

GUIDE PRATIQUE ORGANISER DES CUEILLETTES SOLIDAIRES

INTRODUCTION AU GUIDE D'ESSAIMAGE « CUEILLETTES SOLIDAIRES »

Récolter, découvrir, apprendre, cuisiner, le projet des « Cueillettes Solidaires » met en effervescence le Village et tout son monde depuis 2017.

« C'est comme ça qu'on s'en sort » ; c'est Doria qui le dit le 21 octobre dernier à l'occasion du comité de pilotage du projet. Cette ancienne accueillie du Village témoignait : « Quand on se retrouve à la rue, il n'y a pas d'endroits où cuisiner. Au Village, j'ai pu retrouver une alimentation saine, et c'est comme cela qu'on s'en sort avec une bonne alimentation et un bon mental. » Doria, c'est un peu la personnalisation de ce qui relie la Direction Régionale de l'Economie, de l'Emploi, du Travail et de la Solidarité (DREETS), et l'ADEME, Agence de la transition écologique : « sans transition sociale, pas de transition écologique ! »

Doria nous parle d'une alimentation saine. Effectivement, les cueillettes solidaires sont issues de l'agriculture biologique : une pratique culturelle qui préserve la santé de l'environnement, mais aussi celle des êtres humains et des écosystèmes.

Le projet des cueillettes solidaires, en quoi consiste-t-il ?

Ce sont d'abord les bras, les mains et les cerveaux en ébullition d'acteurs de l'hébergement et du logement, accompagnés d'agriculteurs bio, d'habitants précaires volontaires... Le tout autour de l'activité de glanage. Certains glanent des renseignements, d'autres des bonnes idées. Les 'cueillettes solidaires' glanent quant à elles des fruits et des légumes issus de productions agricoles, mais aussi récoltés dans la nature. Le glanage, c'est le ramassage de produits comme des pommes de terre, des choux raves, ou encore des melons, des pastèques.

Dans ce projet, on échange librement dans la nature et pas derrière un espace de bureau. On participe à la cueillette. On partage un moment de convivialité et d'apaisement au contact de la terre. Enfin, on est valorisé grâce au travail accompli.

Au cas où vous auriez encore besoin d'un argument pour être convaincu, le glanage rendu accessible aux accueillis du village est aussi un moyen de lutte contre les pertes alimentaires! Pour les agriculteurs, leur travail est valorisé ; la production ne va pas pourrir faute de temps et de moyens pour récolter. Ainsi, ils s'inscrivent dans une démarche de partage : « les jolis fruits et les légumes feront le plaisir des uns et des autres ». Éviter les pertes au champ, donner, consommer, cuisiner... et même transformer. Tout ceci en rendant les personnes actives et pas seulement bénéficiaires. Nous sommes bien là, DREETS et ADEME, avec la Direction Régionale de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt (DRAAF), sur un projet qui touche toute la chaîne alimentaire, un projet capable de nourrir mais aussi de créer de la valeur, de développer le territoire, de retrouver la confiance et l'estime de soi et des autres.

Autant dire que nous ne fumes pas surprises lorsque, le jury constitué de la DRAAF, l'ADEME, le Conseil Régional, l'Agence Régionale de Santé, la Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement et la DREETS ont donné un avis très favorable à l'idée de reproduire ce projet sur d'autres territoires avec d'autres acteurs. C'est ainsi que le dossier d'essaimage fut soutenu par tous, puis reconnu comme lauréat national 2020 pour la région Provence Alpes Côte d'Azur.

On ne sait pas vous, mais nous, ce qui nous donne envie de nous lever tous les matins, ce sont ces beaux projets, ces acteurs engagés et motivés, cette dynamique partenariale qui conjugue nos enjeux de lutte contre la précarité alimentaire, de préservation des ressources, de respect de l'environnement et du climat, ainsi que le travail en réseau entre les acteurs du monde social et ceux du monde agricole. Ils permettent aux personnes accueillies et/ou accompagnées de retrouver leur dignité en étant associées à chaque stade du projet !

Emilie Le Fur (ADEME) et Patricia Morice (DREETS)

INTRODUCTION

Les « Cueillettes Solidaires en Provence », développées depuis 2016 par l'association Le Village, est un projet pilote innovant. Cette action concrète dans la lutte contre le gaspillage, contre la précarité alimentaire, et en faveur de l'économie circulaire est tellement riche de sens que nous avons à cœur de la développer et la partager par un essaimage sur le Vaucluse au niveau local, mais aussi au niveau régional et national afin de développer la dynamique à plus grande échelle.

POURQUOI CE GUIDE ET À QUI S'ADRESSE T-IL ?

Ce guide méthodologique est l'outil qui vous permettra de développer des cueillettes sur votre territoire, en répondant à vos interrogations et en vous proposant des fiches pratiques pour une mise en œuvre facilitée. Il s'adresse à toute structure (association, collectivité, etc.) souhaitant mettre en œuvre une action de cueillettes sur son territoire. Il a pour objectifs d'éclaircir le concept de cueillettes solidaires et de glanage, de définir la mise en œuvre de votre projet et de proposer des méthodes et outils pratiques qui vous permettront de mettre en place des cueillettes chez vous.

COMMENT EST CONSTRUIT CE GUIDE ?

Il est divisé en trois grandes parties :

1) Principes et repères : cette partie propose un apport théorique sur la précarité alimentaire, le gaspillage alimentaire et le glanage, dans son aspect historique et juridique.

2) En pratique : cette partie regroupe le modèle de fonctionnement mis en place par notre association, des apports théoriques de différentes études, les facteurs de réussite de l'action, les freins que vous pourrez rencontrer et comment les dépasser, et enfin des outils de suivi du projet.

3) Outils de mise en œuvre : dans cette partie, vous trouverez des outils pratiques pour mener à bien votre projet dans son ensemble, et plus concrètement les actions de glanage sur le terrain.

Vous trouverez ensuite des ressources pour aller plus loin, qui ont enrichi nos réflexions.

Ce document présente notre modèle et les enseignements (facteurs de réussite, difficultés) que nous avons su en tirer, mais il existe mille façons de faire des cueillettes et votre modèle peut être très différent et fonctionner parfaitement bien. C'est un retour d'expérience que nous avons écrit ici, un exemple parmi plein d'autres.

POURQUOI ORGANISER DES CUEILLETTES SOLIDAIRES ?

Les cueillettes solidaires ont de multiples facettes, tout d'abord cette action permet de récupérer des invendus directement dans les champs des producteurs autour de chez vous, et a donc un impact fort sur l'anti-gaspillage. Grâce à ces récupérations, des personnes qui n'auraient pas forcément les moyens de consommer des fruits et légumes frais et locaux y ont plus facilement accès.

Ensuite, les cueillettes sont des moments de partage, d'apprentissage, d'entraide et de calme très importants. La découverte de la campagne, des champs, mais aussi des produits « bruts », à cueillir directement à la source, sont des aspects mis en avant par les participants.

En dernier lieu, ce sont des échanges forts entre les paysans du territoire et les cueilleurs, qui oeuvrent à reconnecter les urbains et les ruraux, les producteurs et les consommateurs.

Nous vous souhaitons une bonne lecture et espérons que ce partage d'expérience vous donnera des clés pour mettre en place des glanages près de chez vous.

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|--|----|
| INTRODUCTION | 3 |
| PARTIE I : PRINCIPES ET REPÈRES | 5 |
| 1. La précarité alimentaire en France | 6 |
| 2. Etat des lieux du gaspillage alimentaire | 7 |
| 3. Le glanage, pratique historique et encadrement juridique | 8 |
| 3.1 Une pratique historique en mouvement | 8 |
| 3.2 Encadrement juridique | 8 |
| 3.3 Quelle actualité pour le glanage ? | 9 |
| Fiche mémo - Quelles sont les raisons des pertes au champ ? | 10 |
| PARTIE II : EN PRATIQUE | 11 |
| A) Les Cueillettes Solidaires en Provence | 12 |
| 1. Le Village et les cueillettes solidaires | 12 |
| 2. Notre contexte | 12 |
| 3. Notre modèle et son historique | 14 |
| 4. Effets attendus | 14 |
| B) Définir son projet : quelques questions à se poser | 16 |
| 1. Faire un diagnostic | 16 |
| 2. Quels objectifs et valeurs ? | 17 |
| 3. Gouvernance de projet | 19 |
| 4. Moyens et modèle économique | 19 |
| C) Les cueillettes en pratique | 20 |
| 1. Mobiliser des cueilleurs et des agriculteurs | 20 |
| 2. La formalisation des cueillettes : assurances, reçus et conventions | 22 |
| 3. Valoriser ses récoltes | 23 |
| 3.1 L'auto-consommation par les cueilleurs | 24 |
| 3.2 La consommation en interne | 24 |
| 3.3 La transformation | 25 |
| 3.4 Le don à l'aide alimentaire | 25 |
| 4. Sensibilisation à l'alimentation durable | 26 |
| D) Suivi et évaluation d'impact | 26 |
| PARTIE III : OUTILS DE MISE EN ŒUVRE | 30 |
| Fiche pratique 1 : Mise en oeuvre du projet | 31 |
| Fiche pratique 2 : Organiser sa première cueillette | 32 |
| Fiche pratique 3 : Freins et leviers, points de vigilance | 33 |
| Fiche mémo : Quels produits pour quelles saisons, en Région Sud ? | 35 |
| Outil 1 : Convention type pour les cueillettes solidaires | 36 |
| Outil 2 : Fiche Optigede de l'Ademe | 38 |
| Outil 3 : Support de communication à destination des cueilleurs | 42 |
| Outil 4 : Support de communication à destination des agriculteurs | 43 |
| Outil 5 : Fiche de poste type | 44 |
| Notes | 45 |
| Pour aller plus loin, quelques ressources | 46 |

PRINCIPES ET REPÈRES

«

Je trouve ça sympa de faire des cueillettes, c'est une participation globale pour le Village (...) C'est un partage en fait, on donne, ils nous donnent... »

Salim, cueilleur

« On se rend service à nous mêmes, c'est pour nous, pour les gens (...) On cueille ce qu'on met dans nos assiettes, on sait ce qu'on mange »

Akim, cueilleur



PARTIE I : PRINCIPES ET REPÈRES

1. LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE EN FRANCE

Une personne sur cinq en France serait en situation d'insécurité alimentaire¹. En 2018, 5,5 millions de personnes ont demandé une aide alimentaire, qui est la principale réponse apportée à cette situation².

Les produits disponibles dans l'aide alimentaire sont souvent de mauvaise qualité ou très proches de la date de péremption... Les associations donatrices dépendent de ce qu'on leur donne, via les hypermarchés, plateformes et autres magasins. La plupart des structures manquent de fruits et légumes frais et distribuent beaucoup de produits industriels ultra-transformés, même si l'agriculture bio fait son arrivée petit à petit dans le secteur, grâce à des récupérations auprès de magasins ou plateformes bio.



Selon l'étude Abena parue en 2012 « une part importante des usagers de l'aide alimentaire mange un nombre restreint de fois au cours d'une journée : en 2011-2012, 39,5% des usagers déclarent moins de trois prises alimentaires la veille de l'enquête. Les fréquences de consommation pour certains groupes d'aliments étaient très éloignées des recommandations nutritionnelles et inférieures à celles observées en population générale. Ainsi, seuls 6,5% des usagers déclaraient consommer des fruits et légumes cinq fois par jour ou plus... L'aide alimentaire était la principale source d'approvisionnement pour de nombreux types d'aliments. »³

Par ailleurs, si les bénéficiaires de l'aide alimentaire étaient satisfaits « ...de la diversité des aliments proposés et des possibilités de choix dans les structures qu'ils fréquentaient. En revanche, ils exprimaient le souhait de pouvoir contribuer davantage aux activités de fonctionnement des structures et d'avoir accès à des conseils, des guides ou des « ateliers cuisine », quand ce n'était pas le cas dans les structures qu'ils fréquentaient. »

Au niveau local dans le Vaucluse (mais ces constats peuvent se retrouver sur d'autres territoires), il apparaît qu'il y a un **déficit de qualité alimentaire**, notamment chez les familles, et une dépendance de l'aide alimentaire « classique », dans une posture d'assistanat et non d'émancipation pour les personnes accompagnées. Par ailleurs, certaines personnes, **en situation de très grande précarité**, ne bénéficient pas de cette aide, volontairement, souvent non adaptée à des personnes n'ayant pas les ustensiles basiques pour cuisiner, le savoir-faire, et / ou l'envie de cuisiner.

Il y a donc une **nécessité de faire évoluer l'offre d'aide alimentaire de mauvaise qualité et qui soulève des problématiques de relations humaines**. On observe des envies des « bénéficiaires » de l'aide alimentaire de sortir de ce schéma et passer de l'assignation à l'émancipation en co-construisant avec les structures de soutien leur propre système alimentaire de qualité.

Choisir de fournir des produits bio et de qualité, de co-construire des programmes et d'accompagner des changements alimentaires si besoin est un véritable engagement qui demande un changement d'approche, de paradigme, beaucoup de moyens pour les structures qui ont un fonctionnement déjà bien ancré. Cette transition n'est pas simple et doit être portée par tous les acteurs qui gravitent autour de l'aide alimentaire, pour permettre aux personnes en insécurité alimentaire de se nourrir correctement et dans la dignité.

Par ailleurs, il nous semble essentiel de mettre en avant l'approche basée sur les droits humains, et notamment le droit à l'alimentation, qui devrait sous tendre toute intervention.

« Qu'est-ce que le droit à l'alimentation ?



Le droit à l'alimentation est un droit de l'homme reconnu par le droit international qui protège le droit de chaque être humain à se nourrir dans la dignité, que ce soit en produisant lui-même son alimentation ou en l'achetant.

Quels sont les éléments clés du droit à l'alimentation ?

- **La disponibilité** requiert d'une part que l'alimentation soit disponible à partir de ressources naturelles,

que ce soit à travers la production de nourriture via la culture de la terre ou l'élevage d'animaux, ou à travers d'autres moyens de se procurer de la nourriture, comme la pêche, la chasse ou la cueillette. Elle implique d'autre part que l'alimentation soit disponible à la vente sur les marchés et dans les magasins.

• **L'accessibilité** requiert la garantie d'un accès économique et physique à l'alimentation. L'accessibilité économique signifie que l'alimentation doit être financièrement abordable. Les individus doivent pouvoir acheter de la nourriture pour un régime alimentaire adéquat sans avoir à sacrifier d'autres besoins fondamentaux tels que les frais de scolarité, les médicaments ou le loyer. L'accessibilité physique implique que l'alimentation doit être accessible à chacun, y compris aux personnes physiquement vulnérables comme les enfants, les malades, les personnes souffrant d'un handicap ou les personnes âgées, lesquelles peuvent éprouver des difficultés à sortir pour se procurer de la nourriture.

• **Le caractère adéquat** signifie que l'alimentation doit satisfaire des besoins diététiques tenant compte de l'âge de l'individu, de ses conditions de vie, de sa santé, de son travail, de son sexe, etc. Si par exemple l'alimentation des enfants ne contient pas les nutriments nécessaires à leur développement physique et mental, elle n'est pas adéquate. L'alimentation doit également être sans danger pour l'homme et exempte de substances nocives, telles que des polluants issus de processus industriels ou agricoles, en ce compris les résidus de pesticides, d'hormones ou de médicaments vétérinaires. Une alimentation adéquate doit par ailleurs être culturellement acceptable. Une aide contenant par exemple une alimentation religieusement ou culturellement tabou pour ses destinataires ou contraire à leurs habitudes alimentaires ne serait pas culturellement acceptable. »⁴

2. ETAT DES LIEUX DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

La récupération d'invendus est une pratique établie depuis longtemps pour les associations d'aide alimentaire, de plus en plus appuyée par des lois anti-gaspi : en 2013 par le « Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire » et par la loi Garot en 2016 (loi n°2016-138).²

Selon la définition issue du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire de 2013, le gaspillage alimentaire correspond à « **toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée** ». Il est donc par définition évitable, et ne concerne pas les produits considérés comme inévitables (coquilles d'oeufs, peaux de bananes, etc.).

De nombreuses études dénoncent le gaspillage alimentaire. Le chiffre communément avancé est « un tiers de la production alimentaire destinée à la consommation humaine dans le monde est perdue ou gaspillée, atteignant environ 1,3 milliards de tonnes par an »⁴. Dans cette même étude, la FAO (Organisation des Nations pour l'Alimentation et l'Agriculture) estime la production européenne de fruits et légumes à 200 millions de tonnes et la perte de la production initiale de ces mêmes produits, au stade de la production agricole donc, à 20 % (soit environ 40 million de tonnes).

En France, c'est 10 millions de tonnes de gaspillage alimentaire par an (18 % de la nourriture), dont 32 % directement à l'étape de la production agricole². Mais attention, ce n'est pas forcément les agriculteurs qui le « choisissent », il y a aussi une part de responsabilité qui vient des grossistes et transformateurs. En effet, chaque secteur d'activité est concerné et chaque acteur a un rôle à jouer.

« En France, le coût du gaspillage de denrées du champ à la poubelle représenterait 16 milliards d'euros annuels, d'après l'ADEME, soit **240€ par an et par personne** si l'on rapporte ce chiffre à l'ensemble de la population française. »⁵

Dans un dossier réalisé en 2010 et réactualisé en 2013 par France Nature Environnement avec le soutien du Ministère de l'Ecologie, intitulé « Du gaspillage alimentaire à tous les étages », la question suivante est posée au sujet du gaspillage : « quelles sont les initiatives que mettent en place les acteurs pour le réduire, le gérer ou valoriser les déchets issus de ce gaspillage ? ». En réponse, trois catégories d'initiatives sont citées dont la suivante : « **Les initiatives de gestion du gaspillage alimentaire afin d'éviter que les produits ne deviennent des déchets : glanage, transformation, orientation des produits vers le don alimentaire.** »

Par ailleurs, ce même document affirme que « Si le gaspillage en bout de chaîne a fait l'objet de plusieurs études, ce n'est pas le cas de l'étape de production, pour laquelle nous manquons cruellement d'informations ». Alors que de nombreuses mesures sont mises en place pour récupérer et éviter le gaspillage à l'étape de la commercialisation et de la consommation, encore trop peu d'initiatives permettent de récupérer des invendus directement chez les producteurs. Le glanage en est une.

3. LE GLANAGE, PRATIQUE HISTORIQUE ET ENCADREMENT JURIDIQUE

3.1 UNE PRATIQUE HISTORIQUE EN MOUVEMENT

Le glanage est une pratique ancienne, beaucoup plus répandue à l'époque où la vie rurale concernait une majeure partie de la population. Dans l'ancien régime, ce « droit d'usage » était toléré car il permettait aux plus pauvres de subsister. Il concernait principalement la récolte du blé laissé au sol après les moissons, et non ce qu'il pouvait y avoir sur des plants ou des arbres. Aujourd'hui, le glanage a évolué mais il permet toujours de renouer avec cette pratique collective ancestrale.

Nous retiendrons comme définition celle de France Nature Environnement⁶ qui a fait une enquête sur le « glanage territorial » : **toute action de collecte mise en place par un groupe organisé d'individus qui consiste à ramasser (au sol), cueillir (dans les arbres) et récupérer (dans des espaces de stockage) des surplus de fruits et de légumes pour lesquels leur propriétaire n'a pas été en capacité de trouver des débouchés, en vue de les utiliser de manière « brute » ou de les transformer pour les consommer, les redistribuer sous forme de don ou les revendre.».**

Les pratiques de glanage actuelles sont des outils de lutte contre le gaspillage alimentaire, elles permettent de valoriser des cultures, tout en aidant des producteurs et des consommateurs. Ce sont des pratiques fondées sur la coopération et la solidarité, n'impliquant pas d'échange monétaire (sauf déductions d'impôts dans certains cas) et qui mettent en avant l'agriculture et l'alimentation locales et durables.

Le glanage comme nous le pratiquons au Village permet également une reprise en main de sa dignité, pouvoir se nourrir par soi-même sans compter uniquement sur l'aide alimentaire est précieux. Cela peut être une réelle revendication de droits pour celles et ceux qui n'ont pas l'impression d'en avoir : **droit à s'alimenter correctement, droit de choisir soi-même ses aliments, droit à l'accèsibilité alimentaire...**

3.2. ENCADREMENT JURIDIQUE

« D'un point de vue strictement juridique, le glanage relève davantage d'un usage ou d'une coutume que d'un droit.

La codification du glanage, comme pour tous les usages et coutumes ruraux, relève des Chambres d'agriculture départementales. Il revient donc aux collectivités, disposant de pouvoirs de police rurale, de solliciter les Chambres d'agriculture départementales pour la codification du glanage qui doit ensuite faire l'objet d'une approbation par les Conseils départementaux. Par ailleurs, une personne ayant causé des dommages lors d'une action de glanage dans une exploitation agricole peut être poursuivie par son propriétaire devant les tribunaux. »⁶

L'article R26-10 du Code Pénal considère que le droit de glanage est légal si :

- Les autorités municipales n'ont pas pris d'arrêté légal visant à réglementer sa pratique sur le territoire ;
- Il est effectué de jour, à la vue de tous ;
- Il est pratiqué sur une parcelle cultivée non close afin de ne pas porter atteinte au principe de propriété privée ;
- Il est pratiqué sur une parcelle qui a déjà été récoltée ;
- Il ne nécessite pas l'utilisation d'outil (ramassage ou cueillette à la main) ;
- Il ne concerne que des quantités limitées.»⁷

Glanage, cueillette, récolte ?

Par sa définition, le glanage s'effectue après récolte et uniquement dans des champs et vergers, sans outils. Notre action s'apparente davantage à de la cueillette voire à des récoltes, et peut également se pratiquer sur des jardins de particuliers ou sur des terrains municipaux. D'autres pratiques de récupération existent même après la récolte et le stockage, par exemple lorsque les produits n'ont pas été commercialisés faute de débouchés ou s'ils ne correspondaient pas aux normes (écart de tri).

Le glanage est surtout un système de don et d'échanges qui crée du lien avec le territoire, entre agriculteurs et cueilleurs, entre habitants et paysans. Les contraintes juridiques sont souvent assouplies par ces interactions, ce qui permet notamment d'utiliser des outils au champ (couteaux, pelles, sécateurs...) avec l'accord des propriétaires des parcelles agricoles.⁶

Au Village, notre activité est encadrée par une convention, signée par les deux parties (l'association et l'exploitant agricole). Vous trouverez un exemple p.36

3.3 QUELLE ACTUALITÉ POUR LE GLANAGE ?

En 2017, le second Pacte National de Lutte Contre le Gaspillage Alimentaire, instauré pour une durée de 3 ans, présente 16 engagements de l'Etat, dont la mesure 4c « Mieux encadrer la pratique du glanage et du grappillage », ainsi que des mesures formées par les partenaires (sans engagements) dont la mesure 8 « Favoriser l'essaimage du glanage et participer au développement des bonnes pratiques associées ».

Voici les textes associés :

Mesure 4c : Mieux encadrer la pratique du glanage et du grappillage

« Le glanage est un droit d'usage sur la production agricole, régi par l'article 520 du code civil et l'article r26 du code pénal. Il existe en France sous différentes formes depuis le Moyen Âge. Après la moisson, le ramassage de la paille et des grains tombés au sol est autorisé. Selon les territoires et les époques, seuls les enfants, les vieillards, les handicapés, les sans-emploi pouvaient récupérer ce qui restait dans les champs, et ce après le lever du soleil et jusqu'à son coucher. On distingue le glanage, qui concerne ce qui reste sur le sol, du grappillage qui concerne ce qui reste sur les arbres ou les ceps après la cueillette. Bien que vertueuses, ces pratiques, qui font souvent l'objet de partenariats entre un agriculteur et une association, nécessitent aujourd'hui un meilleur encadrement juridique et technique quant à leur mise en œuvre (rapport parlementaire de Guillaume Garot - Lutte contre le gaspillage alimentaire : propositions pour une politique publique - avril 2015). L'État s'engage à préciser les conditions du glanage et à examiner les modalités du conventionnement entre agriculteurs et associations pour sécuriser les parties et optimiser le potentiel des volumes à glaner.»⁸

À ce jour (octobre 2021) et malgré cet engagement, aucune modification juridique n'a été effectuée.

Mesure 8 : Favoriser l'essaimage du glanage et participer au développement des bonnes pratiques associées

« Le glanage permet la réduction des pertes agricoles associées à la plupart des typologies de production et des modes de récolte. En récupérant les denrées consommables après récolte, les glaneurs permettent la valorisation de ces denrées, que ce soit pour une consommation personnelle ou pour une redistribution dans le cadre d'un milieu associatif.



Les partenaires de l'État signataires de cette mesure s'engagent à promouvoir le glanage, tout en analysant les raisons de ces gisements de nourriture disponible. Ils s'engagent également à diffuser les outils et méthodes permettant sa mise en œuvre dans les meilleures conditions possibles, pour les glaneurs, les agriculteurs et les consommateurs finaux. »⁸

FICHE MÉMO : QUELLES SONT LES RAISONS DES PERTES AU CHAMP ?

Plusieurs raisons peuvent être à l'origine de ce gaspillage au champ (liste non exhaustive) :

D'après l'étude de France Nature Environnement, « Le gaspillage alimentaire semble a priori concerter toutes les productions même s'il apparait que les productions en circuits courts et de proximité ainsi que celles qui diversifient leurs débouchés plus que les autres parviennent à mieux anticiper la demande et à écouler plus facilement leurs récoltes, notamment lorsque les conditions du marché ne sont pas favorables (saturation du marché, baisse des prix, etc.). Les contraintes liées au calibrage et à l'aspect des produits (normes et critères « esthétiques » notamment) semblent également moins peser sur ces productions. »⁶

C'est généralement vrai, mais ce sont aussi ces producteurs qui auront le plus tendance à accepter les glanages, ils ont souvent de plus faibles quantités mais pas toujours, notamment pour les fonds de serre ou les pics de production.

LA MÉTÉO : (GRÈLE, TEMPÈTES...), LES MALADIES, LES RAVAGEURS ET LES CHAMPIGNONS QUI ALTÈRENT LA QUALITÉ VISUELLE ET/OU GUSTATIVE DU FRUIT OU DU LÉGUME, ET QUI EMPÈCHE SA COMMERCIALISATION

LA GESTION DES CULTURES ET LA FLUCTUATION DES DEMANDES : PRÉVOIR TROP GROS (SURTOUT LES PREMIÈRES ANNÉES APRÈS L'INSTALLATION DU PAYSAN) ET NE PAS POUVOIR TOUT RÉCOLTER OU TOUT VENDRE. MISER SUR LE MAUVAIS LÉGUME QUI NE TROUVE PAS D'ACHETEURS CETTE ANNÉE-LÀ À LA DIFFICULTÉ D'ANTICIPER LES QUANTITÉS À PRODUIRE. MAUVAISE ANTICIPATION DES MOYENS DE RÉCOLTE (EX : OUTIL QUI NE PERMET PAS DE RÉCOLTER UNE PRODUCTION CAR INADAPTÉ À LA MÉTHODE DE CULTURE).

UN PIC DE PRODUCTION (EN PARTICULIER L'ÉTÉ) : S'IL N'Y A PAS ASSEZ DE MAIN D'OEUVRE POUR RÉCOLTER (POUR LES PAYSANS COMME POUR LES PARTICULIERS), D'AUTANT PLUS LORSQUE LES PÉRIODES DE RÉCOLTE SONT TRÈS COURTES ET DEMANDENT BEAUCOUP DE RÉACTIVITÉ ET DISPOSIBILITÉ.

LA FIN D'UNE CULTURE (EN PARTICULIER POUR LES SERRES) : LES SURPRODUCTIONS AU NIVEAU DU TERRITOIRE ENTRAÎNENT AUSSI DE LA CONCURRENCE ENTRE PAYSANS. PAR EXEMPLE, LES ANNÉES DE FORTE PRODUCTION DE COURGETTES, LES GROSSISTES VONT SÉLECTIONNER LES MEILLEURS LÉGUMES ET DÉLAISSER LES VENDEURS QUI RENTRENT MOINS DANS LES NORMES ATTENDUES...

LES PROBLÈMES LIÉS AU SYSTÈME DE VENTE : MAUVAIS CALIBRE (POUR LES PLATEFORMES OU MARCHÉS DE GROS), RAS-LE-BOL D'UN LÉGUME OU FRUIT SPÉCIFIQUE EN SYSTÈME TYPE AMAP OU VENTE DIRECTE (EXEMPLE VU LORS D'UNE CUEILLETTE : LES MANGEURS NE VEULENT PLUS DE BLETTES DANS LEUR PANIER DE LÉGUMES LORSQUE LA FIN DE L'HIVER ARRIVE..), PEU D'ACCÈS À DES OUTILS DE TRANSFORMATION POUR CONSERVER PLUS LONGTEMPS LES FRUITS ET LÉGUMES RÉCOLTÉS. LORSQUE LA Perte SURVIENT APRÈS UN REFUS D'AGRÉAGE ET DEVIENT SYSTÉMATIQUE, IL PEUT ÊTRE INTÉRESSANT D'EN DISCUITER AVEC LE PAYSAN ET POURQUOI PAS L'AIDER À CHANGER DE MODE DE COMMERCIALISATION, LUI DONNER DES IDÉES ET DES CONTACTS D'AUTRES PRODUCTEURS QUI PARTICIPENT AUX CUEILLETTES.

LA FIN D'UNE CULTURE (EN PARTICULIER POUR LES SERRES) : LES SURPRODUCTIONS AU NIVEAU DU TERRITOIRE ENTRAÎNENT AUSSI DE LA CONCURRENCE ENTRE PAYSANS. PAR EXEMPLE, LES ANNÉES DE FORTE PRODUCTION DE COURGETTES, LES GROSSISTES VONT SÉLECTIONNER LES MEILLEURS LÉGUMES ET DÉLAISSER LES VENDEURS QUI RENTRENT MOINS DANS LES NORMES ATTENDUES...

EN PRATIQUE

«

Ce qui me plaît c'est de participer à une action collective, et puis rencontrer la nature. C'est la première fois de ma vie que je ramasse des fraises, alors que j'en mange et que j'adore ça. »

Michèle, cueilleuse

« Comme c'est un nouveau pays pour moi, d'abord c'est pour la curiosité »

Marie-Laure, cueilleuse



PARTIE II : EN PRATIQUE

A) LES CUEILLETES SOLIDAIRES EN PROVENCE

I. LE VILLAGE ET LES CUEILLETES SOLIDAIRES

Créée en 1993 à Cavaillon, dans le Vaucluse, l'association Le Village est un lieu de vie (pension de famille avec 40 personnes accueillies/an), d'hébergement d'urgence et de réinsertion sociale et professionnelle de personnes en grandes difficultés. L'objectif est de permettre à ces personnes de sortir des situations de précarité dans lesquelles elles se trouvent et de parvenir à une autonomie de vie. L'accompagnement alimentaire est un des moyens d'action de l'association. Forte de plus de 25 années d'existence, l'association Le Village est un acteur reconnu et légitime du territoire. L'écologie, la solidarité, la citoyenneté et la participation sont les valeurs fortes de l'association, qu'elle met en application dans l'ensemble de ses actions. Le lien à la culture y est fort, et nous tendons vers un accompagnement social et alimentaire positif, non stigmatisant.

Les Cueillettes Solidaires est un dispositif solidaire et anti-gaspi avec une mobilisation sur tout le parcours alimentaire de personnes en situation de précarité (participation à la récolte, à la préparation, à la consommation et à la distribution solidaire de produits frais, bio et locaux) via une récupération d'invenus directement chez les agriculteurs du territoire.

L'idée est partie du constat d'un gaspillage important de la production agricole, comme détaillé dans la partie précédente, et d'une précarité alimentaire du public accueilli par Le Village depuis 25 ans. L'activité agricole est le premier secteur économique sur le territoire Sud Vaucluse et le gaspillage représente un coût important, au niveau économique, social et environnemental. Les cueillettes découlent d'une envie de réduire le gaspillage au début de la chaîne alimentaire et d'impliquer des personnes en situation de précarité alimentaire, tout en les sensibilisant à une alimentation durable. Les valeurs environnementales et d'égalité portées par le Village nous ont naturellement amenés vers l'agriculture biologique et paysanne.

Les cueillettes sont des moments d'échange entre les participants et avec les agriculteurs engagés. Un pique-nique est souvent organisé lors de la sortie et permet de renforcer la convivialité. Après la récolte, un reçu fiscal est proposé aux agriculteurs, et les cueilleurs participent à la distribution des produits. Ils participent également à des ateliers cuisine et des animations sur l'alimentation et l'agriculture durable, dont des visites de fermes. Des cueillettes sauvages sont également réalisées mais sans contact spécifique avec des agriculteurs ou d'autres partenaires, nous ne les aborderons donc pas dans ce rapport.

Entre le début des cueillettes en 2016 et fin août 2021, nous avons récolté plus de 21250 kg de fruits et légumes frais, avec 450 participations sur plus de 100 cueillettes, réalisées chez une trentaine d'agriculteurs du sud Vaucluse et nord Bouches-du-Rhône.

Lors d'une cueillette classique, nous récoltons en moyenne 120 kg (données 2021).

Vous trouverez p.38, la fiche Optigede de l'Ademe qui présente notre action.

2. NOTRE CONTEXTE

Le secteur agricole de notre territoire d'action est très riche. Le maraîchage biologique est bien implanté dans le Vaucluse et les Bouches-du-Rhône, ce qui nous permet d'avoir facilement accès à des ressources proches de chez nous.

La région Provence-Alpes-Côte d'Azur et plus particulièrement le Vaucluse et les Bouches-du-Rhône sont des territoires avec un taux de pauvreté très élevé, et de fortes inégalités de revenus. À Cavaillon, Avignon et Carpentras, le taux de pauvreté dépasse les 28 %, contre une moyenne nationale à 14,5 % ⁹.

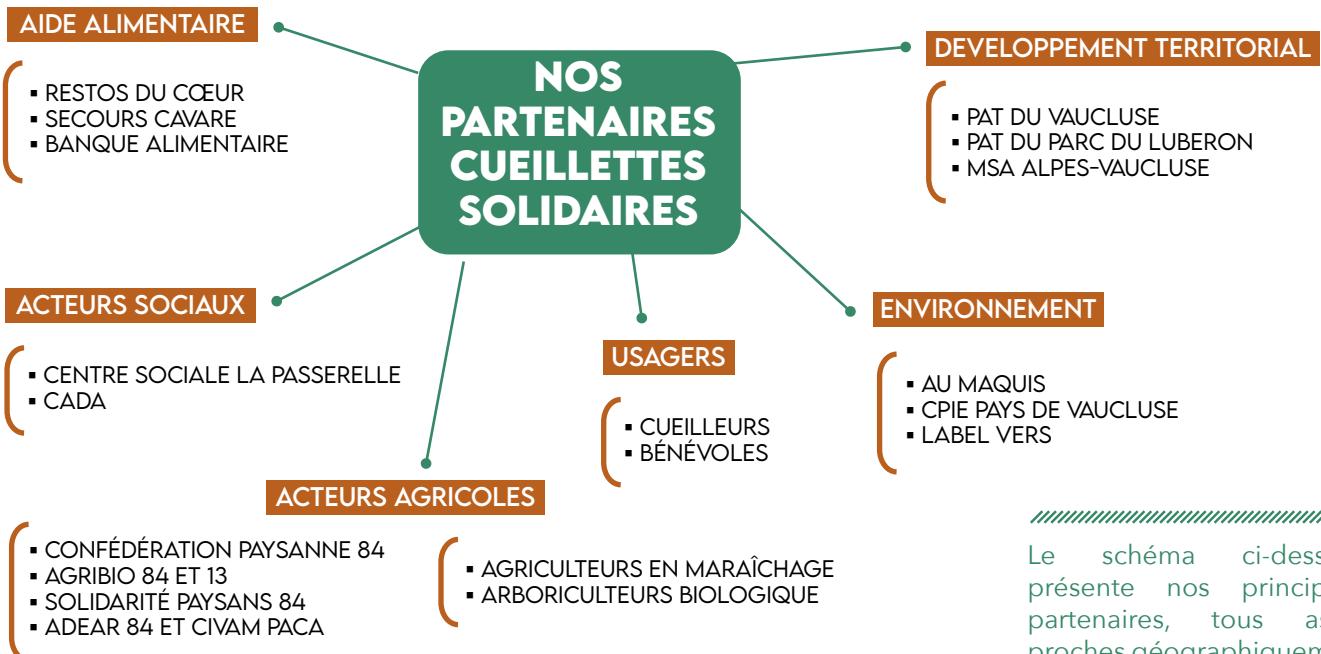
Autour de l'association, plusieurs structures d'aide alimentaire sont implantées, ce qui nous permet d'agir en flux tendu et de distribuer rapidement les surplus des cueillettes que nous n'utilisons pas directement.

Nous sommes également proches d'associations qui oeuvrent dans le même domaine, ce qui nous permet de réaliser des actions communes et d'unir nos forces pour agir sur la précarité alimentaire et le gaspillage au champ (notamment avec Au Maquis). Enfin, nous nous appuyons sur deux Projets Alimentaires Territoriaux (PAT), le PAT

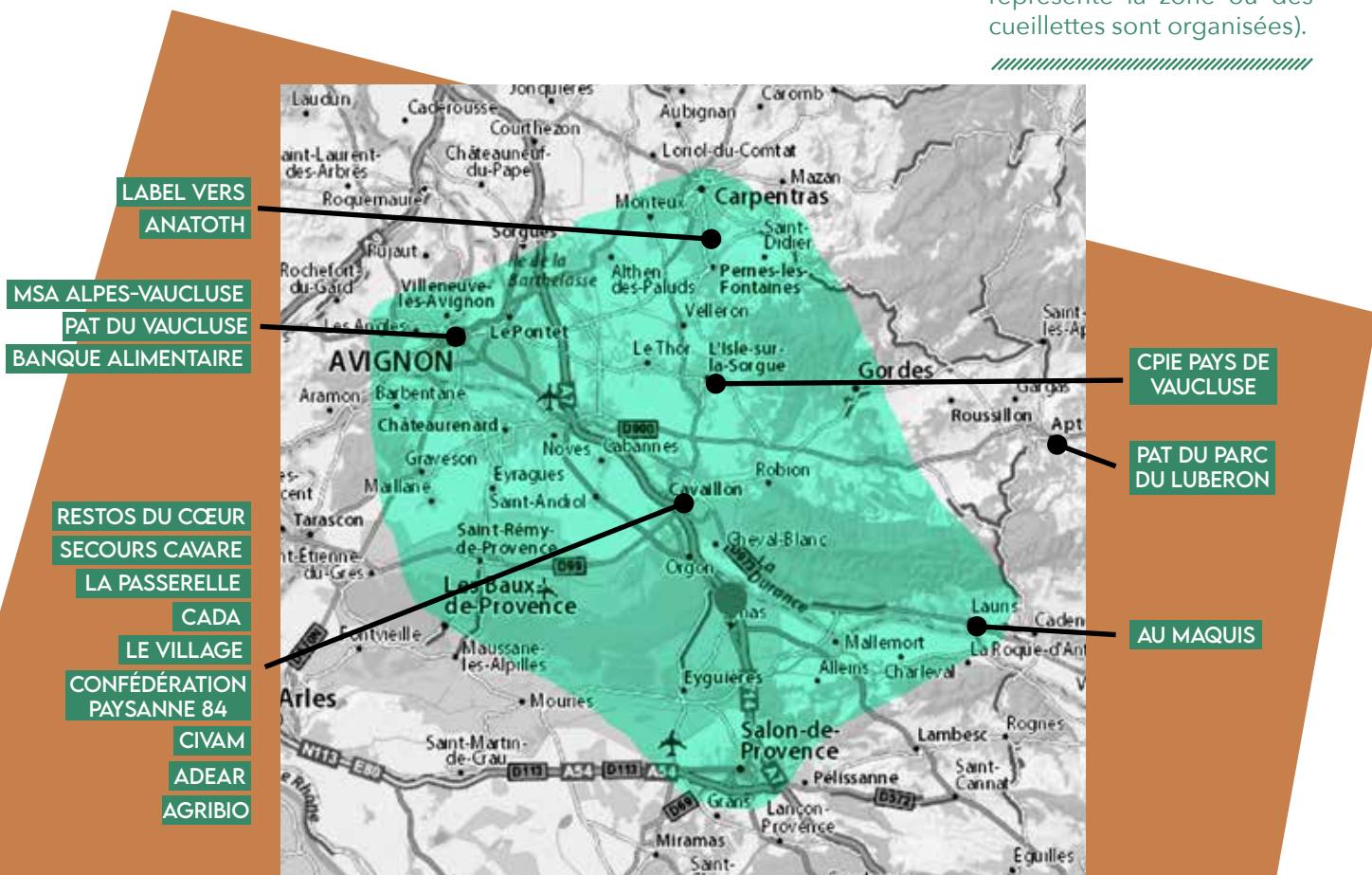
à vocation sociale du Vaucluse (porté par le Conseil Départemental du Vaucluse) et le PAT du Luberon (porté par le Parc Naturel Régional du Luberon). Ces PAT nous aident à structurer nos actions et à solidifier nos réseaux.



Il nous paraît important de se rapprocher d'un PAT autour de chez vous (ils couvrent aujourd'hui 90 % du territoire Français) car ce sont des dispositifs de politique publique, élaborés de manière concertée avec les acteurs du territoire, qui permettent entre autres de rapprocher les producteurs, transformateurs, collectivités, etc. pour développer la qualité de l'alimentation et l'agriculture locale. Ils peuvent mobiliser des fonds publics et privés et accompagner des projets sur le territoire. La question de l'accèsibilité sociale fait partie des projets de 19 % des PAT.²



Le schéma ci-dessous présente nos principaux partenaires, tous assez proches géographiquement comme on peut le voir sur la carte qui suit (la partie verte représente la zone où des cueillettes sont organisées).



3. NOTRE MODÈLE ET SON HISTORIQUE

Les Cueillettes Solidaires est un dispositif dont l'objectif est d'augmenter l'accessibilité aux produits frais, bio et locaux aux personnes en situation de précarité, diminuer le gaspillage au champ de produits encore consommables et sensibiliser à une alimentation durable.

Le projet des cueillettes a démarré en 2016 grâce à une bénévole très impliquée. Il a débuté par une phase exploratoire de 6 mois (janvier à juin) permettant de recueillir de la documentation, d'évaluer la pertinence du projet et de repérer les ressources du territoire pour la réalisation de ce dernier, tout en commençant à mobiliser une petite équipe de cueilleurs et à prendre contact avec quelques agriculteurs pour jauger l'accueil réservé au projet. L'association Au Maquis nous a largement accompagnés pour le lancement des cueillettes.

De juin à décembre a commencée l'expérimentation des premières cueillettes et la constitution d'un réseau d'agriculteurs et de cueilleurs ainsi que les premières démarches pour l'étude de faisabilité d'un atelier de transformation. Puis le projet a été financé, ce qui a permis de salarier une personne sur l'action.

Le choix de salarier une personne n'est vraiment pas obligatoire pour lancer une action de cueillettes, c'est tout à fait possible de désigner un bénévole référent, ou un volontaire en Service Civique par exemple.

Le projet s'est décomposé en deux phases :

- a) une première phase de 2017 à 2019, sur le lancement de l'action avec 2 objectifs spécifiques :
 - Diminuer le gaspillage alimentaire (fruits et légumes non récoltés) dans les champs et vergers sur le territoire élargi du sud Vaucluse ;
 - Améliorer l'accès pour les populations défavorisées du sud Vaucluse à une alimentation saine et locale.
- b) une deuxième phase de 2020 à 2022, plus ciblée sur le renforcement de l'action et l'essaimage des cueillettes auprès d'autres structures. Pour la phase 2, les partenaires financiers sont l'Ademe et le PNA (avec un soutien de la DREETS).

Une des problématiques encore non résolue que nous rencontrons depuis plusieurs années concerne le modèle économique instable du projet. En effet, nous fonctionnons grâce à des subventions d'appels à projets, financements précaires qui ne permettent pas une pérennité de l'action et une visibilité dans le temps long.

Voici les invariants de notre action que nous développons dans ce guide :

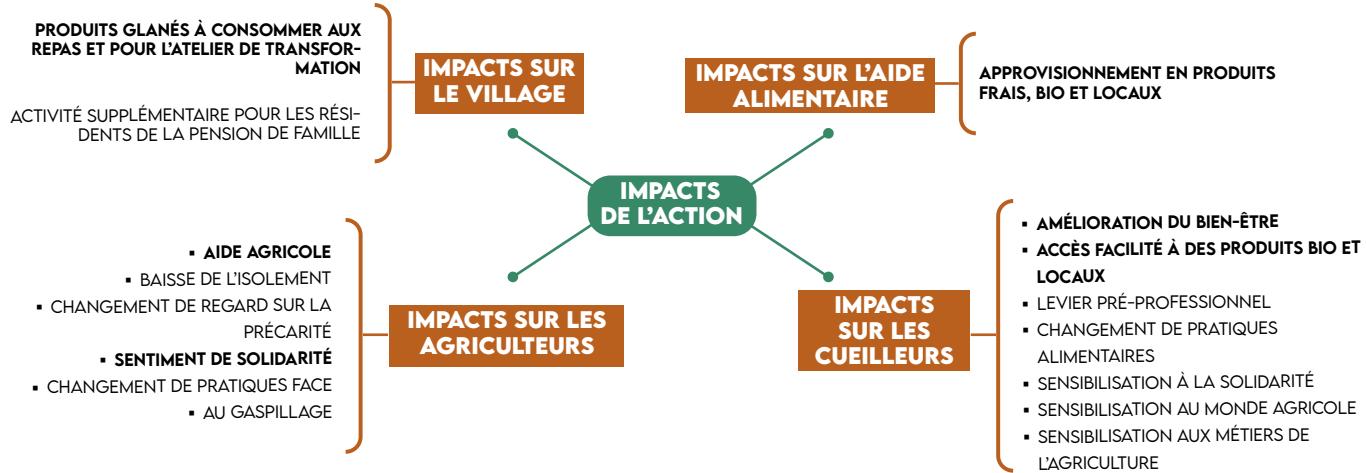
- la mobilisation de cueilleurs bénévoles (et non pas des salariés, comme on peut le voir parfois sur des terrains non-agricoles)
- la cueillette de produits bio et/ou en agroécologie
- la cueillette chez des agriculteurs locaux
- une distribution et une valorisation solidaire

Les variants peuvent concerner :

- le public de cueilleurs (personnes réfugiées, accueillis en pension de famille, étudiants, bénéficiaires de l'aide alimentaire, retraités, etc.)
- le type de produits (plutôt fruits, légumes, plantes sauvages)
- la valorisation directe ou via la transformation
- l'organisation d'ateliers de sensibilisations ou non

4. EFFETS ATTENDUS

Les changements attendus suite à l'action des Cueillettes Solidaires ont été répertoriés et sont présentés ici sous forme d'arbre. Ces impacts sont les plus directs, d'autres impacts au niveau territorial sont aussi à prévoir mais ils dépendent des contextes de chacun et ne sont donc pas présentés ici. Certains de ces impacts étaient attendus par l'action, d'autres inattendus.



Les impacts en **gras** sont les services et usages principaux apportés par le projet, plutôt à court terme. Les autres sont les impacts secondaires, également importants mais qui peuvent se produire à plus long terme. Ils peuvent être des effets induits ou inattendus.

Des indicateurs et outils pour évaluer ces impacts sont présentés dans la partie II, page 26. Ces impacts sont bien les changements attendus et non les effets vérifiés, ce travail d'évaluation poussé a commencé récemment au Village et nous n'avons pas encore de résultats sur le temps long. Nous savons tout de même, après quelques années de cueillettes et d'observation des comportements, que cette action a un fort impact sur les cueilleurs bénévoles :

Echanges Les cueilleurs sont souvent dans des situations d'isolement et concentrés au quotidien sur leurs difficultés. Les cueillettes leur permettent, un instant, de sortir de cette solitude et d'échanger avec des inconnus qui vivent des difficultés similaires. Nous notons que la présence répétée sur plusieurs cueillettes engendre une ouverture d'esprit, une réelle détente et une évolution de chacun. Les échanges avec les agriculteurs sont très riches humainement.

Nature Se retrouver dans un endroit calme, entouré de nature hors de la ville, apaise les cueilleurs vivant dans la rue, en squats, isolés en ville ou dans des conditions de logements précaires. Retrouver le contact avec la terre est très bénéfique.

Travail Cette action donne un cadre de travail aux cueilleurs : respect des horaires, travail en groupe, et respect des consignes données par l'agriculteur. Il peut s'agir pour certains d'une reprise d'activité après un temps long. Il se met alors en place une prise de conscience que les difficultés personnelles doivent être résolues et des démarches sociales entreprises dans l'objectif et la volonté d'accéder à un chantier d'insertion ou un emploi.

Convivialité Se retrouver soudainement dans un environnement inconnu peut déstabiliser les cueilleurs et les obligent à aller vers les autres. Les cueilleurs échangent un pique-nique dans la nature, rient, jouent, chantent, se confient et racontent des moments de leur vie parfois douloureux.

Dans sa globalité, cette action contribue à reconnecter les paysans et les consommateurs, mais aussi à reconnecter des habitants de la ville au territoire autour et aux origines de leur alimentation. La prise de conscience de la saisonnalité des fruits et légumes, de l'aspect physique du travail agricole ou de la « normalité » des agriculteurs sont des éléments qui ressortent souvent pour les cueilleurs.

B) DÉFINIR SON PROJET : QUELQUES QUESTIONS À SE POSER

1. FAIRE UN DIAGNOSTIC

L'objectif de cette étude exploratoire est d'identifier les structures d'aide alimentaire présentes sur mon territoire, les réseaux de glanage s'ils existent, les agriculteurs potentiels, les bénévoles potentiels issus des centres sociaux / CADA et autres associations.

Renseignez-vous d'abord sur le contexte agricole du territoire (via les Chambres d'Agriculture par exemple) et la saisonnalité des produits.

Par exemple dans le Vaucluse, les périodes très propices au glanage sont :

- de fin février à fin avril et d'octobre à novembre pour les fonds de serre de légumes
- juillet et août pour les pics de production en légumes
- de mai à octobre pour les fruitiers

N'hésitez pas à mobiliser des structures professionnelles comme les CIVAM, Agribio ou les ADEAR, ils sauront vous répondre et auront potentiellement des contacts de paysans intéressés par les cueillettes.

Ensuite, nous vous recommandons de passer quelques appels ou de rendre visite aux structures et personnes ressources. Voici l'exemple d'une grille de recueil de données utilisée pour aborder des paysans et des cueilleurs potentiels :

| Quels besoins et envies des paysans ? | Quels besoins et envies des cueilleurs ? |
|---|---|
| Nettoyer les champs et bâches | Avoir accès à des produits frais, (bio), locaux |
| Enlever les fruits et légumes malades | Faire une activité collective en plein air |
| Être solidaire avec des personnes précaires | Découvrir le territoire |
| Valoriser sa production | Créer du lien avec les paysans et apprendre sur l'agriculture |
| Créer du lien avec les habitants et partager son métier | Être solidaire avec d'autres personnes précaires |

Si la quantité récoltée envisagée est importante, vous pouvez également faire ce travail avec des structures d'aide alimentaire près de chez vous, pour pouvoir redistribuer facilement les productions après la cueillette, et anticiper les demandes.

Ci-dessous quelques questions à poser dans le cadre d'un entretien avec des associations d'aide alimentaire, proposées par Emilie Da Silva dans le cadre du CREPAN³ :

-
- « 1) Organisez-vous des ateliers cuisines ?
2) Votre association effectue-t-elle déjà du glanage agricole ?
3) Quels sont vos besoins en fruits et légumes ?
4) Avez-vous un projet de création d'une conserverie ?
5) Accepteriez-vous de communiquer sur le glanage agricole ?
6) Quels intérêts avez-vous à glaner ?
7) Quels freins limite vos actions de glanage ?
8) Quels besoins avez-vous identifiés pour développer ces opérations ? »
-



En fonction des réponses, vous aurez une meilleure vision des efforts à fournir pour mobiliser les différents réseaux (agriculteurs et cueilleurs bénévoles) et pourrez ainsi anticiper les moyens nécessaires, notamment humains.

Afin d'anticiper l'évaluation de l'action et son impact après quelques temps, il est recommandé de poser la situation à tous les partenaires et les participants. Un entretien de départ suffira, pour ensuite observer au mieux les impacts de votre projet sur les parties prenantes. Le choix des indicateurs que vous souhaitez mesurer est à faire le plus tôt possible pour les mêmes raisons (voir la partie II Suivi et évaluation d'impact, page 26).

2. QUELS OBJECTIFS ET VALEURS ?

Il existe de multiples façons de pratiquer le glanage. France Nature Environnement a étudié le glanage dit « territorial » et en a tiré les objectifs principaux relevés par les organismes qui en organisent :

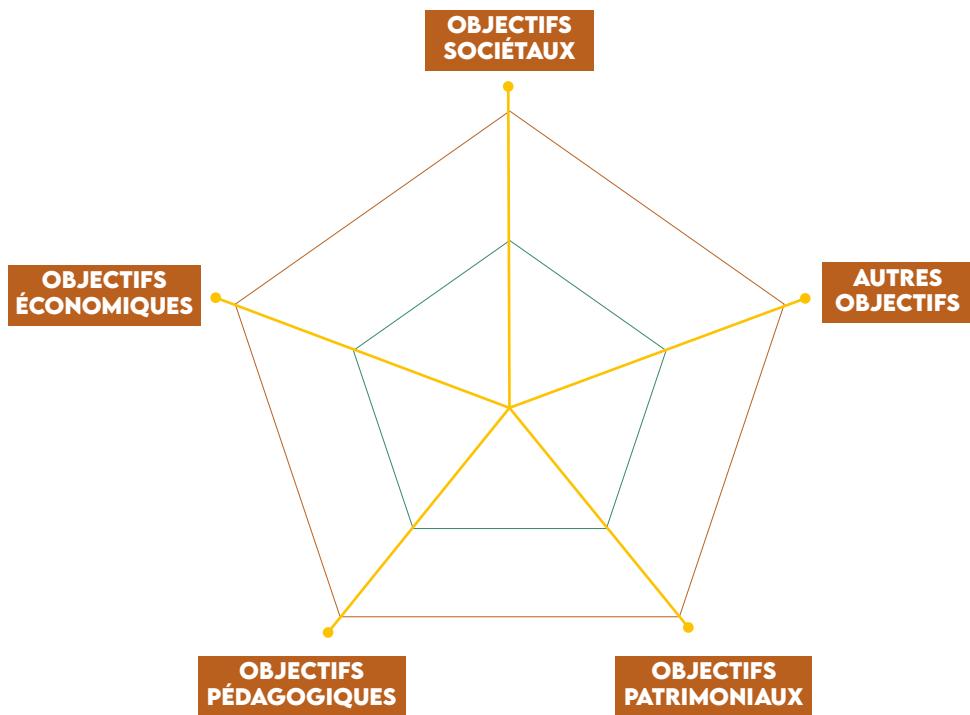
-
- « Objectifs sociaux (mis en avant par 70% des personnes interviewées) : favoriser la création de liens sociaux et intergénérationnels (entre les glaneurs, les donateurs et les bénéficiaires de l'aide alimentaire), favoriser l'insertion sociale de publics fragiles, promouvoir un rapprochement entre les producteurs et les consommateurs, etc. ;
 - Objectifs pédagogiques (mis en avant par 46% des personnes interviewées) : transmettre des savoir-faire pratiques (maraîchage, arboriculture, cuisine, transformation, etc.), proposer de nouveaux supports et outils facilitant la mise en oeuvre d'actions de glanage, etc.
 - Objectifs économiques (mis en avant par 46% des personnes interviewées) : développer l'emploi local à partir de la valorisation et de la vente des ressources glanées, favoriser l'insertion par l'activité économique de publics fragiles, etc. ;
 - Objectifs patrimoniaux (mis en avant par 15% des personnes interviewées) : préserver et valoriser la diversité du patrimoine naturel local, lutter contre la disparition des certaines espèces et variétés végétales, etc.

L'objectif de lutte contre le gaspillage alimentaire est quant à lui mis en avant de manière assez inégale par les porteurs d'initiatives interviewés. S'il constitue parfois un élément central de la démarche, il est aussi bien souvent considéré comme un simple support pour développer des activités sociales, pédagogiques, économiques ou patrimoniales. »⁶

Il est important de définir sa « boussole » et de garder le cap tout au long du projet, elle sera votre cadre éthique avec des critères définis collectivement, qui permettent de vérifier si l'action correspond bien à l'éthique de l'association/ la structure et ses objectifs. Elle permet également de projeter des ambitions futures en fonction de ce cadre, d'imaginer la place des cueillettes sur le territoire par exemple.



Le schéma ci-dessous vous aidera à vous positionner et à observer vos évolutions :



Quelques questions à se poser pour vous orienter :

- Quel public vais-je viser avec cette action ?
- Suis-je tourné plutôt vers l'anti-gaspi, la lutte contre la précarité alimentaire, l'aide aux paysans, la sensibilisation à l'agriculture/l'alimentation durable... ?
- Se limite t-on à une agriculture spécifique (biologique, paysanne, agroécologique, etc.) ?
- Ai-je pour objectif de transformer ces produits pour mieux les valoriser ?
- Quel type de produits ai-je envie de glaner ? Ai-je des contraintes spécifiques ?
- Sur quel territoire ai-je envie d'intervenir ? Quel est la distance maximale acceptable pour aller glaner ?

Vous pouvez maintenant définir un objectif général et des objectifs plus opérationnels, ce qui permet également de clarifier les résultats attendus.

Au Village, les objectifs et résultats attendus pour la phase de lancement du projet étaient les suivants :

L'objectif général est de contribuer au développement d'une alimentation durable, via 2 objectifs spécifiques :

- Diminuer le gaspillage alimentaire (fruits et légumes non récoltés) dans les champs et vergers sur le territoire du sud Vaucluse;
- Améliorer l'accès pour les populations défavorisées du sud Vaucluse à une alimentation saine et locale.

4 résultats sont attendus :

- Les fruits et légumes non récoltés dans les champs et vergers sont récupérés par des cueillettes collectives
- Les fruits et légumes récupérés sont valorisés par la distribution et par un atelier de transformation
- La consommation de fruits et légumes frais, bio et locaux par des publics en situation de précarité alimentaire est favorisée
- Une dynamique territoriale autour de la question de la valorisation des écarts de production agricoles est animée par la constitution d'un réseau de partenaires agissant de manière complémentaire et solidaire.

3. GOUVERNANCE DE PROJET

Il est recommandé de constituer un Comité de Pilotage pour répondre aux questions principales sur les objectifs de l'action et définir sa boussole. Ce comité pourra suivre le projet au fur et à mesure de ses avancées.

Les actions qui découlent de ces objectifs peuvent orienter le projet de façon très différente, il y a mille façons de faire des cueillettes. Par exemple, au Village l'aspect social et la sensibilisation à une alimentation durable sont importants, c'est pourquoi nous organisons aussi des cueillettes sauvages, qui n'agissent pas sur l'anti-gaspillage mais qui permettent de sortir, découvrir de nouveaux espaces et de nouveaux aliments.

C'est en incluant dans votre Comité de Pilotage des associations et structures agricoles, de l'aide alimentaire, du social, etc. que vous aurez une vision d'ensemble des besoins du territoire concernant les cueillettes. Des élus, représentants de PAT et de Chambre d'Agriculture pourront aussi vous aiguiller sur les besoins des agriculteurs et des habitants concernant l'alimentation.

Ce lien au territoire nous a permis d'améliorer le projet au fil des années, d'être soutenus et de soutenir, et enfin de porter un projet d'atelier de transformation.

4. MOYENS ET MODÈLE ÉCONOMIQUE

D'après l'étude de France Nature Environnement sur le glanage territorial : «il est apparu qu'un poste était essentiel dans tous les projets de glanage : celui du coordinateur ou de la coordinatrice. C'est à cette personne que revient la fonction d'assurer la cohérence globale et la pérennité du projet en mobilisant un réseau de glaneurs, en nouant des partenariats avec des donateurs, en créant des outils organisationnels, en trouvant des débouchés, etc. Il arrive bien souvent que ce poste soit occupé par une personne bénévole, pour une durée temporaire ou illimitée. S'il peut s'agir d'un choix pleinement assumé, cette situation présente cependant des limites dans la mesure où la fonction de coordinateur nécessite un investissement conséquent et régulier dans le temps que l'engagement bénévole ne peut pas toujours satisfaire. »⁶

Le rôle d'animateur/coordinateur est donc essentiel pour assurer une continuité et une pérennité dans l'action, et peut aussi être assuré par un bénévole, un volontaire en service civique, etc.

Au Village, le choix a été fait de salarier une animatrice en temps plein, pour coordonner d'autres projets en parallèle. Mais le **temps requis pour animer les Cueillettes Solidaires** n'est pas aussi élevé. Au démarrage de l'action il faut prévoir environ 20h de travail par semaine, pour mobiliser les réseaux de cueilleurs et agriculteurs, puis, si le rythme est de 2 cueillettes par semaine, prévoir **environ 15h de travail**, entre la mobilisation qui continue, les cueillettes en elle-mêmes et l'organisation de la distribution. Si des ateliers cuisines ou des animations sont prévues, ajouter 5h sur cette charge de travail.

Les moyens nécessaires sont de l'ordre matériel/logistique, humain et financier :

- un.e salarié.e ou bénévole qui consacre entre 10 et 20h par semaine aux cueillettes et à l'organisation, selon le modèle choisi
- Un utilitaire 5 places ou plus, avec de la place de stockage, ou plusieurs véhicules plus petits
- Un espace de stockage si besoin
- Quelques outils (seaux, caisses, couteaux,...)

Financements : Texte issu du livre « Ensemble pour mieux se nourrir » de Frédéric Denhez et Alexis Jenni :

« « l'équilibre économique n'est pas pour nous un objectif », dit Fanny. L'objectif, c'est le projet collectif, c'est la dignité de tous, c'est la durabilité du projet. Il y a de l'argent public dans ce projet ? Eh bien, c'est un bon emploi de l'argent public. « Et de toute façon, ajoute-t-elle, si tu es à l'équilibre, tu as loupé quelque chose. » Il faut se souvenir que le modèle économique de la plupart des ONG, c'est la levée de fonds. »

Les cueillettes étant à la croisée de plusieurs domaines (social, économie sociale et solidaire, agriculture, anti-gaspillage, etc.), il peut être difficile dans un premier temps de s'y retrouver dans les financements possibles. Ceux-ci vont dépendre de l'orientation sur laquelle vous insisterez lors des demandes de subventions (plutôt social, anti-gaspi, alimentation santé, agriculture...).

Les possibilités de financements sont elles aussi assez larges : auto-financements, subventions publiques, financements participatifs et financements privés.

Ces financements ne sont bien sûr pas nécessaires, c'est le choix qui a été fait au Village mais si vous optez pour un bénévole référent et que vous avez déjà un véhicule, les frais seront très réduits et vous n'aurez pas besoin de demander des aides.

Voici quelques pistes identifiées par FNE⁶ :

- L'Etat à travers, par exemple, le Programme National pour l'Alimentation (PNA) ;
- Les organismes régionaux et départementaux (appels à projets, dispositifs d'accompagnement et soutiens spécifiques...) : Conseils Régionaux et Départementaux, directions régionales de l'ADEME, DRAAF, etc. ;
- Les collectivités, dans le cadre de leurs programmes locaux de prévention des déchets ménagers et assimilés (PLPDMA), de leurs démarches « territoire zéro déchet, zéro gaspillage », de leurs Agenda 21, des projets alimentaires territoriaux (PAT), etc. ;
- Les acteurs de l'économie sociale et solidaire, comme France Active, qui soutiennent l'émergence de projets dans ce secteur sur les territoires (accompagnement personnalisé, aides au démarrage, garanties d'emprunts bancaires...) ;
- Les fondations (subventions et soutien communicationnel) : fondation Macif, fondation Daniel & Nina Carasso, fondation Bonduelle, fondation Auchan, etc. ;
- Les concours nationaux et territoriaux qui décernent des prix à des initiatives innovantes (trophées de l'ESS, prix Agenda 21, etc.) ;
- Les plateformes de crowdfunding (financement participatif) : Blue Bees, Bulb in Town, Ulule, MyMoneyHelp, KissKissBankBank, etc.

Un site proposé par le gouvernement pour trouver les aides disponibles en fonction de sa structure et de sa localisation : <https://aides-territoires.beta.gouv.fr/recherche/formulaire/audience/>

La pérennité de l'action est délicate économiquement. Elle peut passer par la vente de produits transformés mais l'objectif des Cueillettes Solidaires en Provence étant de rendre accessible des produits de qualité à des personnes en difficulté, la vente de produits ne constitue pas le coeur du modèle économique. Cette question de la pérennité est encore présente au Village car nous sommes peu soutenus au niveau local mais plutôt au niveau régional et national. Un appui plus local pourrait peut-être permettre d'assurer une continuité économique stable et ainsi répondre sur le long terme à une problématique qui concerne à la fois les habitants et les paysans.

C) LES CUEILLETES EN PRATIQUE

1. MOBILISER DES CUEILLEURS ET DES AGRICULTEURS :

Voir les fiches pratiques « Mise en oeuvre du projet » page 31 et « Freins et leviers » page 33

La mobilisation des cueilleurs et des agriculteurs est l'étape la plus importante, et se poursuit lors de la cueillette car entretenir la motivation de toutes et tous est au coeur du bon fonctionnement du projet. La mobilisation commence toujours par une mise en confiance, que ce soit du côté des paysans ou des cueilleurs.

Vous trouverez des exemples de flyers à destination des cueilleurs et des agriculteurs p. 42 et 43.

Ci-dessous les facteurs de réussite identifiés par le Village au fil des années :

MOBILISER DES AGRICULTEURS :

Faire marcher son réseau local et le bouche à oreille dans un premier temps, vous serez étonnés du nombre de personnes dans votre entourage professionnel ou personnel qui connaissent des maraîchers ou arboriculteurs !

Faire appel à la Chambre d'Agriculture, au Conseil Départemental, aux structures d'aide et de conseil aux agriculteurs : Agribio, Civam, Adear, syndicats comme la Confédération Paysanne. Participer à des temps de rencontre collectifs avec des organismes professionnels, pour qu'ils mobilisent leurs membres.

N'hésitez pas à prendre des listings déjà réalisés (souvent par Agribio ou l'agglomération) d'agriculteurs bio sur le territoire, ou à aller voir des producteurs en AMAP, sur le marché ou au bord de la route.

Après avoir recensé des agriculteurs et agricultrices, abordez les en décrivant l'action simplement : ce que vous proposez, comment vont être valorisés les produits cueillis, quels sont leurs avantages (aide agricole, reçu fiscal) et les valeurs derrière le projet (solidarité, production locale, alimentation saine pour des personnes en précarité...) et enfin les dates et horaires auxquelles vous pouvez intervenir. Rassurez-les sur les contraintes juridiques et les contrôles de la MSA (convention établie entre l'association/la structure et l'exploitant agricole, dont un modèle est présenté p.36.)

MOBILISER DES CUEILLEURS :

Selon votre public cible, allez toquer aux portes des centres sociaux et CADA (centres d'accueil des demandeurs d'asile) autour de chez vous, rendez-vous à des événements dans les quartiers prioritaires de la ville, dans les marchés voire dans les épiceries et supermarchés... Posez des affiches dans les lieux clés qui accueillent votre public cible, expliquant simplement l'action et comment y participer. Si vous souhaitez inclure des personnes réfugiées, veillez à faire traduire une affiche en anglais et/ou en arabe.

Donnez des informations claires sur la cueillette (tel jour, à telle heure, rendez-vous à tel endroit, nous allons cueillir tel légume ou fruit) et sur leurs avantages (découvrir la campagne du coin, rencontrer des gens, repartir avec des fruits ou des légumes, découvrir de multiples formes d'agriculture, faire de la cuisine ensemble, etc.).

ENTREtenir LA MOTIVATION DES AGRICULTEURS :

Ce qui marche : les informer sur la valorisation des produits, prendre le temps de discuter, proposer d'aider aussi sur d'autres tâches ponctuellement (désherbage, autres récoltes, etc.), envoyer des sms fréquemment (tous les 2 ou 3 mois environ) pour demander des nouvelles et montrer que vous êtes toujours motivés pour cueillir, les valoriser via des expositions (photos, témoignages, vidéos...), les mettre en lien avec d'autres acteurs s'ils sont en demande.

Se rendre disponible ! Une réactivité forte est nécessaire pour mobiliser à la dernière minute.

Ce qui ne marche pas : trop insister pour faire une cueillette, abîmer des cultures ou ne pas respecter les consignes, être très peu réactif, oublier de faire des reçus fiscaux lorsqu'ils sont demandés...

ENTREtenir LA MOTIVATION DES CUEILLEURS :

Ce qui marche : discuter, mettre de la musique pendant la cueillette, faire des ateliers cuisine/alimentation, changer fréquemment de lieu de cueillette (plus de 3 cueillettes chez un même producteur et vous risquez de faire baisser la motivation générale, sauf si ce sont des cueilleurs différents), diversifier et mélanger les publics, intégrer de nouveaux cueilleurs le plus souvent possible, informer sur la valorisation des produits et les faire participer si possible (pressage de jus, atelier coulis de tomates, distribution à l'aide alimentaire, etc.), s'adapter à leurs contraintes physiques en proposant des outils adaptés et en donnant des missions adéquates pour chacun, amener un encas avec boissons (café, eau, sirop...) et de quoi grignoter.

Ce qui ne marche pas : ne rien proposer (pas d'activité/jeu/atelier) en dehors de la cueillette en elle-même, ne pas s'adapter à leurs contraintes physiques, mettre trop l'accent sur l'efficacité/le rendement, ne pas être à l'écoute...

Le plus simple est de leur demander comment ils aimeraient que la cueillette - et tout ce qui l'entoure - se passe !

2. LA FORMALISATION DES CUEILLETES : ASSURANCES, REÇUS ET CONVENTIONS

Formaliser, encadrer l'action des cueillettes nous semblent important tant pour rassurer l'agriculteur que les cueilleurs.

Au Village, nous utilisons 4 documents différents pour réaliser des cueillettes :

| TYPE | A QUI EST-IL DESTINÉ ? | QUI LE SIGNE ? |
|--------------------------|------------------------------------|------------------------|
| Déclaration de bénévolat | Agriculteur | Agriculteur + Village |
| Attestation d'assurance | Village (et assurance si problème) | Village |
| Convention de cueillette | Agriculteur et Village | Agriculteur et Village |
| Reçu fiscal (si demandé) | Agriculteur | Village |

- Lors de la première cueillette chez un agriculteur, nous amenons un document qui atteste de l'assurance des cueilleurs (responsabilité civile de l'association) et un document qui atteste du bénévolat (pour protéger l'agriculteur en cas de contrôle). Nous faisons alors signer une convention avec l'agriculteur, qui permet ensuite de se passer des deux documents précédents lors des prochaines cueillettes. Cette convention n'est pas nécessaire (les accords informels sont aussi utilisés fréquemment) mais permet de délimiter les responsabilités de chacun et précise les modalités de fonctionnement.
- Après la cueillette, si l'agriculteur le souhaite et qu'il y a droit, nous pouvons produire un reçu fiscal qui atteste du don à l'association et qui lui permet de défiscaliser son don. Cette défiscalisation du don n'est possible que via une structure habilitée, et n'est pas la motivation première des agriculteurs, ce n'est donc pas très grave si vous n'êtes pas en mesure d'en produire.

La défiscalisation du don :

1. L'association envoi une attestation de dons (reçu fiscal).
2. L'agriculteur a droit à une réduction d'impôt (dans la limite de 5% du chiffre d'affaires ; de 60% de la valeur de stock du produit ou de 60% du prix de revient en cas d'acheminement pris en charge par le donneur)

Lorsque cette défiscalisation n'est pas possible (structure non habilitée ou agriculteur non imposable), nous cherchons souvent à rétribuer l'agriculteur d'une autre façon, par exemple en lui offrant des produits transformés ensuite ou via un échange de services lors de notre visite. Cette dimension est importante à prendre en compte pour maintenir une forme de réciprocité dans l'échange, et peut prendre de multiples autres formes, à vous de définir ce qui vous convient le mieux et ce qui profite le plus aux agriculteurs participant au projet.

Si vous le souhaitez, une charte pour les cueilleurs peut aussi être mise en place, afin de les informer des modalités des cueillettes, des objectifs et de la pertinence de l'action, etc. Cette Charte peut être définie, co-construite ensemble avec les cueilleurs. Au Village nous l'expliquons plutôt à l'oral lors des cueillettes.

3. VALORISER SES RÉCOLTES

Les quantités que nous récoltons sont en moyenne de 150 kg par cueillette. Cela varie évidemment selon les types de produits, la période et le nombre de cueilleurs.

Commencez par de petites quantités au début pour apprendre à valoriser au mieux ce que vous glanez. Vous risquez de perdre des produits par moments, s'ils ne sont pas utilisés rapidement, cela fait partie de l'apprentissage et vous permettra de développer des outils pour mieux anticiper la valorisation.

Le risque est aussi d'accepter tous les glanages lorsque des agriculteurs vous contactent. Prenez le temps de réfléchir, la quantité de produits gaspillés peut vous sembler gigantesque au début mais c'est le cas partout et vous ne résoudrez pas le gaspillage en une seule cueillette. Si vous ne pouvez pas réaliser une cueillette, expliquez bien à l'agriculteur pourquoi, et essayez de revenir assez rapidement pour lui montrer que c'est une action qui fonctionne.

Après la cueillette, les produits glanés peuvent être valorisés de différentes façons :



Au Village, ces 4 débouchés se cumulent à chaque cueillette ou presque, selon les quantités. Nous privilégions d'abord l'auto-consommation par les cueilleurs et à la cantine associative, la transformation grâce à notre atelier de transformation fruits et légumes, et ensuite le don à l'aide alimentaire locale (Restos du coeur, Banque Alimentaire, etc.) lorsque nous avons de plus grosses quantités.

Le stockage

Selon les débouchés, une étape de stockage peut être réalisée. Si vous n'avez pas d'espace de stockage (chambre froide notamment), le choix va être plus restreint puisque vous allez devoir fonctionner en flux tendu et valoriser rapidement les produits. Ce fonctionnement en flux-tendu permet également d'éviter de décharger puis recharger le camion si vous devez déplacer les fruits et légumes glanés (utile notamment lors de grosses cueillettes).

3.1 L'auto-consommation par les cueilleurs

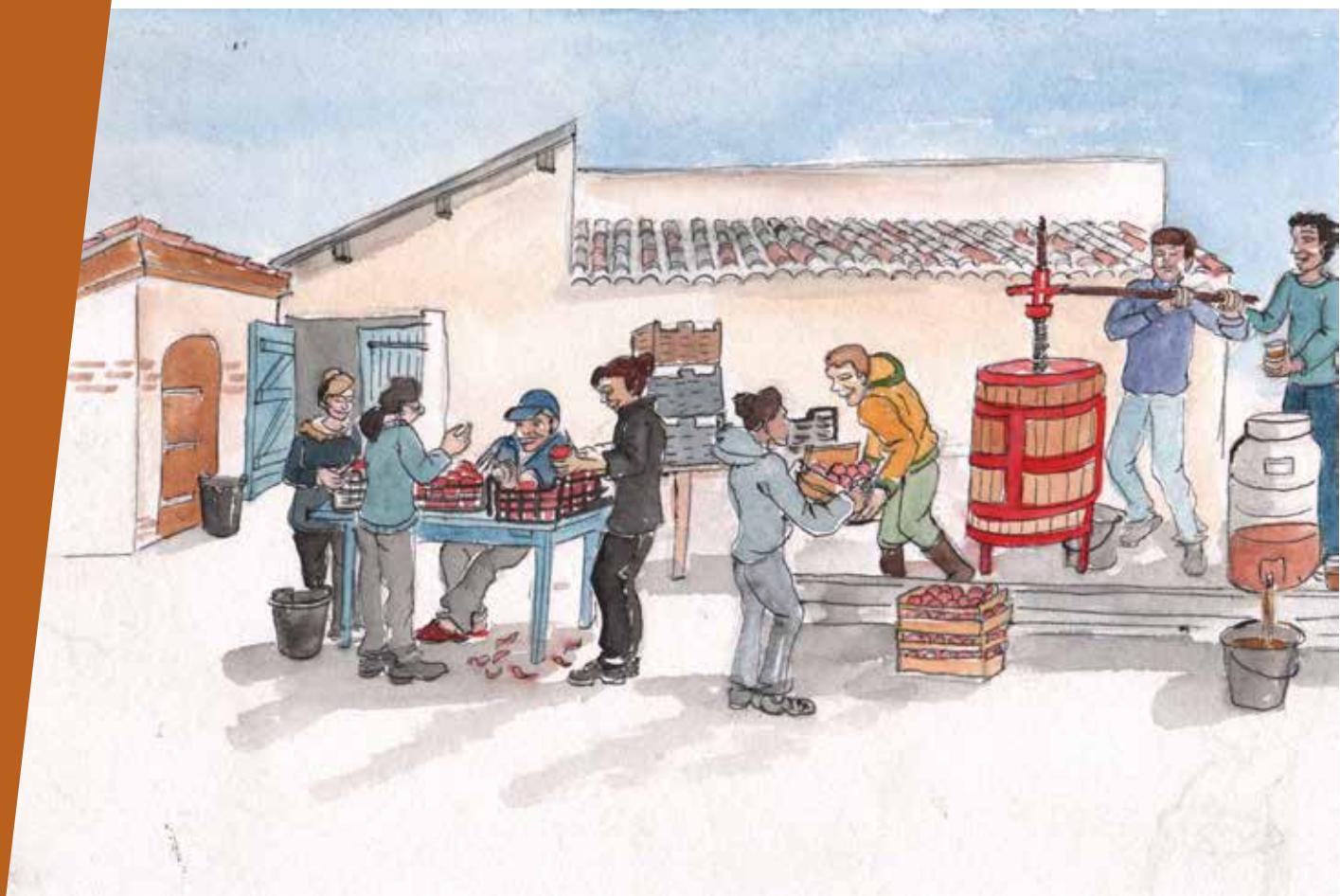
A l'association Le Village nous n'avons pas fixé de règle de quantité allouée aux cueilleurs après une cueillette. C'est selon leurs demandes et selon les produits. Nous n'avons jamais eu de cas où les cueilleurs « abusent » de leurs droits et prennent une quantité très importante de produits, mais cela peut arriver (pour revendre par exemple), bien expliquer dans ce cas pourquoi ce n'est pas respectueux du travail de l'agriculteur et l'intérêt du don solidaire.

Nous avons remarqué que les personnes réfugiées participant aux cueillettes prennent rarement les légumes récoltés, souvent parce qu'ils ne les connaissent pas et ne savent pas les cuisiner. N'hésitez pas à leur expliquer des recettes, à transmettre des savoir-faire culinaires et à faciliter les discussions autour de la cuisine des légumes pendant la cueillette. Cela vaut aussi pour les autres participants ! Voir partie II « Sensibilisation à l'alimentation durable », page 26.

Il peut aussi y avoir une certaine honte à récupérer des produits gratuitement. Il faut prendre le temps d'en discuter avec les personnes qui le vivent négativement, et bien expliquer qu'elles ont effectué un travail, certes bénévole, mais un travail tout de même, qui permet à bien d'autres personnes de profiter des récoltes.

3.2 La consommation en interne

L'association Le Village accueille aussi un lieu de vie, une Pension de famille, c'est-à-dire que nous accueillons des résidents qui vivent sur place, à durée indéterminée. Nous avons également un Chantier d'Insertion avec une soixantaine de salariés en contrat d'insertion, un hébergement d'urgence, et 2 accueils de jours dans des lieux séparés sur le territoire.



Les résidents, les salariés en insertion et les salariés permanents peuvent partager leur repas à la cantine associative, à un prix solidaire. La cantine est également ouverte à l'extérieur pour apporter une mixité. Tous ces lieux dépendent fortement de l'aide alimentaire (Banque Alimentaire), ce qui permet d'avoir accès facilement à des produits, mais dont la qualité est souvent mauvaise et qui viennent de très loin...

Les légumes et fruits que nous amenons permettent de compléter ces repas avec des produits frais, biologiques et locaux, cuisinés par une équipe de salariés en insertion.

Tous ces dispositifs réunissent beaucoup de personnes en situation de précarité, à qui nous destinons en partie les produits issus des cueillettes. Nous avons donc une consommation via la cantine mais aussi des dons directs aux différents lieux cités précédemment.

Cette valorisation permet à des personnes vivant ou travaillant au Village de bénéficier de produits de qualité, bio, locaux et cueillis le jour même ou quelques jours plus tôt. Ces personnes ont souvent la même dépendance à l'aide alimentaire que notre structure. La récupération de récoltes issues des cueillettes permet d'amener un peu de diversité et qualité au milieu des produits donnés par les associations d'aide alimentaire.

3.3 La transformation

La transformation présente de nombreux avantages, que FNE a mis en avant dans son étude sur le glanage territorial :

- «Elle permet de réduire les contraintes liées à la fragilité des produits en allongeant de manière considérable leur durée de conservation ;
- Elle augmente la valeur ajoutée des produits et peut, dans cette perspective, appuyer la structuration d'un modèle économique ;
- Elle offre la possibilité d'expérimenter des techniques/process relativement faciles à maîtriser et de pouvoir créer une activité spécifique dédiée à la transmission de ces savoir-faire.

Dans une certaine mesure, la transformation induit aussi un travail de revalorisation de l'image des produits glanés : il s'agit de montrer qu'on peut faire quelque chose de bon et de beau à partir de fruits ou de légumes qui étaient pourtant condamnés à finir à la poubelle. »⁶

En pratique

Plusieurs modèles de transformation existent : vous pouvez faire appel à des transformateurs (installés ou mobiles) du territoire ou transformer vous-même (en atelier ou en cuisine).

Au Village, nous avons d'abord fait appel à des transformateurs extérieurs (presso mobile par exemple) pendant plusieurs années, puis avons conçu notre propre atelier de transformation fruits et légumes, au vu du fort potentiel de récupération identifié sur les cueillettes.

En dehors de la transformation directe via la restauration (don aux cantines associatives, préparation lors d'ateliers de cuisine, etc.), la transformation de fruits et légumes permet à des produits d'être vendus ou donnés sur un temps plus long. Mais attention, créer un atelier de A à Z ne s'improvise pas et demande un investissement conséquent, des formations existent pour maîtriser les processus, répondre aux exigences sanitaires et commercialiser sereinement. La mise en place de notre atelier a nécessité plusieurs années de travail et d'études préalables.

Nous recommandons de passer d'abord par des ateliers mutualisés ou par des prestations extérieures, pour avoir plus de recul et des outils adaptés, puis de passer l'HACCP, une formation qui permet d'acquérir les compétences nécessaires en hygiène et sécurité.

Cette transformation exige également d'être vigilant sur la commercialisation des produits. Certains agriculteurs qui participent au glanage peuvent transformer eux aussi. Il s'agit alors de ne pas entrer en concurrence avec leur modèle, soit en ne commercialisant pas les mêmes types de produits, soit en commercialisant dans des points de vente différents. Certains préfèrent que les fruits et légumes glanés ne soient pas utilisés dans ce cadre mais uniquement en consommation directe.

3.4 Le don à l'aide alimentaire

Le restant des produits, non utilisés en consommation directe et en transformation peut être donné à des structures d'aide alimentaire locale.

Au Village, nous donnons aux Restos du coeur, à la Banque Alimentaire et au Secours Cavare (une épicerie sociale locale). C'est le cas lors de grosses cueillettes (plus de 100 kg) et si les produits glanés ne sont pas « transformables », comme les salades par exemple.

Nous donnons toujours des produits en bon état car ces structures n'ont pas l'autorisation de transformer (même de couper un légume si une partie est abîmée). Certains produits sont plus ou moins demandés, à voir avec les associations près de chez vous quels sont les retours après vos dons.

Nous proposons parfois aux cueilleurs de participer aussi à la distribution, qui peut se faire directement sur le retour du champ. Si la distribution est faite plus tard, nous proposons à quelques résidents de nous accompagner pour donner les produits.

4. SENSIBILISATION À L'ALIMENTATION DURABLE

Le constat est le suivant : certains légumes ne sont pas connus ou mal-aimés, car il y a un manque de savoir-faire culinaire, un manque d'envie, peu de confiance en soi, peu de motivation à cuisiner pour soi-même, un manque d'équipement, etc. Les raisons sont nombreuses et les outils pour y répondre également : ateliers cuisine, animations sur l'alimentation, repas partagés, dégustations, jeux culinaires, etc.

Au Village, nous organisons des ateliers cuisine et des repas partagés, ainsi que des animations et jeux sur l'alimentation. Nous essayons de discuter autant que possible des produits glanés, de la saisonnalité, de la santé liée à l'alimentation, d'agriculture et d'aide alimentaire. Des outils type photolangage permettent d'être support de discussion par exemple.

Nous ne pouvons évidemment pas répondre à toutes les problématiques (manque d'équipement notamment) mais cette sensibilisation diversifiée permet de faire évoluer petit à petit les idées et d'attiser une certaine curiosité alimentaire.

Cette sensibilisation nous paraît essentielle pour aller plus loin qu'une aide alimentaire distributive. C'est un véritable accompagnement alimentaire, qui enrichit la participation aux cueillettes, pour comprendre la chaîne dans son intégralité : du champ à l'assiette, en autonomie, et qui peut engendrer des changements de comportements alimentaires.

A vous de trouver les outils qui vous correspondent et la fréquence des activités, vous trouverez de nombreuses ressources sur internet et auprès des CPIE (Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement).

D) SUIVI ET ÉVALUATION D'IMPACT

La mise en place d'un dispositif de suivi-évaluation s'inscrit dans une volonté de placer la qualité comme une préoccupation essentielle des actions mises en place, ainsi que la capacité à témoigner des résultats et de l'impact. Le dispositif permettra d'assurer un pilotage adéquat de l'action, et une meilleure efficacité et efficience.

Des indicateurs ont été développées sur l'action. Nous vous présentons, ici, quelques indicateurs de suivis clés, qui ont du sens pour notre action.

Notre tableau de suivi des cueillettes est organisé comme ceci :

| DATE | NOM ET LIEU | PARTICIPANTS | NOMBRE | PRODUITS | QUALITÉ EN KG | SERRE OU PLEIN CHAMP | % RÉCOLTÉ PAR RAPPORT À LA PERTE |
|------------------|---------------------|-----------------------------|---------------|--|-----------------------|----------------------|----------------------------------|
| VALEUR EN €/KILO | QUALITÉ (BIO, ETC.) | VALORISATION (DISTRIBUTION) | RAISON DU DON | CE QU'IL ÉTAIT PRÉVU // CE QU'IL S'EST PASSÉ | AMBIANCE ET ANECDOTES | | |

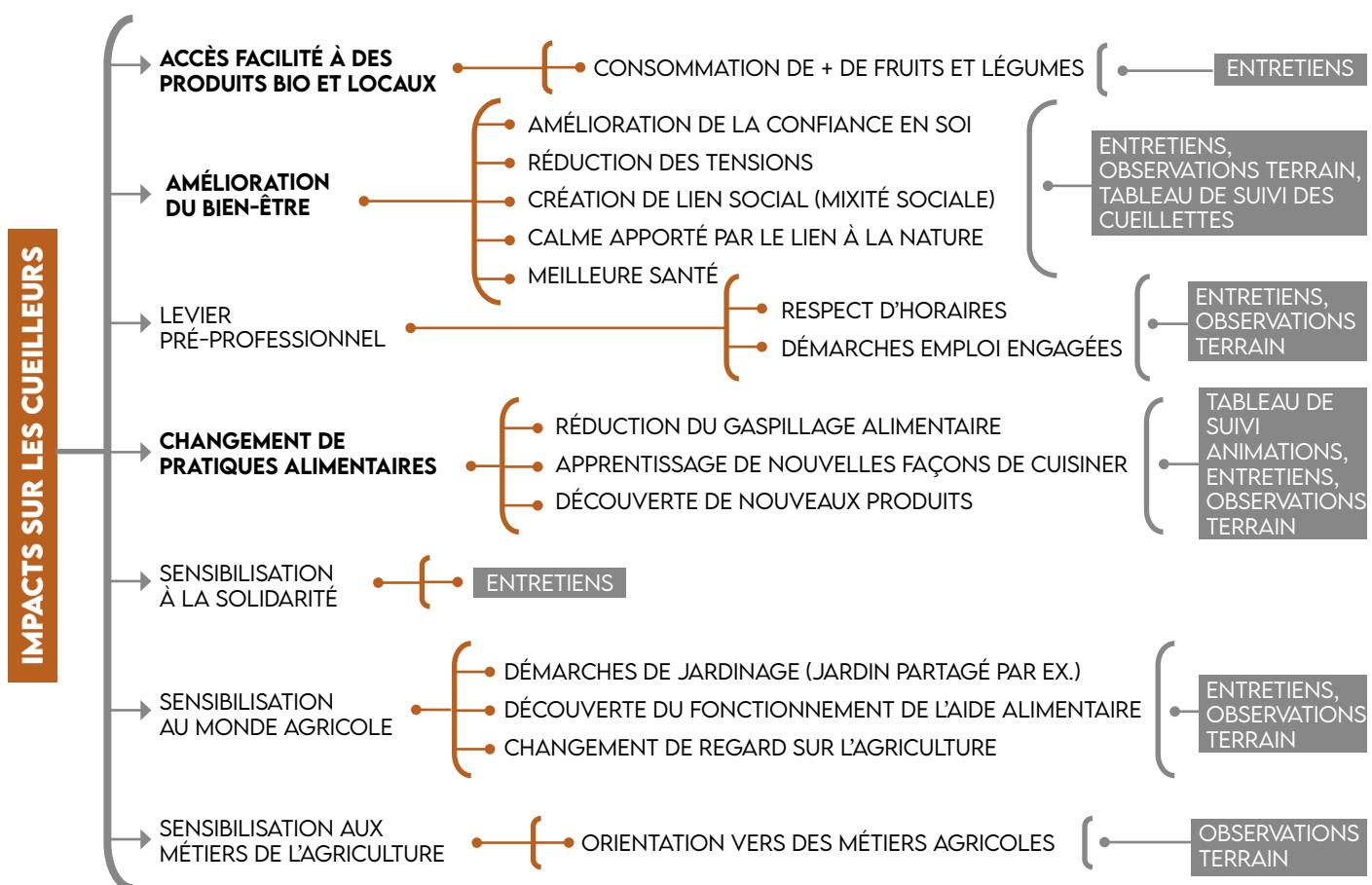
(SUITE LIGNE DE TABLEAU)

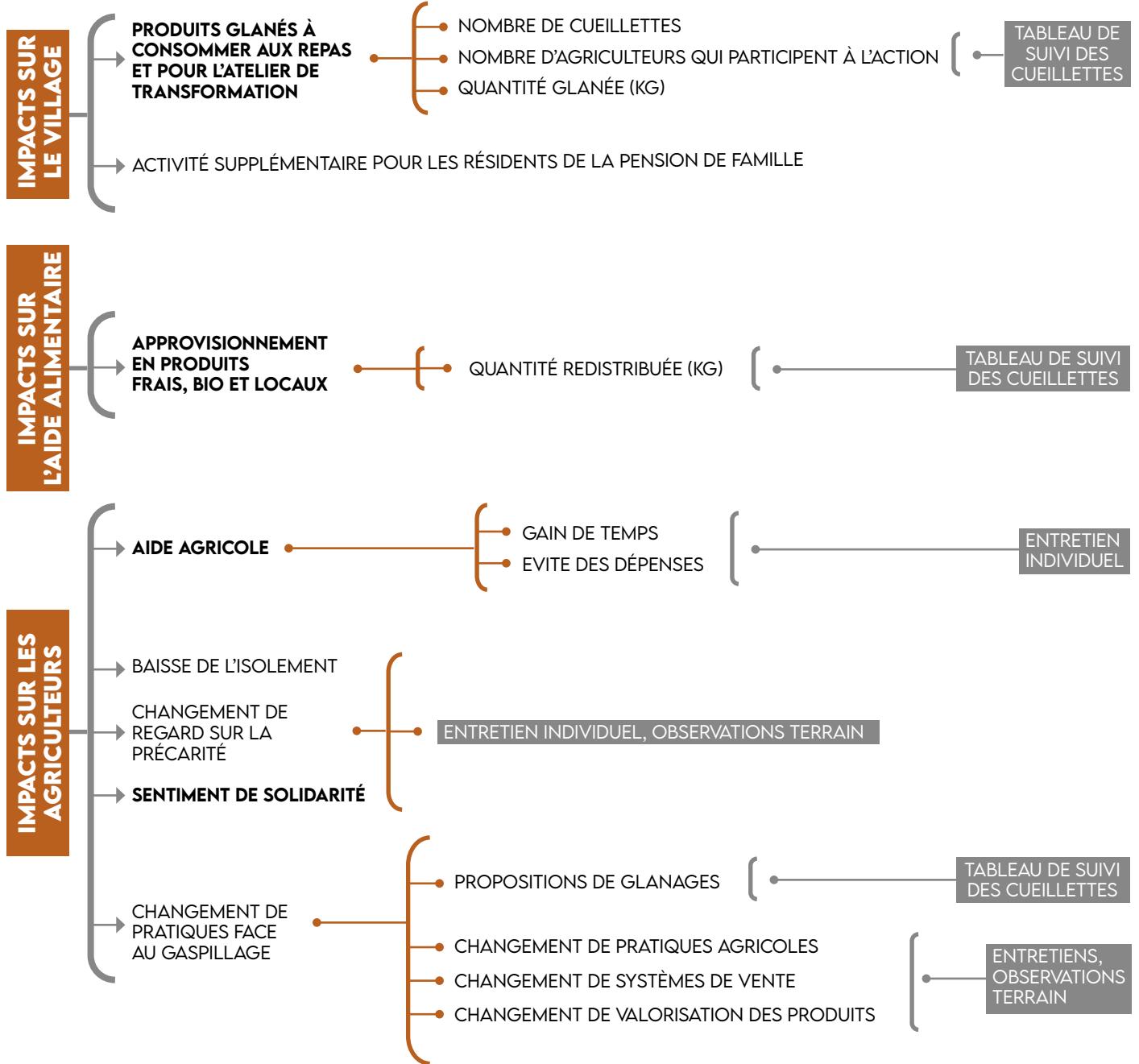
Il permet de garder une trace des quantités récoltées, des endroits où l'on a cueilli mais aussi de l'ambiance générale de la cueillette et des anecdotes utiles pour le suivi du projet. Ces données nous permettent d'avoir une meilleure vision des impacts des cueillettes, sur les cueilleurs, les agriculteurs et les structures d'aide alimentaire partenaires.

Les cases « serre ou plein champ » et « % récolté par rapport à la perte » sont nées de discussions avec le PAT social du Vaucluse, qui cherche à mesurer le gaspillage au champ. Étant sur le terrain avec les agriculteurs toutes les semaines, nous étions bien positionnés pour faire ce type de relevé, qui n'ajoute pas beaucoup de temps ou de travail supplémentaire lors de la cueillette. Nous avons ensuite ajouté « raison du don » et « valeur en €/kilo » pour affiner ce travail et mieux comprendre les paramètres des pertes au champ.

Dans un premier temps, toutes ces informations ne vous serviront pas forcément mais par expérience nous savons qu'il est intéressant de les relever après chaque cueillette pour ensuite analyser l'ensemble du projet. Cela nous aide à obtenir des indicateurs pour mesurer les impacts définis plus tôt.

Reprendons le schéma des impacts attendus du projet, présenté en partie II page 26, et ajoutons les indicateurs que nous suivons, ainsi que les outils de collecte utilisés :





Pour rappel, les impacts en **gras** sont les services et usages principaux apportés par le projet, plutôt à court terme. Les autres sont les impacts secondaires, également importants mais qui peuvent se produire à plus long terme.

Ces cartes mentales présentent les impacts attendus et les moyens de vérifier ces impacts, via des indicateurs et outils (entretiens, tableaux, etc.). Ceux présentés ici sont adaptés à notre association mais peuvent répondre aux enjeux d'autres structures, en adaptant ce graphique avec les impacts que vous souhaitez mesurer au sein de votre projet cueillettes. Par exemple, selon le type de public que vous souhaitez intégrer dans l'action, les impacts sociaux peuvent énormément changer. De même les impacts seront différents si vous proposez ou non des animations et ateliers sur l'alimentation et l'agriculture durable.

Cette collecte d'informations permet de concevoir et effectuer à temps avec les partenaires et personnes impliquées, des modifications dans la stratégie d'intervention du projet et dans l'exécution des différentes activités programmées afin d'atteindre les objectifs fixés et les résultats attendus. Elle contribue ainsi à une meilleure efficacité et efficiency de l'action.

Elle permet à long terme d'enrichir l'action et de la faire évoluer en ayant une vision d'ensemble de ses effets.



OUTILS DE MISE EN ŒUVRE

« Je les trouve vraiment sympas les agriculteurs, ils sont ouverts, souriants. Moi franchement quand je vais cueillir je me sens chez moi sur les champs, je sens qu'on est la bienvenue, on est en confiance direct. »

Salim, cueilleur

« Je suis pas fort en cuisine mais j'essaye un petit peu »

Abdou, cueilleur



FICHE PRATIQUE 1 : MISE EN OEUVRE DU PROJET

Après avoir réalisé un diagnostic sur le territoire et choisi votre mode de fonctionnement, voilà les étapes de mise en œuvre du projet :

1. Lancement du projet : créer une fiche de poste correspondant aux cueillettes / désigner un coordinateur (bénévole, salarié, service civique...). Voir outil n°4 page 42 pour une fiche de poste type.

2. Choisir son modèle : comment va s'organiser la distribution, faut-il un lieu de stockage ou fonctionne-t-on en flux-tendu, veut-on transformer les récoltes, comment remercier les agriculteurs... ?

Ces questions se posent maintenant mais elles seront à reposer après l'expérience des premières cueillettes, lorsque les quantités et type de produits cueillis seront mieux connus.

3. Définir des outils pour mobiliser : mailing-list, téléphone, flyers, affiches, rencontres, réseaux sociaux, site internet, presse et relai d'information via les réseaux agricoles et associatifs.

4. Réaliser les documents de communication et sensibilisation : charte des cueillettes à destination des agriculteurs, fiche projet à destination de cueilleurs et des partenaires, si besoin charte des cueilleurs.

5. Construire son réseau d'agriculteurs :

- lister les agriculteurs pouvant s'inscrire dans la démarche avec l'aide d'associations territoriales du secteur agricole (Agribio, Civam, Adear, etc.) et demander à ces organismes professionnels de mobiliser leurs agriculteurs adhérents. Vous pouvez aussi passer par des magasins bio comme Biocoop, qui connaissent bien leurs fournisseurs et qui sont sensibles à l'anti-gaspi.
- rendre visite à des agriculteurs pour leur expliquer l'action
- rencontrer la DRAAF, la Chambre d'Agriculture et d'autres associations liées à l'agriculture et l'alimentation sur le territoire (syndicats, associations type CUMA, CPIE, etc.)
- identifier les contraintes et réticences des agriculteurs, leur présenter la charte des cueillettes pour encadrer le projet et rassurer les agriculteurs

Avec les agriculteurs, la première rencontre est importante : il faut prendre le temps de bien expliquer le projet, tout en ayant conscience de leurs contraintes, et en proposant d'adapter l'action en fonction de celles-ci.

Le glanage chez des particuliers existe aussi, nous ne l'aborderons pas dans ce guide mais l'étude de FNE explique bien la démarche.⁶

6. Construire son réseau de cueilleurs :

- monter des partenariats avec des associations et structures locales de solidarité (CCAS, CADA, etc.) et rencontrer des bénévoles potentiels pour parler de l'action.

Les moments dits « intersticiels » (là où on se croise et on discute, hors de l'action des cueillettes) sont des moments très importants pour faire du lien avec les bénévoles. Ne pas hésiter à aller discuter de façon informelle avec des bénévoles potentiels, lors d'évènements qui n'ont rien à voir avec les cueillettes. Les moments de transport pour se rendre sur le lieu de cueillette sont également très riches et peuvent avoir un fort impact social.

7. Construire son réseau de distribution :

- monter des partenariats avec associations locales d'aide alimentaire et de solidarité pour identifier la valorisation des produits glanés
- définir les débouchés, identifier s'il y a des besoins de transformation (jus par exemple)

8. Organiser ses premières cueillettes (voir fiche pratique organiser sa première cueillette, p.32)

9. Pour aller plus loin : organiser des animations autour des cueillettes :

- trouver un accès à une cuisine pour organiser des ateliers avec les cueilleurs
- contacter les CPIE et associations de sensibilisation pour recevoir des jeux sur l'agriculture et l'alimentation
- organiser des évènements de sensibilisation, des projections de films, etc. (voir Aller plus loin p.43)
- concevoir des jeux et supports de discussion basiques
- organiser des sessions de transformation, faire du jus avec un pressoir mobile par exemple

10. Evaluer le projet et adapter l'action

- évaluer le projet et ses impacts (voir partie 5), capitaliser
- selon les résultats, adapter le projet
- rendre compte de ses évolutions à d'autres structures qui organisent des cueillettes / du glanage

FICHE PRATIQUE 2 : ORGANISER SA PREMIÈRE CUEILLETTE

Après avoir eu l'accord d'agriculteurs pour aller glaner chez eux, avoir recensé des cueilleurs intéressés et avoir obtenu le matériel nécessaire (outils mais aussi véhicule), il est temps d'aller dans les champs !

1^{ère} étape : un paysan propose une cueillette

- s'informer sur la quantité et la qualité des produits, et le nombre de personnes à amener
- s'informer de sa présence et s'il n'est pas là, des points d'attention à prendre en compte
- convenir d'une date qui arrange tout le monde

Si la cueillette représente une éventuelle possibilité de transformation (jus, transformation sur site ou laboratoires partenaires), organiser la transformation en amont. Si la cueillette est importante, veiller à être en capacité de l'écouler (dans ce cas, contacter les structures d'aide alimentaire locales).

2^{ème} étape : mobiliser les cueilleurs

- appeler les bénévoles recensés
- contacter les structures ayant donné leur accord (CCAS, CADA, etc.)
- donner toutes les informations nécessaires (date, heure, difficulté physique, tenue « sportive »,...)

3^{ème} étape : préparer la cueillette

- organiser un encas ou un pique nique pour le jour J
- préparer les documents administratifs :
 - le document d'assurance ; avant chaque glanage (document type à compléter), à transmettre à l'assurance.
 - le document attestant de la qualité de bénévoles des cueilleurs pour prévenir les éventuels contrôles sur la main d'œuvre.
 - la convention : cette convention permet par la suite d'éviter les 2 autres documents sus-cités.

4^{ème} étape : le Jour J

- préparer les outils, le véhicule et l'encas/pique nique
- prendre son temps pour expliquer aux participants les raisons de notre présence sur la ferme, les sensibiliser aux objectifs, aux règles de sécurité et au procédé de récolte. Si l'agriculteur est présent, essayer de favoriser les interactions avec les bénévoles
- ne pas forcer les cueilleurs, mettre de quoi boire et manger à disposition
- organiser le travail et vérifier que tout le monde a compris
- cueillir mais aussi réserver un moment de convivialité avant (café à l'arrivée avec l'agriculteur) pendant (pause) et/ou après la cueillette. Proposer aussi des échanges sur l'alimentation et l'agriculture, pendant la cueillette.
- faire lire et signer la convention à l'agriculteur. Lui proposer de faire un reçu fiscal pour son don

5^{ème} étape : la distribution

- au retour, peser sa cueillette, afin d'avoir un suivi de l'action mais aussi pour connaître la quantité si un reçu fiscal est demandé.
- proposer aux cueilleurs de se servir (dans la limite du raisonnable) puis transformer et/ou amener ce qu'il reste à des structures d'aide alimentaire locales

Quels outils amener ?

- Des caisses (bois, plastique) pour transporter les récoltes (nombre de caisses à prévoir en amont avec le producteur)
- Des couteaux et/ou des sécateurs
- Des échelles et des seaux si ce sont des cueillettes dans les arbres
- Des gants
- Une trousse de premiers secours
- Une couverture/nappe pour la pause café

FICHE PRATIQUE 3 : FREINS ET LEVIERS, POINTS DE VIGILANCE

Cette fiche est un complément des facteurs de réussite partie II C) 1.Mobiliser des cueilleurs et des agriculteurs, p. 20.

Constat n°1 : il y a une difficulté à mobiliser de nouveaux agriculteurs

- **Peur des vols après la cueillette** : bien informer sur la charte, la convention et l'encadrement pendant l'action.
- **Peur d'une déterioration des parcelles, cultures ou outils** : leur proposer une session avec peu de cueilleurs pour un 1er essai.
- **Préfère laisser ses invendus pour du compost ou des animaux d'élevage** : donner des informations sur la précarité alimentaire, l'utilisation qui sera faite des récoltes, ne pas parler de « gaspillage » mais de valorisation des récoltes et invendus.
- **Peur des risques juridiques en cas de contrôle** : détailler la convention avec eux, informer que la MSA et les structures agricoles sont au courant.
- **Peur que les produits soient revendus** : présenter les missions de votre structure, donner des exemples de redistribution.
- **N'est pas sensible à la solidarité / au don pour l'aide alimentaire** : donner des informations sur la précarité alimentaire, le rôle de l'aide alimentaire, et plus largement faire des interventions dans des lycées agricoles par exemple, pour faire évoluer les mentalités des nouvelles générations d'agriculteurs. Partager les résultats de l'action.
- **Manque de temps pour réfléchir au projet** : donner des informations synthétiques, laisser plutôt un SMS dans un 1er temps, et appeler par la suite.
- **Peur que l'action lui demande trop de temps** : être bien préparé pour proposer une organisation efficace, rassurer sur l'autonomie de l'équipe de cueilleurs, encadrée par un animateur dédié.
- **Difficulté à donner ce pour quoi il a travaillé** : donner des informations sur l'utilisation qui sera faite des récoltes, la valorisation des produits.
- **Difficulté à reconnaître qu'il y a des pertes** : donner des exemples d'autres agriculteurs, ne jamais faire la morale, écouter et demander des détails sur les cultures, éviter d'utiliser le terme de « gaspillage », trop stigmatisant, mais de valorisation des récoltes, des invendus, des surplus...

« La définition du gaspillage alimentaire dans les espaces de production, et plus spécifiquement lorsqu'ils relèvent du secteur agricole, n'est ni stabilisée, ni consensuelle. D'un acteur à un autre, la définition du gaspillage diffère et ne s'appuie pas sur les mêmes critères. Certains producteurs n'ont d'ailleurs pas conscience de générer du gaspillage car il peut s'agir d'un élément pleinement intégré au modèle de production. »⁶

Dans tous les cas, ne pas trop insister, il vaut mieux en parler plusieurs fois en laissant le temps à l'agriculteur de réfléchir entre chaque appel. Pour trouver de nouveaux participants, utiliser le bouche à oreille, demander aux agriculteurs habitués d'en parler à des collègues, etc.

Constat n°2 : le partenariat avec un agriculteur peine à s'installer, même après une cueillette

- **Déception liée au manque de réactivité des équipes de cueilleurs** : mieux s'organiser pour être disponibles sous 2 à 3 jours, informer également sur vos contraintes.
- **N'ont pas le réflexe d'appeler lorsqu'ils ont des surplus** : envoyer fréquemment des SMS de rappel, aller les voir si vous n'êtes pas trop loin.
- **Il y a eu des dégradations** : identifier les dégradations en questions et les causes, s'excuser et si celles-ci ne peuvent pas se reproduire rappeler l'agriculteur pour expliquer ce qu'il s'est passé et proposer de revenir en plus petit comité pour encadrer au mieux la cueillette.
- **Peu d'intérêt à continuer** : prendre le temps de discuter, d'apprendre à les connaître, proposer des échanges de service (désherbage, etc.), expliquer le sens de l'action et son impact pour les cueilleurs, comprendre quelles sont les raisons derrière ce choix.

Constat n°3 : il y a une difficulté à mobiliser de nouveaux cueilleurs

- **Activité trop physique pour certains** : rassurer sur le fait qu'ils ne sont pas là pour « faire du chiffre » mais pour passer un bon moment en collectif, avec un encas et des boissons à disposition.
- **Manque d'information** : contacter les CADA, CCAS et associations locales, mettre des affiches dans des lieux cibles, aller en parler pendant les marchés, organiser des projections de films/documentaires autour de l'anti-gaspi et du glanage, etc.
- **Manque de motivation** : informer sur l'intérêt de l'action et la solidarité associée, mettre en avant les cueilleurs via des expositions et témoignages, leur rappeler qu'ils peuvent prendre des fruits et légumes issus de la récolte, parler des endroits où l'on va cueillir (calme, beaux paysages, animaux parfois, ...), insister sur le plaisir d'être en plein air et de cueillir sa propre nourriture.

Constat n°4 : un cueilleur est démotivé après une première expérience

- **Fatigue pendant la cueillette** : avoir des outils adaptés pour tous, répartir des missions selon les profils, prévoir un encas et des boissons à disposition, expliquer que chacun peut s'arrêter s'il en a besoin, que c'est « chacun son rythme ».
- **Peu de dynamique de groupe** : organiser des pique-nique, faciliter les discussions en faisant des jeux de présentation, proposer des animations, faciliter les discussions avec les agriculteurs.
- **Ennui pendant la cueillette** : favoriser des équipes constituées de cueilleurs qui se connaissent associés avec de nouveaux cueilleurs, prévoir de la musique pour le trajet et parfois pendant la cueillette, prévoir des animations, les impliquer dans plusieurs étapes de l'action (appeler des producteurs, préparer un encas, redistribuer, etc.).
- **Mauvaise expérience lors d'une cueillette** : recueillir les témoignages, identifier les causes du mal-être (animaux, intempéries, difficultés, mauvaise entente avec d'autres cueilleurs ou avec l'encadrant, fatigue, ennui, etc.), adapter la formule si possible et reposer une cueillette en rassurant le bénévole.

La présence d'un chien peut être très positif pour certains mais pas pour d'autres, pensez à demander à l'agriculteur s'il y a des chiens et aux cueilleurs si ça les dérange.

L'activité peut être lassante après avoir participé à plusieurs cueillettes, essayez de diversifier les cultures ou de miser sur la dynamique de groupe et les animations pour maintenir la motivation dans le temps. Ne jamais forcer ou culpabiliser un bénévole qui ne souhaite plus continuer.

Constat n°5 : il y a des difficultés liées à l'organisation

- **Des agriculteurs décommandent souvent à la dernière minute** : prévoir un grand réseau qui permet de rebondir rapidement, expliquer les impacts organisationnels que cela provoque pour vous, pour qu'ils anticipent mieux si possible.
- **Des cueilleurs décommandent souvent à la dernière minute** : expliquer les impacts organisationnels que cela provoque, avertir que ça ne pourra pas se reproduire plusieurs fois au risque de ne plus pouvoir s'inscrire.
- **J'ai du mal à écouler les récoltes** : contacter les associations d'aide alimentaire autour de chez vous, distribuer dans les CCAS et dans l'équipe de cueilleurs, organiser des disco-soupe, ne pas hésiter à refuser des cueillettes proposées par les agriculteurs si vous en avez déjà trop et que ce sont des habitués, ils comprendront !

Pour une action pérenne, il est important d'entretenir une dynamique en mobilisant fréquemment les cueilleurs et les agriculteurs, en organisant des évènements spéciaux (ex : fête de la tomate, pressage de jus, etc.) et en prenant le temps d'évaluer la satisfaction des participants.

La coopération avec les agriculteurs se fait sur des années et repose sur des avantages bilatéraux, qui ont du sens pour chacun. Il en est de même pour les partenariats avec d'autres associations, maisons de quartiers ou centres sociaux.

Points de vigilance

- Bien prendre en compte la météo avant d'organiser une cueillette, surtout l'été lorsque les orages sont fréquents !
- Essayer de diversifier les cueillettes pour ne pas lasser les cueilleurs, et d'être très réactif.
- Essayez d'aller chez une diversité d'agriculteurs et non toujours chez le même, afin de ne pas devenir un maillon de sa chaîne de production : l'objectif n'est pas de servir de variable d'ajustement pérenne mais plutôt de lui venir en aide à un moment critique, de le faire réfléchir à ses pratiques si elles peuvent évoluer (ce qui n'est pas toujours évident).

FICHE MÉMO : QUELS PRODUITS POUR QUELLES SAISONS, EN RÉGION SUD ?

Cette liste est non exhaustive mais vous permettra d'avoir une première idée des légumes et fruits que vous pourrez glaner selon les saisons.

•
MAI ET JUIN :
SALADES,
PETITS-POIS,
COURGETTES,
CERISES, FENOUIL,
CHOU-RAVES,
CÉLERI

Creux de fin mars à fin mai, avec moins de glanage, car les cultures d'été sont en train de pousser... C'est le moment d'aller cueillir des plantes sauvages et d'aider les producteurs !

•
**EN FÉVRIER, MARS,
AVRIL, VOIRE JUSQU'À
MAI, C'EST LA FIN DES
LÉGUMES D'HIVER :**
BLETTES, ÉPINARDS,
NAVETS, BETTERAVES,
CAROTTES, COURGES,
CHOIX, POIREAUX

•
**OCTOBRE,
NOVEMBRE :**
RAISINS, POMMES,
COURGES,
SALADES,
TOMATES,
OLIVES

•
**JUILLET, AOÛT,
SEPTEMBRE : POIRES,
FIGUES, SALADES,
COURGETTES, FRAISES,
POMMES, AUBERGINES,
POIVRONS, TOMATES,
CONCOMBRES, MELONS,
PASTÈQUES, ABRICOTS,
HARICOTS**

•
DÉCEMBRE, JANVIER :
BETTERAVES,
POMMES, COURGES,
SALADES, KAKIS,
OIGNONS,
OLIVES



**OUTIL N°1 : CONVENTION TYPE
POUR LES CUEILLETES SOLIDAIRES**

CONVENTION POUR CUEILLETES SOLIDAIRES

Entre les soussignés :

- l'Association ...

et

-

ci-dessus dénommé(e) l'exploitant(e) agricole

il a été convenu ce qui suit :

PREAMBULE

L'objet de l'association ... est

L'objet de la convention est d'organiser les relations entre l'Association et l'exploitant(e) agricole dans le cadre du projet des « Cueillettes Solidaires » et pour, plus précisément assurer le bon déroulement de l'activité de glanage sur les terres d'exploitants agricoles.

ARTICLE 1 - Mise en oeuvre des cueillettes

L'action consiste à ramasser des fruits et légumes non récoltés et/ou laissés sur les terres par des exploitants agricoles. Les cueillettes s'organiseront suite aux propositions faites par les agriculteurs. Celles-ci se feront soit suite à un appel de ces derniers soit suite à une sollicitation de l'association (rappels réguliers auprès des personnes ayant donné leur accord).

L'Association s'engage à :

- organiser les cueillettes uniquement suite à un accord préalable avec l'agriculteur propriétaire ;
- constituer les équipes de cueilleurs en fonction de l'importance de la récolte à effectuer et du nombre de personnes pouvant accéder à l'exploitation (informations à fournir par l'agriculteur) et les informer des modalités à respecter pour la cueillette ;
- accompagner les équipes de cueilleurs : un(e) coordinateur (trice) de l'action « cueillettes solidaires » les accompagne et assure le bon déroulement des cueillettes ;
- fournir le matériel nécessaire aux cueillettes (cagettes, secateurs, gants, échelles...) ;
- assurer la distribution des fruits et légumes issus du glanage auprès des personnes en situation de précarité alimentaire (salariés en insertion de l'association, autres associations partenaires notamment associations d'aide alimentaire) ;
- fournir un document attestant de la qualité de bénévoles des cueilleurs ;
- proposer un reçu fiscal en contrepartie des récoltes données ;

L'exploitant(e) s'engage à :

- informer l'association lorsqu'il dispose de produits qu'il ne récolte pas (il dispose d'un numéro de téléphone dédié)
- informer l'association sur le lieu, la nature et la quantité approximative des produits disponibles ;
- prévenir l'association de toutes difficultés particulières dans la réalisation de cette activité ;
- communiquer à l'association les indications qui lui semblent nécessaires pour un bon déroulement de la cueillette lors de la première journée de récolte dans son exploitation ;
- mettre à disposition les parcelles de terres agricoles en l'absence de machines agricoles encore actives sur les terres.

ARTICLE 2 - Responsabilité et assurance

L'association veillera à couvrir par une assurance « Responsabilité civile » les participants aux cueillettes garantissant, auprès de tiers, les éventuels dommages qui découleraient de l'opération de glanage.

ARTICLE 3 - Communication

L'Association s'engage à transmettre à l'exploitant(e) agricole tout support de communication (vidéos ou photos) pouvant valoriser cette initiative, auprès de la presse locale ou de tout autre organisme public ou privé intéressés par cette action.

ARTICLE 4 - Durée, renouvellement et modification

Article 4.1 - Durée

Le présent accord est conclu pour la période du glanage convenu entre les parties soit
du au

Article 4.2 - Renouvellement

Cet accord est susceptible de prorogation par accord écrit entre les parties.

Article 4.3 - Modification

Pendant la durée de la présente convention, toute modification de celle-ci fera l'objet, selon son importance, soit d'un avenant, soit d'une nouvelle convention. Les modifications constatées seront analysées sur proposition de la partie la plus diligente.

ARTICLE 5 - Dénonciation, litige

Article 5.1 - Dénonciation

La présente convention pourra être dénoncée par l'une des parties en cas de non-respect par l'autre partie des obligations découlant de la convention.

Article 5.2 - Litige

Pour toute contestation ou réclamation concernant l'interprétation ou l'exécution de la convention, les parties s'engagent à rechercher une solution amiable. En cas d'échec, le litige sera soumis aux tribunaux compétents.

Le à

Pour l'Association, le président/directeur :

L'exploitant agricole :

OUTIL N°2 : FICHE OPTIGEDE DE L'ADEME



CENTRE DE RESSOURCES ECONOMIE
CIRCULAIRE ET DECHETS

Cueillettes Solidaires en Provence



Association Le Village



Mas de la Baronne – BP 10056
84302 CAVAILLON

[Voir le site internet](#)



Auteur :

Sarah Lachenal
ateliers@associationlevillage.fr

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)

CONTEXTE

Créée en 1993 à Cavaillon, dans le Vaucluse, l'association Le Village est un lieu d'hébergement, de réinsertion sociale et professionnelle de personnes en grandes difficultés pour leur permettre de sortir des situations de précarité dans lesquelles elles se trouvent et de parvenir à une autonomie de vie. L'accompagnement alimentaire est un des moyens d'action de l'association.



Pourquoi les Cueillettes Solidaires sont nées sur le territoire ? :

1 - Pour des raisons économiques : l'activité agricole est le premier secteur économique sur le territoire Sud Vaucluse et le gaspillage représente un coût économique conséquent. La FAO indique qu'un tiers de la part comestible des aliments destinés à la consommation humaine est gaspillé entre le champ et l'assiette. Selon les actes du colloque 2013 CRESS/ARS PACA : le coût complet des déchets alimentaires (production, gestion, traitement) est de l'ordre de 500 euros par an et par foyer.

2 - Pour des raisons environnementales : les impacts sont considérables tout au long de la chaîne, du champ à l'assiette. Le gaspillage alimentaire devrait atteindre 126 millions de tonnes en 2020, soit une augmentation de 42%. En 2020, l'estimation se situe à 70 millions de tonnes équivalent-CO₂ supplémentaires, soit un total de 240 millions de tonnes équivalent-CO₂ (Actes du colloque 2013 CRESS / ARS PACA).

3 - Pour des raisons sociales :

- Taux de pauvreté important : selon l'INSEE, le Sud Vaucluse est le département de la région où le taux de pauvreté est le plus élevé (19,3%).

- Sécurité alimentaire : plus de 3,5 millions de personnes ont eu recours à l'aide alimentaire en 2010 alors que de la nourriture est perdue tout au long de la chaîne alimentaire.

Selon l'enquête menée par Médecins du Monde en juin 2014 et réalisée sur 7 Centres d'accueil et de soins en France (346 personnes interrogés à Bordeaux, Lyon, Marseille, Paris Saint-Denis, Strasbourg) :

- Plus de 50 % des personnes déclarent avoir souvent ou parfois pas assez à manger
- 78 % des foyers sont en insécurité alimentaire pour raison financière dont la totalité des foyers à la rue, en bidonville ou en squat
- Les personnes dépensent en moyenne 2,5€/personne et par jour pour se nourrir
- 7,6 % des foyers ont recours au glanage pour subvenir à leurs besoins.

Par ailleurs, l'**étude exploratoire** menée par Le Village (voir document joint) auprès du public impliqué dans l'atelier « Vie Quotidienne » du Chantier d'Insertion, ainsi que l'accueil, depuis plus de 20 ans, d'un public précarisé, a permis d'identifier plusieurs facteurs, outre le facteur économique, cause d'un déficit d'alimentation saine :

- un manque d'information sur le système de production et distribution de l'alimentation
- un manque d'information sur les besoins nutritionnels
- une perte des savoirs faire culinaires
- une dévalorisation de la cuisine perçue comme une contrainte
- une dévalorisation de l'alimentation non industrielle.

4 - Pour des raisons de besoin du consommateur : demande de consommation de produits transformés bio et local, et donner du sens à ses achats par des produits solidaires.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

L'association Le Village développe depuis 2017 le projet des « Cueillettes Solidaires en Provence » qui a pour objectif général de **contribuer au développement d'une alimentation durable** :

1 - Contribuer à la diminution du gaspillage alimentaire ciblé sur les fruits et légumes non récoltés dans les champs et vergers sur le territoire du sud Vaucluse

2 - Améliorer l'accès pour les populations défavorisées du sud Vaucluse à une alimentation saine et locale.

Résultats quantitatifs

Les résultats atteints sont les suivants :

1 - Les fruits et légumes non récoltés dans les champs et vergers sont récupérés par des cueillettes collectives :

- Total des produits récupérés depuis le début de l'action : 19280 kg
- 410 participations, sur 94 cueillettes effectuées
- Nombre d'associations ou structures partenaires : 6
- Nombre d'agriculteurs : 30

2 - Les fruits et légumes récupérés sont valorisés par la distribution et par un atelier de transformation :

- Jusqu'en 2020, une partie des produits récoltés était transformée en jus de fruit par le pressoir mobile Jus Pur Lub et Label Vers (Carpentras), puis après l'ouverture de notre atelier de transformation fin 2020, directement dans l'atelier, avec l'aide de salariés en insertion.

Les jus obtenus sont commercialisés dans le réseau des résidents du Village, accueillis, salariés, et adhérents du Village. Des prix standards et des prix solidaires sont pratiqués.

- Atelier de transformation : Parallèlement aux recherches menées pour l'étude de faisabilité, l'atelier est sorti de terre, construit en écoconstruction, par le chantier d'insertion. L'atelier a ouvert en novembre 2020, avec un accueil progressif de salariés en insertion, pour arriver aujourd'hui (mi-2021) à une équipe de plus de 6 salariés. Les produits sont transformés en chips de légumes, pickles, pestos, soupes, jus et confits, avec plusieurs gammes de produits selon les saisons.

3 - La consommation de fruits et légumes frais, bio et locaux par des publics en situation de précarité alimentaire est favorisée :

- Sur les 19 tonnes récoltées, 10 tonnes ont été distribuées, le reste a été transformé. La distribution se fait auprès des cueilleurs, des salariés en insertion, à la cantine associative, mais aussi en externe auprès de partenaires de l'aide alimentaire (Restos du cœur, Secours Cavare, Anatoth, Banque Alimentaire).

- Différentes actions de sensibilisation ont été menées :

. Fête du glanage et du poïs chiche, journées à la ferme, soirée spéciale "Cueillettes Solidaires" pendant la fête du Village avec présentation et échange sur les cueillettes et projection du film "Taste the waste" sur le gaspillage alimentaire, fête de l'agriculture paysanne.

. Huit ateliers cuisines ont été menés en collaboration avec les équipes de la Maison Commune et de l'association Au Maquis grâce à sa cuisine mobile, et plusieurs ateliers ont été menés en interne directement à la cuisine du Village.

. Réalisation du projet porté par le Parc Naturel Régional du Luberon et le Civam, initié en 2017 dans le cadre du Plan Alimentaire Territorial (PAT) : création d'un jeu "Les circuits au long court" en 3 volets dont l'objectif est de sensibiliser le public en situation de

précarité à la consommation locale et de qualité sur le territoire du Luberon.

Résultats qualitatifs

Les cueillettes sont des moments de convivialité et de lien avec un impact social conséquent :

1 - Echanges : Les personnes présentes aux cueillettes sont souvent dans des situations d'isolement et concentrées au quotidien sur leurs difficultés. Les cueillettes leurs permettent un instant de sortir de cela et d'échanger avec des inconnus qui vivent des difficultés similaires et sont d'origines diverses.

Une ouverture d'esprit très forte se crée à chaque cueillette. La présence répétée sur plusieurs cueillettes engendre une réelle détente, une évolution de chacun, et une compréhension mutuelle. Des liens d'amitié se créent également.

Les échanges avec les agriculteurs accueillant chez eux les cueilleurs sont très riches humainement. Ils permettent aussi parfois de comprendre les difficultés que peuvent avoir les agriculteurs pour vivre de leur travail.

2 - Nature : Se retrouver dans un endroit calme, entouré de nature hors de la ville, apaise les cueilleurs vivant dans la rue, en squats, isolés en ville ou dans des conditions de logements précaires.

Cueillir des fruits et des légumes est très stimulant, retrouver le contact avec la terre est bénéfique et se révèle d'autant plus enrichissant pour les cueilleurs migrants glanant les fruits de la terre qui les accueillent. De nombreuses études (Japon, Etats-Unis, France) ont démontré les bienfaits pour la santé et l'apport psychologique et social d'un contact avec la nature.

3 - Travail : Cette action donne un cadre de travail aux cueilleurs : respect des horaires de départ, cueillettes des fruits et légumes, travail en groupe, et respect des consignes données par l'agriculteur accueillant.

Il peut s'agir pour certain d'une reprise d'activité après un temps long. Il se met alors en place une prise de conscience que les difficultés personnelles doivent être résolues et des démarches sociales entreprises dans l'objectif et la volonté d'accéder à un chantier d'insertion ou un emploi.

4 - Convivialité : Se retrouver soudainement dans un environnement inconnu peut déstabiliser les cueilleurs et les obligent à aller vers les autres. Le trajet ensemble dans le camion donne lieu aussi à des échanges.

Le pique-nique dans la nature est un moment de convivialité. Les cueilleurs échangent un repas, rient, jouent, chantent, se confient et racontent des moments de leurs vies parfois douloureux.

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

Le projet « Cueillettes Solidaires en Provence » propose 3 actions :

1 - Glanage de fruits et légumes récupérés auprès d'agriculteurs en agriculture bio au lieu d'être jetés. Avec la participation de personnes accueillies au Village, de réfugiés et de bénévoles en situation de précarité. La redistribution des produits du glanage est faite auprès des cueilleurs, des personnes en chantier d'insertion au Village, des résidents sociaux du Village et d'associations locales.

L'activité a nécessité l'identification et la mobilisation de deux réseaux : celui des agriculteurs en bio proposant de récolter leurs écarts de production et celui des cueilleurs composé de résidents, salariés, adhérents du Village ainsi que d'adhérents d'associations partenaires. Ces réseaux sont mis en lien lors de l'organisation des cueillettes.

2 - Transformation des produits dans l'atelier de transformation, via un chantier d'insertion.

Nous avons réalisé une étude comparative auprès de 19 ateliers, un rapport technique sur le fonctionnement d'un atelier de transformation en chantier d'insertion et une étude de marché. L'étude de faisabilité financière a été finalisée en mai 2019 avec une analyse plus précise sur les aspects techniques et financiers des différents modes de transformation envisagés. L'atelier a finalement ouvert ses portes fin 2020, avec une commercialisation prévue en fin d'été 2021. Les produits seront vendus en circuit-court et auront des caractéristiques anti-gaspi, bio, local et solidaire.

3 - Sensibilisation à une alimentation bio et saine : ateliers de discussion et de dégustation, participation festive, jeux réalisé par le projet porté par le Parc Naturel Régional du Lubéron et le Civam, et échanges de recettes lors des distributions du glanage.

Ce projet fédère de nombreux partenaires locaux impulsant une réelle dynamique locale, économique et solidaire.

Planning

- Fin 2016 : Constitution du réseau de Cueilleurs et d'agriculteurs et démarrage des cueillettes.
- 2017 : Augmentation de l'activité des Cueillettes et projet de l'atelier de transformation avec début des études de faisabilité.
- 2018 : Continuation de l'action et développement de l'action de sensibilisation à une alimentation saine et durable.
- 2019 : Cueillettes, distribution et transformation de fruits variés en jus, et finalisation de l'étude de faisabilité et construction de l'atelier de transformation.

- 2020 : Finalisation de l'atelier par le chantier éco-construction du Village. Création des premières recettes, mise en activité.
- 2021 : Renforcement des Cueillettes Solidaires et des partenariats, évaluation de l'action dans sa globalité (impact social sur les cueilleurs, les agriculteurs, l'association...). Création d'un reportage court sur le projet, à paraître à l'automne. Commercialisation des produits issus de l'atelier de transformation.
- Suite du projet : Essaimage des Cueillettes Solidaires auprès d'autres structures dans le Vaucluse puis en région PACA. Poursuite des cueillettes et de la transformation au Village. Développement des animations.

Moyens humains

Une animatrice 35h par semaine : Cueillettes, essaimage et sensibilisation.

Un encadrant technique 35h par semaine : atelier de transformation, gestion des salariés en insertion.

Une coordinatrice et secrétariat administratif.

Moyens financiers

Partenaires financiers : Ademe, DREETS, PNA, France Relance, Plan Pauvreté

Partenaires mobilisés

Partenariats opérationnels :

- Les agriculteurs qui participent aux cueillettes et qui nous donnent des produits issus de leurs cultures en AB.
- Le CADA (centre d'accueil des demandeurs d'Asile) de Cavaillon : des résidents du CADA participent régulièrement aux cueillettes et récupèrent des produits.
- L'association Au Maquis : cueillettes communes et actions de sensibilisation.
- Jus Pur Lub et Label Vers pour la transformation en jus des produits du glanage.
- Agribio84, CIVAM, ADEAR, Solebio et Solidarité Paysans ont diffusé les informations sur l'action des Cueillettes Solidaires auprès de leurs adhérents.
- Association La Passerelle à Cavaillon lors de la distribution des produits du glanage et de cueillettes communes.
- La Biocoop de Cavaillon a organisé une journée de don militant pour soutenir le projet d'atelier de transformation du Village.
- Le Parc Naturel Régional du Luberon et le Conseil Départemental du Vaucluse : participation et implication à leur Plan Alimentaire Territoriale.
- La MSA : échanges sur la précarité alimentaire, et sur l'isolement et le mal-être des agriculteurs.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

L'originalité de l'action réside dans la valorisation de déchets agricoles pour le bien-être de tous. Notre innovation consiste en la participation des cueilleurs bénévoles à toute la chaîne de production alimentaire, de la cueillette à l'assiette, via un réseau solidaire d'aide alimentaire. Les cueillettes ou le glanage ne sont pas des activités nouvelles, mais la participation de publics précaires aux cueillettes, à la distribution et à la préparation est un cycle innovant, qui permet d'appréhender différemment son alimentation et d'apprendre sur l'agriculture tout en apportant des produits frais et biologiques dans l'aide alimentaire.

La mobilisation fréquente de tous les acteurs est la clé de réussite de l'action. La réactivité et l'adaptabilité sont indispensables à la réussite de l'action. L'évolution des pratiques et le renforcement permanent des partenariats permettent à l'action de continuer dans le temps. La création de l'atelier de transformation en est un des atouts.

Mots clés

REUTILISATION | VALORISATION ORGANIQUE | ASSOCIATIONS | ECONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE (ESS) | CONSOMMATION DURABLE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | EDUCATION ENVIRONNEMENTALE | COOPERATION LOCALE | BIODECHET

[Dernière actualisation](#)

[Contact ADEME](#)

OUTIL N°3 : SUPPORT DE COMMUNICATION
À DESTINATION DES CUEILLEURS

LES CUEILLETES SOLIDAIRES



VENEZ
AVEC NOUS
DANS LES CHAMPS
CUEILLIR DES FRUITS
ET DES LEGUMES FRAIS
BIOLOGIQUES !

VOUS REPARTIREZ
AVEC UNE PARTIE
DE LA CUEILLETTE
ET PASSEREZ
UN BON MOMENT !



ON CUEILLE,
ON DISCUTE,
ON SE RENCONTRE,
ON PIQUE-NIQUE



CONTACTEZ SARAH AU 07 70 02 40 31

LES CUEILLETES SOLIDAIRES



VENEZ
AVEC NOUS
DANS LES CHAMPS
CUEILLIR DES FRUITS
ET DES LEGUMES FRAIS
BIOLOGIQUES !

VOUS REPARTIREZ
AVEC UNE PARTIE
DE LA CUEILLETTE
ET PASSEREZ
UN BON MOMENT !



ON CUEILLE,
ON DISCUTE,
ON SE RENCONTRE,
ON PIQUE-NIQUE



CONTACTEZ SARAH AU 07 70 02 40 31

OUTIL N°4 : SUPPORT DE COMMUNICATION À DESTINATION DES AGRICULTEURS



POURQUOI CETTE ACTION ?

- Parce qu'il est dommage de voir des légumes et des fruits se perdre alors que certains manquent de nourriture.
- Nos équipes de cueilleurs sont accompagnées et assurées.
- Nous venons avec notre matériel.
- Nous disposeros pour chaque cueillette d'un document qui indique que les participants sont des bénévoles.

QUI SOMMES-NOUS ?



L'association le Village, implantée dans la campagne environnant Cavallion, est un lieu d'hébergement et un chantier d'insertion pour des personnes en situation de précarité.

VOUS AVEZ DES RÉCOLTES QUE VOUS NE RAMASSEZ PAS ? VALORISEZ-LES ! (FIN DE CULTURE, PIC DE PRODUCTION...)



QUI SONT LES CUEILLEURS ?

- Des résidents, salariés et adhérents du Village ainsi que ceux d'autres associations ou centre sociaux partenaires.
Les cueilleurs sont accompagnés, sensibilisés à la « cueillette responsable » et respectueux de l'endroit où ils vont.

Une « convention de glanage » peut-être signée entre les deux réseaux pour définir les modalités de participation et de déroulement des cueillettes.



Sarah : 07 70 02 40 31 // Le Village : 04 90 76 27 40
ateliers@associationlevillage.fr - <https://associationlevillage.fr>



AGRICULTEURS EN CULTURE SANS PESTICIDES PARTICIPEZ AUX CUEILLETES SOLIDAIRES

FICHE DE POSTE

Coordinateur.ice et animateur.ice de projet

En lien avec l'association ... , les différentes activités et engagements de l'association :
« coordinatrice et animatrice de projet »

▪ **Développement d'une activité de cueillettes des écarts de production agricoles**

Coordination de l'activité cueillettes solidaires

Création et animation du réseau de cueilleurs, du réseau d'agriculteurs et du réseau de partenaires

Organisation de la distribution des produits récoltés et de leur éventuelle transformation

Suivi des résultats de l'action (quantitatif et qualitatif)

▪ **Mise en place d'actions de sensibilisation sur l'alimentation durable**

Définition du plan d'action des ateliers de sensibilisation

Conception, élaboration d'outils et supports de sensibilisation

Mise en œuvre des ateliers

Consolidation et animation du réseau de partenaires

▪ **Aspects méthodologiques**

Rédaction de documents de synthèse sur les résultats de l'action en fonction des besoins (comptes rendus, dossiers pour recherche de financements...)

Participation à l'élaboration de plan de financement pour des recherches de financement

Réalisation enquêtes situation de départ public précarisé et agriculteurs en vue de l'évaluation de l'impact de l'action

Acquisition de la méthodologie de développement de projet et capitalisation de l'expérience

NOTES

1. Ipsos & Secours Populaire. Baromètre de la pauvreté. (2018).
2. Réseau Civam. Accessible, pour une alimentation durable et accessible à tous. (2019).
3. ORS, InVS, & Ministère des affaires sociales et de la santé. Etude Abena 'Alimentation et état nutritionnel des bénéficiaires de l'aide alimentaire'. (2012).
4. Jean Ziegler Rapporteur spécial des Nations Unies sur le droit à l'alimentation, in Conseil économique et social des Nations Unies, Le droit à l'Alimentation, E/CN.4/2001/53, 7 février 2001.
5. Organisation des Nations Unis pour l'alimentation et l'agriculture. Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde. (2011).
5. France Nature Environnement. Gaspillage alimentaire : définition, enjeux et chiffres. <https://fne.asso.fr/dossiers/gaspillage-alimentaire-d%C3%A9finition-enjeux-et-chiffres>.
6. France Nature Environnement. Les pratiques de glanage « territorial » et leur contribution à la réduction du gaspillage alimentaire. (2016).
7. Article R26-10 du code pénal.
8. Etat Français. Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire - 2017-2020.
9. Insee. Statistiques Pauvreté Provence-Alpes-Côte d'Azur. (2016).
10. Emilie Da Silva. Développer le glanage agricole solidaire en Normandie - Dossier évaluation UC1 et UC2. (2018).

Pour aller plus loin, quelques ressources

Documentaires :

- Les glaneurs et la glaneuse - Agnes Varda, 1999
- Taste the waste - Valentin Thurn, 2011
- Les cueillettes solidaires en Provence - Association Le Village, 2021 : <https://www.youtube.com/watch?v=9gFHnRC6FV4&t=1s>
- La part des autres - CIVAM, 2019
- <http://civamardeche.org/Glitage-social>
- Qu'est-ce que les violences alimentaires ? - Intervention de Bénédicte Bonzi devant la croix rouge, 2019 : <https://www.youtube.com/watch?v=Z6hnWwL3N1A>

Documents :

- Se nourrir lorsqu'on est pauvre, analyse et ressenti de personnes en situation de précarité - ATD Quart Monde, 2014
- <https://securite-sociale-alimentation.org/outils-pedagogiques/>
- Guide pédagogique « Atelier cuisine et alimentation durable » - Association Anis étoilé, Conseil Régional de l'Auvergne

Les propos tenus dans ce document n'engagent que l'association Le Village, ils sont issus d'une expérience de mise en oeuvre du projet des « Cueillettes Solidaires en Provence ».

Merci aux cueilleurs, aux agriculteurs, à nos bénévoles et salariés et aux Restos du Coeur de Cavaillon pour leur appui au quotidien. Sans eux, cette action pleine de sens ne pourrait pas exister.

Merci à également à Au Maquis, au CADA de Cavaillon, à la Banque Alimentaire du Vaucluse, à La Passerelle, au Secours Populaire, au CPIE Pays de Vaucluse, à Label Vers, à l'Adear 84, au CIVAM PACA, à Agribio 13 et 84, au Plan Alimentaire Territorial du Luberon, au Plan Alimentaire Territorial du Vaucluse et à la Confédération Paysanne pour leur contribution à l'action et leurs précieux conseils.

Merci au **Programme National Alimentaire**, et à toute la communauté de travail régionale sur l'Alimentation Durable, et plus précisément l'**ADEME**, la Direction Régionales de l'Économie, de l'Emploi, du Travail et des Solidarités (**DREETS**) la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (**DRAAF**), la Région Sud et le Conseil Départemental 84 pour leurs conseils et appuis financiers.



Association Le Village
26 25 route d'Avignon
84 300 CAVAILLON
E-mail : accueil@associationlevillage.fr
www.associationlevillage.fr

Soutenu
par

