis de partager ce moment au jardin. Voici un bref rappel du programme qui était riche, varié et pour tous les âges :



Le matin

10h : ouverture des ateliers et stands

10h-11h : démonstration de jardinage au naturel avec Roxanne, la maraichère du jardin.

10h30 : visite guidée du jardin d'ADELES

11h : Bruno Wisniewski (ADN Conférence) anime la conférence « 20 000 lieues sous la terre : La vie cachée du sol » !

Le midi

12h : apéro musical avec le groupe « Ernest s'emballa »

11h à 14h : repas préparés par Emma dans son Food Truck "Couleurs de saison"

L'après-midi

13h30-14h30 : animation pour enfants : course en sac

14h : défilé Froc' en tenues de jardin
 14h-17h : stand animation et atelier autour du compostage avec Corentin d'Au Ras du Sol. Et à 17h, quiz avec un lombricomposteur à gagner !
 14h30 : visite guidée du jardin d'ADELES
 14h30 - 16h30 : atelier grainage avec Caroline Miquel des Jardins Inspirés
 15h - 16h30 : animation ludique et sensorielle pour enfants : La Fée du Potager
 16h30 : visite guidée du jardin d'ADELES

Toute la journée

- Stand de démonstration de cuisine décarbonée avec marmite norvégienne et cuisson solaire par les référents de l'association INTI.
- Boutique d'ADELES
- Stand d'initiation bouture, lasagne et association de plantes avec Place aux Jardins.
- Stand de la Revue Silence
- Stand AMAP

Bénévoles et partenaires se sont mobilisé·es pour que cette journée soit une réussite, nous les en remercions !



Voilà qui nous donne encore plus d'énergie pour poursuivre l'aventure Terre d'ADELES et essayer encore et encore, dans et en dehors du jardin, avec en ligne de mire les 20 ans de l'association en 2024.

L'accueil de tous les publics

Tout au long de l'année 2023, nous avons pu, grâce aux bénévoles et à la maraîchère-intendante du jardin, accueillir de nouveau un public très divers au jardin d'ADELES autour d'ateliers, de chantiers collectifs ou de visites pédagogiques du jardin.

Au printemps, ce sont **40 cyclistes du Relais Jeunes** que nous avons accueillis le temps d'un week-end chaleureux. Luc, ancien étudiant à Bordeaux dont deux amis avaient fait leur service civique, l'un avec PAJ et l'autre avec Terre d'ADELES, fut le gentil organisateur de cette escale avec l'appui des bénévoles de TdA.



Nous avons pu leur présenter l'association, organiser deux visites du jardin, proposer un chantier au verger et échanger avec ces jeunes adultes parisiens, bordelais, angevins... Certains étaient encore en cursus universitaire (Sciences Po, médecine, psychologie), tandis que d'autres étaient ingénieurs en informatique ou dans le bâtiment et questionnaient le système politico-économique dans lequel nous sommes pris et les alternatives possibles.

Adeptes du woofing, ils participaient à ce défi : relier Bruxelles à Toulouse soit 1443 km, la longueur du pipeline que Total a le projet d'installer entre l'Ouganda et la Tanzanie et que ces jeunes dénonçaient. Au cours de leur périple, sur le thème de l'énergie cette année, ils visitaient centrales nucléaires ou à charbon, rencontraient élus et associations... dont Terre d'ADELES.

Toutes ces rencontres et cette énergie ont embelli le jardin et les cœurs !

En plein été, ce sont deux groupes d'une quinzaine d'enfants de moins de 6 ans qui sont venus du centre de loisirs de Bellegrave à Pessac pour s'aérer et découvrir le jardin d'ADELES. Ils ont participé à des jeux et animations autour des fruits, des légumes et des plantes. Un grand merci à Karen, Thierry et Marie-Pierre, bénévoles de l'association, pour avoir su proposer et animer avec brio ces différents ateliers.

Plusieurs visites pédagogiques du jardin se sont également tenues au fil des mois, soit dans le cadre des dimanches d'ADELES, soit lors des Journées du Patrimoine, ou encore pendant les 48 h de l'Agriculture urbaine.



Pour les visiteurs, adhérents parfois, extérieurs à l'association souvent, ce fut l'occasion de découvrir les pratiques d'agroécologie et de permaculture, mais aussi écouter Thierry et Anne leur raconter l'histoire de TdA et des plantes sauvages.

Une fois par mois, Roxane, maraîchère-intendante du jardin, a proposé des ateliers de formation sur différentes thématiques, allant de la culture du poireau à la connaissance des sols, en passant par un jeu de société éducatif à la découverte des plantes. En outre, elle a encadré plusieurs jeunes venus en stage de 3^e (Aurèle et Rodrigo) ou en stage ERASMUS + (Filippo), qui tous



ont été ravis de leur expérience à Terre d'ADELES.



Enfin, la **collaboration avec Unis-Cité**¹¹ a redémarré en 2023 et nous avons pu proposer un chantier collectif à des bénévoles extérieurs venant de l'entreprise **Capgemini**. Fin octobre, ils ont ainsi participé au coffrage des buttes de la grande serre et au désherbage d'une parcelle... sous une pluie automnale abondante. Ce type de chantier collectif, notamment avec des jeunes volontaires en service civique, est amené à se renouveler au cours de l'année 2024.



De même, un partenariat avec **HelloAsso** s'est également mis en place en 2023. Plusieurs bénévoles sont venus donner un coup de main à TdA pour réparer et embellir l'espace « buvette » à l'entrée du jardin.

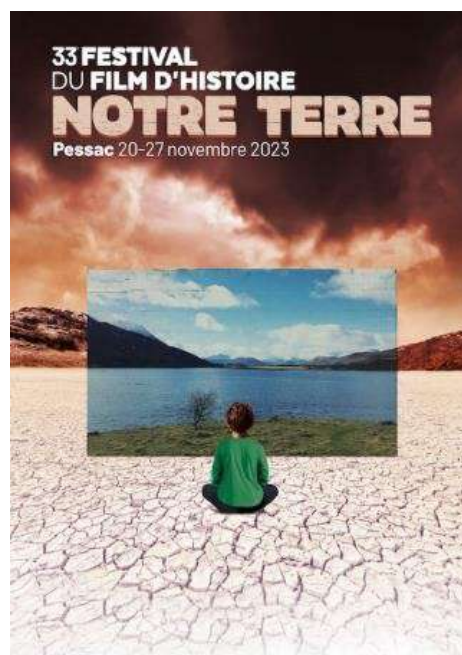
De belles rencontres, et des échanges à poursuivre en 2024 !

Terre d'ADELES : 20 ans d'action à Pessac



Dans le cadre du **33^e Festival International du Film d'Histoire**, cette année sur le thème « Notre Terre », Jules, (producteur AMAP bœuf), Léa et Dorothée ont présenté Terre d'ADELES samedi 25 novembre au cinéma Jean Eustache.

Ils ont échangé avec des étudiants de Sciences-Po Bordeaux et le public, venu de Pessac et d'ailleurs, et parlé de notre action au quotidien depuis le début de l'aventure Terre d'ADELES. Un grand merci à François Aymé et Julia Pereira, à la direction du festival, de nous avoir invités à cet événement majeur de notre ville et de nous avoir donné la parole à l'occasion de cette conférence.



11 <https://uniscite.fr>

Cuisine écoresponsable

La cuisine économe est un projet de Terre d'ADELES depuis plusieurs années avec INTI (anciennement Bolivia Inti Sud Soleil) à Nantes. Nous en sommes leur relais pour la Gironde. Les animatrices sont Anne McQueen, Myriam Saladin et Léa Yauner.

Le projet consiste à montrer plusieurs outils permettant d'économiser le combustible en prolongeant le temps de cuisson, ce qui ajoute à la valeur gustative et nutritive des aliments.

Le séchage d'aliments et de plantes est une des méthodes historiques de leur conservation.

INTI mène des projets solidaires en Amérique Latine et en Afrique. L'utilisation du cuiseur à bois économe permet surtout aux filles d'aller à l'école au lieu de s'occuper d'aller chercher le bois pour la famille.

Les outils que vous trouverez au Jardin d'ADELES

Des cuiseurs (ou fours) solaires, des cuiseurs à bois économes, des cuiseurs Thermos (aussi connus sous le nom de marmites norvégiennes). Pour le séchage des fruits, légumes, fleurs et aromates, nous avons des séchoirs solaires de plusieurs tailles.



Nos actions annuelles

* 2 ateliers de fabrication de marmites norvégiennes un Dimanche d'ADELES.

Au printemps 2023 c'était le 7 mai.

En été/automne 2023 c'était le 3 septembre.

* 2 ateliers de cuisson économe, utilisant en priorité les marmites norvégiennes.

Au printemps 2023 c'était le 4 juin.

En automne 2023 c'était le 1^{er} octobre.

* 1 week-end solaire, mettant en avant la cuisson et le séchage solaires. L'été 2023 c'était les 22 et 23 juillet.

Perspectives 2024

Nous reconduirons nos ateliers marmites norvégiennes pendant les Dimanches d'ADELES aux mêmes périodes qu'en 2023.



Pendant le week-end solaire, Nicolas, bénévole à INTI, viendra de Nantes pour animer un stage d'assemblage de cuiseurs solaires, le samedi 20 juillet.

Chaque stagiaire partira avec son cuiseur.

Les inscriptions sont ouvertes. Contacter Léa par courriel : lea.yauner@terredadeles.org Le dimanche 21 juillet, nos animatrices encadreront (selon la météo) un atelier cuisine solaire le matin, avec dégustation à midi, pendant l'auberge espagnole.



La Boutique d'ADELES

La Boutique de l'association Terre d'ADELES est la boutique intermittente du Jardin d'ADELES. Elle est ouverte à proximité des livraisons d'AMAP et circuits courts, de 18h à 19h généralement le vendredi en semaine paire, mais aussi à l'occasion des Dimanches d'ADELES et des Journées spéciales « Portail Ouvert ».

Terre d'ADELES y propose à la vente des produits du jardin, transformés ou non, et des créations textiles d'adhérentes. Ces ventes contribuent à l'autofinancement de l'association.

On peut y trouver, selon la saison et la disponibilité, les produits suivants :

- des graines
- des plants
- des boutures
- des purins (ortie, consoude)
- des surplus de légumes du potager
- du broyat
- des fruits de saison
- des confitures et pâtes de fruits
- des produits du collectif Aromates & C^{ie}
 - des tisanes
 - des gelées
 - des sirops
 - du chutney
 - des poudres
- et même, occasionnellement, des vélos rénovés par la « clinique du vélo » de Terre d'ADELES.

Alors laissez-vous tenter !



Objectif Zéro Déchets

Tri So.bio

2023 a été une année compliquée pour l'organisation du tri.

Le tri du mardi a dû être supprimé et reporté au jeudi pour coller aux besoins de la salariée et des volontaires. La proposition de se rallier aux groupes du samedi a été acceptée par tous.

Actuellement, il y a le tri du samedi pour les adhérents, 6 personnes dans chaque groupe, et celui du jeudi réservé aux volontaires, à la salariée et à ceux qui transportent.

Le tri du quartier, confié depuis 2022 au quartier de La Châtaigneraie, se gère en autonomie depuis septembre 2023. Nous récupérons le compost de ce tri pour TdA.

La récupération de légumes destinés au compost se raréfie, la Banque Alimentaire a pris le pas sur toutes les récupérations de fruits et de légumes et gère désormais celles-ci. Il faut être habilité par la préfecture pour continuer à en bénéficier. Le magasin So.bio en reconnaissance de tous les déchets de légumes récupérés depuis 2009 nous a permis de continuer à collecter en 2023, mais les conditions se durcissent.

Les tableaux de suivi montrent une baisse drastique des déchets qui composent le compost de Terre d'ADELES. Nous espérons que les adhérents trouvent à l'avenir plein d'idées pour améliorer cet apport indispensable.

Nous avons récupéré **entre le 1^{er} janvier 2023 et le 31 décembre 2023** :

5,3 tonnes de produits à So.bio Pessac dont nous avons tiré environ **2 t de compost** (contre 7,1 t en 2019).

Coordination Espaces de Compostage

Suivi de la production de compost au jardin

En 2022, les 6 box ont produits 16,5 m³ de compost soit environ 11,6 tonnes. En 2023, la production est passée à 4 m³, soit environ 2,8 tonnes.

Cet écart s'explique par la **très forte baisse d'apport** fourni par :

- la légumerie Magellan qui livrait 5 à 12 bastes d'épluchure de légumes par semaine. En 2023 les livraisons sont passées à 2 ou 3 bastes au premier semestre, pour s'arrêter complètement au second semestre.
- le supermarché So.bio qui nous permettait d'organiser 3 fois par semaine un glanage de leurs invendus de fruits et de légumes. En 2023, la Banque Alimentaire a pris le pas sur les autres associations bénéficiaires. Les volumes compostables ont drastiquement baissé.

Les projets en 2024

Trouver une autre source d'apport en remplacement de la légumerie Magellan.

Relancer le partenariat avec la SCIC « Au Ras du Sol » et proposer de nouveau des formations au compostage et au lombricompostage.

Organiser des chantiers collectifs pour

- remettre en état les box collectifs,
- remettre en état les box de compostage toilettes sèches,
- planter du houblon les longs des bacs pour créer de l'ombre

Clinique à vélos

À chaque manifestation festive au jardin, voire même en dehors de ces événements, Olivier et Jean-Claude accueillent les adhérent.es dans leur clinique à vélos pour les aider à réparer leurs montures. Passionnés, ils n'ont pas ménagé leurs efforts pour transmettre leur passion et voir petits et grands repartir à deux roues, fiers d'avoir réussi à réparer eux-mêmes leur 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 !

Coordination des volontaires en service civique

La coordination des volontaires en service civique (VSC) avait été très déçue de l'arrêt du recrutement.

Nous sommes aujourd'hui très heureuses d'avoir pu accueillir à nouveau des volontaires en service civique au sein de l'association et plus précisément au jardin d'ADELES.

Depuis fin 2023, Vanessa et Lola-Rose participent ardemment à la vie de TdA, avec enthousiasme et bienveillance. Merci à elles ! :)

Nous avons espoir de continuer ainsi.

Coordination des volontaires en service civique : Ingrid, Stéphanie et Zineb



Terre d'ADELES

<http://terredadeles.org>

36 avenue de Magellan 33600 PESSAC

Retrouvez-nous aussi sur

Facebook : <https://facebook.com/terredadeles>

Mastodon: <https://toot.aquilenet.fr/@terredadeles>

