

#collecte

#conserve

#gaspillage

#récolte

SAUVONS LES INVENDUS, LUTTONS CONTRE LE GASPILLAGE

Structure : Cueillettes Solidaires

Difficulté : facile



L'économe



Alimentation

Associations

Déchet

France

Belgentier

Provence-Alpes-
Côte d'Azur

Nous avons mis en œuvre pour l'année 2024 un projet nommé « Les cueillettes solidaires » au champ des producteurs qui ne ramassent pas leurs produits par manque de temps, ou par problème de rendement et dans le but d'augmenter le volumes des dons apportés aux associations caritatives partenaires.

Le projet de cueillettes solidaires de L'économe s'inscrit dans la continuité des actions menées par l'association pour lutter contre le gaspillage alimentaire et le soutien des personnes en situation de précarité alimentaire.

Comment ça fonctionne ?

Sur les marchés

Nos bénévoles collectent les invendus en fin de marché à Garéoult, Solliès-Pont et bientôt d'autres communes.

Chez les producteurs

Plusieurs sessions de glanage sont organisées au cours de l'année dans les champs des producteurs ayant des surplus non récoltés. Ces sessions se déroulent encadrées par un salarié de L'économe et des bénévoles (bénéficiaires de l'aide alimentaire).

Avec nos partenaires

Nous redistribuons une partie des récoltes à des associations telles que le Secours Populaire, la Banque Alimentaire et les Restos du Cœur, qui les redistribuent aux personnes dans le besoin.

Transformation des surplus

Une partie des fruits et légumes collectés est cuisinée et mise en bocaux grâce à notre conserverie mobile, permettant une conservation durable et une revalorisation des produits.

Notre Conserverie Mobile

La Conserverie Mobile de L'économe est un **laboratoire itinérant** dédié à la transformation des fruits et légumes en surplus. Ce dispositif permet de valoriser des productions agricoles non commercialisées en les transformant en **conserves variées** telles que des tartinades, confitures, chutneys, sauces, ratatouilles...

Grâce à un équipement professionnel embarqué, incluant notamment un **autoclave** pour la mise en bocaux sécurisée, la conserverie mobile se déplace directement sur les **exploitations agricoles** et permet aux producteurs d'avoir accès à un service de transformation sur place. Elle offre ainsi une alternative concrète à la perte de récoltes en donnant **une seconde vie aux fruits et légumes**.

L'objectif principal de cette initiative est de réduire le **gaspillage alimentaire** tout en

soutenant l'économie locale. Les fruits et légumes excédentaires peuvent être transformés sur place en produits de longue conservation, évitant ainsi leur perte.

Liens

<https://leconome.org/collectes-solidaires/>

Galerie d'images

