

**BANQUE ALIMENTAIRE** ■ Les fruits restants ou abîmés servent désormais à réaliser des pots de confiture

## Des confitures anti-gaspillage

La Banque alimentaire du Cher ne chôme pas. Depuis février, les bénévoles de l'association réalisent des confitures anti-gaspi pour les associations bénéficiaires.

Virginie Moyet

virginie.moyet@centrefrance.com

**F**ini le gaspillage ! La Banque alimentaire a trouvé une solution pour ne plus jeter les fruits abîmés et ceux en surplus.

Depuis février, les bénévoles réalisent des confitures dans un atelier flambant neuf, financé par l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe), la direction régionale de l'Alimentation, l'Agriculture et la Forêt (Draaf) et une banque.

« L'idée de départ était de trouver comment recycler tous ces fruits et légumes que l'on doit jeter ou donner aux animaux car ça fait mal au cœur », raconte Jacques Laffitte, président de l'antenne du Cher et secrétaire de la Fédération française des banques alimentaires. La solution est la transformation. Il fallait trouver des dons



**ASSOCIATION.** La Banque alimentaire du Cher est désormais dotée d'un atelier de transformation qui permet de réaliser des confitures.

et des aides. Même les pots et les couvercles sont offerts par deux entreprises. Le projet a mis un peu moins d'un an à

aboutir.

Depuis février, l'atelier permet de transformer le produit « et de le remettre dans le circuit de la distribution, insiste le président. Il n'est pas question de vendre ces confitures. » Les pots seront distribués aux associations.

« Avec cette action, on se situe bien dans le domaine de la lutte contre le gaspillage alimentaire. » Ainsi, l'association donne une seconde vie à des pro-

duits, sous une autre forme. Dix mille pots de confiture devraient sortir du petit atelier chaque année. « C'est unique en France ! » Et Jacques Laffitte ne compte pas s'arrêter en si bon chemin.

### Un autre projet autour des légumes et de la viande

Fort de cette réalisation, le président entend également lutter contre le gaspillage de tous

les autres produits, viandes ou légumes. Pour ce faire, l'association transformera bientôt la matière première en trop en plats préparés, soupes ou autres plats congelés. « Un cuisinier bénévole souhaite s'investir. J'attends juste qu'il nous rejoigne. »

Au final, c'est toute la distribution alimentaire qui sera améliorée, toujours dans l'esprit de la lutte contre le gaspillage alimentaire. ■



« L'idée de départ était de trouver comment recycler tous ces fruits. »

**JACQUES LAFFITTE** Président de la Banque alimentaire du Cher et secrétaire de la fédération française.

## Lancée au Salon de l'agriculture

À PARIS. L'équipe de la Banque alimentaire du Cher a lancé sa nouveauté sur le stand de la fédération française à l'occasion du Salon international de l'agriculture, la semaine dernière. Les bénévoles ont fait goûter la Confi anti-gaspi aux visiteurs ainsi qu'aux élus, comme le président de la Région Centre, François Bonneau. L'initiative berruyère a remporté un vif succès, notamment auprès de Guillaume Garot (photo ci-contre). L'ancien ministre et député socialiste de la Mayenne est actuellement chargé de mission pour la lutte contre le gaspillage alimentaire.



### ➔ NOUVEAUTÉ

**CONFITURE** ■ La Confi anti-gaspi, destinée aux



bénéficiaires, est réalisée avec des fruits et du sucre uniquement. Aucun conservateur n'a été ajouté.