

Glanage



Trente-neuf pour cent du gaspillage alimentaire a lieu dès le stade de la **production et de la transformation alimentaires** (pour en savoir plus, consultez la [fiche info sur le gaspillage alimentaire](#)). Outre la production de produits dérivés, comme les os dans la filière de la viande (= déchets inévitables), les principales raisons de ces pertes résident dans le fait que **les fruits et légumes malformés** et les aliments (parfois très peu) abîmés sont jetés et qu'il y a une **surproduction**¹ de denrées alimentaires (= déchets évitables). C'est ici qu'intervient le glanage comme remède au gaspillage alimentaire.

Le principe du glanage est le suivant : vous vous rendez dans une ferme et **y récoltez les fruits et légumes** qui ne peuvent être vendus parce qu'il y en a trop, parce que leur forme n'est pas régulière, parce qu'ils sont légèrement abîmés ou, tout simplement, parce qu'ils n'ont pas le bon calibre². En Europe, les agriculteurs n'ont d'autre choix que de laisser ces produits dans les champs ou les vergers, parce qu'ils ne respectent pas les critères esthétiques stricts des détaillants ou parce que la production est trop importante. Au lieu de gaspiller ces aliments frais et riches en nutriments, des bénévoles viennent les glaner et les apportent aux banques alimentaires ou les utilisent dans le cadre d'événements tels que « [Nourrir 5 000 personnes](#) ». Ces aliments prédestinés à la poubelle trouvent ainsi une nouvelle affectation et vont nourrir des personnes qui ne peuvent pas s'offrir une alimentation de qualité. Pour ce faire, le promoteur de l'action devra assurer la coordination entre l'agriculteur, les bénévoles et les associations chargées de redistribuer les aliments, afin de pouvoir organiser la journée de glanage. Outre le glanage à proprement parler, les participants en apprennent davantage sur le gaspillage alimentaire et reçoivent des conseils pour moins jeter à la maison.

Objectifs

- ▶ Sensibilisez les participants aux quantités de nourriture gaspillées à cause de la surproduction et des normes esthétiques strictes appliquées aux produits.
- ▶ Présentez le concept du glanage à un large public et informez-le des nombreuses possibilités visant à réduire le gaspillage alimentaire et à réaliser des économies grâce au glanage durant les périodes de récolte.
- ▶ Encouragez la mise en place d'un réseau de glaneurs qui mène régulièrement des activités de glanage.
- ▶ Attirez l'attention des citoyens européens sur le fait qu'il est possible, au quotidien, de prendre des mesures pour réduire le gaspillage alimentaire.
- ▶ Sensibilisez les participants aux bonnes habitudes en matière de réduction des déchets alimentaires.
- ▶ Établissez des liens entre les agriculteurs, les bénévoles et les banques alimentaires et encouragez une collaboration régulière entre eux (pendant la saison des récoltes).

¹ Autre explication : les prix payés pour ces produits sont trop bas.

² Comme ces petites pommes de terre laissées dans les champs parce que les machines de récolte ne prennent pas les sujets de petit calibre.

De quoi avez-vous besoin ?

- ▶ Un agriculteur prêt à s'associer à l'action.
- ▶ Informez-vous sur les périodes de récolte. Demandez à l'agriculteur quels produits vous pouvez glaner pendant la SERD ou avant.
- ▶ Une **banque alimentaire locale**, à laquelle vous pourrez amener les aliments récoltés (à moins que vous n'organisiez votre propre événement « [Nourrir 5000 personnes](#) »).
- ▶ Un **transporteur** pour le jour de l'action, en tenant compte des conditions de stockage et d'hygiène à respecter.
- ▶ Des **supports d'information et de communication** : Faites la promotion de votre action de glanage en plaçant des affiches publicitaires à des endroits stratégiques ou via d'autres canaux de communication. Avant l'événement, informez l'agriculteur, les bénévoles et la banque alimentaire de l'action et distribuez, tant à l'agriculteur qu'aux bénévoles, des renseignements sur [l'importance de prévenir le gaspillage alimentaire](#).

Préparation de l'action

Avant la SERD (au moins un mois à l'avance)

- ▶ Qui sera votre public cible ? Qui voulez-vous recruter comme bénévoles pour cette action de glanage ? Des enfants en âge scolaire ? Des salariés ? Des voisins ? Le grand public ?
- ▶ Voyez si vous pouvez combiner votre action de glanage avec un événement « [Nourrir xxx personnes](#) » ou autre.
- ▶ Préparez une affiche pour faire la promotion de votre action de glanage ou utilisez les affiches de la SERD ([à télécharger ici](#)).
- ▶ Envoyez à votre groupe cible les informations relatives à votre action et la [fiche de la SERD concernant le gaspillage alimentaire](#) ou imprimez-la et distribuez-la-leur.
- ▶ Invitez des personnes à participer à votre événement.

Avant la SERD (une ou deux semaines à l'avance)

- ▶ Faites connaître votre événement, rappelez sa tenue et invitez des personnes à y participer.
- ▶ Clarifiez les détails de l'action avec
 - l'agriculteur : Quand viendrez-vous récolter les fruits et légumes ? Tous les outils nécessaires seront-ils fournis par l'agriculteur ou devrez-vous amener quelque chose (cartons, sacs réutilisables, etc.) ?
 - les banques alimentaires : Assurez-vous qu'une personne sera présente pour réceptionner les aliments le jour de votre action de glanage.
- ▶ Imprimez les supports d'information à distribuer pendant l'action.

Mise en œuvre de l'action = jour de l'action !

- ▶ Mettez en œuvre votre journée de glanage.
- ▶ Servez-vous de l'événement pour sensibiliser les participants à la problématique des déchets alimentaires et pour leur donner des trucs et astuces sur la manière de réduire les déchets alimentaires au quotidien, et distribuez les supports d'information.
- ▶ Prenez des photos et réalisez des vidéos.
- ▶ **Réalisez un audit « déchets alimentaires »** ([food waste calculator SERD](#)) afin d'évaluer la quantité d'aliments récoltés et redirigés vers les banques alimentaires. Sur cette base, vous pourrez évaluer le gaspillage alimentaire évité.
- ▶ Communiquez les résultats de votre audit aux participants !



Évaluation et rétroaction

Après la SERD

- ▶ Envoyez un retour à votre coordinateur : nombre de participants, quantité de déchets évités, etc.
- ▶ Envoyez des photos et vidéos de votre action à votre coordinateur.
- ▶ Participez à l'instauration d'un réseau de glanage/d'une collaboration régulière entre l'agriculteur et la banque alimentaire. Persuadez l'agriculteur d'en faire une pratique régulière et voyez avec lui comment cette opération pourrait être organisée.

Plus d'informations

▶ Supports d'information

- Food waste and its impact: [Do you dare to be aware?](#)
- Tips to reduce food waste:
 - [Shopping & Planning](#)
 - [Storing](#)
 - [Cooking & Eating](#)
 - [Use-by / best-before dates](#)

▶ Site internet/coordonnées du coordinateur de la SERD : www.ewwr.eu/list-organisers

▶ Semaine européenne de la réduction des déchets : www.ewwr.eu contact@ewwr.eu

▶ Parties prenantes concernées :

- Gleaning Network (UK): www.feeding5k.org/gleaning.php
- Disco Soupe (FR) : discosoupe.org
- Feeding the 5000: www.feeding5k.org
- FoodCycle foodcycle.org.uk/about-us/our-story
- Fareshare www.fareshare.org.uk
- Plan Zheroes www.planzheroes.org
- Food AWARE www.foodawarecic.org.uk

▶ Liens intéressants

- European Commission: [Stop Food Waste](#)
- [European Environment Agency](#) (EEA)
- [European Environmental Bureau](#) (EEB)
- [Every Crumb Counts](#)
- [Food and Agriculture Organization](#) (FAO)
- IGD: [Food redistribution](#)
- [Love Food Hate Waste](#)
- Love Food Hate Waste: [Food waste recycling - What to do with the food you can't eat?](#)
- OECD [Food Chain Network](#)
- [SAVE FOOD initiative](#)
- [Slow Food Movement](#)
- [Think.Eat.Save.](#)

