

COMPTE-RENDU DE L'ASSEMBLEE GENERALE DE L'ASSOCIATION CALENDULINE

DU LUNDI 11 NOVEMBRE 2019 A ECOLE EN BAUGES

PREAMBULE

Rendez-vous pour tout le monde à 10h aux Landagnes.

Après les effusions d'usage, 2 groupes se constituent :

*-un groupe qui part prendre l'air et randonner en direction de la chapelle de Jarsy
-un groupe qui part en voyage au Maroc avec Foune qui raconte le voyage botanique et solidaire organisé par Cécile AUBEL du Chaudron Magique et la voyageuse Amazigh trekking en juin 2019 - voyage auquel ont participé deux membres de Calenduline.*

Rassemblement à 12h15 pour le repas partagé. Il y a abondance comme d'habitude (pas moins de huit gâteaux différents!!)

À 14h les adhérents qui viennent pour l'AG nous bousculent un peu et nous partageons avec eux un café.

14h30 début de l'AG

Présentation de chacun jusqu'à 15h

Sont présentes : Françoise TERPEND – Françoise ARBET – Hélène RATTI – Roseline WATRIN - Monique HURAND – Martine VALLET – Catherine JAILLARD – Chantal NEYTON - Virginie PALLIERE- Danièle MONGROLLE – Dany MAERTEN – Séverine PERRON – Eveline WORONA – Séverine GADIER Eliane LACHAVANNE - Chantal PIENNE – Thérèse CHATELAIN - Pascale SANDRAZ – Muriel LALLEE Sophie DODELIN – Marielle LAZZARONI – Françoise BARNOUIN – Thérèse FAVRE – Denise ANDREANI Solange REGNAUD – Martine FAUVELET – Françoise PHILIDET

9 pouvoirs ont été recueillis. Le quorum étant atteint, la réunion peut commencer.

Bilan moral

2002, c'est l'année de naissance de Calenduline. L'association s'est créée autour des formations proposées par Françoise Philidet qui, n'ont cessé d'évoluer et de s'affiner au fil de ces bientôt 18 ans d'existence. Les fibres et les laines de Martine Vallet colorent le programme (et les âmes, ai-je entendu dire) depuis longtemps déjà. Ces dernières années, de belles plantes, jeunes et fraîches, sont venues enrichir et diversifier le terreau de l'association. Sans oublier les petites mains qui, dans l'ombre, au fil des années ont biné, nourri, cueilli, récolté et transmis des graines pour que le jardin Calenduline soit toujours "bio-dynamique".

Chaque année, Calenduline ouvre son portail à d'autres jardiniers. Ce printemps, Mathieu Frécon y a introduit son Alchimie végétale et Séverine Perron, son abord chamanique. Une journée sur la communication avec les plantes avec Claude Lefèvre s'est déroulée aux Landagnes suite à la conférence organisée par l'école Steiner de Challes.

La métamorphose des plantes selon Goethe, encore un autre regard sur le végétal, a intéressé, malgré sa complexité, un grand nombre de personnes.

La Fête de la Saint Jean est venue clore le programme de l'année et ouvrir sur les énergies de l'été. Mise en ambiance dès l'après-midi avec la réalisation d'un buffet plein de couleurs et de créativité avec Christine Belleville et la création de couronnes, colliers.. en fleurs de laine avec Martine Vallet, puis ce fut la cueillette du millepertuis, de l'achillée et de l'armoise avec Cécile pour le bouquet de la St Jean. A la tombée de la nuit, après dégustation des délicieuses préparations culinaires, les contes de Françoise P. ont pris vie à la lumière du feu avant le saut traditionnel par-dessus les flammes.

Certaines activités ne figurent pas sur le programme comme, par exemple, ces 2 jours début Juillet en Haute Maurienne à la découverte des plantes et fleurs de montagne. Ces propositions s'adressent en priorité aux adhérents s'impliquant concrètement dans le fonctionnement de l'association. Nous savons bien que les disponibilités manquent entre le travail et la vie familiale (la retraite ne résout pas forcément le problème!!!).

Les stands tenus lors de différentes manifestations attirent au fil des années de plus en plus de personnes (dégustation de nos préparations, échanges autour des plantes...). Cet automne, il a été compliqué de trouver des bénévoles pour assurer la tenue des stands. Or, si cela peut sembler une contrainte au départ, nous revenons toujours enthousiastes de la journée, que ce soit des retrouvailles avec d'autres bénévoles, des échanges avec le public ou de la possibilité de profiter des autres animations de la manifestation du jour.

Au sein du CA de Calenduline, nous avons estimé qu'il était nécessaire de rédiger des critères pour préciser les modalités d'interventions. D'une part, pour différencier les prestations des formateurs professionnels, des bénévoles et des intervenants extérieurs sollicités et d'autre part, parce qu'en tant qu'organisme de formation (suite au long travail l'an dernier pour l'obtention de l'agrément), il nous est demandé une évaluation par les stagiaires de la formation reçue. En outre, nous pensons qu'il est important que les documents pédagogiques des différents intervenants (professionnels ou bénévoles) puissent s'inscrire dans une base de données commune utilisable par tous les formateurs adhérents de l'association.

Suite à des propositions de soutien à des projets chers à certains membres de Calenduline, le CA souhaite la création d'une "Commission Ethique" dont le rôle sera d'établir des critères et d'évaluer les projets soumis ; l'un des critères de base étant l'existence d'un lien significatif entre Calenduline et les projets ou porteurs de projets.

La communication a beaucoup progressé cette année :

- Cécile et Solange mettent à jour le programme et les infos sur le site internet. Elles se chargent aussi d'y insérer vos textes et photos.
- Sophie, Muriel et Solange assurent la rédaction et l'envoi de la newsletter mensuelle (beaucoup de personnes s'y inscrivent lors des stands)
- Muriel va, d'ici peu, faire le lien avec le "Bulletin de transition" (que Gwennyn assurait auparavant).

Quant aux projets, aux envies et aux souhaits, ils ne manquent pas. Certains ont pu se concrétiser, d'autres restent en attente et d'autres vont certainement émerger aujourd'hui.

Au cours de l'année, a surgi l'idée d'un sac de cueillette au logo de Calenduline. Plusieurs personnes se sont penchées sur ce projet. A suivre.

En réflexion, un partenariat avec l'Association Amazigh Trekking pour accompagner les femmes d'Ahbak, village isolé du Haut Atlas dans une réappropriation des plantes médicinales locales.

Donc, après les traditionnels bilans associatifs, ouverture du jardin Calenduline aux semis de ses adhérents.

Françoise TERPEND, Présidente

Ce rapport moral est adopté à l'unanimité.

RAPPORTS D'ACTIVITES de septembre 2018 à août 2019 :

Ils sont présentés par les différents intervenants, et figurent en annexe de ce compte-rendu.

Tous ces rapports d'activité sont adoptés à l'unanimité.

RAPPORT FINANCIER :

L'année 2018/2019 a été moins favorable que la précédente qui avait été une excellente année.

Pour un montant de recettes de 30 412 €, nous avons dépensé 33 277 € entraînant un déficit de 2 865 €.

Nous avons eu moins d'adhérents (de 85 on est passé à 67) notamment car le nombre d'inscrits au module A de Françoise a été plus faible, générant des recettes moins importantes, et du fait de l'absence d'un module B. Les formations pour le personnel de Satoriz ont été d'un volume équivalent.

Au niveau des dépenses, on note une hausse des charges de salaire. Ceci est logique puisque Françoise a perçu une prime d'intéressement correspondant au bon résultat de la saison précédente. De plus, elle a pu bénéficier de la prime Macron. Une augmentation des frais de déplacement s'explique par les premiers frais liés à l'ancienneté du véhicule : premier contrôle technique, révisions...

Globalement, pas d'inquiétudes à avoir puisque l'association a des réserves confortables.

Cependant, il faut s'attendre à une saison 2019/2020 un peu difficile sur le plan financier, puisqu'il n'y aura qu'un module en Savoie et un module dans l'Hérault.

Ceci n'entame en rien la dynamique créative de l'association ni la concrétisation du rôle de « passeurs » que nous nous sommes donné en favorisant les synergies entre associations et intervenants partageant les mêmes valeurs.

Martine FAUVELET, trésorière

Ce rapport financier est adopté à l'unanimité

Échanges avec les participants, constats et projets :

-le montant de l'adhésion 10€ est inchangé pour l'année d'exercice 2019/2020

-projet d'achat d'un deuxième distillateur avec un vase Florentin. Rappel aux adhérents que l'un deux est disponible à l'emprunt pour ceux qui en auraient besoin. Il est stocké chez Martine Fauvelet à Myans

-Stand Calenduline : il faut renforcer l'équipe des bénévoles qui tiennent le stand afin qu'ils ne s'épuisent pas. Des journées lourdes à organiser mais enrichissantes par la qualité des contacts avec le public et la rencontre avec d'autres professionnels sympathiques.

Souhait de constituer une autre forme de stand + léger et + facile à monter que notre magnifique stand bambou et tissus teints pour certaines animations ponctuelles.

Création d'une commission technique de gestion du stand composée de Thérèse Châtelain, Marielle Lazzaroni, Eliane Lachavanne, en lien avec les membres du bureau.

-Plaque publicitaire Calenduline

Inchangée pour l'année à venir en ce qui concerne la présentation 4 pages couleurs. Le calendrier intérieur avec les dates peut-être plus facilement mis à jour et réimprimé en cours d'année.

-Sollicitation de Calenduline pour des aides et soutiens divers

Souhait de création d'une commission éthique pour juger de l'opportunité de certaines aides financières que Calenduline pourrait apporter à des amis membres ou en lien avec nous (ex: projet Village d'Ahbak avec Amazigh trekking, soutien à la cinéaste des Bauges ...)

Quels critères de choix ? Quels montants ?

Personne ne lève la main pour faire partie de cette commission d'éthique. Cela veut-il dire que les membres font confiance au Bureau pour ces décisions ?

-Site Calenduline

Accessible par www.calenduline.org

Géré par Cécile et Solange.

Solange rappelle que les adhérents sont invités à LUI transmettre de temps à autre quelques phrases et/ou photos sur leur vécu d'une animation afin d'enrichir le site par l'apport de tous.

Son mail : regnaud@landagnes.fr

Projet de constitution d'une **banque de données entre intervenants** mais non ouverte à tous les adhérents. Par exemple, documents pédagogiques, recettes de préparation, menus de cuisine sauvage, fiches cosmétiques ; techniques d'animation, formules magiques de sorcières etc... Ceci dans le but d'échanger des techniques et de faire gagner du temps à tous les intervenants.

Projet de sac de cueillette Calenduline

Monique Hurand expose le fruit de sa recherche : elle pense qu'il faut faire un choix entre

-un sac publicitaire léger, peu cher et imprimé avec le logo Calenduline et/ou autre illustration botanique (*Cette formule n'exclut pas le choix d'un sac alternatif en coton éthique ou d'un sac solidaire fabriqué par l'association « La Mouette verte »*)

-un sac plus fonctionnel personnalisé par les uns et les autres, avec poche ou sans poche, avec une bretelle ou deux, grand ou petit...

Mise en place d'une commission « sac de cueillette » composée de Solange, Monique, Dany et Sophie pour aller jusqu'au bout de ce projet.

Propositions d'animations supplémentaires 2019-2020

- Sophie et Muriel programment pour l'an prochain : 1 mercredi par saison et 1 week-end par an d'approfondissement autour des plantes sauvages comestibles

-une journée au printemps avec Martine Vallet : atelier pratique fabrication d'une poupée de soins à base de "fibres de soins" à partir de végétaux locaux. *Date à fixer*

- Modification de la date d'animation des plantes sauvages comestibles en avant pays savoyard : du 4 avril au 18 avril afin qu'Hélène et Françoise Arbet puissent participer au week-end avec Séverine Perron.

-proposition d'une journée d'animation sur les baies d'automne en avant pays savoyard par Françoise ARBET le **samedi 10 octobre 2020**.
Avec Hélène Ratti et/ou Thérèse Favre

- Françoise Philidet a été sollicitée par l'association ADELE (Trièves) pour des échanges, 4 fois dans l'année, sur le thème des saisons (symbolisme, plantes, énergie...). Rencontres proposées aussi aux membres de Calenduline.

- un nombre important des adhérentes présentes est intéressé pour une animation sur la lacto-fermentation (Thérèse Peillon) ; Date retenue : le 19 janvier à Ecole.

Toujours d'actualité dans les souhaits : la visite d'un jardin botanique et la vannerie sauvage (Marion Roffino).

Fin de l'AG à 17h30

Françoise TERPEND,
Présidente

Françoise ARBET
Secrétaire

Annexes pages suivantes

Annexes : rapports d'activité des différents intervenants

Françoise PHILIDET, formatrice :

Formation des salariés des magasins SATORIZ (national) :

De septembre 2018 à juin 2019 : 11 journées assurées soit 5 formations

Formations :

Module A Savoie: 4week-ends

Module C Savoie: 5week-ends

Module C Hérault : 5 week-ends

1 journée Bases de la phytothérapie en Hérault

Soit 14WE de la formation + 1 journée : Bases de la phytothérapie

Journées ou week-ends à thème :

En Savoie :

Métamorphose des Plantes / avec Solange : 1 journée

Janvier : Journée Petite Enfance : en Isère :

Mai : Pour la commune de St Désirat (07) : animation Plantes comestibles

Juin : 2 journées pour les sages-femmes de l'Ardèche

Dans L'Hérault :

Janvier : WE : les plantes avant la fleur

Avril : WE : Famille des Lamiacées avec Solange

Mai : WE Yoga et Plantes : la respiration avec Daniela Corti

AVRIL : 1 intervention d'1 journée dans 2 classes de 6° du collège de ST Pons

Conférences :

Mai : A St Désirat (07) : plantes médicinales

Dans l'Hérault :

Mars : A Béziers : association des radiesthésistes

Automne 18: 2 conférences pour le Parc Naturel du Haut-Languedoc

Printemps-été : 4 conférences pour le Parc

Solange REGNAUD :

Présence Calenduline sur « foires »

16 septembre 2018 Simples en fête à Alby sur Chéran

Dimanche 5 mai 2019 Stand Jardin de Flora (Hélène, Solange, Monique)

Samedi 16 mars 2019 : Salon des vins et délices Aix les Bains : balade, stand, interview (Avec Sophie et Hélène)

6 octobre 2018 - **Bases de la phytothérapie**

(Pour les personnes qui veulent rejoindre la formation et qui n'ont pas suivi le 1^{er} module)

7 octobre 2018 - **Métamorphose des plantes de Goethe (avec Françoise Ph)**

11/12 octobre 2018 - Séminaire ethnobotanique à Forcalquier

Décembre 2018 - Entre adhérents, aux Landagnes : **Atelier tisanes**

WE13-14 Avril 2019 - **Etude d'une famille de plantes médicinales : les lamiacées**

Samedi 27 Avril - **Découverte des plantes comestibles : reconnaissance, cueillette et cuisine** (7 personnes)

Samedi 4 mai - Communication avec les plantes, Claude Lefèvre
Aux Landagnes, géré par Mariette, accueil et organisation Solange

Samedi 21 mai : **Fête de la St-Jean**, aux Landagnes

Dimanche 22 mai : Balade de reconnaissance des plantes médicinales avec des participants à la fête + 2 « extérieurs »

2 au 4 juillet : séjour refuge Suffet – découverte plantes de montagne et cuisine avec les plantes sauvages

Françoise ARBET : activité plantes comestibles

L'année 2019 a été marquée par mon installation dans un nouveau territoire : l'avant-pays savoyard.

Finies les plantes comestibles au Forezan et vive les plantes comestibles de l'avant pays savoyard!

En avril 2019, après avoir exploré le territoire j'ai eu la surprise de découvrir, entre les monocultures de maïs et de vigne, une belle diversité de plantes sauvages comestibles. Avec ma complice Hélène Ratti et l'assistance fort appréciée de Thérèse Favre et de Dany Maerten, nous avons même goûté, sous différentes formes, la renouée du Japon!

10 stagiaires pour cette journée du 6 avril sur les comestibles de printemps où nous avons pu accueillir à parts égales des locaux de l'avant pays et des inconditionnelles de Calenduline.

L'opération sera renouvelée le 18 avril 2020 et j'envisage d'ores et déjà de proposer également en octobre 2020 une journée autour des baies sauvages pour profiter de la richesse locale dans ce domaine.

Dans la foulée de cette animation de printemps autour des plantes sauvages comestibles j'ai été sollicitée par Nicolas Roche formateur des jeunes adultes stagiaires en production horticole et maraîchage du Domaine Reinach de la Motte Servolex pour pallier à l'indisponibilité du pharmacien Yves Yger qui leur avait proposé l'an dernier une balade botanique.

Je leur ai proposé une journée de découverte des plantes sauvages comestibles sur le site du Forezan avec préparation commune d'un menu composé de trois plats et rencontre avec le maraîcher installé depuis peu à la ferme du Forezan.

Un contrat à l'origine établi pour 15 stagiaires mais en fait ils sont venus à 20 ! Heureusement j'avais pu obtenir l'aide de ma complice Hélène Ratti et de Thérèse Favre qui est venue exprès de Haute Savoie

Le formateur très satisfait du déroulement de cette journée m'a d'ores et déjà proposé de la renouveler en avril 2020.

Cette prestation a obtenu une rémunération de la part du domaine Reinach à hauteur de 100 € transmise à Calenduline après défraiement.

Hélène RATTI :

4 sorties "reconnaissance et cueillette de plantes comestibles ".

2 au Montcel (7 personnes dont Thérèse et Denise)

1 au col du Granier (4 personnes)

1 à Pragondran (1 personne)

J'ai récemment fait la connaissance d'une conseillère municipale de ma commune qui semble très intéressée et s'est proposée de faire connaître ces sorties sur Chambéry.

Martine VALLET :

Rappelons que Martine anime ses stages sur son beau lieu de vie à Marthod, et qu'elle accueille les stagiaires, même quand ils sont peu nombreux.

Teintures végétales : Le week-end du 29/30 septembre 2018 a été annulé car aucun inscrit, en raison de l'information qui n'avait pas encore suffisamment circulé. Celui des 23/24 mars a eu lieu avec 3 personnes.

De la plante à la fibre : 2 personnes du 12 au 14 octobre 2018, et 3 personnes du 1^{er} au 3 mars 2019

Séverine PERRON :

"Le week-end Esprit des Plantes a eu lieu les 9 et 10 juin 2019, à Novalaise dans la maison de Séverine Perron. 11 participantes pour s'initier à la vision chamanique des plantes. Une manière de remettre en contexte le règne végétal parmi les autres règnes que considèrent les cultures amérindiennes et ses liens étroits. Nous avons exploré et découvert par le ressenti l'esprit des plantes et des arbres afin de faire de leur présence dans nos quotidiens, des alliés. Les plantes et les arbres nous enseignent simplement, à nous les humains, la présence et le non jugement, ils peuvent être de précieux guides de guérison et sources d'inspiration dans nos voies d'expression. Tout un art de vivre en lien avec la Nature"

Beaucoup ont souhaité voir un second stage d'approfondissement, c'est envisageable.

Cécile AUBEL :

Deux journées d'animation en novembre 2018 :

- 23/11/2018 : Introduction à l'aromathérapie (6 personnes) / cosmétique naturelle (2 personnes)
- 24/11/2018 : les huiles de massage (4 personnes) / savonnerie artisanale (7 personnes)

Le nombre de participants est insuffisant pour justifier le déplacement jusque dans les Bauges. Solange a eu la gentillesse de ne pas facturer l'utilisation de la salle.

En 2019 :

- 17/03/2019 : remplacement de Françoise Philidet sur une journée pour un cours qu'elle ne pouvait assurer (cours sur le foie)
- Le stage plantes et ayurvéda qui devait avoir lieu en mai a été annulé suite au décès de la maman de Sandrine Berliet. Il est reporté à mai 2020
- Participation à l'animation de la fête de la Saint Jean

Ateliers « découverte des plantes sauvages comestibles au fil des saisons » menés par Muriel Lallée et Sophie Dodeline en 2019:

Fréquentation : mars : 6 pers. / avril : 7 ou 8 / mai : 6 / juin : 7 / juillet : 10 / août : 11 et septembre a été remplacé par octobre et elles étaient 3.

Au gîte et autour du gîte des Landagnes (73630), à Bellecombe (73340) en octobre.

Toujours plusieurs heures de préparation pour les ateliers, le temps de repérer, de combiner des recettes innovantes avec différentes plantes, recettes classiques et complémentaires, d'imprimer les documents remis aux stagiaires, etc. Sympa de faire tout cela à deux !

Les groupes étaient toujours très satisfaits, intéressées, certaines personnes sont revenues sur plusieurs mercredis. Beaucoup s'inscrivent en dernière minute et cela nous pose des problèmes d'organisation. Il est difficile d'échapper à cette "nouvelle" façon de faire. En septembre, nous avons peu d'inscrits et la nature était un peu desséchée, manquant de fruits notamment. Nous avons donc décidé de décaler notre sortie à octobre, sur un week-end qui semblait plus propice aux disponibilités des personnes intéressées. Finalement, le nombre d'inscrits était identique et, à cause du rallye, nous avons délocalisé l'atelier à Bellecombe chez Muriel.

Pendant la saison, nous n'avons pas été très attentives à l'affichage que nous aurions pu développer plus. On avait fait tout de même quelques relances en cours de saison par courriel à nos habitués. Et cette année, on a encore mieux mangé que l'an passé !

L'an prochain, on change de formule pour prendre plus de temps avec les gens et répartir un peu les niveaux :

- plutôt les débutants les mercredi, sans cuisine à faire avec le groupe mais réalisée en amont par les animatrices pour le groupe (logistique plus simple), on pourra bien parler des règles de cueillettes ; on mobilisera moins le gîte du fait qu'il n'y ait pas de cuisine sur place.
- les week-ends pour les habitués pour pouvoir expérimenter, aller plus loin dans la théorie et la pratique, le vocabulaire, dessiner, etc. On évitera les répétitions des règles de cueillettes pour eux qui les connaissent.

Bonne complémentarité avec Muriel mais on va sûrement séparer nos interventions pour mieux vivre de nos sorties quand il y a peu de monde. Muriel réfléchit à proposer des sorties sur le bassin chambérien où elle risque fort d'habiter au printemps prochain. A suivre !

Participation de l'association aux différentes manifestations :

En automne :

Simple en fête à Alby sur Chéran

Foire bio de Pélussin (Loire)

Journées des plantes à Aiguebelette

Au printemps :

Foire bio de La Motte Servolex : participation annulée en raison d'une météo exécrationnelle

Troc de plantes à St Baldoph

Jardin de Flora dans les Bauges

Salon des vins et délices Aix les Bains