

MARAÎCHAGE / Dans le cadre des travaux engagés pour relocaliser la production légumière dans le Gers, une opération originale a été organisée dans le domaine du volet social et solidaire.

Le glanage solidaire chez Benjamin Delescluse

La Chambre d'agriculture du Gers et la Communauté de Communes de Bastides de Lomagne ont récemment uni leurs forces dans le cadre d'une journée de glanage et de sensibilisation culinaire, une initiative prometteuse voulant répondre à la problématique des surplus de production.

Ce projet collaboratif, s'inscrit dans le partenariat avec les Bios du Gers sur la structuration de la filière légumes dans le Gers. Projet porté par le Projet Alimentaire Territorial du Conseil Départemental du Gers.

La journée s'est déroulée en deux temps forts.

Glanage sur l'Exploitation de Benjamin Delescluse

Jeudi 7 mars 2023 rendez-vous donné à Montestruc sur Gers sur l'exploitation de Benjamin Delescluse, maraîcher installé depuis plus de 5 ans. Il est un

des 5 modèles vertueux sélectionnés et mis en avant dans le cadre du projet de filière. Il avait aussi accepté d'être inscrit sur le calendrier de glanage construit par la chambre d'agriculture pour la communauté de communes Bastides de Lomagne.

Les structures sociales du territoire avaient réuni une dizaine de personnes pour participer à cette première journée. Ces volontaires ont eu l'opportunité de découvrir l'exploitation de Benjamin, mais surtout de glaner les derniers légumes d'hiver, ne pouvant être vendus, avant que l'agriculteur ne passe aux cultures d'été.

La production particulièrement importante de certains produits liée au climat actuel et à certains aspects visuels des produits ne lui ont pas permis de tout valoriser sur ses débouchés habituels.

Une quantité significative de légumes difficiles à vendre mais parfaitement consommables a été collectée. Les



participants, au-delà de lutter contre le gaspillage et la précarité alimentaire, ont pu contribuer à créer du lien entre les producteurs locaux et les citoyens.

Cuisiner ensemble pour éradiquer le gaspillage

La seconde partie de la journée a été une collaboration avec l'association La maison des FEE (Familles d'Enfants Extraordinaires). Les participants se sont réunis à Tournecoupe pour transformer les légumes glanés en délicieux plats. Au menu, salade de crudités, chou braisé, poêlée d'épinards et sauce au yaourt, et carrot'cake en dessert. Cette expérience culinaire collective a également abordé la question cruciale des bios déchets grâce à Émilie Lagarde de Trigone et fut un véritable moment de partage.

L'enthousiasme des participants lors de cette session de cuisine a montré l'impact positif que de telles initiatives peuvent avoir. Non seulement elles ont contribué à lutter contre la précarité alimentaire, réduire

le gaspillage, mais elles ont également mis en évidence des solutions créatives pour maximiser l'utilisation des produits moins normés.

Ce projet novateur a émergé face au constat que de nombreux maraîchers ne parvenaient pas à trouver des associations pour récupérer leurs surplus de production, même sous forme de don.

Cette situation a incité à rechercher des solutions pour travailler sur l'ensemble de la filière légumes dans le Gers, du début à la fin.

En parallèle, la Communauté de Communes Bastides de Lomagne avait souligné les besoins d'approvisionnement des structures sociales et avait proposé d'entreprendre des actions auprès des personnes précaires ou isolées pour les encourager à cuisiner des produits bruts.

