



Le réseau
des Banques
Alimentaires
repose en partie
sur le bénévolat :
ici, de jeunes
volontaires
de la Banque
Alimentaire
d'Île-de-France.

Bénévoles et salariés y font un travail formidable

Dans les coulisses des Banques Alimentaires

Alors que près de 9 millions de Français vivent sous le seuil de pauvreté, six mille bénévoles s'activent pour que chacun puisse manger à sa faim, tout en luttant contre le gaspillage.

A 5 heures du matin, il fait encore nuit noire quand Joël, 61 ans, et Gilles, 35 ans, s'installent à bord du camion frigorifique frappé du logo de la Banque Alimentaire de la Marne, située en périphérie de Reims. Comme tous les jeudis, ils se rendent au magasin Métro, le grossiste qui fournit les restaurateurs et les commerces de la région. « Nous venons récupérer les denrées qui se périmeront bientôt et qu'il faut consommer

rapidement, parfois le jour même, explique Joël, bénévole depuis un an et demi. Les autres matinées, du lundi au samedi, nous nous rendons dans des grandes surfaces avant leur ouverture, chez des producteurs, des industriels de l'agroalimentaire... Chaque jour, nous collectons en moyenne cinq tonnes de produits frais. »

Une fois arrivés à destination, les deux bénévoles font le tri des palettes et des cageots mis de côté pour eux. Ce jour-là, les sa-

lades trop abîmées et les yaourts périmés seront jetés. Le reste est embarqué : direction l'entrepôt de la Banque Alimentaire de la Marne. « Ces aliments frais finiront à la poubelle si nous ne les récupérons pas. C'est une aberration quand on sait que de nombreuses personnes ne mangent pas à leur faim ! », rage Gilles, bénévole depuis six mois en attendant de retrouver un emploi dans l'informatique :

**Des produits toujours
bons à la consommation**

Chaque année, en France, les Banques Alimentaires récoltent ainsi 113000 tonnes de nourriture gratuitement, dont 73000 tonnes

qui, sinon, auraient été détruites. Ces produits sont toujours bons à la consommation, mais ils se périment dans les prochains jours ou ont un défaut d'emballage, une erreur d'étiquetage... Arrivés dans le hangar à 8 heures, pas de temps à perdre : les caisses et les palettes sont déchargées.

Dans une chambre froide à 2 °C, Isabelle, 38 ans, salariée de l'association, et Monique, 73 ans, bénévole, se chargent de les ouvrir, puis de peser le chargement, qu'elles notent scrupuleusement sur un ordinateur. « Cette étape est importante, indique Isabelle, emmitouffée dans sa doudoune. Tous ceux qui nous fournissent, comme les grandes surfaces, les

Les Banques Alimentaires en chiffres

- ✓ 79 Banques Alimentaires en France.
- ✓ 2 millions de personnes qui en bénéficient chaque année.
- ✓ 6 154 bénévoles.
- ✓ 530 salariés.

industriels de l'agroalimentaire, les agriculteurs, bénéficient de déductions fiscales proportionnelles au volume qu'ils nous donnent. »

Une formidable chaîne humaine

Avec Monique, Isabelle répartit les denrées pour les différentes associations partenaires de la Banque Alimentaire de la Marne : Emmaüs, l'association Assor, qui fournit des repas aux SDF et aux migrants de Reims, le Samu social, l'association Espoirs, qui tient une épicerie sociale solidaire dans le centre-ville et une autre plus petite pour les étudiants... « Chacune reçoit des denrées en fonction du nombre de personnes qu'elle aide, précise Monique, retraitée bénévole. Nous veillons à ce qu'ils aient chacun des laitages, des fruits et des légumes, des féculents, de la viande... C'est important pour leur permettre de proposer des repas équilibrés ! » Les associations viendront les

chercher dans le courant de la matinée pour les donner rapidement à leurs bénéficiaires. « Les Banques Alimentaires ne distribuent pas de produits directement au public, explique Monique. C'est un intermédiaire. Au total, en France, 5400 associations et CCAS (Centres communaux d'action sociale) en bénéficient. Je suis heureuse de participer à cette formidable chaîne humaine. »

L'horloge murale affiche 11 heures, les vingt-huit bénévoles de la Banque Alimentaire de la Marne présents ce jour-là se réunissent pour une autre mission : préparer les livraisons des produits « secs » qui sont acheminés aux associations partenaires. « La farine, les pâtes, l'huile, le sucre en poudre, les conserves, les paquets de riz stockés dans nos entrepôts de 2000 m² et nous les livrons par palettes entières une fois par mois, indique Gérard Signoret, le président de la Banque Alimentaire de la Marne, lui aussi bénévole. Une partie des produits nous sont donnés par des fonds européens et français d'aide aux démunis et une autre provient de notre collecte nationale qui a eu lieu du 30 novembre au 2 décembre dernier. »

En effet, chaque année, ce sont 130 000 bénévoles des Banques Alimentaires qui se rendent dans 9 000 magasins de France. Ils demandent aux clients d'acheter des produits qui sont ensuite stockés dans leurs entrepôts et redistribués

tout au long de l'année. « La collecte nationale est très importante pour les Banques Alimentaires, affirme Gérard Signoret. Cela permet de faire connaître notre association et de récupérer des aliments dont nous pouvons manquer. Dans la Marne, nous avons reçu 50 tonnes de produits en deux jours. Et au niveau national, c'est l'équivalent de 22 millions de repas qui ont été récoltés ! »

Récupérer pour redistribuer

À 14 heures, après la pause déjeuner, Gérard et Gilles repartent en livraison. Ils acheminent des produits secs à l'épicerie sociale et solidaire de la ville de Reims, baptisée « le Marché des Salines ». « Gérée par l'association Espoirs, elle permet aux personnes qui rencontrent des difficultés financières d'acheter des produits alimentaires à environ 10 % de leur prix réel, explique Gérard, en déchargeant une palette de conserves de petits pois. Nous leur livrons environ une tonne de produits frais chaque jour et dix tonnes de produits secs par mois. »

À 17 heures, retour à l'entrepôt pour nettoyer les locaux et les camions, la journée touche à sa fin. Demain, il faudra retourner récupérer des milliers de produits pour les redistribuer. Les petites mains des Banques Alimentaires accompliront encore un formidable travail pour aider ceux qui ont faim.



L'avis de l'expert

Jacques Bailet,
président du réseau
des Banques
Alimentaires

Comment les Banques Alimentaires luttent-elles contre le gaspillage ?

Outre notre travail de redistribution des denrées, nos bénévoles préparent des confitures avec les fruits abîmés, cuisinent des plats avec les denrées fragiles qui sont congelées, puis distribuées. Certaines Banques Alimentaires organisent aussi des ateliers pour apprendre aux personnes démunies à cuisiner. En 2016, leur action a permis de distribuer l'équivalent de 226 millions de repas !

Que représente l'aide que vous apportez ?

L'alimentation est la base du lien social. Il est nécessaire que les gens puissent manger de façon digne et correcte. Du point de vue financier, les foyers aidés font une économie de 200 € par mois en moyenne. Pour le budget des familles modestes, c'est un vrai soulagement.

Avez-vous besoin de bénévoles ?

Oui, car sans eux notre action serait impossible. Nous avons besoin de tous les profils pour trier les denrées récupérées, conduire nos véhicules, mais aussi pour donner un coup de main en informatique ou en comptabilité.

Pour en savoir plus et devenir bénévole : banquealimentaire.org.



Une partie des produits distribués proviennent de la collecte nationale qui a lieu tous les ans dans les magasins de France.



Les bénévoles récupèrent chez les grossistes les produits frais à consommer rapidement.