

## LA CUEILLETTE DE L'ARAGON, UN LIEU QUI AGIT CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DU CHAMP À L'ASSIETTE (PYRÉNÉES-ATLANTIQUES)

### UN ENDROIT POUR ALLER À LA CUEILLETTE DE SES FRUITS ET LÉGUMES



La Cueillette de l'Aragon est située à Montardon, à quelques kilomètres au nord de Pau. Dans ce lieu, pour acheter des fruits et légumes, il faut aller les cueillir ! La Cueillette de l'Aragon appartient en effet au groupement des cueillettes Chapeau de Paille qui rassemble 36 cueillettes dans toute la France où les consommateurs peuvent venir directement récolter leurs légumes, fruits et fleurs. Les cueillettes Chapeau de Paille s'engagent dans des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement.

En plus de la cueillette, la structure propose également une épicerie et un bistrot et organise des animations grand public et des accueils de groupes d'enfants.

### UNE AGRICULTURE RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT ET QUI LIMITE LES PERTES AGRICOLES

La production agricole s'effectue en agriculture raisonnée et environ un tiers de la production est certifiée biologique. Ainsi, pour la protection des cultures, des méthodes naturelles sont privilégiées telles que l'usage d'insectes prédateurs. Les intrants chimiques sont utilisés uniquement en dernier recours, notamment pour certaines cultures sensibles.



La récolte des produits étant fortement dépendante de l'affluence des visiteurs, la structure peut être amenée à réaliser les récoltes pour limiter les pertes si jamais la fréquentation est trop faible. Certains produits peuvent être transformés en cas de productions importantes : des jus de fruits, des confitures, des sauces tomates ou autres préparations qui seront ensuite vendues à l'épicerie. En derniers recours, les produits non récoltés restent sur place et enrichissent le sol pour les futures cultures.

AVEC LE SOUTIEN DE :

Une des principales sources de gaspillage au niveau de la production agricole est le calibrage des produits et des critères esthétiques imposés par les lieux de ventes. Ici, pas de calibrage sur les fruits et légumes, tout peut être acheté directement à l'épicerie, même les légumes bicornus !



## UNE ÉPICERIE ET UN BISTROT QUI AGISSENT CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



L'épicerie propose essentiellement des produits locaux et biologiques. Dans la mesure du possible, l'épicerie s'approvisionne localement en privilégiant les produits issus de l'agriculture biologique. Si un produit n'est pas produit localement (à plus de 200km), alors l'épicerie s'approvisionne en bio.

Afin d'éviter de jeter les produits dont la date de péremption approche ou est dépassée, plusieurs moyens ont été mis en place. Des promotions sont appliquées sur les produits dont la date limite de consommation (DLC) approche et un rayon de l'épicerie est dédié aux produits dont la date de durabilité minimale (DDM) est dépassée et qui sont proposés en promotion. Des paniers anti-gaspi de fruits et légumes sont également proposés à 1€/kg.

La cueillette de l'Aragon travaille également avec des associations pour des dons alimentaires : la Croix-Rouge d'Orthez vient récupérer les invendus de l'épicerie tous les mardis, et peut ponctuellement aller cueillir des fruits et légumes si les récoltes sont trop abondantes. Des dons sont également réalisés de manière plus ponctuelle au Secours Catholique de Pau.

Enfin, le bistrot propose une cuisine au fil des saisons dont le menu change régulièrement. Le chef cuisine les invendus de l'épicerie comme par exemple le pain de la veille.



Une belle structure qui lutte activement contre le gaspillage alimentaire, du champ à l'assiette !

