

Les agriculteurs s'impliquent dans l'aide alimentaire

Présentes au Salon de l'agriculture pour la troisième année, les associations d'aide alimentaire se tournent vers les producteurs, de plus en plus enclins à faire des dons en nature.

25/2/14 - 09 H 46



IAN HANNING/REA

### **Tri de pommes de terre hors calibre destinées aux banques alimentaires.**

Les agriculteurs ont créé en mai 2013 leur propre association pour inciter au don, qui a déjà permis de récolter 35 000 œufs et 110 tonnes de fruits.

Labourage et pâturage sont toujours les deux mamelles de la France, particulièrement pour les plus démunis. Les agriculteurs, qui n'ont pas oublié le vieil adage, sont de plus en plus nombreux à vouloir faire don d'une partie de leurs produits aux associations de solidarité. De 2011 à 2012, leur part est ainsi passée de 5,6 à 7 % de l'ensemble des denrées récoltées par le réseau des **banques alimentaires**, soit 7 500 tonnes de nourriture, dont 5 000 tonnes de lait.

#### **Des valeurs partagées**

L'organisation, présente pour la troisième fois au **Salon de l'agriculture** de la porte de Versailles, récolte aujourd'hui les fruits de son rapprochement avec le monde paysan, qui commence lui-même à organiser sa générosité. « *En nous rapprochant davantage, nous nous sommes découvert un lien très fort dans les valeurs que nous partageons, avec cette conscience de nous lever chaque matin pour nourrir les populations* », explique Alain Seugé, président de la Fédération française des banques alimentaires.

Depuis mai dernier, les agriculteurs disposent de leur propre association, reconnue d'intérêt général, afin d'inciter la profession au don. Il s'agit de « Solidarité des producteurs agricoles et des filières alimentaires » (**Solaal**), créée en mai dernier par l'ancien président de la FNSEA, Jean-Michel Lemétayer, décédé l'été dernier. « *Notre objectif n'est pas de faire ce que l'aide alimentaire fait déjà, mais d'explorer de nouveaux modes de collecte, afin de récupérer tout ce qui peut l'être* », explique Angélique Delahaye, présidente de Solaal. « *Nous avons commencé un travail de recensement des donateurs potentiels et de repérage des freins à la générosité* », poursuit-elle.

#### **Des dons inédits et gargantuesques**

Solaal présentera aujourd'hui, porte de Versailles, ses premiers résultats, en présence du ministre de l'agriculture, Stéphane Le Foll. En seulement six mois d'existence, l'organisation a collecté des quantités gargantuesques : 3 tonnes de rôtis, 35 000 œufs, 71 tonnes de pâtes et de semoule, 3 000 litres de jus de pomme, 110 tonnes de fruits et 5 tonnes de légumes... et ce n'est qu'un avant-goût, selon Angélique Delahaye, convaincue qu'il reste d'importants gisements inexploités.

En effet, de nombreuses matières brutes ne trouvent pas preneurs parmi les associations distributrices de l'aide alimentaires, tout simplement parce qu'elles nécessitent plusieurs stades de transformation avant d'être consommables. Pour contourner cette difficulté et développer les dons en viandes, céréales, betteraves, Solaal attend beaucoup du principe d'« abandon de recette ». Avec ce système, un producteur de blé peut, par exemple, renoncer à une partie de la recette et demander à l'entreprise de conditionnement du produit de reverser à Solaal la somme équivalente. En 2014, les dons en lait devraient également repartir à la hausse, après avoir connu une dégringolade catastrophique en 2013. Les associations ont, en effet, obtenu du gouvernement un dispositif en remplacement du système européen des quotas de production, voués à disparaître. Les agriculteurs avaient jusque-là la possibilité de donner leurs dépassements de production pour ne pas payer de pénalités. Ils peuvent maintenant défiscaliser 60 % de la valeur de leur don, comme pour n'importe quel don en nature.

### **Les pistes du glanage**

Autre piste de développement pour le réseau des banques alimentaires : le glanage. En effet, une machine spécialisée dans le ramassage des pommes de terre, même performante, laisse par exemple 10 % de la production dans le champ. *« Pour éviter le gaspillage, nous avons commencé à développer des chantiers d'insertion à titre expérimental dans plusieurs régions, et les premiers retours sont très encourageants. Dans un an, nous aurons sans doute assez de recul pour dupliquer le modèle »,* explique Alain Seugé.

Et pour les produits qui n'auront pas pu être sauvés avant qu'ils ne pourrissent, Angélique Delahaye imagine une solution : *« Pourquoi ne pas s'en servir comme **biomasse** et produire de l'énergie pour les plus démunis ? »*, propose-t-elle