

## **PV DE L'ASSEMBLEE GENERALE DES CUEILLETES DE LANDECY DU 26.1.2011**

Présents : 41 cueilleurs et 7 jardiniers et membres du comité (Reto, Mélanie, Laurent, Jean-Christophe, Jacques, Patrice, Mireille)  
Excusés : 5 cueilleurs

### **- Présentation des jardiniers et de qui fait quoi aux Cueillettes :**

Reto : jardinier, fondateur du projet, exploitant du terrain  
Mélanie : jardinière, apprentie agricultrice  
Patrice : jardinier, apprenti agriculteur, s'occupe du poulailler  
Simone : jardinière  
Alfi : jardinier  
Laurent et Jean-Christophe : jardiniers pour les fruits et les petits fruits  
Jacques : membre fondateur, webmaster  
Mireille : communication, aide-jardinière

### **ADMINISTRATION**

#### **- Changements de 3 articles des statuts des Cueillettes de Landecy**

Afin d'être au plus près de ce que sont les Cueillettes et de leur fonctionnement, 3 articles ont été modifiés comme suit.  
La modification a été acceptée à l'unanimité.

Art.3

« Les cueillettes de Landecy » sont composées des membres cotisants ainsi que des producteurs.

Devient :

Art.3

« Les cueillettes de Landecy » sont composées de ses membres.

Sont membres cotisants : toute personne inscrite et ayant payé sa cotisation.

Sont membres non-cotisants : les producteurs et les personnes fournissant un travail au sein de l'association. Le comité peut décider de leur rémunération en nature.

Art.10

La cotisation est fixée par l'assemblée générale. Elle est de 700.-Fr pour l'année 2008.

Devient :

Art.10

La cotisation est fixée par l'assemblée générale.

Art.13

Le Comité

est responsable devant l'Assemblée Générale de la gestion financière et administrative de « Les cueillettes de Landecy ». Il est composé d'au moins trois personnes, dont le producteur ou les producteurs et d'au moins un membre qui en constitueront le président, le vice-président et le secrétaire. Il arrête les comptes, établit le budget et convoque l'Assemblée Générale au moins deux fois par an. Il fait rapport de son activité à l'Assemblée Générale.

Devient :

Art.13

## Le Comité

est responsable devant l'Assemblée Générale de la gestion financière et administrative de « Les cueillettes de Landecy ». Il est composé d'au moins trois membres qui en constitueront le président, le vice-président et le secrétaire. Il est responsable d'établir ou de modifier le contrat de prestation qui lie « Les cueillettes de Landecy » au(x) producteur(s), arrête les comptes, établit le budget et convoque l'Assemblée Générale au moins une fois par an. Il fait rapport de son activité à l'Assemblée Générale.

Explication de l'article 13 : La responsabilité des cultures est donnée au producteur quant au montant du budget et des plans de cultures. Les cueilleurs donnent un mandat au producteur.

## - Election du comité

Ont été élus à l'unanimité :

Président : Jacques Falquet

Vice-président : Jean-Christophe Lacroix

Secrétaire : Mireille Favez

Andrée Roessinger (nouvelle cueilleuse) se propose comme membre du comité.

Si des personnes veulent se présenter l'année prochaine pour être membres du comité, vous pouvez vous annoncer !

## - Comptes

Reto présente et explique les comptes 2010.

Les comptes sont approuvés.

Lionel Tscherrig et Joëlle Verloes se proposent pour vérifier les comptes 2011.

Merci à eux !

## - Nombre de cueilleurs

Le nombre des parts en 2010 s'élevait à 66,5.

Reto propose qu'en 2011, ce nombre passe à 70. Pour ceci, il agrandirait un peu le terrain des Cueillettes après le verger.

## - Cotisation 2011

Lors de l'assemblée générale 2010, le fait d'indexer la cotisation au coût de la vie a été voté.

La cotisation 2011 a été calculée grâce au site du canton de Genève (page statistiques cantonales, calcul d'indexation en fonction de l'indice des prix à la consommation = env. 1%) et arrondie à la dizaine supérieure.

**Le montant de la cotisation 2011 s'élève donc à 760 Frs.**

Le montant est approuvé à l'unanimité.

## **JARDIN**

### **- Bilan annuel (légumes)**

Reto constate que les légumes « bizarres » ne sont pas forcément appréciés. Beaucoup de variétés anciennes de salades n'ont pas été ramassées et sont montées en graines. Il y aura donc moins de ces variétés.

Il faudrait mieux communiquer sur ces légumes. Savoir leur nom, comment les cuisiner. Sur le site internet, une page « encyclopédie » a été créée. Elle sera alimentée petit à petit avec tout ce qu'on trouve sur le terrain (légumes, animaux...), photos à l'appui.

Une des meilleures façons de connaître ces légumes, reste le tour du jardin effectué lors des apéros.

Comme chaque année, la saison a été vécue différemment par les cueilleurs. On s'aperçoit que les récoltes sont subjectives. Pour le même légume ou fruit, il y a ceux qui ont trouvé de grandes quantités et ceux qui ont manqué.

Pour objectiver la saison, nous garderons désormais les pages de récoltes hebdomadaires.

D'autres solutions sont cherchées : lister les cueilleurs qui vont ramasser, laisser un agenda où l'on noterait les problèmes rencontrés.

Jean-Pierre suggère que quelques personnes notent les quantités de ce qu'elles ramassent et écrivent des commentaires si besoin est dans une sorte de journal personnel des cueillettes. L'idée est retenue.

5 personnes se sont portées volontaires : Corinne Hirsch, Catherine Dunant, Barbara Selmi, Andrée Roessinger et Yuuko Stalder. Grand merci !

Si d'autres personnes sont intéressées à tenir leur journal des cueillettes, merci de le faire savoir. Plus il y a de personnes, plus les résultats seront parlants.

Certaines personnes ont trouvé qu'il y avait eu moins de variété cette année.

Les cardons étaient petits car ils ont souffert des campagnols.

### **- Plan de culture**

Reto assurera une production de base que tout le monde aime en 2011 : c'est-à-dire, plus (+) de carottes, de pommes de terre nouvelles, de salades « habituelles ».

Sinon, il y aura :

à nouveau des pois mange-tout, des patates nouvelles, des fèves, des carottes, des haricots, des choux chinois, des fenouils, des colraves, + de choux-fleurs et de brocolis, les aubergines seront à nouveaux tentées, moins de physalis (qui gèlent très tôt) et de maïs, toujours des betteraves, des céleris, des radis, des radis noirs, des daikon... (la liste n'est pas exhaustive).

Une expérience sera tentée avec des tomates qui pousseront à même le sol sur un plastique noir (sans tuteur) pour les sauces.

Un accent sera mis sur les épices.

Il est bon pour les plants de récolter régulièrement les épices. Ne pas hésiter à ramasser des bouquets que l'on fait sécher.

Les désirs émis par les cueilleurs sont :

des haricots grimpants, des panais, des salades blanches (chicots), de la bourrache, du cresson, de l'aneth, des petits pois (Reto rappelle à ce sujet que la période de récolte est vraiment très courte et le succès pas assuré).

Pour ceux qui désirent de la coriandre, on n'en trouve pas dans le jardin des épices, car il y a un champ entier que Reto sème chaque année pour sa fameuse huile (tournesol et coriandre). Quand les feuilles seront prêtes (en juillet), les cueilleurs seront informés.

### **- Fruits et petits fruits**

Laurent explique que les campagnols ont fait des dégâts. Ils ont mangé les racines des pommiers (qui donnent des pommes douces). Il y a eu des pertes. Les arbres ont été remplacés pour 1500 Frs. La motte des racines a été entourée de grillage pour faire barrage aux campagnols.

Placer le poulailler dans le verger est également un bon moyen de lutter contre les ravageurs, car les poules mangent les larves des insectes qui ensuite s'attaquent aux fruits.

Les abricotiers ont également été mangés et sont perdus... Des pêchers et des pruniers (pruneaux) ont été plantés à la place.

Les groseilles à maquereaux n'ont jamais bien pris sur le terrain et les arbustes sont toujours restés chétifs. Ils ont donc été ôtés et remplacés par des groseillers (raisinets).

Une ligne supplémentaire de framboisiers a été plantée. Ces sont des framboises remontantes qui donnent leur fruits en automne.

Pour ceux qui ont vu les kiwis, ils étaient très petits. Il paraît que c'est une variété comme ça.

### **- Yaskia**

Simone et Mélanie ont fait l'inventaire du magasin. Malgré des incohérences et des mystères, ô miracle, tout semble marcher normalement.

Le magasin continue de la même façon en 2011.

Pour les nouveaux, le fonctionnement de l'épicerie Yaskia (l'armoire jaune qui se situe au fond du tunnel vert) sera bientôt disponible sur le site internet à la page « Infos diverses ».

### **- Poules**

Depuis octobre, de nouvelles poules sont arrivées sur le terrain. C'est ce qu'on appelle la poule « suisse », une race non-hybride qui est un bon compromis entre les pondeuses et les poulets (à manger).

Les poules pondront dès le printemps, c'est à ce moment que les cueilleurs seront avertis pour la vente des œufs.

Des coqs sont prévus pour faire un petit élevage (poulet, vente de poules pour divers poulaillers, renouvellement des poules).

C'est Patrice qui est le responsable principal du poulailler.

Mireille, février 2011