

# LA BANQUE ALIMENTAIRE 87 : LA TRANSFORMATION DE DENRÉES EN SURPLUS (HAUTE-VIENNE)

## LES MISSIONS DE LA BANQUE ALIMENTAIRE 87

Historiquement la Banque Alimentaire a pour mission de collecter des denrées auprès des producteurs et des distributeurs afin de les redistribuer aux plus démunis à l'aide d'associations partenaires, cela permet de lutter contre le gaspillage alimentaire en sauvant des aliments qui auraient été détruits. Cette redistribution permet aussi de fournir des repas équilibrés et de lutter contre la malnutrition.



**Banque Alimentaire  
de la Haute-Vienne**

Quand la Banque Alimentaire de Haute-Vienne a vu le jour en 2000, elle regroupait 13 associations partenaires et avait 29 points de redistribution. Aujourd'hui ce sont 60 associations adhérentes (Secours populaire, Emmaüs, Croix Rouge, etc.) avec plus de 1 000 tonnes de denrées distribuées en 2017 à près de 10 000 bénéficiaires.

## DU DON À LA TRANSFORMATION

La Banque alimentaire collecte quotidiennement des produits invendus dans des grandes et moyennes surfaces, des agriculteurs ou des industries agroalimentaires. Après les avoir triés elle récupère certains fruits et légumes abîmés et les transforme en soupe, en compotes, etc.

Toutefois la transformation ne se limite plus aux fruits et légumes ! En effet grâce à la mise à disposition du laboratoire de transformation du Lycée agricole de Limoges, utilisé par les élèves dans le cadre de leur formation, et loué le reste du temps, la Banque Alimentaire peut transformer plusieurs types de denrées et les redistribuer ensuite. Ainsi deux fois par semaine, la Banque Alimentaire utilise les locaux de l'atelier agroalimentaire de Vaseix pour préparer des bons petits plats comme des boulettes de viande hachées, des pizzas, des soupes, etc. Par exemple pour les boulettes de viande, elle récupère des steaks hachés, les mélange avec du pain, des oignons, de l'ail et du persil, cuit les boulettes et les conditionne et ainsi elles peuvent être conservées un an. Il est important de souligner que ce n'est pas la Banque Alimentaire qui distribue ces produits mais les associations partenaires.



AVEC LE SOUTIEN DE :



## LES MÉTHODES DE TRANSFORMATION

Tous les produits transformés sont élaborés dans le strict respect des règles d'hygiène et de procédés en vigueur (désinfection des postes de travail avant démarrage, contrôle des températures lors des cuissons, utilisation d'une cellule de surgélation rapide, etc.) pour éviter tout risque sanitaire. Ce projet a pour objectif principal d'augmenter la durée de vie des produits qui auraient été jetés tout en éduquant à l'alimentation aux moyens de ces ateliers culinaires qui assurent des repas sains et équilibrés. De plus le processus de transformation permet d'élargir la gamme de produits proposée aux associations.



Réception



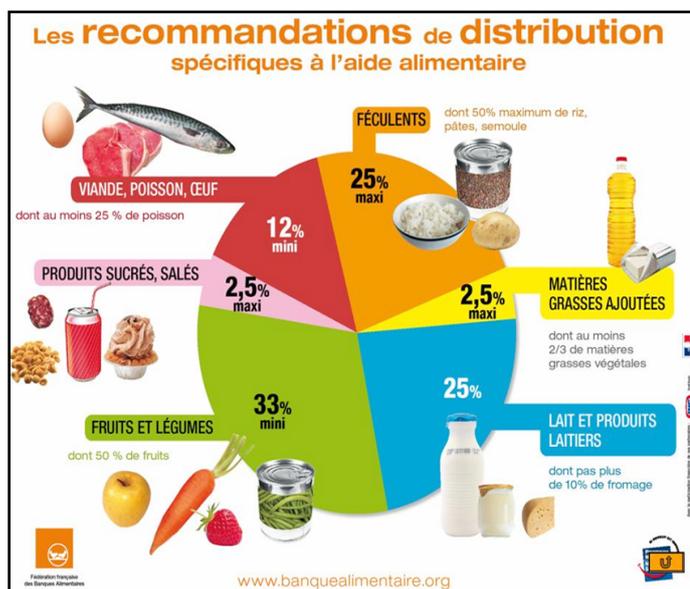
Préparation



Cuisson



Conditionnement



## LA BA 87 EN CHIFFRES

Chaque semaine, en 2 jours, 5 personnes produisent environ 400 kg de produits fabriqués qui sont soit acheminés à la Banque Alimentaire par camion frigorifique soit aux associations partenaires.

Pour la distribution, soit les associations font des commandes fixes hebdomadaire à hauteur de 140 kg soit elles commandent occasionnellement des produits disponibles à l'entrepôt (environ 250 kg/semaine).

Concernant la récupération des produits, les bénéficiaires peuvent récupérer ces produits pour la modique somme de 0,19 euro le kg. Grâce aux associations partenaires il y aurait 18 000 bénéficiaires sur tout le département de la Haute-Vienne qui peuvent potentiellement récupérer les produits cuisinés au CIBIAL (Centre d'Innovation pour les Biotechnologies et les Industries Agro-alimentaires en Limousin).