



Terre d'ADELES

..... Association
pour le Développement
d'Échanges Locaux,
Équitables et Solidaires

*La parole appartient
différents danso pour
les efforts nous vides
un comités toujours*

rapport d'activité

2021



2021 : encore une année masquée, distanciée et compliquée

LE CLIMAT AU JARDIN

Nous avons bien ressenti le changement climatique, où la pluie, la sécheresse, le chaud, le froid, n'étaient jamais au bon endroit au bon moment. La floraison des courges et le murissement des tomates en ont pâti.

« L'effet (positif) COVID » de 2020 s'est estompé en 2021 et nous avons eu moins de bénévoles au jardin. Le protocole (négatif) COVID nous a encore entravé dans notre fonctionnement et certaines de nos activités : réunions à distance, peu de Dimanches d'ADELES, même si nous avons maintenu nos rendez-vous mensuels avec les adhérents, les Volontaires et les bénévoles - « Un Samedi au jardin » pour ses chantiers collectifs, ses balades botaniques et ses chantiers au verger.

De même, Chloé, de Place aux Jardins, et Stéphanie, notre animatrice de modes de vie durables, ont proposé des mini-formations hebdomadaires à nos équipes de permanents. Léa et Anne McQueen ont maintenu les ateliers mensuels de Cuisine Econome pour les Volontaires, en respectant le protocole COVID, pour protéger nos jeunes.

Les livraisons de produits AMAP et circuits courts ont eu lieu, sans interruption, mais une fois de plus, nous n'avons pas pu tenir notre Marché de Noël. Par conséquent, les coordinateurs ont tout fait pour stimuler des commandes de produits spéciaux auprès de nos producteurs, pour combler ce manque.

Finalement, quand on passe en revue toutes les actions que Terre d'ADELES a entrepris en 2021 – au jardin comme à l'extérieur du jardin - on est surpris et fier de la résilience de notre association, malgré les déceptions subies, la tristesse de la mort de Dominique Puissegur (réfèrent EdJ) et de Betty (référente Tri Sobio du jeudi) que nous saluons ici. Malgré aussi le port de ces fichus masques qui cachent nos visages et qui déshumanisent et désorientent notre société toute entière.

Malgré les hauts et les bas, l'omni-présence de Stéphanie, des Volontaires en Service Civique, des bénévoles assidus et des stagiaires, a provoqué une joie de vivre, une énergie vitale, un échange continu de savoir-faire et de savoir-vivre au jardin qu'il est difficile d'expliquer en mots si on ne l'a pas vécu personnellement, et efficacement dissipé la morosité de la situation sanitaire.

LES FORCES VIVES

Nous avons accueilli en 2021 en Volontariat, Julien, Lisa, Alexandre C., Alexandre B., Mathilde, Loïse, Vincent, Augustin, Andréa, Charlotte, Judith, Thérèse,

Paul et en stage Maya, Henri, Nil, Nadine et Véronique. Nous avons pu compter sur plusieurs bénévoles super-actifs (liste non-exhaustive) Guy Fombeure, Monique Puissegur, Chantal R., Jean-Claude, Olivier, Anne McQueen, Anne Munier, Denise, Céline, Catherine, Ingrid, Christiane, Janine et Jeanine, André, René, Benjamin, Valère, Daniel et les autres et tous les coordinateurs.trices des AMAP et circuits courts. Place aux Jardins avec Dorothee, Chloé, Manu, Alexandre C. et les autres, a continué de nous aider, conseiller et former. Que tous en soient remerciés.

LE CALENDRIER DE L'ANNEE 2021

Jetons un coup d'oeil ensemble sur quelques exemples de cette ruche résiliente adélienne :

En janvier, Stéphanie a co-animé le « Super Défi Alimentation, » subventionné par Bordeaux Métropole, en partenariat avec La Maison Ecocitoyenne et le CREPAQ (avec fête de clôture au jardin le 3 juillet). Toute une série d'actions et d'ateliers prennent forme, pour promouvoir une alimentation saine pour tous. Ce même mois, une tempête a cassé une énorme branche du vieux chêne bordant le parking et qui a barré le chemin d'accès au jardin. Chacun sort sa tronçonneuse et les élagueurs de Bordeaux Métropole ont fini le travail en débitant les plus gros morceaux et en broyant les petites branches qu'ils nous ont restituées en broyat.

En février, nous avons rencontré Jean de Miramont, un des 2 directeurs de la maison de retraite «nouvelle génération» appelée Domani. Il a envie de proposer du jardinage, des balades, un lieu de pique-nique aux seniors qui s'installeront dans leur nouveau lieu de vie, à moins de 2 km de chez nous. Nous lui proposons une convention de partenariat. Affaire à suivre...

En mars, il y a eu moins de travail au potager et plus de semis à faire. On a commencé à préparer notre Journée Portail Ouvert qui a eu lieu en juin.

Le collectif « arbres » a pris des décisions radicales concernant les 7 acacias au verger. Deux ont été abattus et les 5 autres élagués. On avait vu un peu grand, suite aux conseils du Conservatoire du Végétal Régional, en plantant autant d'acacias. Leur vertu principale est de fixer l'azote dans le sol. Leur tort est de faire une canopée épaisse qui prive les arbres fruitiers de lumière et de produire des rejets dès qu'on se mêle de leur croissance.

En avril, Béatrix, Léa et Thierry se sont rendus à l'Hotel des Finances pour plaider, en appel, notre cause pour le rescrit fiscal. Nous étions très optimistes, mais nous

avons été, une deuxième fois, retoqués. Nous ne pourrons pas défiscaliser les dons à Terre d'ADELES.

Marie-Agathe, de Place aux Jardins, a lancé, avec un petit collectif, la première édition du « Festival des 48 heures de l'Agriculture Urbaine ». Dans ce cadre, nous avons accueilli des visiteurs bordelais pour deux visites pédagogiques, un vendredi soir, pendant une distribution AMAP.

En mai, les consoudes étaient en fleur, les bourdons bourdonnaient et on a préparé, le jardin comme des dérâtés, pour qu'il soit (encore plus) beau pour le mois de juin. Avec le remblai que Bordeaux Métropole nous a donné et que Bernard a rapatrié au jardin, André a encadré plusieurs chantiers de remplissage de nids de poule sur le chemin, avec un système efficace de mélange de ciment, d'eau et de cailloux de différentes tailles, suivi d'un damage.

En juin, c'était chaud au potager et c'était chaud en événements. Nous avons accueilli l'association Au Ras du Sol, spécialisée dans le compostage et délivrant des diplômes Guide et Maître Composteurs, pour une série de formations gratuites. Au Ras du Sol est devenue un partenaire de Terre d'ADELES. C'est à ce moment-là que la haie sèche a fait sa première apparition au jardin ! L'idée est de stocker utile, en gardant toutes les branches de la taille et de l'élagage de nos arbres à l'intérieur du jardin, en créant, en parallèle, un abri à faune et un mur de séparation entre deux espaces, ainsi qu'un coupe-vent. Vraiment très Z.Z. !

La Journée Portail Ouvert, sur le thème de l'alimentation, s'est déroulé le 6 juin au jardin, gorgé de soleil. Le glacier local (Bazadais) Baltoro a fait un tabac avec ses glaces bio et ce succès nous a poussé à proposer un circuit court glaces pour les mois chauds de 2021. Le repas bio fut fourni par Emilie et son Food Truck. Une fois n'est pas coutume, cette journée fut un grand succès avec beaucoup de visiteurs. Au bar, nos bénévoles ont servi à boire de la bière Mascaret et du kéfir maison.

L'Assemblée Générale, aussi au jardin, sous le vieux chêne dans l'espace EdJ, s'est déroulée le 26 juin. Cette assemblée fut nuancée, avec d'un côté des témoignages touchants sur les bienfaits du jardin d'ADELES pour la santé, le partage, la reconnaissance, et de l'autre, des critiques virulentes sur la lenteur de la mise en œuvre du projet Chalet, par exemple.

En juillet, Alexandre Corporon est passé de Volontaire à Terre d'ADELES à animateur polyvalent chez Place aux Jardins.

Un abri-type est monté par un prestataire de PaJ et Alexandre, ayant suivi la formation Maître Composteur avec Stéphanie, nous conseille de couvrir les 6 box de notre aire de compostage en s'inspirant de cette structure-type, très facile à monter par des bénévoles.

Mais, par manque de fonds et manque de matière première (à cause du COVID), nous avons mis ce projet en attente. Il est cependant important de relancer le projet de construction de ce toit, pour améliorer la qualité de notre compost. Pendant ce temps la grande vermicaisse est remise en service, après un an de mise au repos. Le thé de compost peut de nouveau couler pour agrader notre sol vivant, en complément de nos purins.

Le jardin a subi, encore cet été, une forte pression des sangliers qui ont défoncé la clôture à plusieurs endroits et endommagé nos cultures et surtout les cultures de Céline. La Mairie a renforcé une partie de la clôture Sud du jardin avec des fers à béton. Au Nord, les trous ont été colmatés par nous avec des palettes. Céline a dû replanter 3 fois ses plants de poireaux !

Yannis Araguas est venu faire un carottage du sol autour de la yourte et dans la zone prévue pour l'érection d'un chalet. Il a constaté la présence de tourbe à certains endroits ce qui explique, pour lui, l'affaissement de la yourte après des fortes pluies.

En aout, nous avons relancé notre Dimanche d'ADELES et les formateurs INTI (nouveau nom de Bolivia Inti Sud Soleil) ont encadré l'atelier de fabrication de Marmites Norvégiennes. Ce sont ces boîtes isolées qui permettent aux plats portés à ébullition de continuer leur cuisson, en mode de mitonnage, sans autre apport d'énergie et en ajoutant des avantages gustatifs.

A la fin du mois, Thierry Hofer, membre fondateur de Terre d'ADELES, a annoncé qu'il quittait le CA et la coprésidence. IL a été affecté et déçu que la Mairie n'ait pas retenu notre demande de co-financement pour le chalet ; déçu que le Ministère des Finances n'ait pas retenu notre demande en appel d'être reconnu comme association d'intérêt général. Les autres administrateurs sont très affectés par ce départ.

En septembre, Jérôme Dupont a aussi quitté le C.A. Côté positif, nous avons accueilli la première édition du Festival Culture/Cultures, imaginé Marc Delmas, chanteur, compositeur et permaculteur. L'idée était d'amener des arts vivants dans des jardins en agroécologie. Du chant, de la danse, de la musique solo, dans l'écrin idyllique de notre jardin, nous ont transportés ! Une trêve artistique dans un maelstrom associatif. La restauration - un repas indien cuisiné par Nicole et Lionel du restaurant Le Malabar à Bordeaux, avec les légumes du potager d'ADELES fut un franc succès !

Sport Santé en Famille a enfin fêté ses 10 ans et Stéphanie et Ingrid ont préparé, en extérieur, un apéritif sain, végétarien et bariolé pour clôturer la journée sportive, avec des fruits et légumes du verger et potager d'ADELES. En boisson, notre kéfir maison était une fois de plus à l'honneur.

Stéphanie et Thierry ont assisté au Forum du Bénévolat organisé par l'Aumonerie du Lycée sans Frontière du Centre Ville pour expliquer aux élèves de seconde comment ils pourraient faire du bénévolat au sein d'une association.

Céline Rahmani a quitté l'Espace-test du CIVAM PPML pour s'installer à Saint Morillon et Quentin Gross est arrivé pour prendre le relais.

Une grande fatigue et un grand ras le bol s'installent au sein du CA, et après plusieurs réunions, nous avons décidé de lancer un S.O.S. et d'inviter les adhérents à venir s'informer et s'exprimer sur le devenir de Terre d'ADELES et surtout à s'engager sur un nouveau projet global.

En octobre, Habitat Jeunes à la Cité des Métiers nous a sollicité pour faire des ateliers Z.Z. dans le cadre de leur « Forum de Vie Quotidienne » où Stéphanie a présenté ses cosmétiques gourmandes et Léa sa soupe et sa compote Z.Z. mitonnées dans des Marmites Norvégiennes.

On a reçu une trentaine d'étudiants de Agro Paris Tech pour une visite pédagogique.

Des élèves de seconde du Lycée sans Frontière sont venus récolter les courges et des graines d'amarante au potager associatif.

Nous avons sollicité le soutien de l'État, dans le cadre de leur action « France Relance », et avons signé une Convention de subvention avec le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation pour une somme de 13144 €. L'objectif de cette subvention, dont la durée est de 10 mois, est d'organiser des espaces de production collectifs au Jardin d'ADELES pour viser l'autoproduction, à l'aide d'encadrement et de formations en agroécologie, dispensés par Place aux Jardins. Merci à Dorothée pour ce coup de pouce qui nous permettra de passer l'année 2022, en attendant le renouveau de Terre d'ADELES en 2023.

En novembre, Stéphanie a enclenché plusieurs actions pour la Semaine Européenne des Réductions de Déchets, subventionnée par La Région Nouvelle Aquitaine. Dans ce cadre, Stéphanie a notamment amené, sous une pluie battante, toute l'équipe du jardin à la plateforme de compostage la Grande Jaugue (où nous achetions jadis notre compost).

Les techniciens de La Yourte Française sont venus remplacer le dôme fendu de la yourte et stabiliser et relever le plancher en réparant plusieurs poutres sur le côté droit. Ils nous ont signalé que la limite du remplissage de la yourte est de 19 personnes.

Nous avons reçu un groupe de Volontaires de l'association « Ici et Maintenant » pour un grand chantier participatif au jardin.

Nous avons accueilli une petite délégation d'étudiants en Master Animation Territoriale de l'Université

Bordeaux Montaigne pour une visite pédagogique du jardin.

En décembre, notre Dimanche d'ADELES du 5 décembre fut festif et chaleureux avec des ateliers « cadeaux de Noël Z.Z. » - Furoshiki, Bee-wraps animé par Stéphanie et couronnes de l'Avent décorées avec du houx et de la verdure de la forêt, animé par Andréa. Elle est revenue spécialement pour animer cet atelier qui lui tenait à coeur. Andréa avait écourté son Service Civique, ayant trouvé un emploi chez un fleuriste à Pessac. Elle nous manque mais nous lui souhaitons bon vent !

11 décembre, tenue de la première réunion plénière « SOS TdA » ouvert à tous les adhérents. 57 adhérents y ont assisté. Léa a annoncé qu'elle ne renouvèlera pas son mandat à la prochaine AG. La prochaine réunion est programmée pour le 11 janvier 2022.

15 décembre – sortie de Noël à l'expo « Paysans Désignés » au musée des Arts Décoratifs avec toute l'équipe de Paj et de TdA, plus des Volontaires d'UnisCité et 2 jeunes migrants. UnisCité nous propose d'accueillir leurs Volontaires qui sont en binômes avec des jeunes migrants, une fois par mois, le mercredi, au jardin d'ADELES pour rejoindre nos Volontaires sur des chantiers participatifs.

L'année à venir sera à inventer par une nouvelle équipe d'administrateurs et par les adhérents qui travailleront en concertation avec eux, à partir de maintenant.

Léa Yauner

Présidente de Terre d'ADELES



SOMMAIRE

SYSTÈME D'ÉCHANGE LOCAL (SEL)	page 4
AMAP ET AUTRES CIRCUITS COURTS	p. 5 à 8
DU COTE DU JARDIN D'ADÈLES	
Les paniers d'ADELES	page 9
Envie de Jardiner (EdJ)	page 10
Verger	page 11
CUISINE ECO-RESPONSABLE	
INTI (relais Gironde)	page 12
Super Défi Alimentation	page 13
OBJECTIF ZERO DECHET	
Clinique du vélo	page 14
Tri SO.bio	page 15
SERD 2021	page 16
COORDINATION SERVICE CIVIQUE	page 17

SYSTÈME D'ÉCHANGE LOCAL (SEL)

Merci le SEL

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



AMAP ET AUTRES CIRCUITS COURTS

Des livraisons impactées par la COVID

Consomm'acteurs, coordonnateurs et producteurs, nous avons vécu comme tous une année difficile liée à la COVID avec ses aléas : masques, distanciation sociale... Il a fallu maintenir des règles, une organisation pour ne pas être contaminés. Je remercie les coordonnateurs qui ont fait le point régulièrement sur les textes en vigueur, sur l'organisation lors des livraisons au jardin et à la salle municipale de Saige. Il y a eu parfois des heurts, mais ils ont été rares. Vous avez parfaitement respecté les consignes, les modifications à la dernière minute. Vous avez soutenu les producteurs tout au long de l'année et pendant la période de Noël en commandant davantage, tandis que nous avons dû annuler notre traditionnel marché.

La coordination des AMAP

L'équipe est toujours solide pour vous accueillir ainsi que les producteurs. Certains coordonnateurs, après de longues années de présence, souhaitent laisser la place à d'autres adhérents en les accompagnant dans un premier temps. N'hésitez pas à proposer votre aide. Le temps d'engagement peut être court (AMAP saisonnière) ou très espacé dans le temps (3 ou 4 livraisons annuelles). Vous serez soutenus par toute l'équipe.

Remercions tous les coordonnateurs et saluons leur engagement. Les producteurs également saluent leur engagement, signalant leur rigueur, leur implication et la qualité des rapports humains.

Manque de contrats

Les AMAP porc, bœuf, volaille sont en danger. Nous soutenons depuis de nombreuses années Myriam, Gérard et Olivier Carraz leur fils, Jules et Stéphanie Charmoy, Cyril et Valérie Tombolato. Ils nous livrent une viande de très grande qualité. Ils ont une démarche éco-responsable sur leur territoire en adéquation avec les valeurs de TdA. Malheureusement le nombre de contrats, pour lequel nous nous sommes engagés, est insuffisant pour assurer la pérennité de leur venue à TdA.

C'est pourquoi nous vous lançons un appel : peut-être n'avez-vous pas encore pris le temps de passer vos commandes, peut-être pouvez-vous sensibiliser vos amis. Nous savons qu'il nous faut manger moins de viande pour des raisons de santé et pour limiter les émissions de gaz à effet de serre. Nos partenaires producteurs ont fait le choix d'élevages extensifs non polluants. Ils sont attentifs à la condition animale et à la biodiversité. Nous souhaitons ce type de fermes pour peupler les campagnes et les rendre vivantes.

Quelques chiffres

Le chiffre d'affaires versé cette année aux producteurs a été de 98 269,80€, soit 30 000€ de moins que l'année précédente.

Chiffres d'affaires versés aux producteurs répartis :	98 269,80 €
bière, limonade	8 006,60
bœuf, produits transformés	19 247,70
Café Michel	7 296,00
farine, légumineuse	3 001,80
feijoas	1 705,00
glaces	2103,00
jus de pommes	5 101,15
kiwi	2 618,00
lessive	252,00
miel	734,00
œufs	7 675,05
poisson	9 565,50
pommes	7 500,00
pommes de terre	1012,50
porc	7 840,00
vin	2 211,50
volailles	12 400,00

Le chiffre d'affaires versé cette année aux producteurs a été de 98 269,80€, soit 30 000€ de moins que l'année précédente. L'arrêt fin 2020, à la demande des producteurs, de l'AMAP fromage de chèvres n'explique pas tout. Une baisse de revenus est repérée pour 9 producteurs de notre association : est-ce dû à une pléthore de lieux de distribution sur l'agglomération et aux environs ? À un désintérêt des AMAP et de leurs contraintes... À des changements de modes alimentaires, notamment au niveau de la consommation de viande ? En fait, elle est principalement liée à l'arrêt des AMAP « pain » et « fromage de chèvre », avec des « trous » respectifs de 11 000€ et 7 200€ ou des AMAP sel et agneau « en pause » en 2021.

Nous soutenons à Terre d'ADELES une agriculture biologique de proximité, de qualité, le lien avec les producteurs engagés sur leur territoire, respectant les valeurs de TdA. Nous avons avec eux un contact de qualité.

Des mouvements chez les producteurs

Dominique et Monique Eyquard ont pris leur retraite. Nous leur souhaitons plein de belles choses à vivre ! Nous avons accueilli Colombe, productrice d'œufs à Cestas. Malheureusement, la grippe aviaire et ses contrôles sanitaires, et l'augmentation du prix de la nourriture, ne lui permettent pas de vivre de son travail. Elle nous quittera fin septembre.

Nous avons pris la décision d'arrêter la livraison du poisson.

Durant l'été un contrat glaces avait été mis en place. Le nombre de contrats n'était pas suffisant, la variété de glaces bio et locales trop réduite. Toutefois il est à signaler que les glaces proposées ont été appréciées, notamment lors de la journée portail ouvert.

Nous avons le plaisir d'accueillir à nouveau en mars 2022 Vincent et Mathilde Charlez et leurs délicieux fromages et laitages. Ils nous avaient quittés pour se recentrer sur la ferme : réduction du troupeau, rotation des terres, culture de pommes de terre et ateliers découverte... Vincent est ravi du nombre de contrats (40) en ce début de saison.

De ferme en ferme

VOLAILLES

Ferme de Lagrama, Cyril et Valérie Tombolato, coordonnateurs : Patrice et Alette

Cyril signale que tout va bien. Toutefois il est inquiet pour l'avenir : la ferme n'est pas impactée par la grippe aviaire, car elle est dans une zone zéro canard, mais l'épidémie se rapproche. Autre souci, le gasoil agricole a terriblement augmenté : le prix est passé de 1,07 € à 2,05 € ce qui représente pour la ferme un surcoût de 3 000 € par an.

BŒUF, VEAU, CONSERVES et LÉGUMES SECS

Ferme des Charmes, Jules et Stéphanie Charmoy, coordonnateur : Jean

Jules nous signale que les récoltes pour nourrir le bétail ont été catastrophiques en 2020. L'année 2021 a été meilleure, cela a permis de redresser la tête. Le couple développe les produits transformés. Ce début d'année, il est à noter une baisse de la vente à la ferme mais une demande plus importante au niveau des cantines scolaires. Il y a peu de maîtrise sur le coût de l'énergie malgré le biodiesel. Le prix des céréales et des pois pour nourrir les porcs a beaucoup augmenté.

POMMES DE TERRE

Ferme des Charmes, Jules et Stéphanie Charmoy, coordonnatrice : Nathalie

Jules nous indique que la récolte a été bonne tant au niveau qualitatif que quantitatif. Le méthaniseur de la ferme produit un digestat gratuit et efficace qui a permis cette qualité. Il produit de l'énergie en valorisant

les déchets de la ferme.

ŒUFS

Fermette de Cordes, Dominique et Monique Eyquard, coordonnatrices : Maryse et Chantal

Après une dizaine d'années d'engagement avec Terre d'ADELES, Dominique et Monique sont partis à la retraite. Nous saluons leur gentillesse, leur compétence et la qualité des œufs. Nous avons commencé ce début d'année 2022 avec la ferme Picorette, Colombe Thiéry.

MIEL

Marie-Laure Billet, coordonnateurs : Juliette et Jérôme

La récolte a été très mauvaise suite aux conditions météorologiques. Les commandes pour chaque famille ont été limitées pour éviter le stockage de précaution et permettre une meilleure répartition du maigre stock.

FEIJOAS

L'Oasis, Sylvie Arnaud, coordonnatrice : Claire

L'année 2020 a été compliquée au niveau de la récolte, des livraisons, de la qualité des fruits qui s'abîmaient. Par contre en 2021 Sylvie n'a eu aucun problème, elle aurait même pu faire une à deux livraisons de plus. Elle souhaiterait faire plus de confitures dans l'avenir.

POISSON

Jean-Marc Hervé, coordonnateurs : Olivier et Yamina

Il y a eu beaucoup de changements au dernier moment liés à la météo. Il est à rappeler que le bateau est petit et qu'il lui est plus difficile de faire face aux aléas. Cela a été une belle expérience depuis 13 ans que Olivier et les autres coordonnateurs (Jérôme, Zineb, Marie-Françoise, Fouad et Yamina) assurent la coordination avec nos deux pêcheurs Pascal Chabrierie et Jean-Marc Hervé.»

FARINE ET LÉGUMINEUSES

Gaylord Aubert, coordonnatrice : Karine

L'année a été compliquée du fait de la météo : le printemps a été trop sec et l'été trop frais. La perte d'exploitation s'est montée à 80 000 € mais l'exploitation n'est pas en détresse financière, notamment parce qu'en 2021 Gaylord ne s'est pas versé de salaire. Les rentrées d'argent se sont faites grâce aux produits transformés : farine, huile... Cela a permis une régularité. Il a investi jusqu'à 30 000 € pour le drainage de ses terres et l'achat de matériel qui permet un séchage et la qualité des grains au moment de la récolte. Il souhaite acquérir un nouveau moulin pour sécuriser en cas de panne, car l'actuel est amené à fonctionner 24 h/24 au moment de la production des farines. Il a un nouveau projet : la fabrication de pâtes sèches.

POMMES

Verger de la goutte d'or, Harm et Krysja Van Der Horst, coordonnatrice : Catherine avec l'aide précieuse de Denise pour les livraisons. L'année a été correcte : les pommes se gardent bien et elles n'ont pas de maladie.

Très bonnes ventes à la ferme. Harm précise qu'en 2021, il n'a pas investi. Il signale, au printemps 2022, qu'il y a une inondation de pommes bio et conventionnelles sur le marché français. La Pologne ne sait plus quoi faire de ses pommes, elle les brade.

Suite aux divers problèmes de pertes liées en particulier à une météo capricieuse, Harm est obligé de se diversifier en s'essayant à l'élevage de poules pour leurs œufs, des moutons...

VIN

Château Vieux Mognac, Sylvie et Michel Milhard-Bessard, coordonnateurs : Michel et Patrick

Témoignage de Sylvie Milhard : malgré la Covid (salons annulés et restaurants fermés), nous avons fait un chiffre d'affaires en 2021 plus que correct grâce aux touristes qui sont passés durant l'été au domaine. Nous avons la chance d'être les seuls sur le guide du Routard à Saint-Émilion...

Le panier moyen était élevé, car c'étaient des gens qui avaient l'habitude de partir à l'étranger et avaient un certain budget à dépenser. De plus les ventes à la Cité du Vin à Bordeaux nous ont bien aidés. Sur la saison touristique de juin à novembre on a vendu 1 800 bouteilles de 2010. Mais malheureusement l'an dernier, une fois de plus, nous avons été impactés par le gel et le peu qui n'avait pas été touché par le gel a été détruit par le mildiou. En bio on n'a rien. Nous avons récolté seulement 800 bouteilles de blanc et 2 400 bouteilles de rosé. Pas de rouge. Les seuls raisins en rouge que nous avons sauvés étaient les cabernets. Ils ne pesaient que 12.5°. Et comme on refuse de chaptaliser (rajouter du sucre et des intrants, tanins, levures aromatiques etc) on les a ramassés bien mûrs, pressés et on a fait du rosé : un super rosé de table, fruité qui sera parfait cet été avec une bonne grillade. Les salons ont repris en mars, on en a apporté ! Notre rosé a beaucoup de succès et on en manque sur chaque salon. Il va partir très vite.

La reprise des salons est un peu compliquée : il y a une baisse de 30 à 40 % des visiteurs. Ensuite, le gel de ces derniers jours a fait beaucoup moins de dégâts que l'an dernier, car on a eu un hiver froid et la végétation avait du retard (une dizaine de jours par rapport à l'an dernier) mais il faut passer les Saints de glace, et la grêle, on en a peur aussi. On fait un métier trop stressant.

Pour pallier le manque de récolte, on se diversifie. On a fait des gîtes. Ça marche bien. On a déjà pas mal de réservations pour mai, juin, juillet. En plus du domaine (le château), on a restauré la maison de ma grand-mère. Ce gîte vient d'être classé 4 épis pour 11 personnes.

KIWIS

Barie, Thierry Liarçou, coordonnatrices : Claire et Zineb
Année difficile avec des inondations en début 2021, Thierry a même perdu des engins agricoles. S'est ajouté du gel au mois d'avril. Pas d'investissement prévu. Thierry est un nouveau retraité de son activité principale. Il pourra s'investir davantage auprès de ses arbres. Il signale son contentement de venir à Terre d'ADELES : « tout est carré, sympathique ».

PORC

L'EARL Haute Cerre, Myriam, Gérard et Olivier Carraz, coordonnateurs : Patrice et Zineb

La situation à la ferme est compliquée. Il y a moins de demande de tous les côtés : marchés, AMAP. La situation se complique avec la hausse du prix de la nourriture pour les animaux qui a augmenté de 200€ la tonne : la ferme ne produit pas de céréales.

La famille monte une activité de traiteur qui s'implantera à 50 km autour de la ferme. Elian, le 2e fils du couple, rejoint le reste de la famille.

Si vous souhaitez prendre des renseignements sur la ferme, un coup d'œil sur le site Facebook Élevage biologique Carraz.

BIÈRE et LIMONADE

Le Mascaret, Fabrice et Pauline Rivière, coordonnateurs : Patrick et Michel

Fabrice signale une très bonne année. La Covid a amené un engouement pour le bio et le local. La régularité des AMAP a été exceptionnelle.

Fabrice et Pauline vont investir cette année dans deux fermentateurs. Il ne s'agit pas de faire plus mais d'éviter la rupture de stock.

LESSIVE

100% Gironde, Mathias Cangina, coordonnateur : Fabien
Très bonne année. Malgré la baisse de chiffre d'affaires, Mathias est ravi qu'il y ait de nouveaux adhérents à TDA. Il signale lui aussi la bonne organisation.

CAFÉ, THÉ...

La SCOP Café Michel, coordonnatrice : Chantal Ribière
La SCOP est inscrite dans une démarche de développement commercial durable en distribuant et proposant une gamme de produits de qualité. Il n'y a rien à signaler pour cette année 2021.

JUS DE POMME, CIDRE

Les Prés de Sagne, Martijn Van Lith, coordonnatrice : Catherine avec l'aide précieuse de Denise pour les livraisons
Martijn signale une bonne année : pas de problème de météo contrairement à l'année précédente ce qui avait engendré un trou de trésorerie. Il y a eu moins de livraisons et moins de vente à la ferme. Actuellement les stocks sont pleins de pommes, jus et vinaigres. La qualité est présente. Pas d'investissement de protection contre le gel, cela reste cher.

GLACES

Olivier Trémont, coordonnatrice : Tiphaine
Nous avons testé cette année une AMAP glaces : cela n'a pas très bien fonctionné du fait que les glaces se dégustent principalement en été et que beaucoup d'entre nous étaient en vacances. Nous ne renouvellerons pas cette AMAP en 2022.

En conclusion

Nos habitudes de consommation évoluent. Il est loin déjà « le monde d'après » qui a pu nous faire rêver. Le retour au quotidien post-Covid a été brutal pour nombre de producteurs dont la « clientèle période Covid » a fondu comme neige au soleil ! Notre engagement auprès d'eux est plus que jamais déterminant pour le maintien de leurs activités... surtout dans une période où s'envolent leurs factures énergétiques et d'achats d'aliments pour le bétail.

En privilégiant l'agriculture paysanne et l'engagement des producteurs dans l'agriculture biologique, nous participons à faire vivre les campagnes. Nous assurons une part de revenus, que nous espérons décente, aux travailleurs de la terre. Ces derniers sont respectueux du vivant qui les environne.

Enfin, notre mode d'alimentation figure parmi ceux les moins impactants en matière d'émission de gaz à effet de serre. Notre démarche collective est vertueuse. Ces petites gouttes n'assècheront certes pas l'océan de mal-bouffe. Nous faisons notre part simplement. Les AMAP et achats groupés participent également à nous maintenir en bonne santé. Continuons à cultiver cet art de vivre qui conjugue solidarité et convivialité.



LES PANIERS D'ADELES

Du côté du
jardin

Une valeur sûre du Jardin d'ADELES, les paniers de légumes de saison, cultivés selon les principes de l'agro-écologie pour les abonnés qui s'engagent pour 42 distributions qui s'étalent de mi-avril à mi-février. Les paniers se composent de 50% des légumes du jardin et 50% des légumes du maraîcher bio Julien Pesci près de La Réole.

Notre référent plant de cultures, Emmanuel André assure le suivi des semis et des récoltes.

Autour de la distribution du vendredi à laquelle s'impliquent les abonnés, les échanges permettent à chacun de découvrir de nouveaux légumes moins connus et d'échanger des recettes. Les légumes sont récoltés le vendredi matin par l'équipe de volontaires en service civique aidés par les adhérents.

Le bilan de cette saison pour 53 familles abonnées :

- 21 petit paniers semaine
- 17 grands paniers semaine

3 tarifs différents selon les heures d'engagements : aide à la distribution et participation aux chantiers organisés tout au long de l'année.

Perspectives 2022/2023

Dans le plan « France Relance » porté par notre partenaire Place Aux jardins, des parcelles sont proposées aux adhérents et groupes qui vont pouvoir cultiver leurs propres légumes.

La part des paniers D'ADELES sera réduite à 30% celle de Julien Pesci à 70%. Nous espérons à 30 paniers hebdo pour cette nouvelle saison.



Qui anime cette coordination ?

Dominique et Monique PUISSEGUR ont animé cette coordination jusqu'à fin Juin 2021.

A cette date, la « survie » étant difficile pour une seule personne, Chantal Ribière a proposé de les aider et a assuré la partie administrative.

Les 6 derniers mois, cette coordination a donc été conduite par Monique, Chantal, aidées par un petit groupe de jardinières « référentes ».

Description de l'activité

38 parcelles de 35 à 40 m² permettent à des familles de cultiver des légumes, aromates et fleurs en accord avec la charte (remise à tous) où le respect du sol vivant est une priorité. Les intrants chimiques (engrais, pesticides) y sont proscrits, l'eau est économisée en paillant le plus possible pour éviter l'évaporation.

Les espaces communs : la serre, les allées, l'espace de repos sous le chêne, les buttes fruitières, les composteurs, le cabanon ... sont entretenus par l'ensemble des jardinier-e-s lors des chantiers collectifs chaque mois

Bilan

Dans la mesure où seules deux personnes ont géré la coordination, il n'a pas été entrepris de travaux particulièrement significatifs.

Elles ont quand même pu assurer les inscriptions et réinscriptions des jardinier-e-s, et maintenir les chantiers mensuels.

A partir de Juillet idem avec Monique et Chantal.

Les projets

Il est prévu le rétablissement de la gouttière pour récupérer l'eau du toit du cabanon.

Les consignes pour la remise en état de la mare sont en attente.



Les merles se sont régalés de presque tous nos beaux fruits d'été : les prunes, les reines-claude et les cerises. Les fruits rouges ont subi le même sort : cassis, framboise et groseilles.

En revanche le grand mirabellier près de l'EDJ a été si généreux que chacun a pu grappiller ses délicieuses mirabelles. Nous avons fait une belle récolte de pommes sans aucun traitement de quelque nature que ce soit même si une maladie a touché l'ancêtre du verger près de la parcelle « Pas d'bras, pas d'chocolat ». Les pommes ont pu être vendues lors des distributions paniers. Denise et Jean-Claude ont été les tondeurs du verger les plus constants. Merci à eux.

Puis l'automne est arrivé avec son cortège de tâches d'entretien recommandées par Emanuel André (Pa). Olivier T. a passé de nombreuses heures à abattre les acacias les plus envahissants avec sa tronçonneuse. Leur développement vigoureux volait la lumière aux arbres fruitiers qui poussaient de travers. Les survivants ont largement été élagués, dans les parties basses seulement, afin d'offrir un peu d'ombrage au verger pendant les fortes chaleurs qui s'annoncent de plus en plus fréquentes. Céline R. a pu remplacer Denise durant son moi d'absence, pour se consacrer essentiellement à passer le rotofil, créer un coin spécifique au dépôt des ronces, ... Merci beaucoup Céline. Il y a eu le déronçage des buttes fruitières et les topinambours ont été supprimés. Le désherbage a continué tranquillement pendant l'hiver.

En Janvier, Février, Mars, Denise et son équipe ont entrepris les tailles avec les conseils d'Olivier et de Michel V. de l'EDJ. Léa et Dorothee ont organisé le planning de nos jeunes volontaires en service civique. Ainsi ils ont fait preuve de régularité à participer aux chantiers et à l'occasion, d'une belle agilité à grimper aux arbres, aidés ponctuellement par quelques adhérents – bénévoles. Merci à tous pour cette aide précieuse. Eric de l'EDJ, encouragé par Léa, a abattu un travail remarquable en nettoyant toutes les ronces le long de la clôture du jardin. Le paysage est complètement métamorphosé.

Récemment, Léa, Benjamin et les services civiques ont créé une nouvelle haie sèche dans le verger. Elle nous permettra d'y déposer les tailles au plus près sans avoir à courir jusqu'à l'autre haie sèche qui est maintenant pleine ; elle permettra ensuite à une nombreuse biodiversité de s'y installer.

Puis le gel a frappé un grand coup ; beaucoup d'arbres ont perdu toutes leurs fleurs et leurs jeunes feuilles.

Les récoltes seront moins bonnes cette année mais nous comptons sur vous pour continuer à faire grandir le verger de Terre d'ADELES.



17 et 18 Juillet 2021
Week-end solaire au jardin

Samedi 17 juillet de 9h à 17h :

- 9h-11h : chantier collectif - les mains dans la terre
- 11h-12h : atelier cuisine solaire (légumes)
- 11h-12h30 : balade botanique et récolte de plantes sauvages et de légumes
- 13h-14h : Auberge Espagnole Chacun amène un plat ou un dessert. Dégustation de légumes solaires
- 14h30-17h : Atelier séchage solaire (amenez vos fruits et légumes à sécher)

Dimanche 18 juillet de 11h à 17h :

- 11h-12h30 : Atelier séchage solaire (amenez vos fruits et légumes à sécher)
- 13h-14h : Auberge Espagnole Chacun amène un plat ou un dessert
- 14h30-16h : atelier cuisine solaire (gâteaux)
- 16h-17h : goûter solaire

TERRE D'ADELES : 36 avenue de Magellan - 33600 Pessac
Accès : tram B arrêt Haut Lévêque/train d'Arcachon gare France Alouette/ bus 24

Les bénévoles Anne, Myriam et Léa forment la coordination INTI au jardin.

Pour rappel, en 2021, Bolivia Inti Sud Soleil a rebaptisé BISS en simple INTI (mot Quetchua pour soleil). Terre d'ADELES représente INTI en Gironde (le relais 33). Nous faisons la promotion et de la pédagogie autour de leurs outils de cuisson économe (deux cuiseurs à bois, un four adaptable, 2 planchas, 3 cuiseurs solaires, une parabole) et de séchage solaire (3 séchoirs solaires).

Nous complétons la vulgarisation de la cuisson à bas niveau d'énergie et de température et tous les avantages inhérents à cette pratique, avec l'utilisation au quotidien, de nos marmites norvégiennes. Quand le ciel est bleu et le soleil brille le matin, même s'il fait très froid, nous chauffons l'eau de vaisselle du midi dans un cuiseur solaire.

Chaque mois, nous proposons un atelier cuisine aux jeunes en service civique et aux stagiaires. Nous marions les méthodes économes de cuisson aux légumes et fruits de saisons et aux céréales et légumineuses propices à chaque menu. Nous incluons des recettes végétariennes et vegans.

Trois fois par an (mars, aout et novembre), nous proposons un atelier de fabrication de marmites norvégiennes pendant des Dimanche d'ADELES à nos adhérents.

Un fois par an, nous proposons un weekend solaire (courant juillet), pour présenter les outils solaires, faire du séchage de fruits, légumes et plantes à tisanes, cuisiner des plats et des gâteaux avec la seule énergie du soleil. Ces rencontres sont des moments de plaisir dans le faire ensemble, sans oublier le plaisir de la dégustation !

La marmite norvégienne est un outil de cuisson (et de maintien au chaud) vraiment incontournable et mérite que les cuisinistes s'y penchent pour inclure un grand tiroir à marmite norvégienne, intégré dans leur cuisine, sous le plan de travail. Avis aux bricoleurs !



Super Défi Alimentation

Cuisine
é c o
responsable



Depuis janvier 2020, des membres du CCGAD, dont fait partie Terre d'ADELES, ont contribué à l'élaboration au Super Défi Alimentation de Bordeaux Métropole. D'avril à juin 2021, un challenge par semaine était proposé avec pour objectif de permettre aux participants de se réapproprier leur alimentation et de consommer des aliments locaux, sains et de saison sans augmenter leur budget. Subventionnée à hauteur de 7000€, Terre d'ADELES a co-animé ce défi avec le CREACQ et la Maison Ecocitoyenne de Bordeaux. Ce ne sont pas moins de 170 familles qui ont relevé les challenges ! L'association leur a proposées des visites pédagogiques, des balades botaniques, une journée thématique sur l'alimentation saine, 5 ateliers différents et aussi un livret de 25 recettes simples et originales des légumes que l'on trouve aux mois de mars à juin, période du Super Défi Alimentation.

Challenge : Je produis une part de mon alimentation

Visites pédagogiques du jardin d'ADELES - Animateur : Thierry Hofer. Balade botanique - Animatrice : Anne Mac Queen. Atelier semis - Animatrice : Chloé

Challenge : Je remplace 3 produits de ma consommation courante par des produits labellisés

Jeu des labels - Animatrice : Stéphanie Voyeux

Challenge : Je passe une semaine sans consommer de produits importés

Jeu de rôle « Qui a le pouvoir ? » - Animatrice : Stéphanie Voyeux

Challenge : Je cuisine une recette de saison par jour

Atelier Tout sur la tomate - Animatrice : Chloé

Challenge : J'intègre un repas végétarien par jour (hors petit-déjeuner)

Atelier-dégustation : «Les protéines végétales - vers une transition alimentaire saine, pas chère, locale, gouteuse - une invitation à la réflexion»

Animatrices : Nabila Dinouri (naturopathe hygiéniste) et Léa Yauner (cuisinière économe)

Journée thématique « La nature dans nos assiettes, on peut tous s'y mettre ! »

Dimanche 6 juin de 10h à 17h (200 visiteurs)

Comme chaque année, l'association a organisé sa grande Journée Portail Ouvert dont le thème fut le même que celui du Super Défi Alimentation, une alimentation locale, saine et de saison, sans augmenter son budget : « La nature dans nos assiettes, on peut tous s'y mettre ! », une journée festive avec ateliers, animations et stands associatifs.

Rassemblés pour consommer durablement, les visiteurs se sont retrouvés autour d'initiatives concrètes articulées autour de 7 pôles : Zéro chimie de synthèse – La santé par l'alimentation – Fait maison – Cuisine à bas carbone – La biodiversité dans nos assiettes – Zéro déchet dans ma cuisine – Manger local.

Quiz en visio

Stéphanie a proposé un quiz en visio autour de 10 questions pour tester les connaissances des participants.

Dimanche
6 Juin 2021
**** 10H > 17h ****
Journée
Portail
Ouvert

Jardin
d'ADELES

LA
NATURE
DANS NOS
ASSIETTES

on peut tous s'y mettre !

stands - animations - restauration - buvette

TERRE D'ADELES : 36 avenue de Magellan - 33600 Pessac
Accès : tram B arrêt Haut Lévêque/train d'Arcachon gare France Alouette/ bus 24

ZÉRO CHIMIE DE SYNTHÈSE
LA SANTÉ PAR L'ALIMENTATION
FAIT MAISON
CUISINE À BAS CARBONE
LA BIODIVERSITÉ DANS NOS ASSIETTES
ZÉRO DÉCHET DANS MA CUISINE
MANGER LOCAL

TERRE D'ADELES
Nouvelle Aquitaine
PESSAC
BORDEAUX MÉTROPOLÉ
PEAGE AUX JARDINS
LISEE
INTI

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

Les activités de la clinique à vélo pour 2020-2021

Il y a eu peu de formation en direct. Nous nous sommes donc concentrés sur une activité «masquée » de remise en état. En image, cela se traduit par le passage des vélos du côté droit au côté gauche de la photo, puis aux mains de leurs heureux nouveaux propriétaires.

Entre ces trois grands jalons on trouve un nombre variable d'étapes de diagnostic, démontage, nettoyage, recherche ou achats de pièces, remontage, mise au point, test routier, adaptation morphologique, explications, etc ... A la satisfaction de la remise en état de rouler proprement dite, s'ajoute celle d'apprendre en réparant des modèles d'âge différents, navigant entre archéologie et retro-futurisme, parfois de manière exploratoire, mais sans perdre le cap d'une utilité à terme. Nous nous efforçons donc d'installer porte bagage, garde boue et lumières quand cela est possible.

Concernant les évolutions futures, le besoin de redynamiser les formations ou plus simplement de discuter autour du vélo se fait sentir. Le manque de contact des années précédentes y est probablement pour quelque-chose. Les adhérents et leur vélo sont les bienvenus pour manier les outils, prendre des conseils, mais aussi apporter leur point de vue et leur savoir.

J'(Olivier) anime la clinique à vélo au jardin, depuis 2014. Huit ans plus tard, ailleurs sur mon lieu de travail, les garages à vélo sont pleins et un « repair café » va ouvrir. Malgré les différences de mots, l'activité sera, je pense, très similaire à celle menée ici. L'idée de se déplacer proprement et en autonomie a, en quelque sorte, percolé jusqu'au monde industriel, qui l'eut cru ? Terre d'ADELES joue un rôle important dans cette évolution de la société, l'association est un terrain d'expérimentation, propice aux bonnes idées. Merci à ceux qui la font tourner.



Qui anime cette coordination ?

Anne organise les tris du samedi et du jeudi toutes les semaines. Elle apporte aussi avec sa voiture le tri du mardi a disposition des permanents du jardin.

Le tri en chiffres

Les heures

- Mardi :
5 permanents x 1h30 x 52 semaines = 390 heures
- Jeudi :
3 adhérents x 2h x 52 semaines = 520 heures
- Samedi :
7 adhérents x 1h30 x 52 semaines = 546 heures

Total : 1456 heures et 15 personnes

Le poids

141807 kg apportées au jardin dont 9T récupérées par les participants, le reste est composté car trop abimé pour la consommation. Le tri fait à l'asso ST Vincent de Paul profite a jeunesse habitat et à des familles du quartier Arago -la Chataigneraie.



Les supers pouvoirs des biodéchets !

Depuis 3 ans, Terre d'ADELES participe à la Semaine Européenne de Réductions des déchets. Chaque année, les différents projets proposés sont subventionnés à hauteur de 3000€.

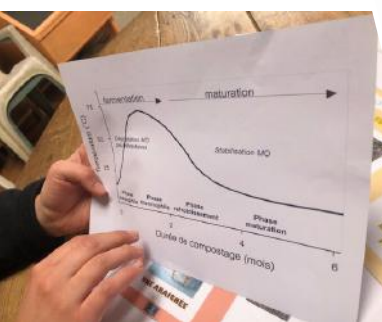
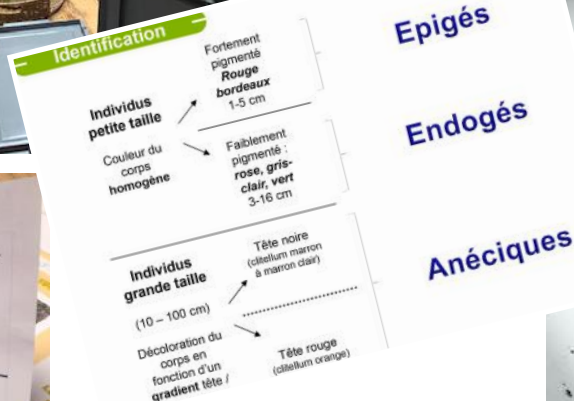
En 2019, Terre d'ADELES est allée à la rencontre du grand public en proposant une «**Tournée zéro déchet**» dans des lieux inattendus ! L'idée était d'aller à la rencontre d'un public non sensibilisé pour parler des alternatives possibles à mettre en place facilement pour alléger les poubelles : vermicompostage, bee wrap, réparation, produits ménagers maison, cosmétiques gourmandes, sacs à vrac, tawashis, carré démaquillants en tissus, cuisine économe, cendriers de poche, ...

En 2020, Terre d'ADELES s'est mobilisée pour sensibiliser les salariés des entreprises et administration du Grand Bersol. L'idée était de leur donner la possibilité de vivre une «**expérience ZZ**» pendant les pauses méridiennes et de leur faire découvrir les alternatives durables pour entretenir son logement, pour alléger ses poubelles, pour faire des économies tout en consommant mieux..

En 2021, l'association a proposé une approche ludique de la valorisation des biodéchets en invitant les familles de Pessac à découvrir le jardin par un parcours initiatique d'ateliers autour de la valorisation des biodéchets pour jardiner au naturel. Un cheminement indispensable pour devenir incollable sur « **Les super-pouvoirs des biodéchets !** ». Le principe était de partager des connaissances, de donner envie de faire et aussi d'enchanter les pratiques du compostage en les rendant accessibles et source de plaisir !

Ainsi, grâce à sa formation Maître Composteur, Stéphanie a pu proposer de nouveaux ateliers qui ont permis aux participants de :

- comprendre ce qu'est un biodéchet pour mieux le valoriser,
- apprendre à identifier la faune qui transforme les déchets organiques en compost,
- différencier les matières azotées des matières carbonées,
- expérimenter les différentes techniques de compostage,
- construire un bac à vermicompost et apprendre à l'utiliser,
- découvrir les alternatives au brulage de déchets verts (construction haie sèche, tour à feuilles...),
- visiter une plateforme de compostage industriel (La Grande Jaugue).



COORDINATION SERVICE CIVIQUE

Qui anime cette coordination ?

Dorothee, Ingrid et Zineb.

Notre souhait l'année dernière, de laisser la COVID derrière nous, ne s'est malheureusement pas réalisé, mais nous avons appris à vivre avec.

Nous nous sommes pliés à une certaine discipline, telle que le port du masque et les distances à respecter, et malgré ça nous avons retrouvé une convivialité avec des jeunes très motivés, même si les repas en commun de mercredi «ça mitonne au jardin» n'étaient toujours pas d'actualité.

Ce moment de partage reste un de nos grandes aspirations pour l'avenir, car il permet de (re)trouver la mixité et amène une richesse d'échanges entre adhérents et jeunes en service civique.



Lisa et Mathilde



Augustin, Julien, Lisa, Loïse et Mathilde



Vincent, Julien et Alexandre



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

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

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

