Les banques alimentaires : atelier "Ensemble, aidons l'homme à se restaurer"

expérience exemplaire

Banque alimentaire Loire-Atlantique

Auteur :

23 Chemin des bateliers
44300 Nantes
Voir le site internet
Admin Sapsi
tma.drupal@ademe.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Créées il y a 25 ans, les Banques Alimentaires collectent, gèrent et partagent des denrées alimentaires pour aider l'homme à se restaurer. Leur action se fonde sur la gratuité, la lutte contre le gaspillage, le don, le partage, le bénévolat et le mécénat. Pour l'année 2009, l'ensemble des 79 banques alimentaires (réparties sur toute la France), a distribué 88 400 tonnes de denrées. Environ 740 000 personnes ont pu bénéficier de l'aide alimentaire, représentant l'équivalent de 176 millions de repas.

Dans ce cadre, la Banque Alimentaire de Nantes organise depuis 2008 des ateliers pour les différentes associations partenaires, tels que : "Les ateliers cuisine : une nouvelle approche de l'aide alimentaire", "Ensemble, aidons l'homme à se restaurer". Ces ateliers sont actuellement aussi proposés dans une quarantaine de Banques Alimentaires en France et s'adressent directement aux bénéficiaires de l'aide alimentaire.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Les objectifs de ces ateliers sont entre autres de :

donner des conseils avisés sur la conservation des aliments, les bons dosages,

proposer des recettes pour cuisiner les aliments présents dans le colis distribué par la banque alimentaire.

Résultats quantitatifs

Depuis fin 2008, 156 ateliers ont été réalisés dans une vingtaine d'associations et de Centres Communaux d'Actions Sociales (CCAS) de Loire-Atlantique. Ainsi, 1037 personnes ont participé aux ateliers, à raison de 3 à 10 personnes par atelier.

Résultats qualitatifs

Les personnes apprennent à cuisiner des produits qu'elles ne connaissent pas (pour les personnes d'origine étrangère notamment), à utiliser les restes ou à accommoder les denrées d'une autre manière. Paroles de personnes participantes :

"Parfois on me donne des poireaux mais je ne sais pas comment les préparer alors je les jette en rentrant chez moi. Avec les ateliers je peux apprendre à les cuisiner"

"J'ai appris à cuisiner des plats que je ne connaissais pas du tout, ça change."

MISE EN OEUVRE

Planning

Un courrier est d'abord adressé à toutes les structures partenaires de la banque alimentaire de Loire-Atlantique, en leur présentant les ateliers cuisine et la possibilité de leur mettre à disposition une cuisinette mobile (Cf. moyens techniques).

Ensuite, différentes formules d'atelier cuisine sont proposées, selon les souhaits des participants.

Dans certaines structures, les ateliers sont ponctuels tandis que pour d'autres des ateliers sont réalisés tous les mois. Il peut se dérouler soit directement dans un local de l'association partenaire, soit dans une salle prêtée pour l'occasion.

Durant l'atelier, les participants réalisent ensemble des recettes, en se partageant les différents rôles.

A l'issue de l'atelier, un repas permet de déguster ensemble les préparations. Une animatrice est là pour orienter et conseiller les participants. Les repas sont confectionnés grâce à la cuisinette mobile. Elle se déplace dans un véhicule utilitaire et se pose, malgré son poids de 70 kg, dans des lieux divers grâce à son système à roulettes.

Moyens humains

- Une personne de la Banque Alimentaire : conseillère en Economie Sociale et Familiale (ESF), en charge du suivi des ateliers et de leur animation.

- Quelques professionnels et bénévoles des structures partenaires pour faire le lien entre l'animatrice et

Moyens financiers

Le poste de la conseillère ESF est financé par une subvention de la Caisse Primaire d'Assurance Maladie et une autre de l'Agence Régionale de Santé. Financement du matériel de cuisine et la cuisine mobile à hauteur de 600 € par la Fédération Française des Banques Alimentaires.

Moyens techniques

- Des locaux adaptés pour accueillir les personnes et le matériel (avec tables, chaises, électricité et point d'eau). Si la structure ne dispose pas de local, l'association négocie généralement avec les mairies pour le prêt d'une salle municipale ;

- Un véhicule utilitaire (don du Crédit Agricole),

- La cuisinette mobile (conçue par Kraft Foods) : en inox, elle se compose d'un seul bloc avec un four, des plaques électriques et un évier,

- Matériel de cuisine,

- Les denrées de la Banque Alimentaire pour la réalisation des recettes.

Partenaires mobilisés

La Banque Alimentaire réalise cet atelier pour une vingtaine d'associations dans le département (Porte Ouverte Chapelaine, Eaux Vives, UFCV, Dépan'Epices, ASEF, Arc en Ciel, Entraid'Rezé, SOS Femmes, Croix Rouge, Saint Vincent de Paul, AMI, Association Solidarité Création, différents CCAS…).

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Sans objet

Difficultés rencontrées

Sans objet

Recommandations éventuelles

Sans objet

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | ECONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE (ESS) | ASSOCIATIONS | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | CAMPAGNE D'INFORMATION | EDUCATION ENVIRONNEMENTALE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Administrateur OPTIGEDE

administrateur.optigede@ademe.fr

Direction régionale toutes les régions