



Déchargement à l'atelier cuisine de Tremplin.

AIDE ALIMENTAIRE

Visite en coulisses



À un bout de la chaîne : des personnes en précarité qui comptent sur des colis ou des repas pour se nourrir. De l'autre côté : des donateurs, grandes surfaces, industriels ou particuliers. Entre les deux, des associations qui collectent, trient et distribuent. Ce dossier s'intéresse au circuit plus qu'aux bénéficiaires. Le système actuel répond en partie à la précarité alimentaire. Il contribue à la lutte contre le gaspillage alimentaire et réduit les volumes de déchets.

DOSSIER **AGNÈS BUREAU**

BÉNÉDICTE LIMON

Cette organisation, plutôt bien rodée, n'échappe pourtant pas à des questions de fond sur le financement de fait de ce circuit (via les réductions d'impôts consenties par l'État) ou sur la qualité des produits.

Au-delà de l'aide alimentaire, le débat n'est-il pas sur un accès équitable à l'alimentation ?

Coluche, l'Europe et le FSE+



L'Europe a ouvert aux associations les frigos de ses surplus agricoles en 1987, après l'intervention de Coluche devant les députés européens. Cette aide devient pérenne – et distincte de la gestion des surplus de la PAC – avec la création du Fonds européen d'aide aux plus démunis (FEAD) en 2014. Ils sont quatre à bénéficier de ce programme en France : la Croix-Rouge, le Secours populaire, les Restos du cœur et le réseau des Banques alimentaires. Ces dernières redistribuent à des associations locales agréées. Depuis 2014, les produits alimentaires du FEAD sont donc achetés via des appels d'offres lancés par l'État, qui utilise pour les payer sa part des Fonds européens. Il s'en tient à une liste réduite de 25 produits (coquillettes, sucre en morceaux, ratatouille en conserve, thon en boîte...), plus le lait et le beurre. Le FEAD est intégré depuis 2021 à une version élargie du Fonds social européen (renommé FSE+).

Aide alimentaire Les dessous de la « ramasse »

Plusieurs facteurs modifient notablement les conditions dans lesquelles les associations se fournissent auprès des donateurs.

L'aide alimentaire concerne peut-être 50 à 60 000 personnes dans l'Ain, un chiffre difficile à évaluer. Une chose est sûre : il ne faiblit pas, bien au contraire. Pour fournir colis ou repas, le circuit s'est organisé entre donateurs et associations de collecte et/ou de distribution. Tout à l'amont de la chaîne : les grandes et moyennes surfaces, les producteurs et l'industrie agroalimentaire. Les dons proviennent aussi des particuliers (à l'occasion des grandes collectes organisées une ou deux fois dans l'année) et de l'Europe. **La « ramasse » exige de la part des associations de l'organisation et des moyens.** Certaines ont choisi de ne pas en faire, comme la fédération départementale du Secours populaire (contrairement aux équipes d'Ambérieu ou de Montréal-la-Cluse). Pour les associations, qui deviennent responsables des denrées dès qu'elles les ont acceptées (y compris en cas d'intoxication !),

cela implique de la rigueur sur les conditions de stockage, l'hygiène et le respect de la chaîne du froid. « L'association doit être en capacité de tracer les flux, confirme Marion Violland, directrice de l'épicerie solidaire Au Marché Conté. Elle a aussi la liste des produits à risque bactériologique qu'elle n'a pas le droit de récupérer comme les poulets rôtis ou les parts de pizza. »

Le droit à manger bien
Plusieurs associations disent être davantage attentives à la qualité des colis fournis depuis la crise du Covid. « On préfère donner moins mais donner mieux, quitte à acheter pour compléter », affirme Carole Vilain, présidente du Secours populaire. Des produits davantage qualitatifs, voire produits localement. L'association répond à des besoins accrus : elle est passée de deux demi-journées de distribution alimentaire avant 2020 à deux journées aujourd'hui. Quoi qu'il en soit, le paysage change. Les grandes surfaces s'appliquent à réduire leurs invendus, ce qui se traduit pour les associations par un volume croissant de denrées données en date limite de consommation d'un ou deux jours. L'arrivée des enseignes de déstockage alimentaire (Stokomani, Noz...) a également changé la donne. Au final, de fortes tensions sur un circuit de l'aide alimentaire bousculé aussi par le débat sur la qualité de l'alimentation ou la mise en œuvre d'une sécurité sociale de l'alimentation. ■



La Banque alimentaire de l'Ain dispose d'un entrepôt à Bourg (ci-contre).

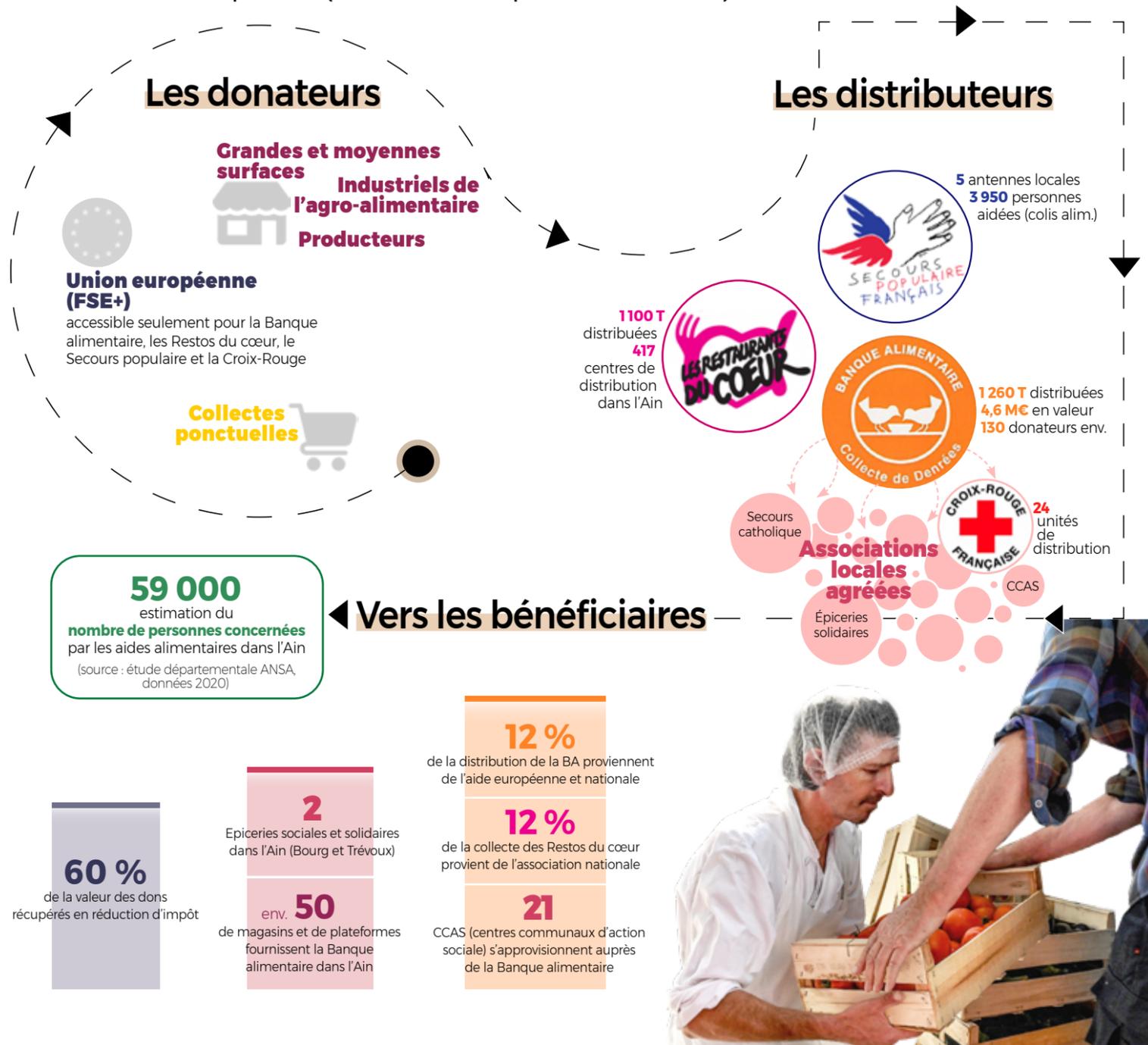
Les Restos du cœur ont un entrepôt principal à Bourg, devenu trop exigü (750 m²) et un secondaire dans le Pays de Gex.

Sur interaction01.info

Retrouvez des documents complémentaires pour comprendre le circuit du don alimentaire, dans la rubrique Ressources.

Repères Le circuit du don

Les dizaines d'associations assurant de l'aide alimentaire dans l'Ain s'approvisionnent en « ramasse » auprès de quatre grands types de donateurs, auxquels s'ajoutent pour certaines des collectes ponctuelles (Restos du cœur et Banque alimentaire notamment).



Très cher Cerfa

Pour obtenir leur ristourne fiscale, les GMS et les producteurs doivent disposer d'un formulaire Cerfa délivré par l'association et sur lequel figure le poids des denrées données. Il est en général rédigé, non pas à l'enlèvement, mais dans l'entrepôt de l'association, une fois que les bénévoles ont trié tout ce qui n'est pas utilisable. « On n'est pas une poubelle », s'irrite le président de la BA Didier Dussart. « On ne doit délivrer un Cerfa que sur ce qui est réellement redistribuable. On respecte les associations qu'on livre et les personnes qui recevront les produits. Qui voudrait des biscottes écrasées ou des boîtes défoncées ? » Sans compter les « erreurs » manifestes, comme ces paquets éventrés ou même ces boîtes de boules de Noël... Ce refus du Cerfa « au cul du camion » a d'ailleurs généré des divorces temporaires avec certaines grandes surfaces. Toutes les associations évaluent cependant ce qu'elles doivent jeter à une part minime, peut-être 2 à 5%. Ce qui fait tout de même, pour la BA, 2,5 tonnes de rebus chaque mois pour lesquelles il faut payer la taxe sur les ordures ménagères et le coût du transport.

Traduire un poids en valeur

Le Cerfa délivré par l'association ne comporte que la mention du poids des denrées acceptées. Il revient au donateur de le traduire en valeur monétaire. Les produits donnés (identifiés à l'enlèvement par leur code-barres) doivent être estimés à leur valeur en stock ; elle peut devenir nulle pour des produits arrivés en date de péremption. Mais les contrôles sont quasi inexistantes.



En tête de gondole (ici à Carrefour), les produits frais en date courte sont vendus à -30 ou -50 % jusqu'à la veille de la date limite de consommation (DLC).

À l'amont du circuit Moins de gaspillage, moins de dons

Depuis une quinzaine d'années, les grandes surfaces, les plateformes de distribution et les industriels de l'alimentaire s'efforcent de réduire les pertes, avec un effet sur l'ensemble de la filière de l'aide alimentaire.

Les grandes et moyennes surfaces (GMS) ont progressivement réduit la « casse », c'est-à-dire les produits alimentaires qui partent en déchets finaux. Il faut y voir les effets conjugués d'une meilleure gestion économique, d'une incitation légale et enfin des efforts (au moins chez certains) pour combattre ce qui reste un gâchis aberrant. « Notre slogan, lance Sophie Seigle, directrice de Carrefour Bourg-en-Bresse, c'est vendre plutôt que donner, donner plutôt que jeter. » Le magasin de 8 900 m² et 20 000 références alimentaires s'appuie d'abord sur une gestion plus précise des approvisionnements en fonction des ventes. Comme toutes les autres GMS, elle pratique aussi depuis quatre-vingt ans une politique systématique de remises sur les produits en date courte. La loi autorise même désormais la vente en DDM* dépassés, et les clients suivent. Les Intermarchés de Saint-Genis-Pouilly et Péron bradent les légumes « esthétiquement faibles » dans des paniers à 2 €. Quelques GMS ont aussi suivi les restaurateurs et rejoint

l'application « To good to go » pour proposer en fin de journée des paniers bradés.

À la recherche des « gros comptes »

Les « grosses » associations collectrices se tournent donc de plus en plus vers les producteurs comme La Bresse, Lactalis (qui dispose d'un immense entrepôt à Saint-Vulbas), France Salaisons, Biscuits Bouvard, Giraudet... En contrepartie, les Banques alimentaires de la région mutualisent depuis 2021 leurs surplus au sein de ABAURAE, afin de se répartir, par exemple, un lot de dix palettes de yaourts. Claude Bellu est prospecteur pour la Banque alimentaire de l'Ain. « À partir de 2013, la fédération nous a incités à prospecter systématiquement car les GMS commençaient à solder pour écouler un maximum de produits alors qu'en face, la courbe des bénéficiaires de l'aide alimentaire augmentait... Ça allait coïncider. » Des abattoirs sont devenus « donateurs », comme certaines plateformes de distribution qui se délestent de produits refusés par les magasins pour des problèmes d'étiquetage ou de retard. ■

*Date de durabilité minimale, qui a remplacé la DLUO (date limite d'utilisation optimale).

Épiceries solidaires

Plaidoyer pour la qualité

Les deux épiceries sociales et solidaires de l'Ain militent pour que l'aide alimentaire ne fasse pas l'impasse sur la qualité des produits ni sur la dignité des personnes.

Les personnes qui ont accès aux épiceries solidaires ont la possibilité de choisir les aliments qu'ils achètent (à tout petit prix). Une première différence notable avec les colis alimentaires. Les épiceries fonctionnent avec 65 % de dons (Banque alimentaire et ramasses hebdomadaires) et 35 % de produits qu'elles achètent. Une fois par an, elles effectuent une collecte auprès des magasins Biocoop de la région. Ceux-ci reversent par ailleurs au Groupement des épiceries sociales et solidaires d'Auvergne Rhône-Alpes le montant de la marge réalisée sur l'achat des produits collectés (à la différence des grandes surfaces lors des collectes de la Banque alimentaire par exemple). « Nous défendons une alimentation de qualité pour tous, souligne Marion Violland, responsable du Marché conté, y compris pour les plus précaires, d'où le développement du bio et des produits sans gluten dans nos rayons. »

Marion Violland (à gauche) et Lucile Monot, dans les locaux de l'épicerie Au marché conté.



Soigner le contact

« Nous sommes très attentives aux aspects humains de notre partenariat avec les magasins, analyse Lucile Monot, responsable de l'épicerie de Valhorizon. Car la qualité de la collecte et des produits récupérés va souvent de pair avec une bonne connaissance de nos interlocuteurs. C'est très aléatoire. Certains sont sensibles à la démarche. D'autres préfèrent gérer leur stock en flux très tendu et nous donnent peu de produits au final... »

Circuits courts

Depuis 2021, les deux épiceries proposent aussi des produits locaux de qualité à petits prix via une subvention de l'État (DDETS). Miel, jus de fruits, terrines du lycée de Sardières : une dizaine de fournisseurs locaux sont concernés. L'épicerie de Bourg développe par ailleurs depuis quelques mois des paniers solidaires avec l'AMAP de Bourg (70 % du coût du panier sont pris en charge). L'idée est d'inciter les bénéficiaires à changer leurs habitudes alimentaires et à consommer des produits frais de saison. ■

Travailleurs pauvres

Depuis sa création en 2018, l'association AS4A s'adresse aux travailleurs pauvres, « ceux qui n'ont plus grand-chose pour vivre une fois les charges payées », explique sa fondatrice et présidente Doriane Courroy-Blanchard. L'aide alimentaire n'est qu'un volet de l'activité d'AS4A auprès de ses 350 adhérents-bénéficiaires. Mais « c'est la porte d'entrée pour 9 personnes sur 10 ». L'association propose un colis par semaine, généreusement garni, pour un prix mensuel de 15 à 25 euros. « On se fournit auprès de Carrefour et de la Banque alimentaire. Ce qui nous manque ? Les aliments pour les enfants comme les biscuits et les produits frais. Bizarrement cette année, on manque aussi de conserves de légumes alors qu'on croulait sous les raviolis ! »

AS4A, 51B avenue de Mâcon
Bourg-en-Bresse.
as4a.asso@gmail.com



Le prix demandé aux adhérents par AS4A est ajusté selon la composition des colis, elle-même dépendante des produits que les quatre bénévoles ont pu collecter. Au premier plan : Doriane Courroy-Blanchard, présidente.

Épiceries solidaires

L'épicerie Au marché conté

300 foyers

concernés sur Grand Bourg Agglomération.

L'Épicerie solidaire de Valhorizon à Trévoux

14 800 kg

proviennent de la Banque alimentaire (72 %).

5 900 kg

des denrées proviennent des ramasses (28 %).

Le principe

Les bénéficiaires sont adressés par un travailleur social. Les produits sont vendus **70 à 90 % moins chers** que dans un magasin classique.

L'économie réalisée sert à **financer un projet du foyer** (dette d'énergie ou de loyer, santé, cofinancement d'un permis de conduire, etc.).

En bref

Une bocalerie fin 2022

La mise en bocaux permettra de mieux répondre à certains besoins, dont ceux des étudiants en situation de précarité ou des CCAS pour des situations d'urgence. Elle permet aussi de réduire encore le gaspillage de légumes ou de fruits.

Des repas équilibrés

La transformation des produits est réalisée avec le souci permanent de proposer une alimentation équilibrée aux publics précaires. Un partenariat avec une diététicienne de la Banque alimentaire a été conclu dans ce sens et les préconisations du programme national de l'alimentation sont respectées au mieux.

Les deux partenaires se réunissent deux fois par an pour faire le point sur le dispositif.

Les petits plats de Tremplin

Un challenge quotidien

Grâce à sa cuisine centrale, Tremplin absorbe une bonne partie des denrées collectées par la Banque alimentaire, en particulier une partie de frais ou des conditionnements difficilement utilisables par les associations proposant des colis. Elle est la seule à assurer cette étape de la transformation.

L'année dernière, **150 tonnes de denrées fraîches** à date très courte ont été fournies par la Banque alimentaire à Tremplin et **95 % ont pu être utilisées**. « 5 % de déchets au final, c'est très peu » analyse, satisfait, David Cibergues, directeur du Pôle insertion par l'activité économique de Tremplin. « Entre le restaurant social, l'activité traiteur solidaire et la bocalerie qui entre en service fin 2022, nous arrivons à cuisiner un maximum de produits. Rien ou presque ne se perd. » Même les petites quantités sont mises à profit, y compris ces quelques bourriches d'huîtres proposées un jour aux convives du restaurant social. Ce qui sera vraiment inutilisable finira en partie au compost pour les jardins bio de l'association.

la quarantaine de salariés en insertion et répondre aux besoins du territoire. À côté des prestations de traiteur classique (avec des matières premières achetées par Tremplin), l'activité traiteur solidaire permet **d'optimiser les denrées à durée de vie très courte récupérées par la Banque alimentaire**. Celle-ci oriente aussi vers Tremplin certains gros conditionnements (des paquets de pâtes de 8 kilos !), difficilement redistribuables en colis alimentaires.

Tremplin envoie tous les jours une équipe chercher la livraison préparée par la Banque alimentaire. Pour Florent Jambon, le chef cuisinier, c'est la surprise à chaque fois au retour du camion car il ne connaît pas à l'avance le contenu ni les quantités de chaque produit. Il peut y avoir 100 kilos comme 1 kilo d'un produit !

Course contre la montre

Une course contre la montre s'engage alors pour les équipes de Tremplin afin de **respecter les contraintes d'hygiène et sécurité**. Il faut décharger très rapidement les denrées qui rejoignent les chambres froides. Avant 15 h, les recettes sont choisies pour lancer la production dès l'après-midi et le lendemain à 7 h ! Un vrai casse-tête et un challenge à relever au quotidien. Les salariés sont parfois mis à contribution pour trouver des idées de recettes du monde entier... comme ce poulet proposé au menu du restaurant social qui a permis un jour d'écouler les stocks de lait de coco livrés la veille.

Cette activité est un des maillons essentiels de la **lutte contre le gaspillage alimentaire**. Elle contribue également au développement des circuits courts car une partie des légumes bio des jardins d'insertion de Tremplin y trouvent aussi un débouché.

Les produits cuisinés sont distribués au restaurant social à Bourg, dans des centres d'hébergement ou des associations partenaires. **Une moyenne de 450 repas sont cuisinés chaque jour** (160 000 repas solidaires en 2021). ■



La cuisine centrale de Tremplin transforme les produits récupérés chaque jour auprès de la Banque alimentaire. Elle fonctionne en atelier d'insertion, comme le restaurant social.

Optimiser les denrées

L'an dernier, la cuisine centrale de Tremplin a déménagé dans des locaux professionnels, plus vastes et bien équipés, rue Léopold Le Hon à Bourg. Objectif ? Se développer, professionnaliser