

**ETUDE EXPLORATOIRE
« LES CUEILLETES SOLIDAIRES »
DU VILLAGE**



L'association Le Village est une aventure citoyenne qui porte avec force et cohérence les valeurs de solidarité, de fraternité, de coopération et d'écologie.

Ce lieu de vie allie l'accueil et les activités d'insertion économique et sociale. Un chantier d'insertion propose différents ateliers, notamment maraichage et vie quotidienne, dans lequel s'inscrit une cantine associative. L'accompagnement de personnes démunies et la localisation dans un territoire agricole ont amené l'association à croiser les problématiques d'accès à l'alimentation et de gaspillage alimentaire.



Ce document présente les éléments recueillis dans le cadre de l'étude exploratoire menée en amont de la mise en place du projet « Cueillettes Solidaires » porté par l'association Le Village.

SOMMAIRE

Idées clés du projet	p. 4
I - Méthodologie employée	p. 5
A - Recherche documentaire	
B - Enquêtes	
II - Contexte / Recherche documentaire	p. 6
A – Cueillettes et glanages	
B - Gaspillage alimentaire	
C – Précarité alimentaire	
D - Transformation / distribution	
III- Recueils d'expériences / Enquêtes	p. 13
A – Expériences au niveau national	
- Cueillettes	
- Transformation	
B - Expériences au niveau régional	
- Cueillettes	
- Transformation	
C - Expériences au niveau départemental	
- Cueillettes	
- Transformation	
D – Enquête en milieu agricole	
CONCLUSIONS	p. 20

IDEES CLES DU PROJET

Le projet de "Cueillettes Solidaires" proposé par l'association Le Village a pour objectifs :

- la réduction du gaspillage alimentaire par la récolte des produits laissés pour compte chez les agriculteurs travaillant en agriculture biologique sur notre territoire (sud Vaucluse, nord Bouches du Rhône)
- la valorisation des produits récupérés par :
 - la distribution des produits récoltés au public en situation de précarité alimentaire
 - la transformation dans un atelier dont nous étudierons la possibilité de mise en œuvre au Village ; cet atelier devant, à terme, constituer une nouvelle activité pour un chantier d'insertion.
 - la mise en vente avec une tarification solidaire et en circuit court des produits transformés.

L'ensemble de l'action s'inscrit dans la volonté de contribuer au développement d'une alimentation durable.

Au travers de ces cueillettes et de l'atelier de transformation, les objectifs visés sont d'ordre :

- ▶ sociétaux : il s'agit de faciliter l'accès à une alimentation saine pour une population en situation d'insécurité alimentaire, de favoriser la création de liens sociaux entre les glaneurs d'horizons sociaux différents et les agriculteurs du territoire, de favoriser l'insertion sociale de publics fragiles.
- ▶ économiques : il s'agit de valoriser des produits glanés dans un atelier de transformation pour la mise en vente des produits transformés et du développement de l'emploi local à partir de la valorisation et de la vente des ressources glanées.
- ▶ écologiques : par la lutte contre le gaspillage alimentaire, par la récupération de produits destinés à être perdus pour la consommation humaine et par la sensibilisation des publics impliqués dans l'action (cueilleurs et agriculteurs)
- ▶ pédagogiques : il s'agit de sensibiliser aux questions de l'alimentation (impact sur la santé, l'environnement, système alimentaire...)

I – METHODOLOGIE

L'étude exploratoire se divise en deux parties :

► Partie 1 : un recueil de documentation afin de mieux cerner le contexte du projet.

Cette recherche se divise en 4 thématiques :

- Glanage et cueillettes
- Gaspillage alimentaire
- Précarité alimentaire
- Transformation et distribution

► Partie 2 : un recueil d'expériences sur des activités de glanage et transformation par

- des entretiens téléphoniques (6 structures avec expérience glanage et 3 agriculteurs)
- des rencontres (3 structures avec expérience glanage, 4 responsables réseaux agriculteurs bio, 2 responsables d'ateliers de transformation)
- des visites d'ateliers (2 ateliers)

L'étude exploratoire est réalisée en vue de vérifier la pertinence et la faisabilité du projet et de définir au mieux les modalités de son développement.

Il s'agit donc de définir :

- le statut du glanage et son cadre législatif, les pratiques de glanage, le potentiel de récolte dans le cadre du glanage et le degré d'adhésion des agriculteurs à une telle démarche
- la problématique du gaspillage alimentaire
- la problématique de la précarité alimentaire
- les techniques de transformation et leurs contraintes ainsi que l'intérêt que peut présenter l'activité de transformation en tant qu'activité d'insertion
- les enjeux de la production et distribution en circuit court

II – CONTEXTE / RECHERCHE DOCUMENTAIRE

A - Cueillettes et glanages

En 2011, suite à la recrudescence des pratiques de glanage, un journaliste de **Médiapart** se penche sur la question du statut juridique de cette pratique : « Le glanage est un droit d'usage sur la production agricole et existe en France, sous différentes formes depuis le Moyen Age....Droit d'usage, cela veut dire que s'il n'est pas exercé, il tombe en désuétude car aucun texte juridique ne fonde expressément ce droit...Dans un arrêt du 17 septembre 1997 (Bull. Crim., n°301 ; JCP G 1997, IV, 2297), la Chambre criminelle de la Cour de cassation a précisé que l'article R. 635-1 du Code pénal englobe plusieurs anciens textes de vols contraventionnels, notamment l'ancien article R 26 relatif au glanage. Ainsi grâce à cette jurisprudence le glanage et le grappillage existent toujours...et ne sont pas assimilés à du vol même si le droit de propriété s'efface....devant l'urgence d'accéder à une alimentation saine, variée et de proximité...

Cette action suppose plusieurs conditions :

- Tout d'abord, elle doit se dérouler après le lever du soleil et avant son coucher, donc durant la journée.
- Il faut que la récolte soit terminée et enlevée car l'agriculture ne doit pas en pâtir.
- Cette pratique est interdite dans les terrains entourés d'une clôture.
- Le droit de glanage sur le terrain d'autrui ne peut s'exercer qu'avec la main, sans l'aide d'aucun outil en application de l'édit du 2 novembre 1554, toujours en vigueur à cette date, comme dit précédemment. »¹.

Dans le dossier « **Les pratiques de glanage « territorial » et leur contribution à la réduction du gaspillage alimentaire** » publié par **France Nature Environnement** en février 2016², il est indiqué que « D'une manière générale, le droit de glanage semble davantage bénéficier d'un régime de tolérance que d'un encadrement juridique précis. On considère que sa pratique dans un champ ou un verger est légale dans la mesure où :

- 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.

Mais il semblerait que, suite à l'apparition de nouvelles pratiques du glanage, le statut de celui-ci soit en train d'évoluer.

1 . Gilles Sainati, Médiapart, octobre 2011

<https://blogs.mediapart.fr/gillessainati/blog/161011/pauvrete-le-retour-du-glanage>

2 . France Nature Environnement, « *Les pratiques de glanage « territorial » et leur contribution à la réduction du gaspillage alimentaire* » Février 2016 (avec le soutien de l'ADEME)

Le journal « **L'Age de Faire** »³ dans un article d'avril 2015 annonce « Le retour du glanage ». Thierry Deiller, qui est à l'origine du concept Fruitmalin, y déclare : « On doit réapprendre à optimiser nos ressources locales... Le concept de Fruitmalin est simple : un particulier qui a trop de fruits sur ses arbres ou n'a plus la force de les cueillir ou simplement de temps ou d'intérêt pour le faire peut contacter l'association. Laquelle dispose d'un réseau de cueilleurs bénévoles.... »



Dans un autre article du même auteur (mis en ligne sur Bastamag.net)⁴, dans le magazine « **Village** », Thierry Deiller ajoute : « L'association cueille également dans la nature et chez des producteurs bios qui donnent leurs surplus ou les produits recalés au tri. Notre modèle est reproductible. Avec sept tonnes de fruits et légumes diversifiés par an, on peut créer un emploi ».

Dans le « **Guide pour le don alimentaire** » édité en 2013 par les Ministères des Finances, de l'Agriculture et des Affaires Sociales⁵, le glanage est mentionné parmi les propositions faites aux producteurs agricoles pour s'inscrire dans une démarche alliant solidarité envers les personnes démunies et lutte contre le gaspillage. Dans ce dossier le glanage se définit comme suit :

« - Le glanage consiste en la récupération, après récolte, des produits végétaux au sol ou sur pied et non ramassés par le producteur (soit en raison de leur calibre, soit par impossibilité technique par exemple).

- Il est possible dès lors qu'il est accepté par le propriétaire de la récolte, mais n'est autorisé que du lever au coucher du soleil.

- Le conventionnement avec une association locale pratiquant le glanage permet la mise en place d'un dispositif plus encadré et pouvant favoriser l'insertion de personnes en difficulté. Des travaux sont en cours pour mettre à disposition des personnes intéressées des conventions de glanage. »

SOLAAL⁶, une association reconnue d'intérêt général, qui facilite le lien entre les donateurs des filières agricole/alimentaire et les associations d'aide alimentaire, propose une charte pour le glanage. Elle indique que les modalités de la réduction d'impôts pour les dons en nature de la part des agriculteurs se font « ...dans la limite de 5% du chiffre d'affaires ; de 60% de la valeur de stock du produit ».

3 . Stéphane Perraud « *Le retour du glanage* », L'âge de Faire, avril 2015, p.15

4 . Stéphane Perraud « *Glanage, cueillette et partage des aliments : comment éviter le gaspillage* », revue Village, décembre 2013. <http://www.bastamag.net/Glanage-cueillette-et-partage-des>

5 . Ministère des Finances et des Comptes publics, Ministère des Affaires sociales, de la Santé et des Droits des Femmes, Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt « *Tous concernés par le don de denrées alimentaires* », novembre 2015

6. <http://www.solaal.org/>

Des modalités permettant de formaliser des activités de glanage/cueillettes, en vue de réduire le gaspillage et/ou de rediriger les produits récupérés vers des associations d'aide alimentaire, voient le jour.

Elles sont le signe d'une évolution de l'activité et de la représentation du glanage.

B - Gaspillage alimentaire

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 » (étude 2011 de la FAO⁷). Dans cette même étude, la FAO 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).

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, 3 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 ».

Une étude de l'ADEME⁸ datant de mai 2016 nous apporte cependant des précisions sur le gaspillage alimentaire en France.

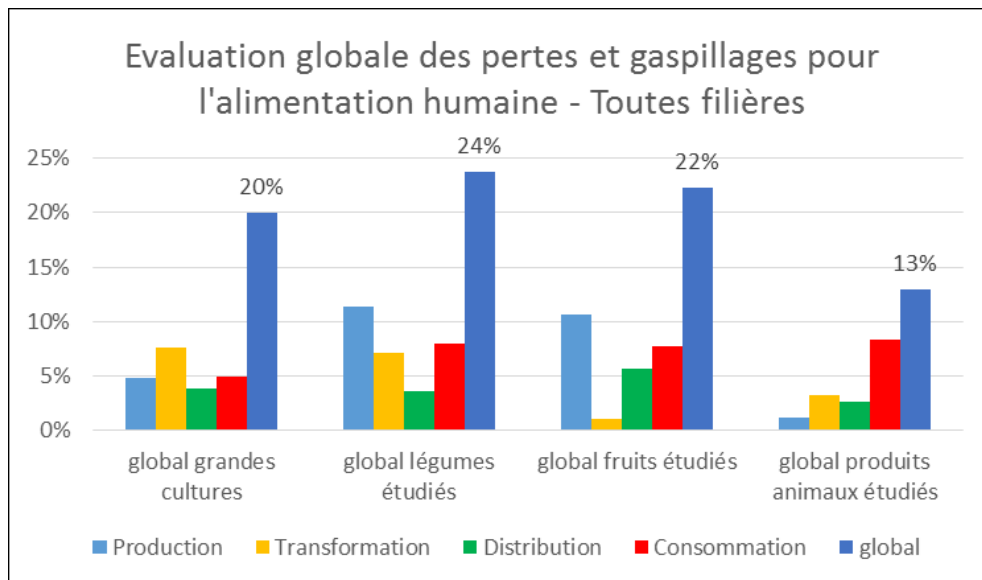
- L'ensemble des pertes et gaspillages alimentaires, tous les acteurs et toutes les filières alimentaires confondus, représentent en masse 10 millions de tonnes de produits perdus et gaspillés pour l'alimentation humaine.
- La valeur théorique des pertes et gaspillages est évaluée à 16 milliards d'euros, soit 36% du budget dédié au paiement des intérêts de la dette française.
- L'impact carbone des pertes et gaspillages est évalué à 15,3 millions de tonnes équivalent CO₂, soit 3 % de l'ensemble des émissions de l'activité nationale ou encore 5 fois les émissions liées au trafic aérien intérieur. L'impact est calculé en considérant qu'il est nécessaire de produire plus (l'équivalent de ce qui est perdu et gaspillé) pour satisfaire aux besoins de consommation à hauteur égale.
- **Les pertes en poids sont plus importantes chez les producteurs que chez les autres acteurs** (transformation, distribution et consommation).
- « **Il faut également noter que les produits perdus et gaspillés au stade de la production sont souvent difficilement récupérables (les zones agricoles étant éloignées des lieux de vie de la plupart des consommateurs) et la structuration des filières de récupération :**

7. Jenny Gustavsson, Christel Cederberg, Ulf Sonesson, Robert van Otterdijk et Alexandre Meybeck « Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde », Organisation des Nations Unis pour l'alimentation et l'agriculture, 2011

⁸ ADEME, Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire », mai 2016

don agricole, glanage, ... est encore marginale. Leur valeur commerciale théorique est également plus faible que les produits perdus et gaspillés aux stades aval de la chaîne, ce qui n'est pas sans lien. »

- « ...les produits « saisonniers » font l'objet de pertes et gaspillages importants au niveau de la production, en raison des difficultés d'adaptation des marchés aux aléas de production... »



On peut constater sur le graphique ci-dessus que le pourcentage de gaspillage en légumes et fruits au niveau de la production est nettement supérieur à celui observé aux autres étapes (transformation, distribution et consommation).

La production de fruits et légumes⁹ (chiffres 2015) représente 570 000 tonnes dans le département du Vaucluse. Ce territoire regroupe le plus grand nombre d'exploitations en culture biologique de la région PACA (elle même étant en tête des régions françaises en taux de pénétration de la Bio dans l'agriculture) soit 779 exploitations représentant 15,8 % de la surface agricole utile¹⁰.

Ces chiffres alliés aux pourcentages de perte en production indiqués ci-dessus, permettent d'envisager un fort potentiel de récoltes à récupérer.

C - Précarité alimentaire

Un dossier de synthèse sur des expériences et perspectives de développement de l'accès des populations précaires à une alimentation responsable et de qualité réalisé par l'association «Bleue comme une orange»¹¹ indique que « **pour les 13,5 % de la population française vivant**

⁹ Chiffres du Service Régional de l'information Statistique et Economique (SRISE)

¹⁰ Fiche éditée par **Bio de Provence** « L'Agriculture biologique en Provence Alpes Côte d'Azur » Edition 2015
file:///C:/Users/BA/Desktop/projets%20glanage%20et%20transformation/documentation/documentation/8_Fiche_AB_PACA_2015_Edition_2015_VF.pdf

¹¹ Etude réalisée par l'association Bleue comme une Orange (<http://www.bleuecommeuneorange.org/>)
« Expériences et perspectives de développement de l'accès des populations précaires à une alimentation responsable et de qualité », 2011

sous le seuil de pauvreté (chiffre 2009), l'accès à une alimentation suffisante et de qualité constitue un problème majeur. En effet, plus un ménage a de faibles revenus, plus la part de son budget consacrée à l'alimentation est importante : 13 % en moyenne en France, elle peut atteindre un tiers voir la moitié chez les ménages en grandes difficultés. Or, c'est sur ce même budget alimentaire que les ménages précaires compressent pour réaliser des économies. Ces difficultés se retrouvent au niveau de la prévalence parmi les populations précaires des maladies liées à une mauvaise alimentation : excès de graisse et de produits raffinés (sucre, sel, huile...), manque de consommation de fruits et légumes ».

L'étude Abena 2011-2012¹² portant sur l' « Alimentation et état nutritionnel des bénéficiaires de l'aide alimentaire » indique qu' « 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. »

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. »

Un article de Gaëtan Lassale publié sur le site de la banque alimentaire¹³ souligne que « **Ne pouvoir accéder en quantité suffisante à une nourriture saine et équilibrée, c'est s'exclure, c'est rompre le lien social, c'est ouvrir la porte aux problèmes de santé et de bien-être.** La peine est triple... **3,5 millions de Français subissent l'insécurité alimentaire** et ont aujourd'hui recours à un soutien alimentaire...**L'insécurité alimentaire n'est cependant pas une fatalité. La solution se trouvera dans une alimentation durable accessible à tous** ».

¹² Etude Abena menée par l'ORS, l'InVS et le Ministère des affaires sociales et de la santé, « *Alimentation et état nutritionnel des bénéficiaires de l'aide alimentaire* » 2011-2012

¹³ <http://www.banquealimentaire.org/articles/1%E2%80%99insecurite-alimentaire-une-consequence-de-la-pauvrete-en-france-004851>

D- Transformation / distribution

La recherche de documentation sur la transformation a consisté à recueillir des **informations d'ordre technique : les différents modes de transformation, les normes d'hygiène, la législation, les aspects techniques ainsi que la recherche de prestataire pour un accompagnement technique**. L'ensemble des éléments recueillis sera exploité lors de l'étude de faisabilité à venir.

Dans le cadre de l'étude exploratoire nous avons également recherché un prestataire susceptible de pouvoir nous procurer un accompagnement technique pour la future mise en œuvre de notre atelier de transformation. Nos recherches nous ont dirigés vers l'atelier technologique agroalimentaire de Florac (EPLEFPA de la Lozère).

Nous avons par ailleurs recueilli des informations sur les **besoins en termes d'atelier de transformation sur le territoire d'implantation de notre projet**, lors d'une journée visite-échange sur la thématique de la transformation des fruits et légumes en circuits-courts. Cette journée était organisée par l'Observatoire Régional des Circuits-Courts et de Proximité en PACA¹⁴.

Un extrait du compte rendu de cette journée nous indique qu'« en PACA seul l'atelier porté par le Mas du Granier est mutualisé. La demande est forte sur les fruits et légumes, et cet atelier accueille des utilisateurs extérieurs dans le cadre d'une prestation (agriculteurs individuels, particuliers ou petits groupes, associations...). L'utilisation est souvent concentrée en été, début d'automne pour assurer la transformation de fruits et légumes. **Il y a donc à ce jour une demande forte et un manque d'outils collectifs en PACA**. Les agriculteurs assurent le plus souvent une petite transformation sur leur exploitation avec vente directe par la suite. Mais sur des ateliers individuels ils ne peuvent disposer de tout le matériel nécessaire (autoclave notamment). »

En ce qui concerne la distribution en circuit court, une synthèse « Circuits courts & Cohésion sociale » co-réalisée par l'Europe, le ministère de l'agriculture et le réseau rural français¹⁵, montre que « plusieurs expériences conduites sur les territoires ruraux et périurbains tendent à montrer que **les circuits courts alimentaires peuvent être sources de cohésion sociale**.... C'est bien en se réappropriant la possibilité de consommer dans un rapport de proximité avec les producteurs que les uns et les autres appréhendent la vie ensemble. L'équité apparaît alors comme un objectif atteignable parce qu'il reste à taille humaine et dans un environnement visible. » « En engageant la réflexion dans le sens d'une alimentation de qualité pour tous, il s'agit bien de **re-questionner les dispositifs d'aide alimentaire et de mettre en avant la possibilité de choisir son alimentation et de participer ainsi à la vie sociale** : les circuits courts peuvent être une forme d'accès à une alimentation qualitative pour les plus démunis... »

« Cependant la massification des processus de précarité et de pauvreté oblige à prendre en compte la façon dont les gens s'organisent pour accéder à l'alimentation ; la multitude

¹⁴ <http://www.bio-provence.org/spip.php?article1355>

¹⁵ Etude réalisée par le CELAVAR, l'INRA, le Réseau Rural français et le ministère de l'agriculture « *Circuits courts et cohésion sociale / Capitalisation et analyse d'expériences conduites sur des territoires ruraux et périurbains* », 2010 Annexesfile:///C:/Users/BA/Desktop/projets%20glanage%20et%20transformation/documentation/documentation/2_Circuits_courts_synthese_annexes_110114.pdf

d'initiatives à laquelle on assiste (groupements d'achats informels, les jardins partagés, le troc, le glanage, le partage de l'accès à l'aide alimentaire...) rend compte que lorsqu'on laisse le pouvoir d'agir des individus s'exprimer, il y a des solutions qui se trouvent. Les circuits courts permettent plus facilement l'auto-détermination (« empowerment »), la mixité sociale et la construction de cohésion sociale. »

La recherche de partenaires pouvant contribuer à réaliser une étude de marché en vue de définir le mode opératoire de transformation adéquat pour la mise en place de l'atelier du Village et les modalités de la distribution des produits sur le marché nous a amené à contacter ISEMA (Ecole de Commerce des Industries Alimentaires, bio-industries, du vivant et de l'environnement) à qui nous avons adressé une proposition de stage pour les étudiants de Master II.

III - Recueils d'expériences

Nous avons recherché en France, en région et dans notre département, des expériences similaires à celle que nous envisageons afin de recueillir des informations plus concrètes.

A - Expériences au niveau national

A-1 Cueillettes

L'association **SOLAAL** (<http://www.solaal.org/>) « est une association reconnue d'intérêt général, qui facilite le lien entre les donateurs des filières agricole et alimentaire et les associations d'aide alimentaire. Elle rassemble un grand nombre d'organisations issues des secteurs agricole, industriel, de la grande distribution, des interprofessions agricoles et alimentaires et des marchés de gros. »

Solaal a vocation à construire des filières pérennes du don, notamment en produits frais. Actuellement, elle regroupe **13 relais solidaires** et a organisé en 2015 la première édition de la **journée nationale du don agricole**. « Afin de créer des dynamiques territoriales et d'optimiser les flux, notamment avec les acteurs locaux, SOLAAL expérimente... » notamment « ...le glanage en champ, qui fait partie des engagements de la profession agricole dans le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire. Ainsi, SOLAAL accompagne des associations pour la réalisation d'un glanage encadré, qui permette de conserver la confiance de l'agriculteur, le respect de son travail et de ses produits. » Solaal note également que « les agriculteurs, qui veulent donner, souvent ne savent pas comment ou n'ont pas le temps car ils doivent continuer de gérer leur exploitation. ».

Par ailleurs, selon une étude réalisée en été 2016 et menée auprès de 83 agriculteurs donateurs du réseau Solaal, 59 % des agriculteurs donnent par solidarité, 20 % pour ne pas perdre le fruit de leur travail, et 19 % pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

En 2015 le réseau SOLAAL a réalisé 40 actions solidaires qui ont permis de récupérer et distribuer 243 tonnes de produits.

Rhône-Alpes : L'association **Ondine** (<http://www.ondine.info>) à Villeurbanne développe un projet de mise en place d'une carte des glanages, cueillettes à la ferme et surplus agricoles pour créer un outil d'information permettant à des publics défavorisés d'avoir accès à des produits agricoles locaux à moindre coût et d'éviter ainsi le gaspillage alimentaire.

Cette association annonce une enquête menée « sur la période de l'été 2012 (qui pourtant ne fut pas une bonne année pour les récoltes) et sur la base des réponses de seulement 17 agriculteurs...que le gaspillage était considérable : plus de 5 tonnes de tomate, 4 tonnes de courgette, 600 kg de concombre, 400 kg d'aubergine, 400 kg de haricot vert, 100 kg de courge pâtisson, 4000 têtes de salade, 2 tonnes d'autres légumes et au moins 300 kg de petits fruits rouges. »

« Pour les surplus agricoles, nous nous apercevons qu'après avoir fait le tour de leurs connaissances, **les producteurs ne savent absolument pas où s'adresser lorsqu'il leur reste « sur les bras » des quantités importantes de fruits ou de légumes** (ce qui arrive fréquemment, car en agriculture biologique, il est très difficile de connaître à l'avance les quantités qui seront récoltées). »

Normandie : L'association « **Horizons solidaires** » (<http://www.horizons-solidaires.fr/>), développe depuis septembre 2015 une activité de glanage.

En 3 mois, des glaneurs issus de structures partenaires, structures d'insertion et un centre de jeunes, ont récoltés plus de 2300 kg de légumes.

En 2015 ils ont fait 15 glanages de 1 à 2h avec 8 à 15 personnes et ont récolté 2 tonnes 6 de pommes de terre et carottes.

Avec les propositions de 3 agriculteurs ils ont été vite débordés et ont dû refuser des glanages faute de moyen et/ou de temps.

Les produits récoltés ont été distribués aux associations d'aide alimentaire.

Cette association est membre du réseau SOLAAL dont il est question ci-dessus.

A-2 Transformation

Île-de-France : « **Les Potagers de Marcoussis** » (<http://lespotagersdemarcoussis.org/>), situé dans l'Essonne et acteur depuis plus de 10 ans de la réinsertion par l'activité économique des personnes en difficulté, chantier d'insertion sous statut associatif loi 1901, développe depuis 2 ans, une unité de transformation de fruits et légumes.

Cette nouvelle activité se nomme "La Conserverie Coopérative de Marcoussis". C'est une entreprise de l'Économie Sociale et Solidaire. Sa gamme de produits, distribuée en circuit-court, est élaborée à partir de fruits et légumes de saison issus de l'agriculture responsable (bio ou naturelle) cultivés par l'association et par des maraîchers locaux (proposition de travaux à façon et achats de produits). Cette activité nécessite l'emploi de 5 encadrants permanents et 12 salariés polyvalents en insertion et propose une offre de métiers diversifiés à ses salariés en insertion (production, logistique, commercialisation, etc...) et met en avant le fait qu'il s'agit d'« un secteur d'activité exigeant, formateur pour le salarié. L'activité de transformation et conservation des aliments est une activité exigeante et rigoureuse : elle nécessitera pour le salarié, d'acquérir des qualités de minutie et de respect des consignes et procédures strictes (règles d'hygiène, procédés validés de fabrication). Il en est de même pour les métiers relatifs à la commercialisation et à la distribution qui nécessitent, pour le salarié, d'acquérir des qualités relationnelles et d'apparence, mais aussi de ponctualité et de rapidité. »

B - Expériences au niveau régional (Martigues, Grasse, Gap, Saint-Martin de Crau)

B-1 Cueillettes

Bouches du Rhône, Martigues : employée à la mairie de Martigues, Sandrine Figuié a mis en place une activité de glanage en direction des publics défavorisés. Les cueilleurs sont équipés de vélos électriques cargo, qui donnent une visibilité à l'action, et ils vont cueillir dans les espaces verts de la commune et chez les particuliers. Ils récoltent essentiellement des olives qui sont transformées en huile (120 litres sur l'année 2015).

Les enjeux du projet sont la mixité sociale, l'autonomisation des personnes, la sensibilisation à l'environnement et à l'alimentation.

D'autres activités telles que l'initiation à la taille des oliviers, un atelier de réparation de vélo et des cueillettes sauvages sont adossées à cette action de glanage.

Cette activité est financée dans le cadre de la politique de la ville. Le budget est utilisé pour la

rémunération des intervenants, l'achat des vélos cargo (1/3 du budget) et le petit matériel.

Alpes Maritimes, Grasse : « Renouer » (<http://www.renouer.com/>) est une association qui a fait du glanage (ou cueillettes solidaires) une activité structurée, organisée et créatrice d'emploi. Cette activité a été mise en place il y a 4 ans. Les cueillettes s'effectuent chez des particuliers et dans les espaces publics.

Le réseau de donneurs est constitué par la distribution de flyers dans les boîtes aux lettres après repérage et la bonne couverture médiatique par la presse locale. Ces donneurs adhèrent au projet par éthique, pour générer des emplois mais également pour les moments de convivialité. Ils reçoivent également en retour 10% de produits transformés.

Un réseau de 170 bénévoles cueillent ces récoltes laissées à l'abandon.

En 2015 cette activité de cueillettes a permis de récolter 13 tonnes d'olives, 4,5 tonnes d'oranges amères et de la lavande.

La lavande est distillée et les olives pressées par des prestataires locaux mais les oranges sont transformées par l'association qui fait également de la pâtisserie.

En 2015, 15 postes permanents ont été créés (taille des arbres, cuisine, commercialisation...). Les produits sont vendus sur les marchés, par circuit interne (sympathisants), dans les boutiques d'épicerie fine, sous forme de « paniers provençaux » pour les CE ou collectivités au moment des fêtes.

Les responsables de ce projet estiment qu'avec les parcelles inexploitées qui se trouvent sur leur commune, il y aurait un potentiel de 100 emplois.

Hautes Alpes, Gap : Fruit d'Avenir (<http://www.fruitsdavenir.com>) a été créé en 2013 et a pour objet de « participer au développement économique local, à la relance d'activités, à la création d'emplois, au maintien des savoir-faire, de la biodiversité, de l'attractivité du paysage » et d'« œuvrer à la valorisation des ressources agricoles et naturelles du territoire par l'exploitation, la production, la transformation, la commercialisation de ces ressources. » Cette association a, pour activité principale, un atelier mobile de fabrication de jus de fruits (pommes, poires, coings, raisin) notamment pour transformer les fruits qui, sans cette possibilité de transformation, auraient été perdus. Selon une enquête menée en 2010, il y aurait 2400 arbres haute-tige délaissés. Des associations collectent ces fruits délaissés en passant une convention avec les propriétaires des arbres. En 2014, grâce à cette activité, 3657 litres de jus de fruits ont été produits.

B-2 Transformation

Bouches du Rhône, Saint Martin de Crau : Longo Mai (<http://www.prolongomaif.ch/les-cooperatives/le-mas-de-granier>) est un réseau de 10 coopératives. Celle de Saint Martin comprend 17 personnes et a pour activité principale la production maraîchère. Depuis 1993 une conserverie, équipée d'un autoclave à vapeur d'une capacité de 200kg, a été mise en place. Les produits du maraîchage de la coopérative y sont transformés et l'atelier est loué aux agriculteurs qui souhaitent transformer leur production. Des agriculteurs viennent de Carpentras ce qui révèle un manque d'équipement facilement accessible (hors installations industrielles) dans la région.

Le coût total de l'atelier est de 90 000€ auquel il faut ajouter entre 500 et 1000€/an pour les caisses, bassines, matériel de cuisine qu'il faut régulièrement remplacer ainsi que 2500€ à 3000€/ an pour le contrat d'entretien autoclave et les assurances.

La main d'œuvre nécessaire dans l'atelier est de 7 à 8 personnes pour le nettoyage, le tri et la préparation. Pour le reste (cuisson, mise en bocaux et stérilisation) 3 ou 4 personnes suffisent. La visite de cet atelier avec un groupe de résidents et salariés du Village, a permis de récolter des informations sur les équipements et les contraintes techniques inhérentes à l'activité de transformation.

C - Expériences au niveau départemental

C-1 Cueillettes

Au Beaucet : Label Vers a pour vocation la **préservation et la valorisation des terres agricoles**. Pour cela, elle développe différentes activités telles que **la création de jardins et vergers collectifs**, l'organisation d'évènements pour la sensibilisation aux questions environnementales et le **glanage**. Ils font des cueillettes depuis 2 ans mais cela ne constitue pas une activité importante.

Pourtant, sur l'année ils ont récolté environ 70kg de fraises, 150kg d'olives, 400kg d'abricots, 200kg de pommes, 200kg de raisins et fabriqué 200 litres de limonade de sureau et 20 litres de sirop, 15 litres de sirop de coquelicot et 15 litres de sirop de menthe.

Ils pratiquent également la cueillette sauvage (amandes, noix, kaki, figes...)

La saison du glanage s'étend de mai à juin puis d'octobre à novembre.

La constitution du réseau de donneurs se fait par appels téléphoniques aux agriculteurs bio qui sont régulièrement appelés. Les récoltes à récupérer sont généralement après le pic de production, avant l'arrachage.

Avec les particuliers, c'est le bouche à oreille. Parmi les particuliers, beaucoup de gens qui achètent des terres pour acquérir un bien immobilier mais qui n'ont pas de vocation agricole.

Les donneurs adhèrent au fait de sauver des récoltes perdues.

Une petite part symbolique des produits transformés est rétrocédée aux donneurs.

Parfois, un contrat de mise à disposition d'un terrain sur une période de 5 ans est signé contre l'entretien du terrain.

Le réseau des cueilleurs est une mailing liste constituée de gens de différents réseaux (parents d'élèves, habitats légers...).

Les fruits sont transformés en sirop, jus, limonade, confitures de manière très artisanale et vendus dans le circuit des adhérents ou cafés associatifs. Kaki séchés.

Lauris : Au Maquis (<http://aumaquis.org>) est **une association qui allie l'éducation populaire et les questions liées à l'environnement**. Ses actions sont multiples et comprennent des **opérations de glanage**, des **ateliers de sensibilisation sur des questions alimentaires** et Au Maquis envisage également le lancement d'un **projet d'atelier de transformation collectif**.

Leur projet de glanage est parti de la frustration de voir des fruits se perdre et, de manière spontanée, des cueillettes collectives se sont organisées. Les cueilleurs sont contactés par le réseau associatif et par des affichettes dans le village. Les cueillettes s'effectuent chez des particuliers (cerises, poires, pommes, kaki) et chez des agriculteurs (fraises et maraichage). Une partie de la récolte revient au propriétaire, une autre aux cueilleurs. Pour certains champs dont l'association a la gestion (entretien et exploitation), un bail rural est signé. Jusqu'en 2015, Au Maquis collaborait avec Boucau pour la transformation de leurs cueillettes. Depuis la cessation

d'activité de Boucau, **Au Maquis transforme les fruits en jus** chez un agriculteur qui s'est équipé d'un petit presseur. Les jus sont destinés à la consommation du Café Villageois ouvert à Lauris. Ils ont également acheté un petit séchoir électrique pour faire **sécher des petites quantités de fruits et légumes**.

Le parc Régional du Lubéron : Le PRL (<http://www.parcduluberon.fr/>) a réalisé en 2015 une **expérience de glanage dans les exploitations agricoles pour une attribution des produits glanés à des associations caritatives**. Le PRL avait pour rôle dans cette action la mise en lien entre les agriculteurs et les associations. Ils n'ont contacté que des petites exploitations. Les agriculteurs ayant accepté de participer l'ont fait par affinité éthique parce qu'ils n'ont qu'une petite surproduction (fin de récolte, aléa climatique, gestion du pic de production...)

Les associations impliquées : les Restau du Coeur d'Apt et Pertuis en collaboration avec la Maison Bonhomme d'Apt, le secours Populaire et la Croix Rouge d'Apt.

Les agriculteurs impliqués : 2 maraîchers et 2 arboriculteurs.

9 récoltes de légumes et 4 de fruits ont été effectuées.

C-2 Transformation

Robion : La Roumanière (<http://www.aveph-asso.com/esat-la-roumaniere>) est un **ESAT** en 1981 avec une capacité de 34 places. Les activités de travail sont portées par un **atelier de transformation : confiterie et biscuiterie**. Chaque année, les travailleurs handicapés produisent près de 60 tonnes de confitures en pots et 7 tonnes de biscuits secs.

L'atelier de transformation est divisé en 4 espaces équipés de matériel professionnel notamment avec un autoclave de grande capacité.

Les équipes éducatives sont composées de personnels aguerris dans les métiers de production qui réalisent au quotidien l'accompagnement des travailleurs handicapés pour l'apprentissage technique sur les postes de travail, la production de biens ou de services dans le souci de la satisfaction des clients (délai et qualité) ainsi que l'accompagnement médico-social dans le respect de la personne. Les produits transformés sont achetés à la filière conventionnelle de production en fruits.

Lauris : Boucau est une association qui avait créé un petit atelier de transformation de fruits et légumes mais dont l'activité a cessé en 2015 (pour des raisons non liées à l'activité). Ils utilisaient **des process ne nécessitant pas d'autoclave : acides** (chutney, pickles, coulis) ou **sucrés** (confitures, gelées). Ils stérilisaient les bocaux après mise en pot dans une grande marmite, ce qui présente l'avantage de réduire les investissements nécessaires pour l'atelier de transformation mais rend la tâche plus difficile.

Leur local était dans un container aménagé. L'ensemble de l'équipement leur est revenu à 15.000€ financés par le Conseil Général et la Fondation MACIF.

La rencontre avec l'ex-responsable de Boucau a permis de récolter des informations sur les coûts d'équipements d'un atelier de transformation ainsi que sur la réglementation encadrant les activités de transformation.

Coustellet : Naturellement Paysans est une coopérative qui regroupe une soixantaine de producteurs de la région. Elle a ouvert en 2014 un point de vente directe, des producteurs locaux aux consommateurs.

Naturellement Paysans a repéré la nécessité de mettre en place un atelier de transformation : le projet est en court et les travaux devraient débuter fin 2016.

4 pistes de travail : un atelier de conserverie avec autoclave, la préparation de produits « traiteurs » avec des produits frais et locaux, des légumes propres et prêts à travailler pour la restauration collective (4ème gamme), et des ateliers cuisine pour la redécouverte de l'utilisation des produits frais avec produits locaux, et de saison.

15 agriculteurs sont déjà adhérents de l'atelier.

(http://www.magasin-de-producteurs.fr/shop.php?id_shop=305)

D – Enquête en milieu agricole

Afin de mesurer l'adhésion des agriculteurs à notre projet, nous avons envisagé deux démarches :

- des rencontres avec des têtes de réseaux agricoles
- un questionnaire en ligne en direction des agriculteurs diffusé par le biais des réseaux rencontrés précédemment.

Les organismes rencontrés :

Agribio84 (<http://www.bio-provence.org>) est une association loi 1901 qui rassemble les producteurs bio du Vaucluse. Elle a pour but de développer et de promouvoir l'agriculture biologique du département du Vaucluse. Lors du Conseil d'Administration de l'association, composé essentiellement de maraîchers et d'arboriculteurs, la proposition de récolter les pics de production a été évoquée. Cette proposition a rencontré l'adhésion des personnes présentes. Elles avaient connaissance d'une démarche similaire menée par le Parc Régional du Lubéron (rencontré par la suite).

Deux propositions nous sont faites : diffusion d'un document incluant la présentation du projet et un questionnaire auprès du réseau d'agriculteurs adhérents et intervention dans un groupe d'échange technique s'adressant à des agriculteurs.

CIVAM, Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural

(<http://civampaca.org>) sont des associations d'agriculteurs-trices et de ruraux, dans une démarche d'éducation populaire. Dans le réseau national CIVAM, une réflexion est menée sur la question de valorisation des surplus au bénéfice de populations défavorisées (www.projet-solalter.org).

Ils ont notamment participé à la réunion de restitution du projet mis en place par le parc du Lubéron. Notre attention est attirée sur l'importance de ne « pas rater la rencontre » : il faut s'assurer d'une bonne compréhension de la démarche par les agriculteurs. À priori, les récoltes récupérées peuvent se présenter quand la culture est trop abondante ou au moment de fins de culture pas suffisamment abondantes pour justifier une récolte avec main d'œuvre salariée.

SOLEBIO (<http://www.biocoop.fr/producteurs-bio/Les-groupements-agricoles-partenaires/SOLEBIO>)

est une association de producteurs bio basée à Cavaillon, qui compte parmi les membres de la section agricole filière Fruits et Légumes de Biocoop. Elle a pour objectif de coordonner la production des fruits et légumes de ses adhérents.

Solebio regroupe 50 producteurs et est principal fournisseur de Biocoop dans le Sud-Est. Des

« récoltes glanages » sont possibles soit après le seuil de rentabilité, soit sur les résidus dans les vergers.

Vincent Dorbec, le responsable, estime que les agriculteurs, de manière générale, ne sont pas opposés à la démarche de glanage "loin de là" dit-il. Pour lui, cette adhésion est liée à l'aspect éthique du projet.

Il souligne les points de vigilance à avoir :

- une éventuelle méfiance de la part des agriculteurs au sujet des vols et dégâts dans les plantations, ce qui implique la nécessité d'inclure dans la proposition des précisions sur l'encadrement.
- L'importance d'un regard curieux sur les pratiques du métier d'agriculteur
- ne pense pas que la rétrocession d'une partie de la récolte ou d'une partie de produits transformés puissent intéresser les agriculteurs. Le reçu fiscal semble être la bonne idée.
- prise en compte de la question de la disponibilité. Ne pas abuser du temps des agriculteurs.

Il souligne également le fait qu'il y a de la production tout au long de l'année mais que les opportunités seront plus présentes dans les vergers que dans le maraîchage.

Il propose de diffuser un document de présentation du projet avec les questions que nous nous posons.

Suite aux propositions de diffusion faites par les réseaux d'agriculteurs, un questionnaire a donc été conçu. Celui-ci avait comme objectif

- de recueillir des informations sur le potentiel des récoltes à récupérer (nature et quantité)
- d'évaluer le degré et les raisons d'adhésion (ou de non adhésion) à la démarche proposée
- de cerner les freins éventuels d'adhésion à la démarche proposée

Le questionnaire a été mis en ligne puis diffusé via les réseaux cités ci-dessus mais aucune réponse n'a été reçue en retour.

Ceci démontre la difficulté à recueillir des données auprès des agriculteurs.

Trouver le mode de contact avec eux semble être l'une des plus grande difficulté du projet.

Conclusion

Le glanage est une pratique qui tend à se développer sous des formes plus organisées que par le passé. Il est notamment pris en compte par des mesures gouvernementales qui le mentionnent comme faisant partie des démarches alliant solidarité envers les personnes démunies et lutte contre le gaspillage. Plusieurs études démontrent la pertinence de l'association de ces deux facteurs.

De plus, la loi promulguée au début de l'année 2016 contre le gaspillage alimentaire tend à la création d'outils législatifs pour un encadrement légal de ces activités émergentes.

Si le potentiel de récoltes à glaner correspond, comme nous le supposons, à celui des pertes au niveau de la production, il équivaut à plus de 15 % de la production totale en fruits et légumes. La production de ce secteur en Vaucluse est de 570 000 tonnes. On peut donc évaluer les pertes à environ 85 000 tonnes.

Nous n'avons pas eu connaissance de données capitalisées sur la production globale de fruits et légumes spécifiquement en agriculture biologique en Vaucluse mais il est un des premiers départements français en la matière. Le potentiel de récoltes à récupérer en agriculture biologique n'est donc pas évalué de manière précise mais il existe : les différents retours d'expériences ainsi que les rencontres avec les associations agricoles nous l'ont confirmé.

L'adhésion des agriculteurs à une démarche de glanage en vue de redistribution à des personnes en situation de précarité alimentaire semble acquise : l'étude de SOLAAL et les réactions des réseaux d'agriculteurs rencontrés l'attestent. Cependant, le contact avec les agriculteurs nécessite d'expérimenter différents modes d'approche et de s'inscrire dans le temps.

La pertinence d'allier la lutte contre le gaspillage à celle contre la précarité alimentaire fait sens et se retrouve dans plusieurs études et projets.

Ces projets allient souvent le souci de lutte contre le gaspillage et la solidarité avec les populations démunies mais aucune n'allie à ces deux premiers points la mise en place d'un atelier de transformation. En cela, le projet du Village, suite à nos recherches non exhaustives, semble se distinguer des projets existants.

Quand à la pertinence de la mise en place d'un atelier de transformation, le manque évident de possibilité d'accès à ce genre d'équipement pour les agriculteurs de la région démontre qu'un atelier proposant des travaux à façon sera un atout pour le territoire.

Les expériences de la Roumanière et de Marcoussis démontrent qu'un atelier de transformation est également un outil d'insertion permettant l'acquisition de savoirs-faire transférables dans divers secteurs professionnels.