

Banque alimentaire : six points pour comprendre la collecte

La collecte de la Banque alimentaire a lieu aujourd'hui et demain dans les magasins d'alimentation. Gilles Sochard, président de l'association pour la Sarthe, rappelle les enjeux et les besoins croissants.

Jacques GUICHARD
redaction@maine-libre.com

1 Objectifs et réalités

La Banque alimentaire est née en 1985. Projet généreux à durée temporaire. Et puis au fil des ans, c'est devenu une aide sociale en nature (aujourd'hui 13 % des Français vivent en dessous du seuil de pauvreté, estimé à 900 € par mois). « *Cela est devenu une fatalité. Et les pouvoirs publics accordent de moins en moins de subventions. Si nous devons arriver à être dans le rouge total, il faudra bien qu'ils prennent leurs responsabilités* », note Gilles Sochard. Noter que le conseil général prête ses locaux au Mans.

2 Fonctionnement

Aujourd'hui, la Banque fonctionne toute l'année (sauf en août), emploie deux salariés et 40 bénévoles à l'année. « *Pour le jour de la collecte, nous serons 400 répartis au Mans sur 32 sites (grande distribution et magasins d'alimentation), répartition limitée en fonction du nombre des bénévoles* ». Dans le reste du département, ce sont les CCAS qui gèrent chacun à leur manière.

3 D'où ça vient ?

La Banque vit de dons de particuliers, de subventions des pouvoirs publics et du prix forfaitaire demandé aux CCAS de 18 centimes au kilo quel que soit le produit. Les produits sont offerts par la grande distribution (30 %), les industries alimentaires (15 %), la Commission économique



Gilles Sochard, Philippe Tragin et des bénévoles devant l'affiche qui interpellera les donateurs.

européenne (40 %), et les particuliers (15 %).

4 Où ça va ?

Le profil des bénéficiaires évolue, il s'agit de plus en plus de gens qui travaillent. 30 % des familles monoparentales sont en dessous du seuil de pauvreté. Nouveau : une épicerie sociale a été ouverte pour les étudiants depuis quatre ans. Une autre doit ouvrir en janvier aux Sablons.

5 Sécurité incontournable

Philippe Tragin est responsable de l'hygiène et de la sécurité alimentaire. Les installations mancelles disposent de trois chambres froides négatives (moins 18° pour les surgelés), de deux chambres froides positives (+ 3°) et de deux camions frigos. « *Nous devons suivre les règles de traçabilité et de maintien de la chaîne du froid. Les donateurs au nom de la France et de l'Europe y sont particulièrement attentifs.*

« *Dès qu'un produit est non conforme, on ne jette pas, on détruit* ».

6 Générosité et besoins

L'an dernier, la Banque a collecté 70 tonnes de nourriture au Mans et 40 T hors Le Mans. La Banque ne refuse rien mais les produits d'urgence sont le café et le thé, les petits-déjeuners, les conserves de poisson, le sucre, les pots pour bébés.