

Cueillettes Solidaires : renforcement et essaimage en PACA



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.

L'association développe depuis fin 2016 le projet des Cueillettes Solidaires qui a pour objectif général de contribuer au développement d'une alimentation durable.

Il s'agit de cueillir les fruits et légumes (non-récoltés auprès des agriculteurs bio du territoire. Puis, ces produits sont distribués au public précaire ou valorisés par un atelier de transformation porté par un chantier d'insertion. 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 (renforcement des cueillettes) et la partager par un essaimage sur le Vaucluse, au niveau régional et national.

La phase 1 du projet se décomposait en 2 objectifs spécifiques (2017-2019) :

- 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.

Suite à cette première phase, nous nous sommes rendus compte d'un immense potentiel de récolte en Vaucluse et Boûches-du-Rhône, territoires que nous connaissons bien, et avons souhaité promouvoir le glanage dans toute la région, via un essaimage du projet.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

L'objectif du projet est de le valoriser et de le capitaliser par l'essaimage. L'objectif général est de contribuer au développement d'une alimentation saine et durable, antigaspi et de justice sociale :

- 1 - Contribuer à la diminution du gaspillage alimentaire ciblé sur les fruits et légumes non récoltés dans les champs et vergers ;
- 2 - Améliorer l'accès pour les populations défavorisées du sud Vaucluse à une alimentation saine et locale afin de modifier les comportements alimentaires.

Ces objectifs sont déclinés en 2 volets :

Formalisation d'une méthodologie d'essaimage

Renforcement de l'action des cueillettes afin d'augmenter l'impact des pratiques et l'essaimage

Résultats quantitatifs

Rapport intermédiaire

Essaimage :

- 1 rapport de diagnostic et évaluation + méthodologie d'essaimage, avec l'aide du Collège Coopératif
- 1 Guide des Bonnes pratiques en version numérique et papier (400 impressions), consultable au lien suivant : <https://fr.calameo.com/read/00693414071fcc78bca32>
- 3 partenaires essaimés dans la région : FNE 04, PAT St-Vallier-de-Thiey, Cité de l'agriculture
- 6 partenaires potentiels à l'essaimage mobilisés
- interventions sur le glanage et les cueillettes solidaires lors de plusieurs événements régionaux et locaux (GT5, Regal'im, PAT Luberon, PAT Grand Avignon, rencontre PAT PACA, ...)
- exposition en cours de finalisation

Renforcement des cueillettes :

En 2021, nous avons eu 211 participations de cueilleurs sur 58 cueillettes de janvier à décembre, 5 cueillettes sauvages (thym, romarin, chanterelles), pour un total de 7,6 Tonnes cueillies chez 18 agriculteurs bio du territoire.

Sensibilisation :

Création d'une exposition photographique et dessinée, avec les photos de Raphael Avier et les dessins de Malika Moine.

Journée solidaire et anti-gaspi, en partenariat avec Au Maquis (cueillette, projection du documentaire, ateliers cuisine, atelier lombricomposteur, pressage de pommes).

Table ronde sur le lien entre aide alimentaire et agriculture locale et inauguration de l'atelier de transformation, avec la présence d'acteurs locaux, institutionnels et associatifs.

Au festival Vivant !, organisé par Au Maquis : projection de notre documentaire à Lauris et dégustation des produits de l'atelier de transformation, en partenariat avec Edouard Sors, photographe.

Résultats qualitatifs

Création d'échanges (sortir de situations d'isolement et échanges avec les agriculteurs), développement de la capacité d'agir des personnes, accès amélioré à une alimentation (fruits et légumes) de qualités et variés, changement de comportement alimentaire, pratiques de consommations plus locales, plus saisonnières, Bien-être (la nature apaise les cueilleurs vivant dans la rue, en squats, isolés en ville ou dans des conditions de logements précaires), retrouver un cadre de travail pour les cueilleurs (reprise d'activité après un temps long), volonté de changement (accéder à un chantier d'insertion ou un emploi), convivialité (trajet ensemble dans le camion, pique-nique dans la nature, jouer, chanter, se confier).

Impacts sur les agriculteurs partenaires

Adaptation des pratiques : certains adaptent leurs récoltes et pratiques en sachant qu'il y a des cueillettes organisées, par exemple en laissant au champ des plants pour nous alors qu'eux ne récoltent plus, ou en stockant des légumes pour notre prochain passage.

Gain de temps : pour 6 agriculteurs sur 8 enquêtés, la cueillette leur a permis un gain de temps, mais pas forcément d'évitement de dépenses (excepté pour la déduction d'impôts).

Sentiment de solidarité : sentiment de contribuer à une action solidaire, d'aider des personnes qui en ont besoin

Liens et échanges : la confiance prend du temps à s'installer mais au bout de 2 ou 3 cueillettes il n'y a plus du tout de méfiance de la part des producteurs.

Impacts sur les cueilleurs

Sensibilisation à l'alimentation durable : de plus en plus de questions autour de l'alimentation sont posées par les cueilleurs. Comment cuisiner tel légume, quels sont les habitudes alimentaires de tel pays, etc. Envie de faire des ateliers cuisine pour certains.

Accès facilité aux produits : consommation de plus de fruits et légumes frais, bio et locaux.

Lien social : discussions plus fréquentes au fur et à mesure des rencontres. Création de lien en dehors des temps de cueillette. On observe également que certaines personnes qui restent assez isolées les premières fois ont ensuite plus envie de se mêler au groupe.

Solidarité, entraide : une solidarité s'installe entre les cueilleurs, après plusieurs cueillettes avec un même groupe. Ils s'entraident et se donnent des conseils, sur les postures notamment, et on note une persévérance accrue. Ils aident également à décharger, proposent leur aide pour la préparation...

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

« Les Cueillettes Solidaires en Provence » se révèle être tellement riche de sens et de bénéfices pour les volontaires-bénévoles en situation de précarité que nous souhaitons valoriser et diffuser l'expérience du projet menée dans le Sud Vaucluse à un niveau local sur l'ensemble du territoire du Vaucluse, mais aussi régional et national afin de donner à ce projet une tout autre dimension.

Capitaliser et essaimer représente un processus qui demande de retracer toute la vie du projet. Il s'agit dans un premier temps d'identifier les réussites et les échecs du projet et de dégager des bonnes pratiques.

Ces facteurs de réussites pourront être ainsi identifiés et adoptés pour d'autres projets similaires moyennant une adaptation au contexte et aux enjeux spécifiques.

Planning

Renforcement des cueillettes et sensibilisation au glanage (diffusion du film, expositions, conférences) : durant toute la durée du projet.

Évaluation complète et structurée de l'action réalisée de 2016 à 2019 et Réalisation du Guide des Bonne pratiques : Mars à Août 2021

Rencontre des partenaires retenus à essaimer : Novembre 2021

1er essaimage avec 3 partenaires au niveau régional : Novembre 2021 à Novembre 2022

2eme essaimage avec d'autres partenaires : Eté 2022 à Mars 2023

Moyens humains

Un(e) chef de projet à temps plein, un coordinateur (0,1 ETP), 1 personne en service civique, des personnes bénévoles

Moyens financiers

Budget/financement, : 118 302 euros

Durée : 24 mois

Moyens techniques

Matériel : équipement bureautique (télécommunications, informatique...), un véhicule, carburant, petit matériel (couteaux, sécheurs, paires de gants, échelles fruitières, cagettes plastiques et bois), pour les partenaires de l'essaimage.

Partenaires mobilisés

Communauté de travail :

ADEME

Région

DRAAF / DREETS

Acteurs agricoles

ADEAR Vaucluse

AGRI BIO 84

Civam
GRAB
Agriculteurs du territoire

Chambre d'agriculture régionale

Acteurs du social et associatif :
Au Maquis
La Passerelle
CADA/ADOMA
Réfèrent RSA,
CAF, Pôle emploi,
Fondation Abbé Pierre

Acteurs aide alimentaire :
Epicerie solidaires, Secours
populaire, Les Restos du Coeur

Acteurs institutionnels :
Ville de Cavaillon
Communauté de commune
Lubéron Mont du Vaucluse
Département du Vaucluse

Parc Naturel Régional du Lubéron

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Pour l'organisation des cueillettes, les **facteurs de réussite** identifiés par le Village au fil des années :

Le **rôle d'animateur/coordonateur est 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 nous avons eu l'opportunité de salarier une animatrice, ce qui facilite grandement l'action.

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 réalisées (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)

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...

Voir le guide pratique des cueillettes pour en savoir plus.

Difficultés rencontrées

- Trouver des partenaires d'essaimage
- Mobiliser les cueilleurs tout au long de l'année (quelques périodes de creux en hiver)

Mots clés

VALORISATION MATIERE | PREVENTION DES DECHETS | ASSOCIATIONS | ECONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE (ESS)
| CONSOMMATION DURABLE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | RESPONSABILITE ELARGIE DES PRODUCTEURS |
COOPERATION LOCALE | BIODECHET

Dernière actualisation

Mars 2023

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Emilie LE FUR

emilie.lefur@ademe.fr

Direction régionale Provence-
Alpes-Côte d'Azur