

Quand les surplus de pain deviennent une ressource d'aide alimentaire à l'international

Association Appel détresse, au 7, rue du Général-de Gaulle, 22070 Guingamp | Yves Le Cabec (président) : 02.96.44.46.59 | adguingamp@gmail.com
Site internet : <http://www.appeldetresse.fr>

Historique et contexte

Cette association loi 1901 est une antenne locale de l'association du même nom à Nantes. Cette association est à vocation humanitaire, d'intérêt général, apolitique et non confessionnelle, qui mène des actions au profit des plus pauvres et des plus démunis sur différents continents. Il existe 18 sections locales en France, dont celle de Guingamp créé en 1983 par Mme Le Floch-Prigent. Seule au moment de la création de cette association, il y a presque 40 ans, l'équipe bénévole compte aujourd'hui 66 bénévoles répartis sur différentes missions de l'association (l'aide alimentaire, la conception de couverture et une convention avec la déchetterie pour l'aide matérielle pour "Solidarité Roumanie").

Ici, nous parlerons de l'aide alimentaire et humanitaire qui intervient sur le continent africain et les Grandes Antilles :

La valorisation des invendus de pain des boulangeries, cantines scolaires et EHPAD en ration alimentaire pour plusieurs pays comme : Madagascar, Haïti, le Bénin, le Togo et la Guinée.

Les invendus et surplus de pains sont collectés dans les restaurations collectives et boulangers de Guingamp et ses alentours. Après avoir été séchée, broyée (en panure) et transportée au siège de l'association à Nantes, la panure de pain est transformée en ration, c'est-à-dire qu'elle est mélangée avec du lait pour être donnée aux enfants démunis et personnes handicapées mentales des pays cités précédemment.

Résultat : 1 tonne de poudre de lait mélangée à 6 tonnes de panure assurent 250 000 rations.

Quels sont les moyens nécessaires ?

Pour la mission de transformation du pain :

Ressources humaines : 12 bénévoles au total (plus quatre remplaçants) ; trois demies journées par semaine.

Ressources matérielles :

- quelques contenants (anciens bidons alimentaires de coco paimpolais), des bacs en ferraille, et 400 bidons de 20 L (bidons alimentaires donnés par une entreprise agroalimentaire voisine),
- 4 trancheuses à pain (neuves et offertes par le Rotary Club de Guingamp et de Brest, pour une valeur de 3 000€),
- 7 bacs de séchage en inox,
- un camion pour le transport à Nantes
- manquant : deux tables en inox et des draps propres

Ressources financières :

- base de 15€/personne d'adhésion à l'association, par an
- une demande de subvention régulière aux communes des bénévoles (environ 25 communes)

différentes), environ 50€/communes/an pour l'instant, ponctuellement don des particuliers

Lieu de transformation : actuellement, l'atelier de transformation du pain est situé dans un ancien cabinet médical, situé à l'adresse officielle de l'association. Les locaux de 100m² sont gratuits. L'association est à la recherche d'un nouveau local.

Étapes

APPROVISIONNEMENT

Une demie journée par semaine (le jeudi après-midi) est réservée à la première étape du processus. L'association se limite à maximum 26 sacs/semaine de pain (invenus de boulangeries ou surplus des restaurations collectives), car ils n'ont pas aujourd'hui la capacité matérielle et bénévole pour en récolter plus. Attention, les surplus de pain de restaurations collectives ne sont pas les restes de pain des plateaux mais les pains non distribués pendant les services. Les invenus/surplus de pain sont récupérés dans un rayon de 6 km de l'association.

Cette étape de collecte est faite par une équipe de deux bénévoles

STOCKAGE

Le stockage est fait dans les locaux de l'association, dans un local à l'abri de l'humidité et des rongeurs. Le pain collecté est conservé dans des bacs jusqu'au lendemain matin.

TRANSFORMATION

Le vendredi matin est réservé pour trancher le pain récolté la veille et le disposer sur les bacs à séchage en inox jusqu'au lundi après-midi.

Cette étape est faite par une équipe de deux bénévoles.

Ainsi, le mardi ou mercredi matin, le pain ayant eu une première phase de séchage est emmené à la boulangerie Le **Huerou de Ploumagoar**, dans des bacs en ferraille. Dans cette boulangerie, le pain est recuit à 200°C pendant 15 min pour finaliser son séchage.

Cette étape est faite par une équipe de deux bénévoles.

Le jeudi suivant, le pain est finalement broyé pour devenir une panure fine, qui est mise en bidon de 20 L. Lorsque la quantité est suffisante, le stock est expédié à Nantes par une équipe de deux bénévoles.

LOGISTIQUE

Le transport est effectué bénévolement par les volontaires.

Les bidons et bacs sont nettoyés quatre fois par an par les volontaires.

Les surplus de pain qui ne peuvent pas être transformés par Appel détresse (environ 6 sacs/semaine collectés aux boulangeries) sont donnés aux éleveurs pour l'alimentation animale, ce qui représente 12 tonnes/an.

Les bénévoles récoltent les invenus/surplus de pain dans un rayon de 6 km autour de l'association. Ainsi, pour toutes les étapes de la récupération du pain jusqu'à leur transformation, les équipes bénévoles sont mobilisées au total cinq demies journées par semaine.

Retours d'expérience

En quoi l'initiative a un impact positif ?

La moyenne d'âge des bénévoles de l'association est de 70 ans, cette initiative permet d'apporter du lien social pour ces personnes à la retraite. Une entraide s'est créée en interne et externe de l'association.

Quels sont les résultats obtenus à ce jour ?

Au total, 400 bidons/an de 20 litres sont livrés au siège de l'association à Nantes par Appel détresse de Guingamp.