

# Terre de solidarité ouvre ses portes

L'Association terre de solidarité (ATS) de Saint-Martin-de-Bernegoue vient d'obtenir confirmation de son label d'agriculture biologique. Pour la présidente, Dolorès Lejeune, la trésorière Christine Laborde, le secrétaire Michel Labrid, et les jardiniers et bénévoles, c'est un encouragement à poursuivre leur action qui cultive à la fois la solidarité et les Jardins de Bernegoue, 2 ha de champs mis à disposition par la municipalité locale.

## « Nous produisons moins mais mieux »

L'association perpétue depuis des années sa singularité des tiers, à savoir un tiers des légumes produits à destination des jardiniers bénévoles, un autre tiers vendu chaque semaine ou quinzaine sous la forme de paniers dont le prix s'adapte au contenu (de 7 € à 15 € en moyenne), et un dernier tiers attribué à des associations qui œuvrent dans le domaine de la solidarité, telles Emmaüs ou encore les Restos du cœur.

« *Nous produisons moins mais mieux!* », assure la présidente d'ATS, Dolorès Lejeune, qui s'investit en se formant dans des stages et ateliers pour améliorer les compétences qu'elle souhaite ainsi mieux intégrer dans l'association.



Les bénévoles cultivent 2 ha aux Jardins de Bernegoue. (Photo NR)

ATS utilise un broyeur prêté par l'agglomération et peut épandre du crottin de cheval et du fumier de vache. Elle peut recourir à l'eau de l'étang proche et cultive sous trois serres. L'une vient d'être offerte par Catherine, épouse de Dominique Brenier qui fut la cheville ouvrière d'ATS jusqu'à son décès prématuré.

Des réunions régulières des jardiniers permettent d'organiser au mieux les activités, telles les journées portes ouvertes prévues les samedi 25 et dimanche 26 avril, de 9 h à 18 h, dans les Jardins de Bernegoue (suivre les panneaux ATS). Ce sera, pour l'association, l'occasion de faire con-

naître un projet associatif et solidaire qui perdure dans le temps avec des bénévoles des premières années rejoints par des nouveaux. Quelques paniers supplémentaires sont encore possibles (au 06.12.53.72.23) et les visiteurs pourront acquérir des plants de tomates (avec pas moins de sept variétés), de concombres, de courges et courgettes, d'aubergines, de poivrons, ainsi que des herbes aromatiques, du persil plat et frisé, de la ciboulette, de la menthe, du laurier, du romarin, de la mélisse, du thym, de la marjolaine... Des jardiniers seront sur place avec une buvette et des parts de gâteaux faits maison.