

REDISTRIBUER LES INVENDUS DE LA GRANDE DISTRIBUTION VERS L'AIDE ALIMENTAIRE

Banque Alimentaire de l'Hérault (34)

Fiche expérience n°4



→ Secteur concerné :



→ Public ciblé : **populations fragiles**

→ Thématiques abordées : **aide alimentaire**
valorisation des invendus

→ Angle d'approche : **alimentation / social / déchets**

→ L'action en quelques mots : **Récupération des invendus de la grande distribution et redistribution dans les structures d'aide alimentaire**



Contexte

A la fin des années 70, le contexte de pauvreté croissante amène certaines associations humanitaires à proposer un système pour nourrir les plus démunis. Ainsi, s'inspirant des Food Banks américaines, une structure de distribution d'aide alimentaire est créée à Montpellier en 1984. Elle deviendra la Banque Alimentaire de l'Hérault (BA34) en adhérant à la Fédération Française des Banques Alimentaires (FFBA), lors de la création de celle-ci en 1987. Aujourd'hui, il existe 98 BA en France et la BA34 est l'une des plus actives.

Le projet

Toute l'année, la BA34 collecte gratuitement des denrées alimentaires, principalement issues des **invendus de la grande distribution**, les transporte, les trie, les stocke, et les redistribue à des structures telles que les Centres Communaux d'Action Sociale (CCAS) et les associations d'aide alimentaire.

Tous les matins, 6 jours sur 7, une dizaine de bénévoles partent effectuer la **"ramasse"** auprès des supermarchés. Une fois les produits frais ramenés aux locaux de la BA34, d'autres bénévoles se chargent de les vérifier un à un, le tout dans des conditions d'hygiène très contrôlées. Des colis sont ensuite préparés pour chaque structure bénéficiaire qui vient les chercher en fin de matinée (à l'exception des CCAS du bitterois qui font l'objet de livraisons regroupées à Montady, 2 fois par semaine). Chaque structure verse une contribution allant de 14 à 20 centimes le kilo de produits alimentaires, ce qui est très éloigné des prix du marché. Cette contribution, ainsi que la cotisation annuelle de 50 euros, permettent de participer aux coûts de fonctionnement de la BA34.

En plus des produits frais récupérés dans les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS), la BA34 reçoit des produits secs de l'**Union Européenne** (via le **Fonds Européen d'Aide aux plus Démunis**) et de l'**Etat** (via le **Programme National d'Aide Alimentaire**), ainsi qu'auprès des consommateurs lors de la collecte annuelle du dernier week-end de novembre.

Encourager les collectivités à organiser leur propre collecte

Sur certains territoires du département comme le Pays de Lunel, pour des raisons techniques et financières, la BA34 ne collecte pas de denrées auprès des GMS. Elle encourage donc les collectivités présentes à mettre en place leur propre projet. La BA34 a d'ailleurs proposé au Pays de Lunel de l'accompagner dans sa démarche, notamment en allant ensemble à la rencontre des directeurs des GMS. Ce partenariat s'inscrit dans le cadre du programme local de prévention des déchets (PLP) du Pays de Lunel.

La BA34 en quelques chiffres (année 2013)

- * La BA34 reçoit principalement (53,4%) ses denrées des GMS du département, ce qui constitue environ 5 à 8 tonnes de produits par jour.
- * En comptant les GMS, les dons de l'UE et de l'Etat, et les autres sources (industries, producteurs...), ce sont 2410 t qui ont été récupérées en 2013.
- * Au total, 2190 t de denrées, soit 4,4 millions de repas (1 repas = 500g) ont été distribués aux 8900 bénéficiaires du département.
- * Sur la totalité des denrées distribuées, 26% sont des fruits et légumes, ce qui contribue à apporter une alimentation équilibrée aux plus démunis.
- * 230 bénévoles et 4 salariés œuvrent au fonctionnement de la BA34.

Zoom sur... le succès des ateliers cuisine

Depuis 2007, la BA34 propose des **Ateliers Cuisine** qui ont pour objectif d'aider les bénéficiaires de l'aide alimentaire à cuisiner les denrées distribuées par la BA, en particulier les fruits et légumes, tout en véhiculant les messages du Programme National Nutrition Santé (PNNS). Pour cela, elle met à disposition des structures adhérentes un



Alain Ferret, restaurateur retraité, qui anime les ateliers au sein même des structures. En 2013, **125 ateliers** ont été réalisés dans 24 structures. L'expérience acquise durant ces années a été valorisée par la réalisation d'un **guide pratique « Les Ateliers cuisine par le menu »**, dont l'auteure principale est une ancienne diététicienne de la BA34, Aurélie Hanquez. Conçu en collaboration avec l'**IREPS-LR** et la **FFBA**, ce guide est destiné à toute structure intéressée par la mise en place d'ateliers cuisine. Enfin, en 2014, 7 partenaires de la BA34 ont participé au **Concours des Saveurs**, où l'objectif était de mesurer l'assimilation des principes enseignés au cours des Ateliers Cuisine.

Maintenir un échange "gagnant-gagnant" avec les GMS

Historiquement, la BA34 maintient d'assez bonnes relations avec la grande distribution. En effet, 53,4% des denrées collectées proviennent de la ramasse dans les GMS, ce qui est bien plus élevé que la moyenne nationale des BA qui est de 31,3% (chiffres 2013). Il est important cependant d'être dans un échange équitable: une convention entre les 2 parties précise les denrées qui peuvent être données ou non à la BA. **"On ne veut pas devenir la poubelle des grandes surfaces..."** explique J-L Granger, responsable communication à la BA34. En effet, les GMS ont tout intérêt à donner à la BA34 car elles bénéficient d'une déduction d'impôts et ne paient pas l'enlèvement à la décharge des produits donnés.

Sensibiliser les plus jeunes

Sur demande des enseignants, des bénévoles de la BA34 réalisent des interventions dans les écoles primaires sur les thématiques du don, du bénévolat et du gaspillage alimentaire. L'objectif est entre autres de sensibiliser les élèves aux dates limites apparaissant sur les aliments (DLC/DLUO). Si l'initiative est encore jeune, la BA34, qui a été agréée depuis le 1^{er} janvier 2014 par le Ministère de l'Education Nationale, espère bien pouvoir toucher à l'avenir les collèges et lycées.

Réussites	Difficultés	Leviers d'action
<ul style="list-style-type: none"> * Taux de ramasse dans les GMS très élevé, permettant aux bénéficiaires d'avoir beaucoup de produits frais. * Politique volontariste * Succès des Ateliers cuisine 	<ul style="list-style-type: none"> * Coûts de fonctionnement élevés, notamment coûts de transport pour la BA34 (exemple du bitterois) et pour les structures bénéficiaires * La ramasse n'est pas organisée dans certains territoires de l'Hérault * 15 à 20% des denrées récupérées ne seront finalement pas distribuées pour l'aide alimentaire (fruits pourris...) 	<ul style="list-style-type: none"> * Accompagner les collectivités motivées à trouver des fournisseurs locaux et à organiser leur propre collecte * Les GMS produisant plus de 10 t de biodéchets par an auront l'obligation de les valoriser à partir de 2016 * Les denrées non redistribuées sont valorisées dans l'alimentation animale (don à des éleveurs)

Et après?

Au vu du succès des ateliers cuisine, la BA34 souhaiterait développer ces ateliers dans de nouvelles structures, et rendre autonomes les structures dont l'expérience le permet. De même, elle souhaiterait réitérer le Concours des saveurs l'année prochaine.

A plus long terme, la BA34 aimerait que certaines structures bénéficiaires, notamment les plus éloignées, fassent elles-mêmes un travail de recherche de fournisseurs sur leur territoire.

Contacts relatifs au projet :

Banque Alimentaire de l'Hérault : Jean-Louis Granger, responsable communication et mécénat – ba34@banquealimentaire.org – www.ba34.banquealimentaire.org

Contact ADEME : Christiane Chartier – christiane.chartier@ademe.fr – www.ademe.fr

Contact DRAAF : Virginie Grzesiak – virginie.grzesiak@agriculture.gouv.fr – www.draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr

Réalisé en août 2014 par : DRAAF LR – Ondine Louis

Remerciements : Jean-Louis Granger, Jean-françois Lecou

