



# Terre d'ADELES : 10 ans déjà !!!

## RAPPORT MORAL ET D'ACTIVITE 2014

Assemblée Générale du 11 avril 2015

### 2014 : une très belle saison ... pas sans nuages

En cette dixième saison, Terre d'ADELES a de nouveau fait preuve d'une belle énergie et d'une créativité une nouvelle fois renouvelée.

D'abord, parce que nous sommes toujours aussi nombreux et nombreuses à cheminer sur la voie de la consomm'action : 265 familles adhérentes !

Les échanges via le SEL d'ADELES ont été constants. Des Bourses Locales d'Echanges ont été organisées à l'occasion des Dimanches d'ADELES... Côté jardin de belles évolutions sont à noter. D'abord, parce que l'association s'est dotée d'un intendant en la personne de Louis AKKOUCHE. En s'appuyant sur le dispositif emploi d'avenir, le Conseil d'administration a pris le risque de créer un emploi à temps plein. Reste à le pérenniser ! Visuellement, le jardin d'ADELES paraît mieux entretenu, plus accueillant. Outre l'œil de Louis sur tous les espaces, l'arrivée de nouveaux groupes de jardiniers participent de cette belle évolution.

L'École des Jardins s'est étendue le long de la clôture Est du jardin et assure l'entretien des abords de l'entrée. A l'arrière de la yourte, est né, enfin, un verger avec le concours de la ville, du Conservatoire végétal régional d'Aquitaine et nos amis d'Arbres et Paysages 33.

Des rencontres permaCOOLes, animées par Place Aux Jardins, est issu un poulailler partagé. Les animaux font ainsi leur entrée dans notre système permacole.

Terre d'ADELES, en partenariat avec l'association d'aide aux particuliers et aux chômeurs, l'AIPAC, se prépare à produire des m3 de compost.

Et comme le tri SoBio s'est aussi développé en même temps que l'atelier cuisine, l'expertise de Terre d'ADELES en matière de valorisation de bio-déchets et de lutte contre le gaspillage alimentaire est reconnue.

Globalement, avec le SEL, la valorisation des bio-déchets, les pratiques d'éco-construction..., Terre d'ADELES possède une belle expérience de l'économie circulaire.

D'un vaste jardin partagé, le jardin d'ADELES prend de plus en plus la forme d'un écolieu participatif et citoyen. A la demande du Ministère d'Agriculture, Emmanuel André, Dorothee Eisenbeis, Bernard Cazals aidés de Lise Durantou ont rédigé un condensé très fidèle des pratiques et méthodes développées dans le jardin : « le jardin d'ADELES : un lieu ressources d'expérimentation d'actions sur l'agro-écologie, l'autonomie alimentaire, les dynamiques solidaires et la consommation citoyenne ».

Enfin, Terre d'ADELES se regarde pédaler et formalise ses pratiques (permaculture, bio intensif...) !!! Pas si facile tant les activités se suivent à un rythme quasi quotidien. L'exercice de synthèse doit nous rendre conscients qu'à nos pieds, devant nos yeux, avec nous, il se passe quelque chose de singulier au Jardin d'ADELES.

Reste à en assurer la pérennité financière. En 2014, nous avons continué à aller de l'avant,

imaginant de nouvelles actions, confortant d'autres. Nous n'avons pu assurer l'équilibre financier de l'association, des soutiens attendus ne se concrétisant pas en euros sonnants et trébuchants. Terre d'ADELES a perdu en 2014 près de dix mille euros. Des prestataires ont renoncé à des factures, d'autres patientent, le temps que l'association se remplisse les poches. Merci à Place Aux Jardins et à IFA conseil. En 2015, il nous faudra faire face à ces dettes.

La solidarité économique auprès des producteurs s'essouffle quelque peu. Le chiffre d'affaires qui leur a été reversé est en légère baisse, mettant en péril la marge de certains. Avant de s'ouvrir à de nouveaux producteurs, il nous est nécessaire de revoir les conditions économiques du partenariat avec les producteurs en place. En d'autres termes, Terre d'ADELES devra convaincre de nouvelles familles à souscrire de nouveaux contrats. Avis aux amateurs. Si nuages il y a, Terre d'ADELES a fait, en 2014, le plein d'énergie pour mettre le cap sur sa onzième année avec beaucoup d'envies et de projets. Coup de chapeau à tous, adhérents, volontaires, coordinateurs-trice-s, partenaires, prestataires et salarié-e-s. Rendez-vous au dimanche 31 mai pour fêter la première décennie de Terre d'ADELES.

Pour le Conseil d'administration  
Zineb SEUVE et Thierry Hofer  
co-Présidents

# 1. AMAP et circuits courts

## Que du bonheur ou presque !



### Du côté des producteurs

Un chiffre d'affaires en augmentation : Globalement, nous avons reversé 108 564 € aux producteurs. Ce chiffre d'affaires est en diminution par rapport aux années précédentes ( 114 000 en 2013, 100 000€ en 2012).

Néanmoins, ces données cachent des réalités économiques contrastées.

Ainsi, Jules Charmoy a augmenté son chiffre d'affaires de 30 %. Toutefois, l'augmentation de ses coûts de production (pour l'abattage des bêtes notamment) a considérablement réduit ses marges. Aussi il devra procéder à une nouvelle augmentation pour le prochain contrat.

Sylvie Milhard, victime d'une perte de production due à des bouchons défectueux (licenciement de sa fille), pense gagner son procès contre son fournisseur et bénéficier d'une prime d'assurance conséquente. Le chiffre d'affaires obtenu via Terre d'ADELES est en chute de 25 %.

Annie Montrichard a connu une petite saison. Pluriactive, désormais également professeur dans un lycée agricole, elle a abandonné les marchés depuis septembre dernier.

Quant aux autres producteurs, entre diversification des productions et modernisation des ateliers, ils ne chôment pas.

Sarah Dumignon loue des cabanes au milieu des marais entretenus par ses moutons.

Fabrice et Pauline ont en projet la création d'un nouvel atelier.

A la ferme de La Chau, Eric et Élisabeth ont décidé de revenir à un mode de production laitier plus traditionnel avec un temps de transhumance décalé. Nous nous sommes rendus à une quinzaine d'adhérents chez eux à une fête de départ pour l'estive. ambiance assurée.

Martjin et sa famille ont quitté leur mobile home pour un logement plus décent. Pour l'entretien des vergers, il a acheté des moutons et des poules. Les premiers jouent les tondeuses, les deuxièmes dévorent les insectes ravageurs.

Le Nicora de Pascal Chabrerie a connu des pannes de moteur. Il envisage de le remplacer.

Mathias développe de nouveaux produits et des animations pédagogiques. Terre d'ADELES l'a d'ailleurs sollicité à deux reprises.

Un grand merci à nos producteurs, pour la qualité de leurs productions et leur écoute.

## Des demandes

Nous sommes régulièrement sollicités par de nouveaux producteurs en recherche de développement. Notre coordination a décidé de ne pas donner suite à ces propositions pourtant de qualité et complémentaires à l'offre existante (pain, fruits...). En ce début d'année 2015, nous constatons une baisse du nombre de contrats pour plusieurs producteurs. En ajouter de nouveaux pourrait conduire à ne satisfaire économiquement personne. Pour autant, nous imaginons proposer, sur de courtes périodes du raisin de table, des oignons et échalotes de Julien notre maraîcher du Réolais.

## Du côté des coordinateurs : Des relais à prendre !

L'équipe ( 20 personnes) a bien travaillé cette année. C'est l'avis des producteurs qui soulignent régulièrement notre efficacité et rigueur... et apparemment celle des adhérents, même si quelquefois nous avons à faire face à des réclamations de consommateurs et non de consommateurs.

Être coordinateur AMAP ou circuits courts, c'est beaucoup de plaisir dans la relation au producteur et aux consommateurs. C'est aussi, beaucoup de travail. Michel, coordinateur vin depuis dix ans et également bière-limonade, va passer la main. Zineb, fortement engagée dans la vie de l'association : la compta, les fêtes..., se retire de la coordination poisson. Olivier recherche donc un(e) acolyte. Patrice a plusieurs casquettes : porc et volaille (avec Alette) il a besoin d'être soutenu par un coéquipier pour l'AMAP porc.

Avis aux bonnes volontés...

## Du côté des mangeurs

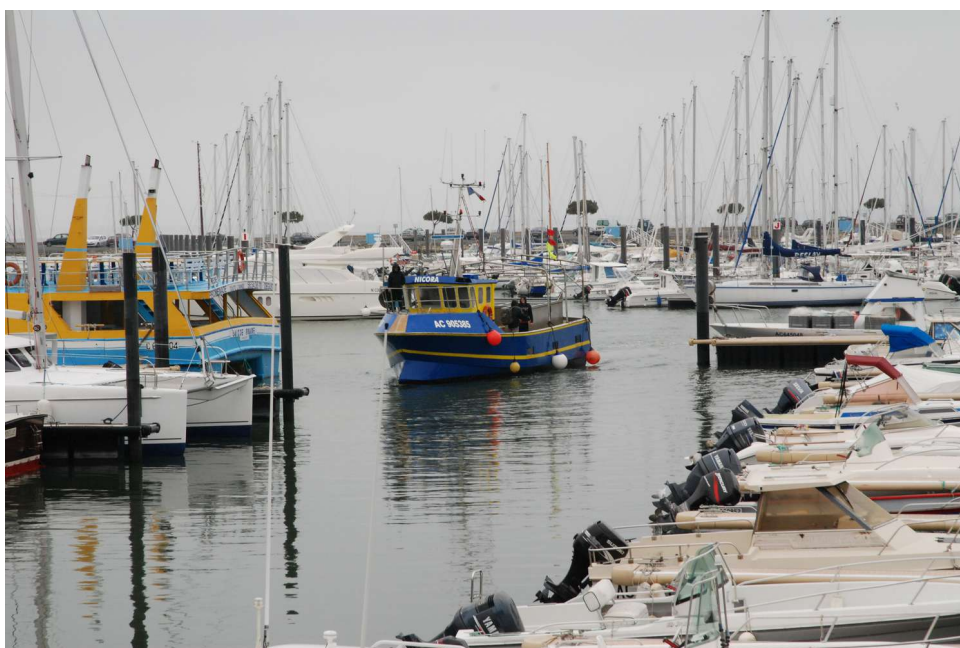
Tout le monde souligne la qualité des produits livrés par nos producteurs.

Avis également aux retardataires... réguliers ! Les temps de présence aux distributions tendent à s'allonger. C'est pas sympa pour les coordinateurs bénévoles. Nous avons droit à une vie de famille le vendredi soir.

Ces 10 dernières années, nous avons mangé par exemple, 17 tonnes de poisson (en six ans), 1,8 tonnes de porc (en 4 ans), consommé 1405 litres de lessive, produits ménager et liquide vaisselle ainsi que 4 kg de savons ( en 3 ans et 1/2)

## L'avenir, une offre bio de plus en plus diversifiée sur Pessac

Nous constatons, en ce début d'année 2015, une baisse dans le renouvellement des contrats. Effet de la crise et diversification de l'offre bio sur Pessac et aux alentours semblent en être à l'origine. Plusieurs réseaux commerciaux ou associatifs déploient une offre qui fait concurrence à celle proposée par Terre d'ADELES. L'exigence de la qualité et de la proximité, la présence effective des producteurs et de justes prix doivent permettre de maintenir les liens avec nos dix-huit producteurs. Le Conseil d'administration recherche également des partenaires financiers pour faciliter l'accès aux AMAP des familles ayant de petites ressources. Pour ses Volontaires, Terre d'ADELES a d'ailleurs souscrit plusieurs contrats. Cela leur permet d'avoir accès à des repas en qualité et quantité plus conséquentes le midi au jardin.



## 2. Bilan du SEL

### Organisation d'une BLE (Bourse locale d'échanges)

Le premier Dimanche du mois après le repas au jardin d'ADELES, Bourse locale d'échanges où chacun amène ses biens, ses réalisations ou ses savoirs, jardin oblige, une BLE surtout sur le thème horticole (plants, graines, plantes...).

Ambiance conviviale et familiale !

La BLE est l'occasion de se retrouver pour échanger mais aussi de partager les infos des SEL.

Des échanges de services ont eu lieu au jardin comme la réparation de vélos et l'affûtage d'outils.



### Echanges des offres et des demandes sur Internet

Les informations des offres et des demandes sont envoyées par les adhérents sur la liste de diffusion SEL de Terre d'ADELES. Contact par mail de façon interactive .

De nombreux échanges montrent une grande variété de ressources distribuées par les sélistes. Des offres et des demandes variées comme : réparations, bricolage, déménagement, coups de mains pour le ménage ou jardinage, garde d'animaux, transport, prêts d'outillage ou d'appareils ménagers, conseils (informatique...), échanges de biens (meubles, habits et livres)...

Les échanges sont multilatéraux. Aussi c'est un lieu d'informations concernant les manifestations, les permanences, les potins du jardin, les rencontres avec les autres SEL, la route des SEL ...

### Les ateliers INTERSEL

Des ateliers sont organisés durant l'année 2014 le premier Lundi du mois à la Maison du Chiquet. Cet atelier INTERSEL a pour objectif d'échanger nos savoir-faire, nos compétences et de valoriser la créativité. Les intervenants des ateliers sont venus de différents SEL avec des animations variées et enrichissantes : création de bijoux en tissu, couture, patchwork, scrapbooking, communication, expression corporelle, atelier d'écriture...

### Le SEL D'ADELES, c'est aussi :

- Des fraises (60 par heure) pour les adhérents « jardiniers » ou qui viennent donner un coup de mains au jardin d'ADELES. L'échange est entre la personne et l'association.
- Lors des manifestations de Terre d'ADELES, les adhérents bénévoles qui tiennent notre stand (journée portail ouvert, fête des Associations, printemps et automne du Bourgaillh, en bonne voix...) reçoivent des fraises de l'association, également.
- Le SEL service : pouvoir échanger en fraises les denrées périssables qui restent à la fin des distributions des AMAP et paniers : le vendredi soir. Ici, la personne qui n'a pas pu retirer sa commande, peut recevoir les fraises de la personne qui les prend.

### Arrivée de Linda Dench à Pessac

Linda ayant une très bonne expérience d'un Sel dans le Val d'Oise a le projet d'organiser une fois par mois l'accueil des nouveaux sélistes. Aussi Linda propose, avec la coordination, une réorganisation des offres et des demandes sur le site.

### 3. Bienvenue au jardin d'ADELES



Cette petite phrase a été reprise à de multiples occasions, d'autant que les visiteurs sont de plus en plus nombreux, ravis de découvrir « notre » oasis, souvent bluffés par tout ce qui s'y passe, étonnés parfois de ne pas en avoir entendu parler plus tôt (ah, la com !) mais maintenant, grâce aux jeunes, TdA a sa page Facebook... et ça marche !). Bon, autant le dire, on peut en être fier de notre jardin, un des plus grands jardins partagés de France, rappelons-le ! Un peu plus d'un hectare, presque entièrement investi aujourd'hui, où les initiatives et projets, petits et grands, sont foison, même s'il reste de quoi faire.

Cette année encore, nombreux sont ceux qui ont répondu présent, jardiniers assidus ou visiteurs de passage. Difficile d'être exhaustif, donc mieux vaut ne citer personne. Disons simplement que nous sommes fiers de réunir tant de générations et de personnes différentes, qu'on peut compter sur une solide équipe de bénévoles, que le vivier des adhérents de l'association nous permet la plupart du temps de trouver du matériel, des solutions, des compétences (mais plus on est de fous, plus... tout devient possible, on n'est jamais trop !)

Citons tout de même notre partenaire privilégié, Place aux jardins, qui fait partie de la famille ! Au-delà de nos liens de filiation, de nos valeurs partagées et de notre communauté d'intérêt, l'organisation de nos relations fait l'objet d'une convention, basée sur une participation financière de PAJ au fonctionnement de Terre d'ADELES pour l'utilisation du jardin et du local et la mise à disposition du jardin d'ADELES à PAJ pour ses propres activités (stages, animations, visites, base logistique, achats mutualisés...).

A l'inverse, Terre d'ADELES recourt aux prestations de PAJ sur l'accompagnement à la production. La convention prévoit également un volet basé sur la mutualisation et les échanges de service (entretien espace A, mise à disposition croisée de volontaires et stagiaires...).

Grâce à PAJ, le jardin d'ADELES bénéficie de compétences et de petites mains pour faire avancer ses projets (conception et aménagements des espaces, rencontre permaCOOLes, nouveaux publics, animation,...). Place aux jardins pour sa part, peut compter sur un formidable terrain d'expérimentation et de mise en pratique qui conforte sa légitimité et ses compétences et lui permet ensuite d'exporter à son tour de multiples mini-jardins d'ADELES sur toute la Métropole. Beau partenariat, vraiment !



Les dimanches d'ADELES sont aussi un vrai succès, tant par la diversité des activités proposées que par la convivialité qui s'y ressent. Qualité d'accueil soulignée aussi par tous les participants aux stages, réunions et manifestations organisés au jardin ou lors des rencontres autour de la permaculture.

Qualité d'accueil qu'on doit en partie « aux jeunes », nos volontaires en service civique et stagiaires, qui ont transformé le jardin d'ADELES en un formidable lieu de vie. Ils apprennent beaucoup au cours de leur mission mais le rendent bien.

C'est l'un d'eux qu'on a choisi d'embaucher l'an dernier comme « intendant du jardin », Louis Akkouche, et c'était un très bon choix ! Il est bien sûr épaulé par une solide équipe de bénévoles et peut compter sur l'appui attentif de l'équipe de Place aux jardins, mais on constate tous les bénéfices de sa présence, constructive, enthousiaste et efficace.

L'année 2014 était placée sous le signe de l'arbre et les « planteurs » ont été au rendez-vous. Mission accomplie ! Les haies fruitières, la parcelle d'agroforesterie et notre fameux verger ont pris racine aujourd'hui. Inauguration prévue le 31 mai avec la mairie de Pessac qui a bien voulu soutenir notre projet. Et merci aussi à tous les contributeurs qui ont bien voulu parrainer des arbres et arbustes.

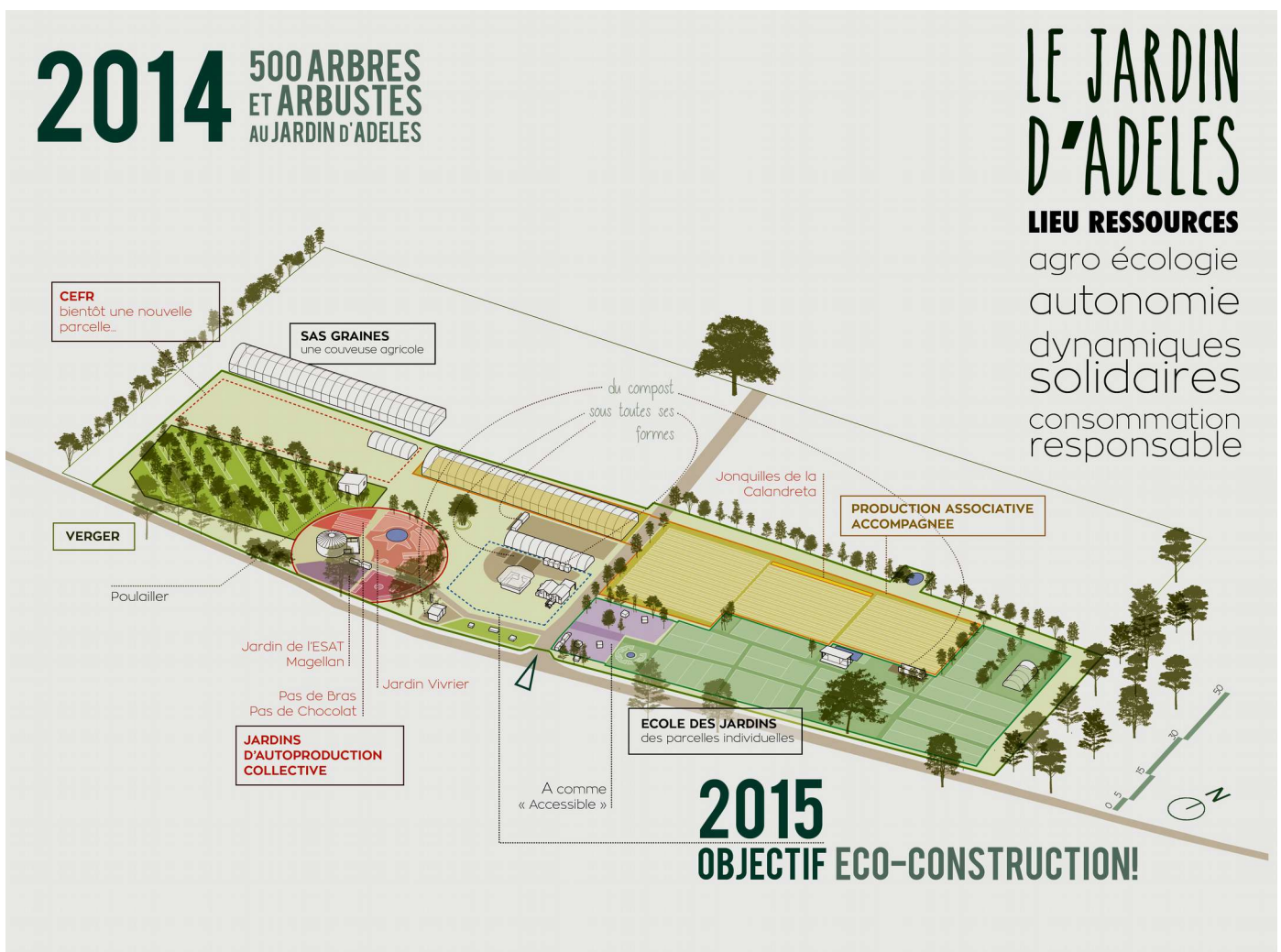


Il n'y a pas que les arbres et les haies qui structurent aujourd'hui fortement le jardin. L'installation de la couveuse GrAINES a été l'occasion d'aménager des cheminements et notre yourte est enfin accessible ! Les visiteurs en fauteuil peuvent à présent atteindre les serres et les parcelles de maraîchage. Point noir cependant, le chemin d'accès depuis l'avenue Magellan qui se dégrade toujours davantage malgré les efforts récurrents de colmatage. La méthode « artisanale » avec les moyens du bord n'est manifestement pas suffisante, la question est en cours d'étude avec les services municipaux.

Au jardin on cultive... et on construit ! Notre tunnel nomade qui avait déjà migré depuis le précédent terrain en 2008 s'est offert une nouvelle promenade pour libérer l'espace destiné à accueillir une aire de compostage de bonnes dimensions avec des cloisons en palettes. Les espaces continuent de s'organiser pour répondre aux besoins : cultures, cuisine, convivialité, stockage, ... Si les quatre coins du jardin sont à présent bien aménagés ou en voie de l'être, il nous reste une belle page blanche, le centre ! C'est l'objet de nombreuses cogitations et discussions, un groupe « éco-construction », patient mais tenace et décidé est déjà à l'œuvre. Le verger que nous inaugurons cette année était déjà sur les plans en 2007...

Gageons qu'on n'a pas fini d'être surpris, les compétences et l'inventivité ne sont pas denrées rares à Terre d'ADELES !

## Une vue d'ensemble sur le jardin :



# Allons voir de plus près...

## Un verger.. et bien plus !

Un concentré de biodiversité dans un écosystème équilibré: Une quarantaine d'arbres, des fruitiers bien sûr, soigneusement sélectionnés, mais aussi des acacias, fixateurs d'azote, des haies fruitières, des plantes mellifères, des sols nourris et protégés, des abris à insectes et petits mammifères sans oublier les oiseaux qui trouveront bon accueil dès l'automne prochain. Les espaces ont été coffrés pour faciliter la gestion, des parcours permettront aux poules de s'ébattre mais aussi d'entretenir les allées, une des buttes sert aussi de pépinière. Impossible de compter tous ceux qui ont participé à son aménagement ! Il faut maintenant former une équipe qui en prendra soin. Peu d'interventionnisme prévu sur les arbres, ils pousseront librement hormis les pêchers qui demanderont quelques tailles régulières. Avis aux amateurs...

## Un poulailler partagé pour très bientôt

Depuis le temps qu'on s'interroge sur la place de l'animal dans notre système adélien ! Ça y est, l'idée a germé l'an dernier, a fait l'objet de cogitations permacoles, un premier prototype de « chicken tractor » a été réalisé et deux « volatiles » se sont déjà bien acclimatés. La complémentarité avec le verger ne fait pas de doute. Reste à mener à bien la construction du poulailler et à former un groupe d'adhérents intéressés.

## Des parcelles d'autoproduction individuelle, l'École des jardins, « EDJ » pour les habitués

Véritable « jardin pédagogique », magnifique en été, l'EdJ s'est agrandie avec un espace agroforestier. Arbres, haies, points d'eau, structures en tout genre, parcelles fleuries et jardiniers aux petits soins, tous



les ingrédients sont là ! Avec un beau collectif qui s'organise désormais de façon autonome. L'espace dédié au jardinage adapté accueille deux jardiniers mais il reste des places.

2014 a vu l'EdJ s'agrandir de 4 parcelles et compte ainsi 39 jardinets où, dès les beaux jours, quelques 50 personnes se croisent, qui pour jardiner, qui, pour passer un peu de temps loin des turpitudes de la ville. Là, le temps s'arrête et les échanges conviviaux sont précieux. Les réunions trimestrielles et les chantiers permettant l'entretien des espaces collectifs contribuent à l'harmonie du groupe. En vous y promenant, vous découvrirez la diversité : des buttes, des bacs surélevés, des parterres classiques, des cultures en hauteur ... Chaque pas dans ce jardin est une découverte et un émerveillement. Beaucoup de travail a été nécessaire pour l'aménagement du bassin qui est en bonne voie d'achèvement

## Des jardins d'autoproduction collective

Manger bio et pas cher, c'est le cadre de départ, développer ses capacités à produire soi-même une partie de son alimentation sans être expert ou très disponible, c'est ce qu'on souhaite expérimenter. Dommage que la DRAAF et l'ARS n'aient pas renouvelé leur soutien en 2014, il y a pourtant matière à innover. Qu'à cela ne tienne, les jardins existent, ils se développeront avec le temps. Conçu en janvier, **le jardin vivrier** a fait l'objet de plusieurs rencontres permaCOOLes et s'est structuré autour de la yourte, il est cultivé par les Volontaires. « **Pas de Bras, Pas de Chocolat** » : Le groupe a investi son nouvel espace et pu suivre la feuille de route concoctée par Manu. C'est un jardin ouvert à tous ceux qui visent une production de légumes tout en ayant peu de temps à y consacrer. Avis aux amateurs...



## SAS Graines et un premier maraîcher

Même si les candidats à la couveuse se font attendre, Olivier s'est bien installé et fait désormais partie des figures familières du jardin. Sa production, ainsi que celle d'autres couveuses girondines est proposée le vendredi soir. Nous attendons avec impatience que toute la partie du jardin rétrocédée l'an dernier soit mise en culture. Une convention avec GrAINES formalise nos relations.

## Bientôt une nouvelle parcelle de maraîchage

Une réflexion est en cours pour la mise en place d'un Atelier d'Adaptation à la Vie Active autour d'une activité de maraîchage avec le CEFR (Centre d'Entraide aux Français Rapatriés). Ça devrait se concrétiser au deuxième semestre 2015 ... et viendrait occuper la dernière grande parcelle disponible de notre jardin.

### Le jardin de l'ESAT Magellan



Nos voisins de l'ESAT viennent 2 fois par semaine pour participer aux récoltes et à la vie du jardin. Ils ont conçu et aménagent à présent leur propre jardin. Un partenariat qui entre bien dans notre logique de SEL puisque l'ESAT met à disposition du temps de travail de son personnel et du matériel pour l'entretien du jardin en échange des heures d'encadrement de Louis.

### Et toujours les parcelles de micro-maraîchage en « production associative accompagnée »

Des buttes remaniées, plus étroites, qui ont permis de rajouter des espaces de culture. Toutes les buttes seront progressivement coffrées pour réduire encore les besoins d'entretien. L'état de la bâche de la serre devient vraiment préoccupant. Faute de moyens, elle n'a pu être remplacée avant la saison, mais ce sera une des priorités de la fin de l'année. Belle productivité tout de même encore cette année grâce à l'apport permanent de matière organique. Bonne nouvelle, notre sol est de moins en moins acide, la petite oseille a disparu, et le liseron, sans paille, fait moins le fier. Preuve, s'il en était besoin, que si on prend soin du sol, il nous le rend bien. L'accompagnement de Place aux jardins sur la production, désormais bien rôdé, a pu être allégé à une matinée par semaine et Louis est à présent capable de faire le relais en suivant « la feuille de route » hebdomadaire rédigée par Manu.



## Les Paniers d'ADELES : bilan de saison

De mi-avril 2014 à mi-février 2015, on a eu 26 engagements paniers (pour 3 -4 personnes) au départ de la campagne 2014 et 33 paniers à partir de septembre et jusqu'à la fin de la saison. 63 familles concernées (79 familles en 2013).

Terre d'ADELES est accompagnée par les professionnels de **Place aux Jardins !** - Dorothée pour la coordination générale et Emmanuel pour les plans de culture et de récoltes et les ateliers pédagogiques – en plus de tous les jardiniers bénévoles qui donnent de leur temps pendant les chantiers collectifs pour mener à bien la production d'une douzaine de types de légumes, sur nos buttes et sous notre serre. Deux légumes et une aromatique de notre jardin sont mis dans les paniers hebdomadaires. Louis Akkouche encadre les 3 Volontaires en Service Civique, qui sont des permanents au jardin. Les récoltes sont assurées par l'équipe des permanents, les bénévoles et le petit groupe de salariés de l'ESAT de Magellan et Lætitia leur éducatrice. Les **Potins**, envoyés à tous les adhérents sur la liste de diffusion, rappellent les jours et heures des chantiers collectifs et besoins en main d'œuvre pour les récoltes, selon la saison.



Nous sommes très satisfaits des légumes bio de l'exploitation de **Julien Pesci** à St Sève, près de La Réole, qui complètent nos paniers d'ADELES. C'est la quatrième année de notre collaboration. A noter, que pendant l'été, Julien était présent parfois pour vendre ses melons, pastèques et tomates sauce à tous les adhérents.

**Le prix des paniers** a augmenté de 1€: 3 formules au choix, selon le nombre d'heures de participation engagées : 16€, 18€ et 20€. On a continué à distribuer le mercredi soir, comme l'année précédente, jusqu'à fin juin 2014. Mais ensuite, on a basculé sur une distribution le vendredi soir pour limiter les déplacements de Julien et pour essayer d'augmenter le nombre d'engagements paniers, notamment des adhérents qui viennent le vendredi soir pour leurs AMAP. À partir de novembre, nous avons amené les légumes à Saige.

À la fin du premier semestre de paniers, suite aux économies budgétaires de la municipalité, le CCAS n'a plus renouvelé le dispositif « **paniers solidaires** », qui concernait 3 jardiniers. Ceux-ci n'ont donc plus pu avoir accès à un panier subventionné.



Le « **SEL Service** » , c'est des légumes contre des fraises !: Lorsque des légumes restent, en fin de distribution, les adhérents peuvent les échanger en unités du SEL

Le vendredi, Martine et Léa, en collaboration avec Louis, coordonnent le conditionnement des légumes avec les adhérents pour la **préparation et distribution des paniers**

Si on compare avec l'année précédente, **on est en baisse sensible du nombre de paniers engagés**. En 2013 on avait commencé avec 38 paniers en avril et on est monté à 45 paniers en septembre 2013 et jusqu'à la fin de la saison en février 2014. Cette baisse est préoccupante. A cela, plusieurs causes possibles, la baisse du pouvoir d'achat ou la diversification des offres, comme pour les AMAP, un nombre d'heures de participation difficiles à honorer, la contrainte de venir chaque vendredi soir chercher son panier, soit au jardin, soit à Saige où le parking est difficile, la circulation que les longs mois de travaux du tram ont rendu très pénible, le chemin du jardin en mauvais état.....avons-nous des consommateurs plus exigeants ? Ce fut l'objet d'une réflexion approfondie en 2015.



**Une organisation à repenser** : Des lieux de distribution par quartier ? Un lieu plus central à Pessac ? A la gare Alouette-France ? Distribuer le samedi matin au jardin ( mais on récolte le vendredi matin, quid des livraisons de Julien ? Comment stocker au frais en été? Trouver une autre salle communale plus accessible ?

Il a été décidé dans un premier temps de proposer une **nouvelle offre** : Des paniers pour 1-2 personnes avec ou sans heure de participation : à *partir de 9€*, pour que, même un(e) adhérent(e) vivant seul(e), puisse profiter d'un panier hebdo de légumes bio, adapté à sa consommation. Cette offre s'ajoute à l'offre de paniers historique.

## ça se passe aussi au jardin...

### Du compost sous toutes ses formes !

Grâce à Louis, désormais « maître composteur », le jardin est passé à la vitesse supérieure : composteurs de jardin, vermicomposteurs de toutes tailles, lasagnes, mulch, toilettes sèches. Les quantités de déchets valorisés sont impressionnantes. Un projet avec l'AIPAC (association d'insertion à Pessac active, entre autres, sur l'entretien d'espaces verts) vise même à nous rendre à terme autonomes dans notre production de compost. L'aire de compostage est prête à recevoir des tonnes de tontes et autres branchages broyés, l'AIPAC doit très prochainement acquérir un broyeur.

### Le "Tri SOBIO", toute une organisation !

Carine Scheurer et Léa Yauner, adhérentes de la première heure, ont initié la récupération des déchets bio en 2009, en contactant le magasin Sobio qui venait de s'installer à Pessac. Cette récupération avait pour but d'alimenter les composteurs et vermicomposteurs du jardin. TDA a signé en 2014 une convention avec SoBio ou nous indiquons que nous récupérons aussi pour les cuisiner les fruits et légumes encore consommables. Aujourd'hui TDA récupère 8T/an de légumes et de fruits invendus auprès de ce partenaire.

-2 Tonnes servent à alimenter les vermicomposteurs et les composteurs.

-6 Tonnes sont réparties dans les cageots des 8 à 15 trieurs réguliers qui sont tous adhérents.

Les acteurs du tri transportent, trient et récupèrent chaque mardi à 16h30 et le samedi à 11h. Depuis les premiers tris de janvier, nous avons noté un net rajeunissement des trieurs et une mixité sociale accrue, ce qui augure de la réussite de notre action. Du 1er janvier au 1er Avril, 2159kg de consommables ont déjà été répartis entre les participants.



# La permaculture, comme fil conducteur : des échanges permacoles en Aquitaine et au-delà de l'Atlantique

Depuis 2011, sur proposition de France Amérique Latine, Terre d'ADELES participe, ainsi que Place aux jardins aux « Echanges entre le Plateau de Bellamar (Cuba) et l'Aquitaine, en permaculture ».

Concrètement, France-Amérique Latine(FAL) pilote le projet et plusieurs structures en Aquitaine y contribuent. Chaque année, des partenaires français effectuent des voyages solidaires à Matanzas (où se trouve le jardin de Bellamar) et nos partenaires cubains (Fondation Antonio-Nunez-Jimenez pour la Nature et l'Homme, FANJ) viennent en Aquitaine. Nous échangeons nos pratiques et nous progressons ensemble dans la démarche permaculturelle. Depuis janvier 2014, les rencontres permaCOOLes orchestrées par PAJ sont un témoignage bien vivant et dynamique de cette logique d'échanges. Six d'entre elles ont été accueillies au jardin d'ADELES, autour du jardin vivrier, du verger, du poulailler. Elles contribuent à faire connaître le jardin à un public large, bien au-delà des frontières de Pessac. Elles mettent également ce beau vivier d'intelligence collective au service des projets au jardin. Terre d'ADELES reçoit régulièrement des formateurs en permaculture cubains, occasion d'affiner avec le concours de Place aux jardins le design du jardin.



Cette année encore, en juillet, un stage franco-cubain d'introduction à la permaculture co-animé par la FANJ, FAL et PAJ a été organisé au Jardin d'ADELES et a réuni quelques 25 participants. En 2011 et 2012, Dorothee et Emmanuel étaient allés à Bellamar, pour y appréhender le contexte et commencer la plantation des arbres. Léa s'y est rendu au printemps dernier. Elle y a formé l'équipe de permaculteurs à la fabrication d'outils de cuisson écologiques et économiques, dont 2 prototypes de l'association nantaise Bolivia Inti Sud Soleil (Terre d'ADELES est désormais co-relais B.I.S.S. avec le Centre Social Bordeaux Nord).

L'Eco-Centre du Périgord vient d'encadrer un chantier de la première maison en éco-construction dans le Jardin de Bellamar. Très prochainement, Louis se rendra à son tour à l'Ecocentre pour y suivre une formation en écoconstruction, « superadobe » pour les initiés, en compagnie d'un permaculteur cubain. Cela nous encourage, ici à Pessac, à envisager la construction d'un bâtiment technique éco-auto-construit dans le jardin d'ADELES.

## Du jardin à l'assiette, le pas a été franchi, assiette éco-nomique et écologique bien sûr !

Ce partenariat avec France Amérique Latine et Cuba nous a permis de développer un volet « cuisson économe » qui se développe au jardin bien au-delà du seul projet cubain. Au Jardin de Bellamar près de Matanzas, Léa et Clara ont présenté 3 outils, ( cuiseur à bois économe, cuiseur solaire et cuiseur thermos) en avril et mai 2014. Au-delà de la présentation et de l'utilisation de 2 prototypes de Bolivia Inti Sud Soleil (cuiseur bois et cuiseur solaire), elles ont animé plusieurs ateliers de fabrication de cuiseurs Thermos (Marmites Norvégiennes) appelés « Bruja » en Amérique Latine, accompagnés d'ateliers de cuisine et de dégustation.

Mais c'est surtout à Pessac, au jardin d'ADELES et sur d'autres lieux aux alentours, que l'expérience acquise se partage : En compagnie de Anne Mc Queen, notre formatrice du Centre Social Bordeaux Nord, des ateliers de fabrication de Marmites Norvégiennes ont lieu à présent au jardin d'ADELES. Désormais experte, Léa anime également des ateliers « soupe », illustration vivante de l'intérêt de nos outils.

Comme le projet global propose des actions similaires à Cuba et en Aquitaine, à Terre d'ADELES nous avons mis en place « **cuisiner bio, facile et pas cher** ». Ce volet implique une présence régulière de Martine et de

Léa au jardin pour épauler les Volontaires en Service Civique, qui doivent cuisiner 5 jours par semaine des repas équilibrés en se servant de ces outils de cuisson économes. Une réunion bi-mensuelle de cette équipe permet aux jeunes de mieux connaître les légumes et leur saisonnalité, d'apprendre à les cuisiner et de gérer le temps de préparation et de cuisson. Nous abordons systématiquement la cuisson avec nos outils économes.

Cerise sur le gâteau, tous les mercredis « **ça mitonne au jardin !** » permet aux Volontaires d'inviter les adhérents à leur table. C'est un moment où ils peuvent montrer ce qu'ils savent faire !

### **Dimanches d'ADELES et Journées Portail Ouvert gastronomiques !**

Tous les 2 mois, l'équipe cuisine (bénévoles et Volontaires) fournit un repas chaud payant, à base de légumes et fruits déclassés de SoBio, pour les adhérents qui le souhaitent. L'Espace Social et d'Animation de l'Alouette nous prête leur cuisine. Des tablées de 30 personnes sont fréquentes ! Les ateliers « **chutney** » attirent beaucoup d'adeptes, qui repartent avec un pot de ce délicieux condiment.



**CREPAQ / REGAL et anti-gaspi** : On a fêté la Journée Nationale Anti Gaspillage Alimentaire un jeudi pluvieux au jardin (16/10) avec les bénévoles du CREPAQ, autour d'un bon repas chaud. Nous avons sensibilisé 2 classes du Lycée Philadelphie de Gerde à l'anti-gaspi et à la cuisine simple et savoureuse, autour de compotes, cuites avec nos outils de cuisson économes.

**A l'occasion de stages ou lors d'accueil de groupes**, l'équipe cuisine et les bénévoles se mobilisent régulièrement pour organiser les repas. Lors du stage de permaculture de juillet, nous avons, avec nos amis cubains et les stagiaires, partagé un délicieux repas végétarien sous le noisetier, avec Monsieur le Maire et ses collègues conseillers municipaux, Fatiha Bouakkaoui et Jeremy Landreau. La cuisine d'ADELES fait régulièrement l'objet de compliments sincères, on le sait.

### **Ça cuisine bien au-delà du jardin, un calendrier 2014 bien rempli !**

07/03/14 : Atelier de fabrication de Marmites Norvégiennes, avec les étudiants et dégustation de soupe à IUT Michel de Montaigne Action Humanitaire à Bordeaux.

07/06/14 : atelier cuisson soupe en marmite norvégienne au jardin de l'Astragale et la Fourmi à Talence.

13/09 : Sport Santé en Famille : l'équipe cuisine de Terre d'ADELES propose dans la cuisine de l'E.S.A.A. des légumes bio pour un atelier créatif interactif, en plus des parcours sportifs proposés par l'A.S.C.P.A.. 4 et 5/10 exposition des outils de cuisson économes à l'Automne du Bourgaillh. 11 et 12/10 : Alternatiba : l'équipe d'organisateur a fabriqué au jardin d'ADELES, en amont, 4 marmites norvégiennes géantes pour tenir au chaud la restauration du Festival des Alternatives à Bordeaux.

12/11 : à la demande de S.S.I.Pessac, nous avons servi une soupe d'ADELES dans la marmite norvégienne, avant la projection du film « Sans Terre c'est la Faim » au sein du Festival Alimenterre, à la Médiathèque Jacques Ellul.

Stage de Formateurs à Bolivia Inti Sud Soleil : Léa et Anne ont fait un stage de porteurs de projet le 26 et 27/09, à Nantes, en s'appuyant sur le projet Cuba/Aquitaine. Depuis lors, Terre d'ADELES est devenue co-relais B.I.S.S. avec le Centre Social Bordeaux Nord.



### **Le jardin d'ADELES, un écolieu pour passer de la réflexion à l'action**

**Les actions foisonnent, on a l'impression que ça part dans tous les sens ? Au contraire, ancré sur des valeurs solides, le jardin continue de se développer en 2014 sur des bases cohérentes et largement partagées, comme en témoigne le rapport remis à la DRAAF qui constitue une belle synthèse des toutes les expérimentations en œuvre, les rend lisibles dans la durée et fait apparaître toute la cohérence de notre projet. Gros travail de rédaction effectué par Bernard, Manu et Dorothée qui n'est, espérons-le que le premier tome d'une longue série...**

## Après la rétro 2014... les perspectives pour 2015

Le Conseil d'Administration sortant vous propose un programmation d'actions pour l'année qui vient. Enfin, pour les années qui viennent tant le menu est copieux ! D'abord, fêtons les 10 ans de Terre d'ADELES. Rendez-vous est donné pour le week-end des 30 et 31 mai. Le programme n'est pas bouclé. Nous vous assurons une belle journée portail ouvert le dimanche 31 avec l'inauguration du verger.

Puis, c'est moins drôle, il faut renflouer les caisses de l'association. Nous avons déjà répondu à plusieurs appels à projets (premières réponses courant avril). L'effort est à poursuivre. Le budget 2015 comprend deux parties : l'une concerne les recettes quasi certaines avec les dépenses afférentes, la deuxième rassemble des recettes à solliciter auprès de fondations et de collectivités locales. Elle intègre des dépenses qui ne seront qu'engagées avec l'octroi des subventions recherchées.

2015, l'année de la renaissance des coordinations communication et SEL ? De bonnes volontés s'affirment pour les animer. La coordination AMAP et circuits courts est en quête de relais. Avis aux amateur-trice-s.

Pour ancrer davantage le jardin d'ADELES dans son rôle d'éco-lieu citoyen et participatif, il s'agit de rassembler en un comité de pilotage tous les acteurs institutionnels et associatifs susceptibles d'apporter leur concours. Le rapport « Le jardin d'ADELES : un lieu ressources d'expérimentation d'actions sur l'agro-écologie, l'autonomie alimentaire, les dynamiques solidaires et la consommation citoyenne » devrait nous y aider.

Côté jardin d'ADELES, nous espérons la venue de l'équipe du Centre d'Entraide aux Français Rapatriés. Cette association propose à des personnes en grandes difficultés, logement et accompagnement social. C'est dans ce cadre qu'est envisagé un partenariat avec Terre d'ADELES.

Le club Nature des « repor'Terres d'ADELES » permettront aux enfants de trouver place durant les Dimanches d'ADELES. Nous espérons pouvoir poursuivre cette action.

Pour améliorer la productivité des parcelles dédiées à la production pour les paniers, deux interventions sont nécessaires : changement des bâches des grandes serres et coffrage des planches et buttes afin de limiter l'enherbement.

Autre grand chantier, le partenariat avec l'AIPAC. Cette association engagée dans l'insertion par l'économie met à disposition de particuliers des personnes en recherche d'emploi pour réaliser des missions comme le ménage, le repassage, l'entretien de jardins. Après les avoir broyés, l'AIPAC confierait ses déchets verts à Terre d'ADELES, bio-déchets que l'association pourrait composter. A l'occasion de chantiers collectifs, l'aire de compostage se dessine entre les serres.



Pour favoriser l'accès de tous aux légumes du jardin, est imaginée la Table d'ADELES. Il s'agit d'accueillir de petits groupes accompagnés par des acteurs sociaux pessacais, de leur proposer cueillette, ateliers repas, repas et remise de paniers de légumes.

Depuis plusieurs années, Terre d'ADELES reçoit de nombreux visiteurs lors des livraisons en AMAP et autour de repas. Depuis deux saisons, les « mercredis ça mitonne » connaissent un joli succès. Pour aller plus loin, assurer un accueil (quelle que soit la météo) et la préparation de repas dans des conditions pratiques et d'hygiène meilleures, est envisagée la création d'une halle abritant locaux techniques pour les salariés et volontaires, espaces de stockage pour outils et légumes, et cuisine-salle à manger digne de ce nom. Cette halle pourrait faire l'objet d'un chantier en auto-éco-construction.

Et pour nous mener à bon port, il nous faudra procéder à la réfection du chemin menant au jardin d'ADELES.

Bien entendu, ces nouveaux desseins s'ajoutent aux actions en place. Alors, ambitieux ce programme ? Vous avez dit trop, pas assez... A vous de voir...