



*Conserves de fruits  
et de légumes  
récupérés.*

L'aide  
alimentaire  
tend à devenir  
la ressource  
essentielle  
des plus  
fragiles

Du soutien Alimentaire à  
l'accompagnement vers l'emploi,  
la Banque Alimentaire innove

### **Quand la précarisation gagne en intensité ...**

Vivre au seuil de pauvreté, c'est avoir 5 € pour se nourrir... 25 000 personnes nourries en permanence, 9 millions de repas, 4575 tonnes de nourriture distribuée, en 2011, la Banque Alimentaire de Bordeaux et de la Gironde bat de tristes records ! *« Il y a quelques années, l'aide alimentaire était un complément pour les familles. Elle tend aujourd'hui à devenir l'essentiel de leurs ressources. La paupérisation s'accroît en quantité mais aussi en intensité, c'est très inquiétant. En plus des femmes seules avec enfants et des populations migrantes, nous voyons arriver de plus en plus d'étudiants, de personnes âgées et de travailleurs pauvres »*, souligne Georges Viala, son président.

## ... Sortir de la pauvreté est un parcours individuel

Très inquiète des annonces quant à une éventuelle fin des crédits européens pour l'aide alimentaire dans deux ans, la Banque Alimentaire imagine déjà de nouvelles marges de progrès. Pour elle et surtout pour ses bénéficiaires. Après la cuisine mobile créée en 2005 pour apprendre à cuisiner des produits frais et contribuer à la réinsertion sociale des personnes participant aux ateliers, elle vient d'installer à leur compte quatre bénéficiaires, quatre femmes qui fabriqueront et vendront des conserves à partir des fruits et légumes jetés par la Banque Alimentaire parce qu'ils n'ont pas les critères d'apparence requis : « *avec 70 tonnes de fruits et légumes récupérables, nous répondons ainsi à l'une de nos problématiques de lutte contre le gaspillage* », souligne Georges Viala. « *Mais l'expérience vise surtout à apporter une réponse durable et à remettre quatre personnes vraiment à flot.* » Une Béninoise, deux Maghrébines et une Moldave se sont donc portées volontaires pour un test. Clé en main puisque la banque alimentaire et ses partenaires, Agrisud notamment, les ont formées pendant un an à la création d'entreprise et à la transformation de produits alimentaires.

Un laboratoire entièrement équipé a été mis à leur disposition et un fonds de roulement créé. « *Chacune est auto-entrepreneuse et elles sont rassemblées au sein d'un GIE que nous accompagnerons pendant trois ans*, précise Georges Viala. *D'ici quelques mois, elles commercialiseront des confitures, des jus de fruits, des gaspachos ou des smoothies. Le prévisionnel table sur des revenus de 1500 € net par mois.* » A terme, il s'agit de montrer que le projet peut être dupliqué ...

