



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

MARDI 4 OCTOBRE 2016

FNE donne la parole aux nouveaux glaneurs

Ce matin se tenait le colloque « Glanage contre gaspillage », organisé par France Nature Environnement, avec le soutien de l'ADEME. A quelques jours de la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire, l'évènement a été l'occasion de mettre en avant des initiatives pionnières et d'identifier des pistes d'appui à leur développement. Pour notre fédération, le glanage devrait être davantage pris en compte dans l'ensemble des politiques conduites au niveau national et dans les territoires. Il devrait aussi pouvoir s'articuler avec des démarches préventives, permettant de réduire le gaspillage en amont et de favoriser une production alimentaire plus durable.

Le glanage, une pratique historique qui s'est diversifiée

Le glanage alimentaire est une coutume ancestrale de ramassage de céréales, de fruits et de légumes restés ou tombés au sol après une récolte, dans les champs et vergers. Si le glanage perdure encore sous des formes traditionnelles, il bénéficie depuis quelques années d'un nouveau regain. Son évolution a donné naissance à une pluralité d'activités¹ qui s'accompagnent d'un foisonnement d'innovations socio-économiques pionnières, relevant d'une logique collaborative. Le glanage s'étend aujourd'hui à d'autres espaces de productions (les potagers des particuliers, les friches, les parcs publics...) ainsi qu'à la distribution (marchés, petits commerçants, grandes surfaces...). Certains glanent par solidarité avec ceux qui rencontrent des difficultés pour se nourrir, d'autres pour sensibiliser à la problématique du gaspillage. Des personnes y retrouvent également le plaisir d'une activité collective, propice à la convivialité et à la découverte. Des entrepreneurs font de leur côté le pari de pouvoir créer une activité économique en transformant les produits qu'ils ont récupérés, pour ensuite les commercialiser.

¹[Les pratiques de glanage « territorial » et leur contribution à la réduction du gaspillage alimentaire, FNE, février 2016](#)



C'est le cas de Stéphanie Dartigue, fondatrice de l'association girondine le Bocal Local. *« Une partie des fruits et légumes que nous récupérons est donnée à des associations d'aide alimentaire mais nous souhaitons mettre en place une conserverie pour transformer le reste et vendre des confitures, des soupes ou encore des sauces. Notre activité nous a déjà permis de sauver plus de 5 tonnes d'aliments et nous prévoyons de créer 20 emplois en insertion d'ici 3 ans »,* confie-t-elle.

Des activités en attente de soutien pour pouvoir essaimer

Les porteurs d'initiatives de glanage sont de plus en plus soutenus par des acteurs publics et privés, même s'ils soulignent que ces soutiens sont très variables d'un territoire à un autre. Les collectivités peuvent notamment jouer un rôle important à travers les dispositifs qu'elles mettent en place dans le domaine des déchets mais aussi de l'alimentation ou encore de l'économie sociale et solidaire.

Amélie Rebours, chargée de mission au sein du territoire « zéro déchet, zéro gaspillage » de Kerval Centre Armor, indique ainsi que *« les collectivités ont la possibilité de mettre à disposition des espaces, du matériel ou de faciliter leur mutualisation entre plusieurs acteurs, comme cela peut se faire pour des cuisines et des ateliers de transformation, en lien avec les cantines scolaires et les food lab ».*

Les filières locales de transformation, souvent contraintes par des investissements financiers relativement lourds et des normes sanitaires rigoureuses, peuvent effectivement trouver des réponses dans l'économie du partage. Au-delà de ces aspects, les porteurs d'initiatives affichent d'autres attentes comme le besoin de lever certains flous et freins juridiques liés à la nature de leurs activités, ou encore la nécessité de créer des outils méthodologiques en commun.

Pour Héloïse Gaborel, en charge du dossier gaspillage alimentaire à FNE : *« le glanage doit désormais figurer dans les divers agendas politiques pour essaimer. L'impulsion peut venir des territoires mais aussi de l'échelon national, notamment à travers le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire dont la seconde version s'apprête justement à être publiée ».*

Ne pas perdre de vue les objectifs de prévention du gaspillage alimentaire

D'après une étude récente², l'étape de la production serait à l'origine de 32% du gaspillage alimentaire généré en France.

Selon Antoine Vernier de l'ADEME, *« les causes sont multiples mais sont souvent très liées aux relations entre les acteurs. Les contraintes imposées par le marché et les contrats des clients rendent difficilement prévisibles les quantités à produire et génèrent systématiquement des invendus en raison de l'élévation des exigences s'appuyant sur des standards commerciaux ».*

Les initiatives de glanage sont donc des pistes intéressantes pour réduire le gaspillage et mieux comprendre les mécanismes qui le génèrent. Elles constituent aussi des passerelles entre les consommateurs et les producteurs, contribuant à redonner du sens et de la valeur à notre alimentation.

Jean-Claude Bévilard, responsable du réseau agriculture de FNE, note que *« le glanage et le don demeurent des réponses partielles à la problématique du gaspillage. Pour lutter efficacement contre ce fléau, il est*

²[Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire, ADEME, mai 2016](#)



nécessaire de repenser tous nos systèmes alimentaires en diversifiant nos modes de culture et en développant les circuits de distribution courts et de proximité. Chacun d'entre nous, y compris les personnes

dans les situations les plus fragiles, devrait être en mesure de pouvoir choisir une alimentation saine, équilibrée et variée ».

Les enregistrements audio et les supports de présentation du colloque seront prochainement mis en ligne sur le site de FNE.