



archipel
nourricier

BIENVENUE:

*Trois ans déjà ensemble :
des premières avancées pour
de nouveaux possibles*

Assemblée Générale
29 août 2026
17h - 19h30



ORDRE DU JOUR

I. Bilan et Rapport moral :

1. Notre démarche
2. Les ateliers - bilan et perspectives

II. Bilan et Rapport financier :

1. Présentation du rapport
2. Quitus au Trésorier

III. L'avenir : assumer de nouveaux enjeux

1. Approfondir notre façon de réfléchir et d'agir ensemble
2. Vers une autonomie énergétique
3. Vers une autonomie alimentaire
4. L'eau : une nouvelle préoccupation
5. Vers un tiers-lieu

IV Votes :

1. Orientations générales ;
2. Présidence ;
3. Renouvellement, par tiers, du Conseil d'Administration



I - Rapport moral concernant les 3 ans

1. Notre démarche

- Un énoncé général et partagé de projet, concernant le devenir de notre bassin de vie
- L'action collective comme point focal pour progresser

Nous avons appris à nous connaître, à créer des relations cordiales, à élaborer et à mener des actions ensemble sur la base de l'écoute et du dialogue.

Mais apprendre à coopérer est complexe. Cela exige de :

- reconnaître les compétences de chacun ;
- tenir compte des contraintes des autres dans nos engagements ;
- apprendre à revenir sur l'expérience

⇒ Un acquis : **un patrimoine de confiance et d'inter-connaissances fondé sur des expériences partagées**



2 - ATELIERS: bilan et perspectives

Histoire De...

- **Actions phares**

2023-24 épisodes 1 et 2, histoire de femmes et des hommes
2025 sortie du livre

- **Chiffres clefs**

Nombre d exemplaires tirés : 100
Nombre d exemplaires vendus : 54

- **Perspectives**

2026, Journée du Patrimoine : exposition
sur le diagnostic de l'église et sa restauration

Le groupe cherche son/ses animateurs
et des projets



Tutti Frutti : *autant de convivialité que de litres produits!*

Actions Phares

- ramassages collectifs de pommes à jus et cueillettes de pommes à couteau
- journées au pressoir (pommes et noix)
- séances de dénoyautage de prunes
- expérimentation de nouveaux jus : pommes-prunes
- goûter autour du jus de pommes

Chiffres “clés” : jus de pomme

- 1 966 litres de jus de pommes en 3 ans
2023 : 309 L (103 pochons de 3 L) / **2024 : 789 L** (480 bouteilles verre de 1 L + 103 pochons de 3 L) / **2025 : 868 L** (580 bouteilles verre de 1 L + 96 pochons de 3 L)
- Une volonté forte: privilégier progressivement les bouteilles en verre réutilisables.

Chiffres “clés” : huile de noix

- 184 kg de noix valorisées en deux ans
- 24 Litres : **2024-25** : 73 kg de noix → 10 litres d’huile / **2025-26** : 111 kg de noix → 14 litres d’huile



Tutti Frutti

● Perspectives:

Face au changement climatique, comment faire évoluer Tutti Frutti ?

Quels fruitiers et quelles variétés seront adaptés à notre territoire demain ?

⇒ Diversifier les espèces • préserver les vieux vergers • expérimenter de nouvelles variétés

⇒ planter • partager les expériences et les récoltes.

Récolter aujourd'hui...

et préparer les vergers de demain.



Jardin sur Dun

Chiffres clefs

- 48 membres
- 15 potagers en permaculture sous foin
- 2 reunions par an (été et automne) - 10 à 15 participants réguliers

Actions phares

- 1 fil whatsapp actif : questions/ réponses (*maladies, bonnes pratiques, frelons, taupes, don d'arbustes et de plantes diverses, lutte contre les plantes envahissantes et contre les rongeurs, boutures et marcottage , taille des fruitiers, transformation et conservation des récoltes,...*)
- Création d'une troisième mare : Dorothee (après celle de Sylvie et Gilles et celle d'Alain et Marie-Hélène)



> La multiplication des points d'eau permanents est très favorable à la biodiversité.

Jardin sur Dun

Actions phares (suite)

Achat groupé de foin à l'automne 2025 :

- abandon des grandes balles pour les bottes de 15 kgs
- achat de 223 bottes qui ont été livrées dans chaque jardin
- Merci à Gilles pour l'organisation de tout le dispositif !

NB: A la demande de l'agriculteur fournisseur et face à la difficulté d'approvisionnement, précommande au printemps 2026 de 208 bottes de 15 kgs pour l'automne 2026

Et demain quelles perspectives ?

Projet de commande groupée de pièges
à frelons à l'automne 2026

(modèle sélectif montré en réunion par Jean-Christophe)



Ecogestes

- **Actions phares et chiffres clefs**

- 4 rencontres en 2024 :

janvier : Ouverture atelier (questions réponses diverses et variées).

mai : Comment vous êtes-vous impliqués depuis janvier ?

juillet : Vos victoires écogestes.

novembre : Compost.

- 3 rencontres en 2025 :

janvier : ouverture d'un Instagram @ecogestesslachapelle

janvier : atelier cuisine - le déjeuner Végétarien.

avril : Atelier pâtisserie sans sucre.

juillet : Atelier savon et lessive faits maison

- 3 rencontres prévus en 2026 :

mars : semis écogestes

autres dates à venir

- **Nos perspectives**

- Septembre projection du film « qu'est-ce qu'on attend ? »

- A venir : Zéro déchets à la maison.

- cuisiner les épluchures

- dossier pollution numérique

- Fresque du Climat....



Les Causeries:

Débattre de sujets de sociétés en relation avec les activités de l'Archipel

Chiffres clefs

- création en janvier 2025.
- d'octobre à mai
- chaque premier samedi du mois
- salle communale ou à L'instant gourmand.
- 7 causeries par an

20 à 35 participants, souvent autour d'un.e invité.e.

Actions phares

année 1

- Manger bien, manger mieux, manger moins ? Ou comment, la frugalité peut-être heureuse, en cuisine et à table.
- Quels réseaux sociaux pour quelle société ?
Les nouveaux outils de diffusion et de partage de l'information
- Mobilité dures ou douces ? Se déplacer en milieu rural en voiture, en train, en vélo, etc., seul ou à plusieurs.
- Les arbres et nous. Rencontre avec Jessy Hamelin



Les Causeries:

Débattre de sujets de sociétés en relation avec les activités de l'Archipel

Actions phares (suite)

Année 2

- Prendre la main sur l'énergie. Tous consommateurs, mais pourquoi pas producteurs ?
- Quels projets pour sauvegarder nos églises ? De nouveaux usages dans les édifices sacralisés ou non.
- L'agriculture et le respect du vivant Nouvelles et anciennes pratiques. Rencontre avec Grégoire Lheureux
- Du soleil et du pain. Rencontre avec Arnaud Crétot de Néoloco
- Les clos-masures à l'heure de la transition écologique. Rencontre avec Guillaume Nicolas
- Il n'y a pas de mauvaises herbes quand elles se mangent. Débat sur la meilleure manière d'accommoder les plantes sauvages.
- Construire en bois, terre et paille. Des maisons pas comme les autres.



Perspectives

Des thématiques fortes pour ponctuer la saison et des sujets à approfondir.

Autres actions:

Des outils au service du collectif...

- Petites Annonces (groupe whatsapp)
- “Very Good Trip” (groupe whatsapp)
- Site internet
- Paysages comestibles (Angelika)

<https://archipelnourricier.fr>





Le Syringa (ou lilas)

Syringa est un genre de plantes à fleurs de la famille des Oleaceae. Il est composé d'une vingtaine d'espèces d'arbustes. Ce genre regroupe plusieurs des lilas véritables.

L'espèce la plus répandue est *Syringa vulgaris*, le lilas commun, parfois subspontané dans les haies et les bois. Il est originaire d'Asie et de Sud-Est de l'Europe, comptant environ 20 à 25 espèces.

Caractéristiques :
Les fleurs sont comestibles, à condition d'être bien cuites.

Il est généralement conseillé de tailler les lilas immédiatement après la floraison. Si vous les taillez plus tard, supprimez les petits bourgeons qui se forment sur les nouvelles pousses juste après la floraison. Cela empêche la formation de graines à ces endroits et favorise la croissance naturelle de la plante.

Enfant, j'adorais sucer le nectar sucré de chaque fleur.



endroit chaud pendant plusieurs heures). Laissez refroidir le sucre, puis versez-le dans le robot ménager ou dans un versez le tout dans un moulin à épices ou à café parfaitement propre et ajoutez quelques hacher pendant quelques secondes jusqu'à obtenir la consistance d'une poudre très fine il contient du sucre et se saupoudre parfaitement.



Beignets à la ricotta, à la lilas et au citron

Ces beignets peuvent être garnis de toutes sortes de fleurs sont préparés avec différents types de sucre ; vous pouvez également utiliser mais plutôt du sucre à la lavande ou au géranium rasat. Ils sont délicieux avec un café ou un thé, ou pour un Brunch ; dans tous les cas, il faut les manger tout frais. Si vous avez déjà préparé le sucre au lilas, c'est rapide à faire et aussi simple que crêpes. Pour leur donner une touche finale, vous pouvez ajouter de la crème au citron pour y tremper.

Pour environ 20 petits beignets :
100 g de farine
1 cc de levure chimique
5 cs de sucre à la fleur de lilas
250 g de ricotta entière
2 gros œufs
Le zeste d'un petit citron bio
huile de tournesol pour la friture
sel

Mélanger la farine, la levure chimique, 2 cuillères à soupe de sucre lilas et une pincée de sel dans un saladier jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux et que tous les ingrédients soient bien mélangés.

Dans un autre grand saladier, mélangez la ricotta, les œufs et le citron - mélanger à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Versez au moins 6 cm d'huile dans une grande poêle profonde ou versez dans la friteuse et faire chauffer à



180 °C (thermomètre de cuisson).

Sinon, l'extrémité supérieure d'un manche de cuillère en bois ou un morceau de bois plonger un bâtonnet dans l'huile ; la température est bonne lorsque des bulles se forment se former et monter lentement mais régulièrement. Avec deux à l'aide d'une cuillère à café, dépose délicatement des boules de pâte lisses et ovales dans l'huile chaude.

Cuire environ 8 beignets à la fois pendant environ 3 minutes, puis en les retournant régulièrement à l'aide d'une écumoire, jusqu'à ce qu'elles soient dorées de tous les côtés dorés et croustillants.

Retirer les beignets de l'huile à l'aide d'une écumoire, puis les déposer sur Égoutter le papier absorbant et, pendant qu'il est encore chaud, le mélanger au reste.

Rouler dans le sucre à la fleur de lilas. Cuire éventuellement à basse température au four. Garder au chaud pendant que le reste des beignets frit.

Servir immédiatement.



Bunting, E., Facer, J.:
Essbare Blüten,
Berlin 2023 (p. 274 ff.)

Angelika Wolf
La Chapelle sur Dun
angelika.wolf@d-l-w.de / 5-2026

Du sucre au lilas fait maison

Il faut pour 350 g :
300 g de sucre
50 g de fleurs de lilas fraîchement cueillies, dont les tiges vertes ont été retirées

De la même manière, on peut également extraire le sucre des fleurs d'autres plantes à partir de fleurs parfumées, comme le sureau, la rose et la violette et de la lavande. Pour un petit pot de sucre à la lavande, il suffit de cinq inflorescences.

Versez une couche de sucre d'environ 1 cm d'épaisseur au fond d'un bocal en verre de 500 ml, puis ajoutez une couche de fleurs de lilas, suivie d'une nouvelle couche de sucre.

Continuer ainsi jusqu'à ce que le bocal soit plein et que tous les œufs ont éclos ; il faut mettre du sucre tout en haut laisser reposer. Laisser le bocal en place pendant une semaine secouer tous les jours. Ainsi, les fleurs sont mieux enrobées de sucre et leur humidité empêche le sucre de former trop de grumeaux.

Au bout d'une semaine, ouvrez le bocal et tamisez le sucre, de préférence à l'aide d'un tamis à mailles assez larges afin d'éliminer tous les morceaux de lilas brunis.

Comme les fleurs contiennent de l'humidité, le sucre s'agglomère, ce qui fait qu'il est difficile à mouler. C'est pourquoi, pour sécher le préchauffez le four à 50 °C, le sucre une plaque recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrer la plaque de cuisson et enfourner pendant 15 min. (ou le il suffit de laisser la plaque dans un

Autres actions (suite)

- Relations avec la ComCom
- Matériels en commun (faucheuse, broyeur...)

Achats en commun

- 2024 : Achat groupé (12 personnes) d'une débroussailleuse
- 2025 : Achat groupé (9 personnes) d'un broyeur à bois professionnel
 - ⇒ broyage de branches jusqu'à 10 cms de diamètre
 - ⇒ Investissement de 9300 € qui a bénéficié d'une subvention de 2700 € de la part du SMITVAD, (syndicat intercommunal de traitement des déchets) ;
 - ⇒ Eviter les déplacements en déchetterie
 - ⇒ Eviter le brûlage (interdit) et produire des copeaux de bois utiles pour le paillage des pieds d'arbres comme des massifs fleuris.



II - RAPPORT FINANCIER

ARCHIPEL NOURRICIER — Compte de résultat 2025-2026

Exercice du 01/08/2025 au 31/07/2026

CHARGES	Montant (€)
Charges jus de pommes	1 634,95 €
IONOS / site internet	193,60 €
Frais bancaires	71,40 €
Imprimerie	304,18 €
Assurances	402,27 €
Journées du patrimoine	262,20 €
Causeries	300,00 €
TOTAL CHARGES	3 168,60 €

PRODUITS	Montant (€)
Cotisations	850,00 €
Dons	395,00 €
Jus de pommes	2 085,00 €
Vente de livrets	400,00 €
Vente Stock bouteilles jus 2024	25,00 €
TOTAL PRODUITS	3 755,00 €

RÉSULTAT DE L'EXERCICE (produits - charges)

586,40 €

SITUATION FINANCIÈRE AU 31/07/2026

Report initial disponible au 01/08/2025	1 175,92 €
Résultat de l'exercice 2025-2026	586,40 €
Trésorerie hors fonds dédiés	1 762,32 €
FONDS DÉDIÉS — détail par compte	
Horizons Verts	16,36 €
Débroussailleuse / faucheuse	251,38 €
Broyeur	455,13 €
Total des fonds dédiés	722,87 €
<i>Trésorerie disponible</i>	<i>2 485,19 €</i>
dont solde bancaire	2 185,19 €
dont solde de caisse	300,00 €
Stock au 31/07/2026 (hors trésorerie)	90,40 €
<i>Contrôle banque + caisse</i>	<i>2 485,19 €</i>

VOTE à main levée
pour le quitus au Trésorier

-

Résultat du vote: Quitus
donné au trésorier (Gilles
Martin) à l'unanimité

III - L'AVENIR : Assumer de nouveaux enjeux

1. Approfondir notre façon de réfléchir et d'agir ensemble

Objet : renforcer notre capacité à coopérer et élargir le cercle des personnes avec qui coopérer

⇒ *Créer un groupe de retour d'expérience animé par une personne extérieure*

- Identifier les difficultés rencontrées tant sur un plan personnel que collectif
- préciser les principes que nous avons mobilisés pour les surmonter
- identifier les richesses collectives créées
- .../...



2. Vers une autonomie énergétique

Des premières réunions et causeries sur les enjeux de la Transition Énergétique
(29 membres)

Des évolutions réglementaires favorables :

- Auto-Consommation individuelle (ACI)
- Auto-Consommation Collective (ACC)



⇒ Plusieurs formes possibles d'engagement

3. Vers une autonomie alimentaire

Un atelier en jachère : 11 membres ont contribué à des premiers échanges et à une compréhension des enjeux :

- sortir la production maraîchère du domaine marchand, non viable pour la petite production de proximité
- mettre en place une coopération producteur-consommateur
- trouver des sols, des professionnels et identifier le vivier de consommateurs
- finaliser la méthodologie d'exploitation des sols
- engager des partenariats avec la ComCom (Journée du PAT du 23 octobre)



4 -Eau potable : un nouvel atelier à mettre en place

Animateur: Benoit Wattel

Enjeux : Comprendre les ressorts de la qualité de l'eau, les façons de l'évaluer, les raisons des mauvaises notations récentes et les actions possibles

⇒ Benoit cherche entre deux et quatre personnes pour : l'accompagner dans ses recherches et rencontrer les acteurs "clés"



> Benoit Granger souhaite rejoindre cet atelier

5. Tiers-Lieu

- Pourquoi ?
- Quelle démarche ?
- Quelles premières pistes ?
- Quelle coopération avec la mairie concernant le terrain communal ?



IV- VOTES concernant :

- les orientations générales
(à main levée)
- l'élection de la Présidence
- le renouvellement, par $\frac{1}{3}$,
du CA

Vote à main levée: les orientations générales

—

Résultat du vote: “pour”
accordé à l’unanimité

Vote à bulletin secret : la présidence

Un seul candidat :
Christian

—

Résultat du vote: Président (Christian du Tertre) reconduit pour 3 ans à l'unanimité

Vote à bulletin secret :
renouvellement
par $\frac{1}{3}$ du CA

Le CA actuel :

14 membres + 2 invités

- Jean-Marc Bardot
- Marc Barrier,
- Corinne Brenne
- Laurent Brétillard
- Elise Cortier (sec.)
- Valery Didelon
- Françoise du Tertre
- Chr du Tertre (prés.)
- Charlotte Latigrat
- Pascale Lecauchois
- Nathalie Lelanchon
- Nadège Louvet (invitée)
- Jean Paul Marie(invité)
- Gille Martin (trés.)
- Sylvie Martin,
- Didier Oudart



Sortants:

Elise

Françoise

Gilles

Pascale

Candidats:

Elise

Gilles

Nadège

**Résultat du vote: 43 pour, 1 contre et 5
abstentions**





MERCI DE VOTRE PARTICIPATION