



La cueillette solidaire, un projet pédagogique et coopératif

Edition 2026

Présentation du projet

La Marmite Solidaire, association basée à Pontarlier, sublime les produits disqualifiés provenant des magasins et producteurs locaux, principalement des fruits et légumes, en petits plats distribués aux personnes en situation de précarité. Véritable lieu d'inclusion sociale, elle propose des ateliers culinaires, accueille différents publics et sensibilise à l'alimentation saine et durable.

L'opération cueillette mobilise habitants et partenaires pour récolter, avec l'accord des propriétaires, les fruits (pommes, prunes, mirabelles, noix, ...) et les légumes disponibles dans les jardins, vergers et espaces naturels.

Où ? Territoire du Haut-Doubs (de Métabief à Morteau et environs) ainsi que sur le plateau de Valdahon.

Quand ? de juillet à octobre 2026

Cette initiative s'inscrit dans les Projets alimentaires territoriaux (PAT) et vise à renforcer la solidarité, valoriser les ressources locales et créer du lien social, tout en permettant à chacun de s'impliquer dans une démarche citoyenne au service du territoire.

La cueillette solidaire est un événement fédérateur. Une démarche collective, solidaire et festive. La cueillette est un temps fort de partage, d'engagement et de convivialité au service de notre territoire.

Objectifs

- Développer les approvisionnements locaux en fruits et légumes pour des actions solidaires.
- Valoriser les ressources locales.
- Sensibiliser à la saisonnalité, à la réduction du gaspillage alimentaire et à l'alimentation durable.
- Favoriser l'inclusion et la mixité sociale et l'engagement citoyen à travers un projet coopératif et pédagogique.

Nouveautés 2026 :

- La cueillette commencera cette année dès juillet avec la cueillette des baies en forêt et se terminera en octobre.
- Implication plus forte des personnes bénéficiaires de l'aide alimentaire au niveau de la cueillette et de la transformation
- Impliquer davantage le public senior dans le projet
- Développer la sensibilisation à l'alimentation saine et responsable avec l'intervention de professionnels

Equipe pilotage projet

La Marmite Solidaire en coopération avec ses partenaires locaux.

Rôle de l'équipe pilotage projet :

- **Définir les objectifs et le cadre de l'action** : Fixer les priorités, le calendrier, les zones de collecte et les modalités de transformation des fruits.
- **Coordonner les acteurs** : Assurer la liaison entre bénévoles, partenaires, établissements impliqués et bénéficiaires pour une organisation fluide et collaborative.
- **Superviser la logistique** : Gérer le stockage, la préparation et la transformation des produits dans des conditions optimales d'hygiène et de sécurité.
- **Animer et encadrer les équipes** : Accompagner les participants lors des ateliers, répartir les tâches et veiller à la bonne ambiance et à l'inclusion de tous.
- **Suivre et évaluer l'action** : Utiliser des outils adaptés pour suivre l'avancement, ajuster les actions et mesurer l'impact du projet.
- **Assurer la gouvernance** : Veiller au respect des règles de l'association, à l'implication des membres et au renouvellement du leadership si nécessaire.

Équipe opérationnelle :

Elle sera constituée d'établissements scolaires, de structures d'insertion, d'établissements accueillant des personnes en situation de fragilité, des seniors et des bénévoles des différentes associations partenaires.

Rôle de l'équipe opérationnelle :

- **Mobilisation** pour trouver les vergers, les équipes de cueilleurs, le tri, la transformation et la valorisation des produits.
- **Communication** sur l'événement.

Un projet en plusieurs étapes : une démarche gagnant-gagnant

Ce projet se décline en plusieurs phases dans lesquelles les structures partenaires pourront s'impliquer activement, tout en soutenant l'initiative et en bénéficiant de retombées positives.

1. Sensibilisation

Les bénévoles cueilleurs pourront être sensibilisés à différentes thématiques liées à la cueillette, à l'environnement, à l'alimentation et à la valorisation des ressources locales. Cette étape leur permettra d'acquérir de nouvelles connaissances sur une alimentation saine et de mieux comprendre les enjeux du projet.

2. Cueillette

Les participants seront invités à se rendre sur les terrains de cueillette afin de récolter les fruits. Cette activité favorise le sentiment d'utilité, le lien avec la nature et la participation à une action concrète au bénéfice du territoire.

3. Transformation et cuisine

Les fruits récoltés seront ensuite transformés lors d'ateliers culinaires. Les participants pourront découvrir différentes recettes, apprendre de nouvelles techniques de préparation et expérimenter diverses façons de valoriser les produits cueillis.

Une convention sera signée des 2 parties prenantes dans laquelle sont décrits les engagements de chacune. L'idée étant que les établissements soient le plus autonomes possibles : elles constituent leurs équipes de cueilleurs, gèrent la logistique, utilisent leur matériel, elles utilisent leur assurance.

Déroulé et étapes clés

Juin	Adaptation et finalisation des outils de communication. Élaboration du contenu des outils et animations de sensibilisation. Mobilisation et constitution des équipes de bénévoles cueilleurs. Recensement des besoins matériels et logistiques.
Fin juin	Réunion d'information et briefing des équipes de cueilleurs pour les opérations de cueillette en forêt.
Juin-juillet	Lancement de la communication à destination des propriétaires donateurs.
Mi-août	Relance de la communication auprès des propriétaires donateurs afin de favoriser de nouvelles mises à disposition de ressources (fruits et légumes).

Juillet à octobre

- Organisation et réalisation des cueillettes (avec une période spécifique de cueillette en forêt prévue entre juillet et août).
- Animation et coordination des bénévoles, partenaires, établissements participants et bénéficiaires afin de garantir une organisation fluide et collaborative.
- Gestion logistique des récoltes : stockage, préparation et tri des produits.
- Transformation des fruits récoltés dans le respect des conditions d'hygiène et de sécurité.
- Répartition et partage des récoltes entre les associations partenaires.
- Suivi, évaluation et bilan de l'action à l'aide des outils déjà expérimentés en 2025.

Communication

- Diffusion multicanale (flyers, affiches, réseaux sociaux, presse, mailing)
- Valorisation des actions et des partenaires avant, pendant et après l'opération
- Sensibilisation du grand public et des jeunes à la solidarité et à l'alimentation durable.