

La Banque Alimentaire du Cher, pionnière en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire via la transformation de denrées périssables.



Banque Alimentaire
du Cher

La Banque alimentaire du Cher a vu le jour en 1987 à Bourges. Il s'agit d'une association œuvrant pour la collecte, la gestion et le partage des denrées alimentaires pour aider les personnes les plus précaires à se restaurer. Son action se fonde sur la gratuité, le don, le partage, le bénévolat et le mécénat. La banque alimentaire du Cher a pour particularité d'avoir créé un atelier de transformation de fruits et légumes au sein même de sa structure afin de lutter contre le gaspillage alimentaire et prolonger la vie des denrées périssables (ce fut le premier atelier dans le réseau des Banques Alimentaires en France, qui, à ce jour, en compte seulement une dizaine).



AUTEUR(S)

LASNIER LYLIAN

ba180.president@banquealimentaire.org

Fiche rédigée par **PETR**
Centre-Cher

PROGRAMME

Démarrage: 1987

Lieu de réalisation: Bourges

ORGANISME(S)

BANQUE ALIMENTAIRE
DU CHER

Bourges - 18000

3 Rue de la Gare des
Marchandises

11 Salariés / 80 Bénévoles

COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

28/09/2021

Domaine

Alimentation

Environnement

Exclusion et isolement

Pauvreté, précarités

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de l'accès à l'alimentation

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Environnementaux Réduction/traitement des déchets, économie circulaire

📍 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Cher

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Population précaire

Type d'action

Transformation Transformation (Autre)

ORIGINE ET CONTEXTE

La Banque Alimentaire du Cher, créée en 1987 à Bourges, est affiliée à la Fédération Française des Banques Alimentaires (FFBA) qui rassemble 79 banques alimentaires sur toute la France. Celle du Cher est en partie régie par la Fédération, mais elle dispose également de son propre président, d'un bureau et d'un conseil d'administration. Les Banques Alimentaires représentent aujourd'hui le plus important réseau de lutte contre la faim et la précarité, avec pour mot d'ordre la lutte contre le gaspillage alimentaire. Pour cela, la Banque Alimentaire du Cher a décidé en 2015 de créer un atelier de transformation de fruits et légumes au sein même de sa structure (ce fut le premier atelier dans le réseau des Banques Alimentaires en France et à ce jour on en compte une dizaine) afin de récupérer davantage de marchandises en les valorisant autrement.

OBJECTIFS

La Banque alimentaire a pour objectif la collecte et la distribution des invendus des supermarchés aux partenaires associatifs (épiceries solidaires, sociales, CCAS) afin que ces derniers les redistribuent aux personnes en difficulté économique pour lutter contre la précarité alimentaire. Les grands principes qui dirigent l'action de la Banque alimentaire sont : la lutte contre le gaspillage alimentaire, le don, le partage et la solidarité, ainsi que le devoir de neutralité (association aconfessionnelle et apolitique qui vient en aide sans ostracisme à tous ceux qui sont dans le besoin).

En ce qui concerne plus spécifiquement la transformation, celle-ci a vocation à limiter le gaspillage, mieux gérer les stocks et allonger la durée de vie des produits..

ACTIONS MISES EN OEUVRE

La Banque alimentaire du Cher a mis en place un **atelier de transformation** situé dans ses locaux. Celui-ci permet de sauver de la destruction et valoriser les fruits, légumes et autres denrées alimentaires. Une conseillère en économie sociale et familiale est en charge de cet atelier. Au départ, elle réalisait exclusivement des confitures à partir de fruits donnés par les magasins, qui n'étaient plus assez beaux pour être distribués aux associations mais qui, une fois triés, pouvaient faire d'excellentes confitures. Puis ce fût le tour des légumes (potages et purées) et enfin, avec les agréments et contrôles spécifiques à ce nouveau développement, la préparation de plats cuisinés en barquettes individuelles, permettant de valoriser de la viande dont le conditionnement ou la nature ne permettait pas une distribution satisfaisante en l'état. Les plats cuisinés sont destinés à l'épicerie étudiante et à quelques grosses structures (restaurants associatifs de l'Entraide Berruyère et du Relais...).

En parallèle de son atelier de transformation, la banque alimentaire du Cher porte également une épicerie sociale pour étudiants et jeunes travailleurs (ESOPE) et participe annuellement à l'organisation de la **Collecte Nationale des Banques Alimentaires** dans les magasins de l'agglomération de Bourges et du département avec la participation de ses associations partenaires et de bénévoles.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

En matière de transformation, toutes les productions de l'atelier de transformation sont redistribuées aux associations partenaires. Sur l'ensemble de ses actions, la Banque alimentaire du Cher souligne qu'aucune denrée n'est achetée, près de 75 % des approvisionnements proviennent de produits sauvés (invendus des grandes surfaces). En outre, la Collecte Nationale des Banques Alimentaires permet de récolter en moyenne une soixantaine de tonnes de denrées alimentaires variées très appréciées des bénéficiaires de l'aide alimentaire.

ORIGINALITÉ

L'atelier de transformation de fruits et légumes de la Banque alimentaire du Cher fut le premier atelier dans le réseau des Banques Alimentaires en France et à ce jour on en compte une dizaine.

PARTENARIAT(S)

La Banque alimentaire du Cher a développé des partenariats avec environ 60 structures associatives du département (épiceries solidaires et sociales, CCAS), avec 23 sociétés agroalimentaires (chargées de récupérer les marchandises sur toute la France), avec Intermarché, Carrefour, la Socopac et le groupe Bigard (pour l'atelier de transformation), et un mécénat avec MRCI (un des plus gros transporteurs de la région) qui prête un camion à la banque alimentaire.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

La Banque alimentaire du Cher déplore quelques difficultés :

- Le recrutement de bénévoles pour effectuer le tri des fruits et légumes (destinés à la distribution ou à la transformation) est compliqué.
- Les supermarchés ont de moins en moins d'invendus car ils instaurent des bacs contenant des aliments à moindre prix approchant de leur date de péremption.
- La banque alimentaire est compétente sur tout le département mais n'est pourtant pas présente sur tous les territoires.