



Les cueillettes de Landecy, www.cueillettes.org

Modell: Cueillette / Selbsterntegarten

BETRIEBSPORTRAIT

1. Betriebsdaten
2. Vision, Fokus, Ziel
3. Kerngruppe
4. Rechtsform und Eigentumsverhältnisse
5. Finanzierung
6. Produktionsmethode, agronomische Besonderheiten
7. Logistik
8. Verträge/Verbindlichkeiten
9. Partizipation
10. Besonderheiten

BETRIEBSPORTRAIT

1. BETRIEBSDATEN

Ort: Landecy bei Genf

Beschäftigte: eine Gärtnerstelle zu 60%, wechseln eine bis mehrere Personen

Mitglieder: 75 Familien

Flächen und Produkte: 1.5ha mit Gemüse, Obstbäumen, Beerensträuchern, Reben (Tafeltrauben)
Die Gartenparzelle ist Teil des 20ha grossen Terrains "Landecy". Neben der Cueillette wird eine Fläche für die Solawi-Betriebe Les Jardins de Cocagne und Tournerève bewirtschaftet.

Tiere: zeitweise werden Hühner gehalten

Prozent an Verteilung über Solawi-Mitglieder: 100%

Beginn solidarische Landwirtschaft: 2004

2. VISION, FOKUS, ZIEL

Zusammenschluss von ProduzentInnen und KonsumentInnen mit dem Ziel, die Wirtschaft so zu gestalten, dass sie den eigenen Bedürfnissen entspricht. Die Mitglieder, auch PflückerInnen genannt, wohnen nur wenige Minuten vom Garten entfernt. Die Mitglieder bekommen Einblicke in die Feldarbeit und erleben den Wechsel der Jahreszeiten. Da die Erntearbeit sehr zeitaufwändig ist und gleichzeitig von den KonsumentInnen am liebsten gemacht wird, entstand die Idee eines Selbsterntegartens, bei der der Anbau von Fachpersonen, die Ernte aber vollumfänglich von den KonsumentInnen getätigt wird.

3. KERNGRUPPE

Es existiert in dem Sinne keine Kerngruppe, viel Verantwortung liegt bei den GärtnerInnen.

4. RECHTSFORM UND EIGENTUMSVERHÄLTNISSE

Les Cueillettes de Landecy ist als Verein organisiert. Bei Zahlung des jährlichen Betriebsbeitrages ist man automatisch Vereinsmitglied.

5. FINANZIERUNG

Laufende Kosten: Die Summe der jährlichen Mitgliederbeiträge deckt die Betriebskosten (Löhne der GärtnerInnen, Materialkosten, Saatgut, etc.). Der Jahresbeitrag beträgt 800 CHF.

Investitionskapital: Der Verein verlangt keine Einlage (Anteilscheine). Das Kapital wurde ausgeliehen.

6. PRODUKTIONSMETHODE, AGRONOMISCHE BESONDERHEITEN

Der Garten wird biologisch bewirtschaftet. Sträucher, Hecken und Bäume sind in den Garten integriert. Im Garten wird durch eine Vielzahl von wilden und kultivierten Pflanzen das Prinzip der Biodiversität hochgehalten. Die Produktivität ist nicht das Hauptkriterium.

Bis anhin gibt es kaum gedeckte Flächen, fast alle Kulturen wachsen im Freiland. Im Winter ist deshalb von Januar bis April Erntepause.

7. LOGISTIK

Die Mitglieder kommen selber in den Garten um Gemüse, Früchte, Kräuter und Blumen zu ernten. Eine Tafel und die Webseite geben Auskunft, wie viel von was jedem Mitglied in der aktuellen Woche zusteht. Werden die Beete nicht abgeerntet, werden sie nach einigen Tagen „frei“ gegeben. So ernten einige Mitglieder mehr als andere, alle bezahlen jedoch gleich viel.

Das Lagergemüse wird von den GärtnerInnen geerntet und kann in einem Lagerraum abgewogen werden.

8. VERTRÄGE/VERBINDLICHKEITEN

Vereinsstatuten: Die wichtigsten Regeln sind auf der Webseite aufgeführt („Was man vor der Anmeldung wissen sollte“).



9. PARTIZIPATION

Das Gartenteam (ProduzentInnen) bewirtschaften den Garten, sie säen, pflanzen und pflegen die Kulturen. Die Mitglieder können auf dem Acker mitarbeiten, bei der Anbauplanung mitreden und an Veranstaltungen teilnehmen (monatlicher Apéro, botanische Führungen). Die Jahresversammlung der Mitglieder genehmigt das Budget und den Anbauplan. Es können auch weitere Projekte vorgeschlagen werden, beispielsweise die Haltung von Hühnern. Die monatlichen Apéros dienen ebenfalls der Kommunikation und dem Austausch. Neue Mitglieder werden durch die GärtnerInnen oder erfahrene Mitglieder in die Erntepraxis eingeführt.

10. BESONDERHEITEN

Das Modell des Selbsterntegartens eignet sich gut für Nachbarschaften / Wohnbaugenossenschaften, bei denen die Mitglieder in der Nähe des Gartens wohnen. Bei Les Cueillettes beträgt die maximale Distanz Wohnort-Garten 15 Velominuten. Gemäss Reto Cadotsch wird das Gemüse bei diesem Modell sehr gut verwertet: Die Mitglieder ernten nur, was und wieviel sie wollen – einige nehmen mehr oder kommen mehrmals, andere weniger.