

## Glanage et grappillage luttent contre le gaspillage

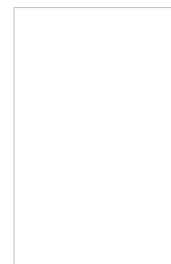


### Au Maquis

Auteur :

Avenue de la Gare  
84360 LAURIS  
[Voir le site internet](#)  
Fanny Staub  
[contact@aumaquis.org](mailto:contact@aumaquis.org)

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



### CONTEXTE



LE PROJET S'INSCRIT DANS LE CADRE DE LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE PAR UNE ACTION DE « **GLANAGE TERRITORIAL** » QUI S'ENTEND COMME 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. »

LA PRATIQUE DE GLANAGE, EST NÉE AU MAQUIS, DEPUIS SES DÉBUTS, PAR « RÉFLEXE ANTI-GASPILLAGE », LES MEMBRES DE L'ASSOCIATION SE SONT MIS À CUEILLIR LES FRUITS QU'ILS VOYAIENT POURRIR SUR LES ARBRES AUTOUR D'EUX. LE DOUBLE CONSTAT SUIVANT A ÉTÉ FAIT :

1. LES VERGERS ABANDONNÉS SONT NOMBREUX EN LUBERON ET LES PERSONNES POTENTIELLEMENT INTÉRESSÉES PAR CE TYPE DE CUEILLETES COLLECTIVES LE SONT ELLES AUSSI.

2. PAR AILLEURS, L'ANCRAGE PROGRESSIF DE L'ASSOCIATION SUR SON TERRITOIRE ET LES MULTIPLES RENCONTRES QUE SUSCITENT SES ACTIVITÉS EN LIEN AVEC LE MILIEU AGRICOLE LUI ONT DONNÉ À VOIR D'AUTRES FORMES DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, AUQUEL LE GLANAGE APPORTE DES ÉLÉMENTS DE RÉPONSES. IL S'AGIT LÀ DE LA PROBLÉMATIQUE DES SURPLUS AGRICOLES. AU-DELÀ DE CONSTITUER UN GASPILLAGE « À LA SOURCE » QUI POURRAIT ÊTRE SINON ÉVITÉ AU MOINS DIMINUÉ, CES SITUATIONS DE SURPLUS PEUVENT METTRE EN DIFFICULTÉ (ÉCONOMIQUE MAIS AUSSI PSYCHOLOGIQUE) LE PAYSAN QUI A INVESTI DANS LA CULTURE CONCERNÉE.

POUVOIR APPORTER UN SOUTIEN PONCTUEL ET COLLECTIF FACE À UNE DIFFICULTÉ RENCONTRÉE PAR UN PAYSAN QUI, TOUT AU LONG DE L'ANNÉE, PARTICIPE À LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE LOCALE, CONSTITUE EN EFFET UNE FORME DE SOLIDARITÉ ENTRE PRODUCTEURS ET CONSOMMATEURS/ « MANGEURS ».

L'OBJET SOCIAL DE L'ASSOCIATION AU MAQUIS VISE, ENTRE AUTRES, LA VALORISATION ET LE SOUTIEN D'UNE AGRICULTURE LOCALE, PAYSANNE ET RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT, AINSI QUE LA PROMOTION D'INITIATIVES CITOYENNES POUR LA VILLE ET LA CAMPAGNE, NOTAMMENT PAR LA PRATIQUE DE L'ÉDUCATION POPULAIRE. LE « **GLANAGE TERRITORIAL** » SE SITUANT À LA CROISÉE DE CES THÉMATIQUES, IL NOUS A SEMBLÉ PERTINENT DE RÉFLÉCHIR AUX POSSIBILITÉS DE DÉVELOPPEMENT D'UNE TELLE ACTIVITÉ AU SEIN DE L'ASSOCIATION.

AU TRAVERS DES ACTIVITÉS DE L'ESPACE DE VIE SOCIALE DU "CAFÉ VILLAGEOIS" PERMET LA DIFFUSION DE CES PRATIQUES DE GLANAGE AU PLUS GRAND NOMBRE ET PERMET SURTOUT À TOUTES LES

PARTICIPANT\_ES DES ACTIVITÉS DE GOUTER ET APPRECIER LES JUS , PATES DE PIMENTS, SAUCES ET AUTRES COULIS QUE NOUS PRODUISONS.

## OBJECTIFS ET RESULTATS

### Objectifs généraux

**OBJECTIFS GÉNÉRAUX** : CONTRIBUER À LA BAISSSE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE PAR LE GLANAGE À LA SOURCE, LA RENCONTRE DES ACTEURS ET LA SENSIBILISATION SUR NOTRE TERRITOIRE ÉLARGI, DE LA VILLE À LA CAMPAGNE.

### OBJECTIFS SPÉCIFIQUES :

- « GLANER » DES PRODUITS ALIMENTAIRES CHEZ DES PRODUCTEURS ET PROPRIÉTAIRES POUR DIMINUER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE À LA SOURCE
- FAIRE DES DONNS À DES ORGANISMES SOCIAUX À LA RECHERCHE DE PRODUITS FRAIS
- VALORISER UNE PARTIE DES RÉCOLTES VIA LA COMMERCIALISATION DANS LE CADRE DU CAFÉ ASSOCIATIF DE L'ASSOCIATION
- TISSER DES LIENS ET PERMETTRE UNE MEILLEURE CONNAISSANCE DE L'AGRICULTURE AUPRÈS DE PUBLICS ÉLOIGNÉS DU MILIEU RURAL, FAVORISANT AINSI DES FORMES DIVERSES DE SOLIDARITÉS ENTRE GLANEURS ET PAYSANS, VILLE ET CAMPAGNE.
- RENDRE VISIBLE LE RYTHME SAISONNIER DES FRUITS ET LÉGUMES LOCAUX, CONTRIBUANT AINSI À UNE MEILLEURE COMPRÉHENSION DES ENJEUX LIÉS AU DÉVELOPPEMENT DE CIRCUITS COURTS ALIMENTAIRES
- ENCOURAGER LA (RE)DÉCOUVERTE DE FRUITS ET LÉGUMES DÉLAISSÉS, PORTEURS DE SAVOIRS TRADITIONNELS (RECETTES, USAGES ANCIENS, TRANSFORMATION, ENTRETIEN DES ARBRES, ETC.). FAVORISER LA TRANSMISSION DE CES SAVOIR-FAIRE, VIA L'ENTRETIEN COLLECTIF DE CERTAINS CHAMPS OU L'ANIMATION D'ATELIERS DE CUISINE, DE TRANSFORMATION...
- FAVORISER L'ACCÈS À UNE ALIMENTATION SAINES POUR TOUS, RECONNUE COMME BIEN COMMUN...
- CAPITALISER CETTE ACTION DE GLANAGE TERRITORIALE DANS LE BUT DE L'ESSAIMER. ET ÊTRE À L'ÉCOUTE DE TOUT PROJET POUVANT ÉMERGER DE CETTE ACTION.

### Résultats quantitatifs

**50 journées d'action, de cueillettes de fruits et légumes délaissés dont 16 jours de transformation**

**Plus de 6 tonnes de fruits et légumes récoltées chaque années**

**de 3 à 5 tonnes de fruits et légumes donnés à des associations et habitants**

**1 tonne transformées en jus de fruits valorisés**

**12 lieux de cueillette (activités agricoles, particuliers, friches)**

**Environ 500 participants, habitants du territoire Lauris et alentours et membres d'associations partenaires de Cavillon, Apt...)**

**Des événements "fête du glanage"**

### Résultats qualitatifs

- des liens entre les agriculteurs partenaires et les habitants et associations pour une meilleure connaissance des enjeux
- la sensibilisation des agriculteurs et des glaneurs sur le gaspillage alimentaire, à la source et la valeur des produits paysans, le rythme des saisons, l'agriculture locale et saine.
- des liens entre les participants, habitants du territoire
- la sensibilisation des collectivités sur les questions des friches agricoles et des enjeux de foncier pour réaliser la transition alimentaire et énergétique
- de la joie de cueillir et manger des fruits, une bouffée d'air, du partage pour les cueilleurs enchantés de ces journées au vert

- une solution territoriale réactive et adaptée aux besoins des agriculteurs et leurs envies de solidarité
- la qualité des jus de fruits et autres transformations réalisés avec des fruits mures et la distribution de ces jus lors d'ateliers et d'événements
- du plaisir pour les bénéficiaires de l'aide alimentaire d'avoir accès à des produits frais, ramassés en solidarité et anti-gaspi

## MISE EN OEUVRE

### Description de l'action

#### 1. Mise en place du projet glanage avec les partenaires

Temps de concertation et de construction de l'action avec les participants des années précédentes et les nouveaux selon l'Approche Orientée Changement (AOC).

#### 2. Mobilisation des producteurs et propriétaires : coopérations

communication, mobilisation et mise en place de partenariats avec les producteurs et propriétaires identifiés. Une 20aine d'agriculteurs et de propriétaires ont été rencontrés pour construire une méthode d'organisation de glanage.

#### 3. Mobilisation des glaneurs-ses

L'association travaille avec plusieurs types de « glaneurs » et donc selon plusieurs approches de mobilisation avec un objectif de rassembler des publics de divers horizons et sur un territoire élargi : publics des villes aux alentours, notamment, via des partenariats. L'emulation créée autour du café villageois et de "commune ferme" participe à la mobilisation.

#### Les associations sociales partenaires mobilisées :

- l'association Le village pour la mobilisation de ses publics et la co-construction d'actions de glanage communes, le Centre d'Accueil des Demandeurs d'Asile. le Secours Populaire de Lauris mobilisation des familles adhérentes, glanage et dons alimentaires des récoltes, les familles de ses 2 quartiers prioritaires de Dr Ayme à Cavaillon et Saint Michel à Apt. Glanage et partage des fruits dans le quartier, les centres sociaux partenaires ont aussi été informés des actions de glanage de l'association à Apt, Cavaillon ou Roussillon. association Al'Mamba , Lou Partage, Pause Café... pour ma mobilisation de leurs publics.

Par ailleurs un lien fort est présent depuis ces dernières années avec les "programme alimentaire territoriaux" pour diffuser aussi ces pratiques sur le territoire.

**Les habitants du territoire :** Au Maquis a mobilisé les publics de son territoire en communiquant à son réseau d'adhérents du Café villageois essentiellement via sa newsletter (2000 personnes) et ses flyers. Mais aussi pour attirer de nouveaux publics, en mettant des affiches dans les villages aux alentours.

#### 4. Planification des cueillettes

Certaines cueillettes ont été planifiées à l'avance grâce aux partenariats mis en place en amont : cerises, olives, pommes, poires, kaki avec les propriétaires et agriculteurs identifiés. Peu à peu un planning mensuel est mis en place pour que les structures sociales puissent s'y greffer. Beaucoup de cueillettes ont été organisées au coup à coup : les invitations avec l'association Le Village, les appels de derniers moments avec des agriculteurs qui n'avaient pas prévu un gaspillage en amont, de nouveaux agriculteurs ou propriétaires rencontrés au fur et à mesure, des nouveaux « plans » rapportés de la part des glaneurs, dans leur village, ou quartier...

Certaines de ces cueillettes se sont organisées quelques jours avant ou parfois la veille, pour répondre à l'urgence de l'appel. Ces types de cueillettes demandent une grande adaptation, au dernier moment mais l'association ne dit jamais « non » à une intervention possible.

#### 5. les journées de cueillette organisées

Rassemblant plus de 500 participants, mobilisés pour découvrir, cueillir, partager, se rencontrer et ensemble lutte contre le gaspillage alimentaire à la source. Cerises, pommes, poires, tomates, piments, aubergines, olives, pois chiche, noix, raisin, kakis ou même framboise !

**Publics :** les récoltes ont été réalisées par des publics différents à chaque fois, familles du Sud-Luberon, ou des quartiers prioritaires de Cavaillon ou d'Apt, adhérents à des associations ou centres sociaux. Le nombre de « glaneurs.nes » est estimé en amont, en fonction de la quantité de travail. Il est ensuite réparti en fonction des structures partenaires et habitants pour favoriser la mixité des publics. Le lien avec les "grandes" villes de notre territoire reste important pour maintenir ce lien à la ruralité et l'importance de sauvegarder des espaces ruraux productifs dans.

### **Déroulement de la journée**

Accueil : un temps important est réservé à l'accueil des participants, la rencontre entre eux, l'explication de la raison du glanage du jour, la rencontre avec le paysan.ne ou le propriétaire, les règles de sécurité, la présentation du matériel et du procédé de la récolte. Un temps de sensibilisation sur les saisons, l'agriculture locale et les enjeux de l'agriculture. Le temps du repas ou goûter est aussi un temps pour revenir sur ces notions dans une ambiance conviviale.

**La répartition des récoltes :** Tout d'abord les participants procèdent au compte du nombre de Kg récoltés dans la séance. Ensuite, pour chaque séance, les participants ont fait ensemble la répartition des récoltes. Celle-ci varie en fonction des fruits/légumes glanés, en fonction de l'accord passé avec le producteur/propriétaire et des besoins des participants et associations caritatives. Globalement 4 destinations ont été réalisées :

- une part pour chaque « glaneur » à ramener chez soi
- une part pour des associations caritatives de dons
- une part pour l'association Au Maquis qui va transformer ces produits en jus de fruits, bocaux ou en restauration pour son café associatif « le Café Villageois » de Lauris.
- une part pour le producteur et sa famille après transformation peut être prévue

**Dons aux associations caritatives locales :** les cueillettes ont permis de réaliser 3,8 tonnes de dons aux habitants et associations suivantes : Resto du Coeur de Cavaillon, Secours Populaire de Lauris, association Al Manba de Marseille, CADA de Cavaillon, quartiers prioritaires de Cavaillon et Apt, associations d'accueil de réfugiés dans les Hates-Alpes. Les partenaires caritatifs ont exprimé une grande satisfaction à bénéficier de produits frais, aliments dont ils manquent la plupart du temps.

En lien avec d'autres acteurs du territoire nous reversons une partie des produits (frais et transformés) à la "Caravane de la durance" qui vient en soutien aux structures d'accueil de réfugiés à Gap et Briançon.

### **6. Transformation des produits récoltés**

Quand il est possible, une bonne part des produits est transformée pour limiter les pertes et permettre une meilleure valorisation.

- Transformation des pommes, poires, raisin, coings, cerises en jus, grâce à 2 entreprises partenaires
- Transformation en coulis, pâtes de piments, caviar (et autres recettes à venir) avec Longo Maï et leur atelier

Au total, c'est environ 3 tonnes de fruits qui sont transformés chaque année.

Ces produits ont ensuite 2 destinations : une partie est vendue en verre de jus » pour le café associatif Café Villageois de Lauris, une autre partie est distribuée en « verre de jus » aussi lors des ateliers hebdomadaires dans les quartiers prioritaires, lors des événements d'au Maquis, les réunions, les repas solidaires...

D'autres transformations ont été réalisées :

- séchage de figues, kaki, tomates, poires... à destination des glaneurs et des bénévoles de l'association.

Ces temps de transformation sont l'occasion d'échanges pédagogiques et conviviaux avec les glaneurs, dans une logique de valorisation des pratiques et savoirs traditionnels liés à l'alimentation. Ces transformations sont encouragées afin de valoriser au mieux les produits récoltés et de les conserver sur le moyen terme.

### **7. Temps de sensibilisation et de célébration autour du glanage**

L'association organise des fêtes du glanage, rassemblant les partenaires de l'action, les participants, et plus largement le grand public pour un temps de partage, de célébration, de fédération des acteurs et de diffusion de l'information.

- la fête de la framboise en 2018 a rassemblé une 40aine de personnes autour d'une grande session de glanage et de transformation de framboises, chez un des agriculteurs partenaires.

- en 2019 nous avons fêté les pois chiche, en 2020 la cerise...

- le temps fort sur le glanage, organisé lors de la Journée à la ferme, dans le cadre du Festival VIVANT. une centaine de participants à la fête partage des recettes et jus issus du glanage, une expo photo, un stand et un temps de présentation de l'action réalisé par des participants des structures sociales et habitants du territoire.

## Planning

Mars/avril : mise en place de la capitalisation, co-construction avec les partenaires

Mai : mobilisation des publics, partenariats et communication

De mai à novembre : mobilisation et organisation de journées de glanage, de transformation

Organisation de fêtes du glanage

Décembre : temps de concertation évaluation bilan

## Moyens humains

L'essentiel des dépenses de ce projet sont consacré aux moyens humains pour un total d'un peu plus de 0.3 ETP.

Ce temps a été consacré à la conception, la coordination, la mobilisation, la communication et le montage de partenariat en amont.

Puis à l'animation par 2 animateurs (voir 3 pour les grosses journées) des journées de glanage et transformation

Et les temps de suivi, évaluation et capitalisation du projet.

## Moyens financiers

Les moyens financiers se sont découpés entre autofinancement (+10%) et subventions et valorisation du bénévolat pour toutes les actions.

Les partenaires financiers : ADEME/CR PACA la CAF, le FONJEP et l'ARS

## Moyens techniques

Les moyens techniques se sont centrés sur :

- des achats de matériels, de fournitures, petit équipement...
- des moyens de publicité, de déplacements, assurance, entretien...
- la rémunération des partenaires transformateurs

## Partenaires mobilisés

Partenaires pour la mobilisation des producteurs : association CIVAM et ADEAR, Solidarité paysannes, MSA

10 paysans/paysannes

5 propriétaires de champs en friche

Partenaires sociaux pour la mobilisation, l'accompagnement des équipes de cueilleurs : Le Village, Secours Populaire, CADA, Centres Sociaux (Apt et Cavaillon), familles des quartiers d'action d'Au Maquis (Dr Ayme à Cavaillon et St Michel à Apt), associations de dons (Secours populaire, Resto du Coeur, Al Manba)

## VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

### Facteurs de réussites

la démarche de **coopération** avec les producteurs ou les propriétaires qui se tissent sur les années. Un travail de prise en compte de leurs enjeux, difficultés et frustrations vis à vis de ces gaspillages à la source : la construction d'une coopération qui a du sens pour eux et qui trouve un débouché pour

continuer leur mission d'alimenter les habitants.

La **proximité**. A part quelques actions ponctuelles en dehors de notre territoire, les actions que nous avons menées se sont faites dans un périmètre réduit. Lauris et les villages alentours où il y a à la fois une belle activité agricole diversifiée et de nombreux champs en friche. Nous pensons que ce type d'actions de glanage territoriale a du sens dans la proximité, mettant en lien les agriculteurs et les cueilleurs et évitant les transports non écologiques. Cela permet d'être très flexible, s'adapter à chacun, d'être réactif du jour au lendemain et de favoriser les liens.

Les **liens** : notre manière de lutter contre le gaspillage se tisse dans la convivialité, dans le lien entre les participants et avec les agriculteurs ou propriétaires.

L'**éducation** à l'alimentation locale et saine : nos récoltes sont exclusivement en bio ou « sauvage », afin d'aborder simplement la question de la santé. Les cueillettes au fil des saisons ont permis aux participants de connaître les fruits et légumes de saison, de mieux comprendre le travail des producteurs et de donner envie de les soutenir.

La **transformation** et le partages de savoirs : certaines cueillettes se sont suivies de séances de transformation : jus, séchage, bocaux. Ces temps collectifs sont encore l'occasion de se transmettre des savoirs, d'apprendre des techniques et de sensibiliser sur les saisons et l'importance des moyens de conservation.

### **Le partage entre les participants et avec les associations caritatives**

Le **plaisir** de la formule, tout simplement ! Le plaisir pour beaucoup d'habitants de sortir de la ville ou du village et d'aller dans la nature ou dans une ferme. Le plaisir de cueillir des fruits mûrs et les manger sur l'arbre et de partager ça en famille ou avec de nouveaux voisins, au rythme des saisons !

### **Difficultés rencontrées**

- > La difficulté de mobiliser de nouveaux agriculteurs, via les réseaux. Etant très occupés, les temps de mobilisation sont limités. Le partenariat avec les producteurs mobilisés les années précédentes a favorisé le bouche à oreille, l'exemple pour trouver de nouveaux partenaires
- > La réactivité nécessaire pour répondre aux besoins, aux pics de productions... les paysans.nes prévenant parfois la veille pour le lendemain, ne pouvant anticiper.
- > La difficultés de trouver les propriétaires de champs en friche depuis des dizaines d'années
- > La difficulté de faire les équipes de cueilleurs en fonction des jours dispo et lorsqu'il y a peu de temps

### **Recommandations éventuelles**

Un travail de capitalisation est en cours de finalisation et permettra de définir les bonnes pratiques autour de cette action, les difficultés et les réponses mises en place. Ce travail sera disponible courant 2020.

- > la flexibilité est une des clés de l'action
- > la coopération sur le long terme avec les producteurs et les glaneurs
- > le lien de cette action avec d'autres actions menées par l'association (café associatif, marché paysan, magasin de producteurs, actions de liens dans les quartiers, à la maison commune, au cada...)
- > des équipes de cueilleurs diversifiées pour permettre les liens
- > un bon matériel, adapté pour tous (enfants, personnes en situations de handicap...) et/ou des missions différentes sur les journées pour permettre à tou.te.s de trouver sa place.

---

### **Mots clés**

VALORISATION MATIERE | AGRICULTURE | ASSOCIATIONS | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | EDUCATION ENVIRONNEMENTALE | COOPERATION LOCALE | DECHETS VERTS

### **Dernière actualisation**

Avril 2023

### **Contact ADEME**

Emilie LE FUR

Fiche réalisée sur le site [optigede.ademe.fr](http://optigede.ademe.fr)

sous la responsabilité de son auteur

[emilie.lefur@ademe.fr](mailto:emilie.lefur@ademe.fr)

Direction régionale Provence-  
Alpes-Côte d'Azur