



## Association des Paysannes Vaudoises Groupe Cugy /Morrens



### Assemblée générale du 9 octobre 2019 à 20h15 au COE à Cugy

La présidente, Mireille Bourquin, ouvre l'assemblée et adresse à chacune une cordiale bienvenue.

30 membres présents

15 membres excusés

3 membres non-excusés

Notre groupe compte 48 membres au total

#### 1. Procès-verbal

Le procès-verbal de la dernière assemblée a été adressé à chacune. Il est approuvé à l'unanimité.

#### 2. Rapport de la Présidente

**Le 22 mai**, Atelier Fleurs et Saveurs avec Bettina Cantin à Sassel, la cueillette des plantes sauvages suivi de la préparation d'un repas avec la récolte du jour.

**Le 13 juin**, nous étions une dizaine à nous rendre l'Amicale à Cossonay. L'apéro ausoleil avec les délicieux bricelets et autres spécialités préparé par les paysannes de Cossonay, la Chaux, Dizy, Senarclens et Gollion. Après le délicieux Repas concocté par Fuchs Traiteur de Denens, Simon Romang a animé la suite de la soirée avec son spectacle "Charrette".

**Le 22 juin**, nous voilà reparties pour la sortie de printemps. Sous un ciel mitigé, nous avons vogué sur le Rhône et découvert une face cachée de Genève. Jolie balade au fil du Rhône et de l'Arve, nous nous serions cru par moment en Amazonie, car l'eau recouvrait les pieds et des arbres et les chemins. Nous avons traversé des quartiers sympathiques et hétéroclites ainsi qu'une faune et une flore très diversifiée. Puis nous avons repris le car direction le Mont Salève via St Julien. La pluie et le brouillard nous y attendaient mais l'apéro gentiment préparé par Doris nous a réchauffés. Nous avons ensuite eu droit à un délicieux repas, joliment présenté et c'est le ventre plein que nous avons rejoint les plateaux de la TSR pour une visite guidée interactive. C'était vraiment cool. Les mots et les superlatifs commencent à manquer à mon vocabulaire pour qualifier l'organisation de notre talentueuse Doris. Un grand bravo à notre GO qui a déjà commencé à préparer la prochaine aventure.

**Le 21 août**, quelques unes d'entre vous sont allées à la balade estivale de l'APV sur les sentiers du Vallon de la Menthue. D'après les échos, ce fût une belle journée.

Pendant ce temps, Thérèse et moi-même avons rendez-vous avec la municipalité de Cugy pour l'organisation du souper des tirs intermunicipalités. Notre challenge était d'organiser un repas avec 2 entrées, plat, fromage et café gourmand et servi à table pour 55 personnes environ. Nous avons eu le renfort de 3 membres du Mont, Zouk, Sandra et Stéphanie pour nous aider. Comme quoi, l'union fait la force et ce geste montre comme la solidarité est importante. Nous avons maîtrisé la situation et avons été complimentées sur le menu et l'efficacité du service. C'est pour cette raison, que nous avons décidé au sein du comité de redistribuer le bénéfice de cette activité exceptionnelle, proportionnellement aux heures de travail. Merci à chacune pour son engagement.

**Le 9 septembre**, une fine équipe de cuisinières s'est retrouvée au collège de Cugy, pour concocter un repas mexicain aux airs de fête. Clairette de Die à l'apéro, vin rouge et Coronita pour arroser le souper et quelques mots d'espagnol, inutile de vous dire que l'ambiance était au beau fixe. Jolie soirée, il ne manquait que la musique et les sombreros.

**Le 5 septembre**, Nathalie, Thérèse et moi-même sommes allées à l'assemblée des cheffes de groupes à St-Livres.

### **3. Admissions et démissions 2019 :**

Admission : Claire Lacroix

Démission : Catherine Mouquin

### **4. La journée du lait à la pause du 7 novembre**

Malgré les démarches de Geneviève auprès de la direction des écoles de Cugy, il n'y aura pas de journée du lait cette année.

### **5. Expo de Noël le 30 novembre et 1er décembre 2019**

Tout d'abord les dates à retenir :

Fabrication des couronnes les 22 et 23 novembre.

Comme tous les ans je vous propose de garder la tradition de la petite agape de midi. Vous pouvez noter sur la liste ce que vous voudriez éventuellement apporter afin qu'il n'y ait pas de doublons. Soupe, vin chaud, thé, blanc, rouge, viande, fromage, pain, gâteau etc.

Comme discuté ce printemps, nous aimerions amener quelques changements quant à l'organisation et à la disposition des stands.

Pour commencer, Yvette, Doris et Aline s'occupent toujours avec talent de la déco de la porte d'entrée. Nous y ajouterons cette année 2 oriflammes prêtés par l'APV, afin d'afficher l'implication des paysannes vaudoises dans la vie du village.

Nous avons aussi quelque peu modifié le flyer en modernisant les termes du descriptif. Le salon de thé nous semblait un peu vieillot et nous voulions mettre en évidence la petite restauration ainsi que l'accueil aux enfants.

Je remercie Marc, le mari de Manu, pour sa mise en page de dernière minute et Silvana pour l'impression des flyers. Nous avons aussi envoyé un mail à la commune, pour ajouter le marché de Noël sur leur site.

Il nous semblait aussi important de montrer dès l'entrée notre panel de talents et nous aimerions aussi garder le rez-de-chaussée pour les produits de nos membres.

IL y aura donc ce que vous aurez à offrir: conserves, plantes séchées, caramels, biscuits, confitures, etc. et bien sur nos traditionnels gâteaux à la crème et à la raisinée.

La nouveauté, c'est que les dames des bricelets ne seront pas là. Donc nous avons pensé occuper ce stand avec des bricelets et des gaufres des paysannes. Il nous faudrait quelques dames volontaires pour faire un tournus toutes les 2 heures par exemple pour tenir ce nouveau stand. Pour rester dans la tradition, nous allons proposer une crème à tartiner au chocolat et une au caramel faites maison.

Pour parfaire l'accueil, nous allons faire un vin chaud et allons essayer de mettre un peu de musique de Noël. Toutes ces améliorations sont à la suite du sondage fait auprès des exposants l'année dernière, comme nous en avons déjà débattu ce printemps.

Ensuite, pour changer des biscuits de Noël, mais c'est à discuter, on pourrait quand même en faire quelques uns si vous en avez l'envie. Nous pensions préparer des petits financiers emballés séparément. Si certaines veulent faire des biscômes ou autres ... on est open...

Pour changer de la soupe aux légumes, on fera une soupe aux pois le samedi avec de la viande et soupe à la courge et fromage le dimanche. Comme ça, on pourrait utiliser le reste de la viande le dimanche sur les planchettes.

Concernant les planchettes, nous avons émis l'idée d'y rajouter quelques légumes, par exemple carotte et autre + sauce dips. Nous pourrions aussi proposer quelques quiches ou cakes aux légumes sans viande. C'est un peu plus tendance.

Nous sommes aussi à la recherche d'un frigo vitré ou d'une banque frigo, car il fait très chaud et certaines préparations sont délicates et souffrent de la chaleur.

Concernant l'organisation du salon de thé, nous en avons déjà un peu parlé à la dernière assemblée. Silvana est d'accord de prendre la responsabilité, l'organisation et la gestion de ce département. Elle restera sur place comme personne de référence et manager les prix, être attentif aux manques sur le rayon et veiller au bon déroulement du service de midi avec les soupes, les boissons et les encaissements, ainsi que du relais entre la cuisine du bas et le passe. Je pense qu'avoir une bonne ligne de conduite et bien briefier les dames dès le matin et aux changements de service pourrait nous aider à travailler sans stress et à offrir un service de qualité.

Concernant les pâtisseries sucrées et salées, merci déjà de vous inscrire sur la liste et d'amener vos productions le matin, pour gérer les ventes. Rappelez-vous que certaines masses ou pâtisseries peuvent se préparer à l'avance et même se congeler.

Pour les ateliers enfants, nous avons prévu une maquilleuse professionnelle et allons à nouveau essayer de proposer un bricolage facile et gratuit. Nous aurons aussi besoin de bricoleuses patientes pour ce stand.

Nous aimerions pour présenter ces activités à l'entrée, faire une grande affiche. Aurait-on une artiste prête à nous montrer ses talents pour nous faire un panneau sympa ?

Et pour en finir, une nouvelle idée a germé pour l'année prochaine. J'aimerais avoir votre avis avant de la soumettre aux exposants. Nous pensons ouvrir à 9 heures et proposer le petit déjeuner jusqu'à 10h30.

Et enfin n'oubliez pas de vous inscrire pour le souper raclette du samedi soir !!!

## 6. Cours 2020

Avec un petit changement comme annoncé au printemps, Nathalie ne s'occupera plus de l'organisation et du co-voiturage des animations. C'est Thérèse qui reprend le flambeau. Ci-après les cours et activités pour cette nouvelle saison

**Décembre 2019/Janvier 2020** : Evian, visite du fabuleux village ou la légende des flottins

**Janvier** : Cuisine, la courge autrement

**Février** : Visite, la fabrique Cornu SA, les flûtes traditionnelles

**Mars** : Œuf de Pâques, création avec Francine Golay

**Avril** : Collier avec 3 pendentifs interchangeable avec Lydia Laurent

**Mai** : Balade ludique à Sauvabelin avec Antoine Plassy

L'organisation d'une visite ou d'un cours prend beaucoup de temps et d'énergie et c'est agaçant de ne pas voir une personne inscrite au moment du rendez-vous sans l'avoir annoncé. Thérèse enverra des rappels quelques jours précédents l'événement et elle vous serait très reconnaissante, qu'en cas d'empêchement d'annuler à temps votre inscription ou de vous faire remplacer. L'inscription restera dans tous les cas payantes.

## 7. Sorties

Doris nous propose en juin un voyage dans le canton de Berne, à Beatenberg, les détails suivront.

## 8. Divers et propositions individuelles

Fin janvier, une assemblée extraordinaire aura lieu avec le Mont pour peaufiner l'assemblée de déléguées 2020, une convocation vous sera adressée.

Yvette est à la recherche de gui pour la déco de la porte d'entrée de la salle villageoise.

Agender absolument les dates du 20/21 et 27/28/29 mars 2020 pour : "I love my psy" - pièce de théâtre avec Manu (Emmanuelle Meier) et Jean Michel Genin.

Il n'y a pas d'autres propositions et la présidente nous remercie de notre attention et clôt l'assemblée en nous souhaitant un bon moment de partage et bon appétit auprès d'une tasse de thé et d'un bon gâteau. Merci aux dames Nidegger, Perroud, Pirinoli, Röthlisberger, Scheidegger, Studer et Chabloz qui ont confectionné les pâtisseries pour cette assemblée et vous en souhaite une bonne dégustation.

La secrétaire  
Thérèse Hess