

Société | Généreux pédaleurs à la Banque Alimentaire



Alain Rousset et Dominique Graciet l'ont fait le mardi 22 mai dernier: pédaler au profit de la Banque Alimentaire de Bordeaux et de la Gironde. Pour une minute de pédalage, la Banque Alimentaire met à disposition 10 boîtes de conserve pour des associations, afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, de nourrir les plus démunis, et favoriser leur inclusion sociale. Les denrées fournies par la Banque Alimentaire de la Gironde sont ensuite redistribuées par 130 associations aux 17600 bénéficiaires girondins.

Un effort infime pour une grande aide. La Banque Alimentaire de Bordeaux et de la Gironde met à disposition deux vélos, que les visiteurs peuvent utiliser pour donner des denrées à des associations d'aide aux démunis et luttant contre le gaspillage. Pour une minute passée à pédaler, la BABG donne 10 conserves de denrées aux quelques 130 associations faisant partie des distributeurs. L'organisme compte dix-sept salariés, quatre jeunes en service civique ou en réinsertion, deux cents bénévoles mobilisés en permanence, et bien d'autres pour le tri et la collecte des denrées. La BABG est gérée par une Organisation Territoriale Régionale qui coordonne toute les antennes du territoire qui s'étend sur toute la Nouvelle-Aquitaine et autour de Toulouse. La Banque Alimentaire dispose de 46 partenaires fournisseurs, notamment issus de la grande distribution.

Un soutien alimentaire, mais aussi des formations

La Banque Alimentaire n'a pas fait que distribuer 4313 tonnes de denrées en 2016. Pour les personnes en réinsertion ou en service civique, la BABG peut, en fonction de la durée de la mission, leur proposer de passer le permis cariste ou poids-lourd. De petits groupes peuvent également suivre des ateliers cuisine solidaire, dans les locaux de la BABG (1 rue de Bougainville, 33 300 Bordeaux), mais aussi de cuisine mobile, auprès des associations. Le but étant d'apprendre aux volontaires à préparer des repas équilibrés à partir de produits fournis par la Banque Alimentaire. Jusqu'à aujourd'hui, 10000 personnes ont bénéficié de ces ateliers.

La BABG propose aussi aux bénévoles, aux animateurs ou aux membres d'associations partenaires de suivre une formation TASA (Tous Acteurs de la Sécurité Alimentaire). Cette formation aborde tous les aspects de la sécurité alimentaire, des intoxications à la traçabilité en passant par les dangers biologiques et surtout les bonnes pratiques à adopter. Le stage est gratuit, dure une journée, et permet de maîtriser les principes d'une bonne hygiène alimentaire. La BABG dispose d'un Camion Cuisine-mobile, où les bénéficiaires et des bénévoles viennent préparer des repas, et a actuellement un projet d'épicerie solidaire itinérante, destinée à distribuer des produits

pour pouvoir aider aussi les villes éloignées ou les étudiants en difficulté.

Yoan Denéchau

Crédit Photo : Yoan Denéchau

Publié sur aqui.fr le 23/05/2017

[Url de cet article](#)