

## FOCUS SUR

# LA GLANEUSE : UN OUTIL MOBILE DE SENSIBILISATION (GIRONDE)

## LA GLANEUSE : UN VÉHICULE PÉDAGOGIQUE



La Glaneuse est un petit véhicule pédagogique, conçu par la designer Florence Fleuri, aménagé pour pouvoir sensibiliser au gaspillage alimentaire de façon mobile. Il s'agit d'un projet porté par l'association L'Auringleta.

Grâce à son panneau solaire installé sur le toit et à son système de robinetterie branché sur un jerrican, les ateliers peuvent se dérouler n'importe où en toute indépendance sur des parkings de supermarchés, dans des marchés où chez les producteurs de fruits et légumes. La Glaneuse a été conçue pour pouvoir se démonter ; ainsi la remorque se transforme en atelier !

## DE LA SENSIBILISATION A LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE

Si le projet est en développement depuis plusieurs années, La Glaneuse sillonne le Sud-Gironde depuis un peu plus d'un an. Avant de trouver les financements et d'avoir le véhicule, l'association L'Auringleta a testé de nombreuses animations pour réduire le gaspillage alimentaire par exemple au marché de Langon avec une plaque de cuisson pour cuisiner des épiluchures.

Durant les ateliers, L'Auringleta va échanger, discuter, donner des astuces et cuisiner avec des gens autour d'une démarche anti-gaspi. Par exemple, les animateurs réalisent des ateliers compotes avec les bénéficiaires de l'action. Ils vont glaner de 4 à 5 kilogrammes de fruits, et vont ensuite les cuisiner ensemble. Si le glanage permet de sauver une certaine quantité d'aliments, c'est surtout à travers la sensibilisation et le partage des bonnes pratiques que L'Auringleta va réduire le gaspillage alimentaire. La démarche est donc plus qualitative que quantitative.



AVEC LE SOUTIEN DE :





La dernière fois pour « Paille et Ripaille », la fête des vins de Langon, le but était de sensibiliser un grand nombre de personnes qui n'étaient pas sensibilisées. Sur deux ateliers de deux heures, un le samedi et un le dimanche, l'Auringleta a touché plus de 130 personnes grâce à la Glaneuse. Les bénéficiaires de l'action avaient glané des poires chez un producteur qui venait de terminer sa récolte et aussi des pommes dans une entreprise qui fabrique des fours industriels à Saint-Pierre-d'Aurillac et qui possède un jardin avec des arbres fruitiers que personne ne récolte.

Grâce à ces fruits qui étaient jusqu'alors perdus, l'Auringleta a réalisé des compotes pommes/poires et des chips avec les épluchures. Les gens sont souvent interpellés par le côté atypique du véhicule ce qui permet d'engager une discussion, un échange, d'introduire la notion de gaspillage alimentaire. Si les bénéficiaires de l'action peuvent cuisiner, ils peuvent aussi déguster les produits fraîchement cuisinés et repartir avec des recettes et des astuces zéro déchet.

De plus tous les produits utilisés sont des invendus locaux et en grande partie d'origine biologique, qui auraient été perdus.



## RETOUR SUR 2017 : DÉMARRAGE DU PROJET

De façon générale, il y a de bons retours des ateliers pour les producteurs comme pour le grand public ! Au niveau des producteurs, le gaspillage est un fléau et ils n'ont pas forcément d'exutoire pour les fruits et légumes abimés. Pour le grand public, les astuces anti-gaspillage leurs permettent de s'y retrouver en utilisant des aliments qu'ils auraient jeté, et freine leur consommation en étant plus responsable.

Au final, durant 40 heures d'animations sur l'année 2017, l'Auringleta a sensibilisé 409 bénéficiaires à l'aide de la Glaneuse et a sauvé plus de 124 kilogrammes de fruits et légumes sans compter l'impact de la sensibilisation.

Dès cette année l'association aimerait aussi participer au développement des circuits courts entre producteurs et consommateurs et réfléchir sur des contreparties pour les producteurs pour que tous les acteurs de la chaîne alimentaire s'y retrouvent.

