Cueillettes Solidaires en Provence

Cadre de restitution : Aide de l'ADEME

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

Association Le VIllage
Mas de la Baronne – BP 10056
https://www.associationlevillage.fr

LE FUR
Emilie
Provence-Alpes-Côte d'Azur
emilie.lefur@ademe.fr

Mots-clés: Espace privé ASSOCIATIONS, , ECONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE (ESS), REUTILISATION, , VALORISATION ORGANIQUE, EDUCATION ENVIRONNEMENTALE,, COOPERATION LOCALE, BIODECHET,

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

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-CO? supplémentaires, soit un total de 240 millions de tonnes équivalent-CO? (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 RÉSULTATS

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 coeur, Secours Cavare, Anatoth, Banque Alimentaire).

- Différentes actions de sensibilisation ont été menées :

. Fête du glanage et du pois 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 Lubéron 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.

Année principale de réalisation:

2021

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 moblisés :

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 Lubéron 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

Facteurs de réussite :

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.

DÉCOUVRIR L'ACTEUR SUR SINOE ®

Découvrir

Dernière actualisation de la fiche : **mars 2022**
Fiche action réalisée sur le site : www.optigede.ademe.fr
Les actions de cette fiche ont été établies sous la responsabilité de son auteur.