

# SOLIDARITÉS



Sur les marchés, ils récupèrent puis offrent les invendus non commercialisables, mais toujours bons à manger.

## Donner, c'est mieux que jeter

PAR NICOLAS DE LA CASINIÈRE

À L'HEURE où les marchands de légumes remballent, ce dimanche 6 mars 2016, c'est la course dans les travées du marché Saint-Pierre à Caen.

« Les radis sont vraiment trop mous.

– Non désolé, je n'ai rien pour vous », lâche un marchand en rangeant des cageots dans son camion.

Christine Duruisseau et Luciana Romeri ne traînent pas. Volontaires de l'association La Tente des Glaneurs, qui récupère, trie et redistribue gratuitement les fruits et légumes abîmés, elles poussent sans tarder leurs deux chariots de supermarché. Elles n'ont qu'une petite heure pour la collecte avant que les agents municipaux ne nettoient l'immense espace où travaillent quelque 450 marchands. Elles

slaloment entre caisses vides et fourgons. Reconnaisables au gilet beige de l'association, les bénévoles filent directement vers l'étal des maraîchers, du boulanger et du fleuriste qui offrent leurs invendus.

À Caen, ils sont une trentaine à avoir accepté de jouer le jeu. Le boulanger bio vide son présentoir sans compter. Un magnifique assortiment de sablés croquants et de pains aux graines dorés finit au fond du grand sac de farine en papier kraft déposé dans le chariot des glaneuses. Plus loin, Christine et Luciana reçoivent deux cageots de mâche, des haricots périssables, des betteraves. Cet autre marchand n'a pas de rebuts ce dimanche, mais il récupère parfois directe-

PHOTO : © FLORENCE BROCHOIRE/SIGNATURES



*Christine Duruisseau, cofondatrice de La Tente des Glaneurs à Caen, le dimanche 3 avril, au stand de l'association. On y reçoit et on y donne.*

ment au marché de gros des palettes entières de légumes amochés pour les donner à La Tente des Glaneurs. Des maraîchers arabes fournissent aujourd'hui près de 100 kilos de tomates.

Retour à la tente de l'association arborant le slogan : « Donner, c'est mieux que jeter. » Là, dans cette rue adjacente au marché, un groupe chargé du tri écarte les tomates trop

## Solidaires!

Ce mois-ci,  
Sélection Reader's Digest,  
la Banque Humanitaire et  
OneHeart.fr soutiennent  
La Tente des Glaneurs.



mûres, les cardes noircies. Les deux équipes — glanage et distribution — sont ce jour-là, et trop souvent, composées de femmes. « Dommage, déplore Luciana. Les hommes seraient les bienvenus pour brasser les quelque 500 kg récoltés par semaine, soit 24 tonnes par an. Avis aux amateurs, les distributions se tiennent tous les dimanches du calendrier. »

Le stock de ce matin sera réparti entre la trentaine de personnes qui attendent sur le côté, un sac ou une caisse en carton à la main. Sans-papiers, étudiants, gens de la rue ou vivant des minima sociaux, ils reçoivent les produits récupérés sans condition de ressources ni limite dans le temps.

Le siège de La Tente des Glaneurs est situé à Lille, ville qui a vu naître en 2010 la première tente à l'initiative d'un ancien cuisinier gastronomique, Jean-Loup Lemaire. L'homme a imaginé ce principe qui semble couler de source : dans les marchés, on peut revaloriser les produits devenus inaptes à la vente, mais restants aptes à la

consommation. « Jusqu'alors, des structures existaient pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans les grandes et moyennes surfaces, mais pas dans les marchés, dit-il. On ne pensait pas à quantifier cette manne de nourriture qui pouvait devenir des dons et, surtout, aider une population en situation précaire. »

Tout comme Caen, en 2013, d'autres villes de France ont suivi le mouvement — Grenoble, Paris, et bientôt Strasbourg. Une initiative similaire a vu le jour en Wallonie : la Dégustation de Bon Sens.

Le glanage a parfois ses détracteurs. Ce dimanche, une riveraine interpelle les bénévoles : « Pourquoi ceux qui profitent des dons ne vous aident pas à glaner ? Ça leur ferait une excellente thérapie. » Parmi les gilets beiges de l'association, c'est Muriel qui répond. Elle a d'abord été bénéficiaire avant de participer aux collectes et aux distributions, accompagnée de son fils Gabriel. « Recevoir, c'est bien, et donner n'est pas mal non plus, dit-elle. Mais pour ceux qui sont vraiment dans la "mouise", il faut comprendre que la vie est compliquée. Alors, si en plus on les juge. »

Grâce à La Tente des Glaneurs, la répartition des invendus se déroule sur des étals propres et rangés, avec le

 Retrouvez les vidéos de nos personnalités solidaires sur [www.selectionclic.com](http://www.selectionclic.com) et sur [OneHeart.fr](http://OneHeart.fr), la plateforme web de la solidarité et de l'environnement.

sourire. « Récupérer de la nourriture et l'offrir, c'est redonner de la dignité aux gens, insiste Christine. Certaines personnes refuseraient de récupérer des fruits et légumes par terre. »

Casquette ronde et parka à motif camouflage, Cyril fait partie des bénéficiaires. Il vit avec 800 euros par mois d'allocation handicapé. « Ici, je suis sûr de trouver un panier à 15 euros, dit-il. Autant de dépenses en moins dans la

semaine. Les quantités et la diversité des produits, je ne les aurais pas forcément si je glanais tout seul. D'ailleurs, je ne l'ai jamais fait. »

Debout derrière l'étal de l'association, une bénévole rassure la cantonade en pointant des cageots de légumes :

« Les feuilles sont abîmées, mais les radis sont bons. Et la salade va se ressaisir, une fois passée dans l'eau tiède avec un peu de vinaigre. » Une question fuse : « Ces cardes en botte, comment ça se cuisine ? » « À la vapeur, comme les bettes », répond un homme en blouson vert, pendant que des bénévoles remplissent son sac.


Étudiante algérienne en master d'ingénierie du littoral, Hayat bénéficie de La Tente des Glaneurs pour la première fois. À son prochain passage, elle annonce qu'elle sera de l'autre côté de l'étal pour donner un coup de main. « En Algérie, on ne

donne pas les invendus, même les fruits abîmés se vendent, à bas prix, mais se vendent », dit-elle, ravie de cet assortiment de tomates, de betteraves, d'artichauts aux feuilles à peine grises, de poireaux et de coriandre. Et même un bouquet de fleurs. « Ça, c'est le petit plus, toujours appréciable », souligne Christine Duruisseau.

Une passante s'approche de l'équipe : « Je suis vétérinaire. J'ai des cro-

quettes pour animaux et des échantillons près de la date de péremption. Je peux vous les apporter ? » L'association n'a jamais nourri les animaux jusque-là, mais promet d'essayer.

La distribution se termine. Ne restent que deux cageots de tomates. Les glaneuses en

proposent à l'agent chargé du nettoyage. « Impossible, dit l'homme. Accepter nous est interdit. Ce serait considéré comme du vol. » Des visages sidérés lui font face. « Mais notre action contre le gaspillage est soutenue par la municipalité », lancent ses interlocutrices. Il va falloir glaner de bons arguments pour convaincre en haut lieu. 

• À Caen : tous les dimanches, rue Bernières <http://latentedesglaneurscaen.blogspot.fr> [latentedesglaneurscaen@hotmail.fr](mailto:latentedesglaneurscaen@hotmail.fr) >

• En France : [latentedesglaneurs@gmail.com](mailto:latentedesglaneurs@gmail.com) <https://fr-fr.facebook.com/latente.desglaneurs>

• En Wallonie : <https://degustationdebonsens.wordpress.com>

Les feuilles sont abîmées, mais les radis sont bons. La salade va se ressaisir.