

# COUP DE MAIN POUR LES GROS BRAS DE LA CHAÎNE DU FROID



## DON : DISTRIBUER DES ALIMENTS FRAIS EN ZONE DE MONTAGNE

Manipulations de palettes à répétition, surgelés périssables sur les routes sinueuses... Pour réduire les pertes et gagner en efficacité, le Secours populaire de Lozère investit dans du matériel logistique « froid ».

Un vent frais bienvenu pour préserver les bénévoles, et proposer viandes et laitages aux 1600 lozériens en besoin d'aide alimentaire.

### SECOURS POPULAIRE DE LOZÈRE (48)

23 Rue Jean Roujon - 48100 Marvejols  
04 66 32 25 24  
contact@spf48.org  
secourspopulaire.fr

Contact :  
Jean-Pierre Kircher : 06 37 85 75 37  
jean-pierre.kircher@orange.fr



Une bénévole distribue les produits frais, désormais stockés dans un congélateur.

Nul besoin de Rolex : ici, le luxe est dans le congélateur. Des steaks, du poisson, du beurre, des escalopes de poulet, et de l'emmental surgelés. Et même des yaourts de brebis locaux en bonus. Avec leurs fins de mois difficiles, Jeanine, Sabrina, Christian ou Aïcha ne pourraient pas se permettre une telle opulence sans le Secours populaire, présent été comme hiver. Et ces bénéficiaires de l'aide alimentaire ne pourraient pas nourrir correctement leurs trois à quatre enfants à Marvejols, Florac, Mende ou Saint-Chély d'Apcher.

Mais avec parfois une heure de route entre chaque ville et lieu de stockage, les surgelés avaient le temps de se ramollir et de se perdre, en été. Alors les bénévoles du Secours Pop' de Lozère ont réorganisé leur tournée avec du nouveau matériel, et ont pu créer une véritable chaîne du froid.

Maintenant, que je suis  
au frais, c'est plus dur  
d'en faire toute  
une tartine



## UN PROJET EN 3 ÉTAPES

- 1** 2014 : Démarrage de la distribution de produits protéinés surgelés. Réalisation des pertes possibles à travers les transits entre lieux de stockages et de distributions.
- 2** Automne 2015 : Réorganisation-optimisation de la tournée de distribution. Mise en place d'une commission « alimentation » avec 8 bénévoles (représentants des 4 lieux de distribution) et les Jardins de Cocagne (don de légumes frais). Informatisation des stocks. Adaptation du fonctionnement sur les lieux et moments de déstockage-transit.
- 3** Mars 2016 : Équipement en matériel (voir ci-contre) pour transporter les denrées dans des conditions optimales de conservation.

## BILAN ANTI-GASPI

Gaspillage évité

**10 à 30 kg** de beurre-viande-volaille-poissons en 6 mois.

Économies

**260 €** de déplacement /mois, soit 18 kg d'émissions de CO2 env.

**24h/mois** de bénévolat disponible (2 jours à 2 personnes)

Investissement matériel

- 4 congélateurs : 2 000 €
- Camion d'occasion (20 m3, 3,5 t) : 15 000 €
- Transpalette d'occasion : 2 600 €
- Chambre froide d'occasion : 3 000 €
- Conteneur isotherme neuf : 1 100 €

Aides au projet ADEME-DRAAF (50%) : **11 500 €**



## Comment ça marche ?

### UNE TOURNÉE DE DISTRIBUTION OPTIMISÉE...

Le Secours populaire reçoit une dotation européenne en aliments. En Lozère, Claude et Jean-Pierre stockent les 60 produits « sec » dans d'anciens abattoirs (160 m<sup>2</sup>) à Marvejols. Et, désormais, les boîtes de produits surgelés dans une chambre froide d'un local de Mende.

Grâce au transpalette électrique, ils ne déplacent plus à la main les stocks de 800 kg. Et le haillon du camion leur permet de le charger directement à quai... sans tôle bricolée. Les plaques « eutectiques » permettent de refroidir le conteneur isotherme pour transporter le surgelé à -21°C... au lieu de +3°C auparavant. Indispensable l'été !

Les bénévoles chargent le camion, puis déchargent dans chacune des quatre villes. Et là, en pleine ville, il faut encore vite décharger à la main les paquets, direction les rayons des épiceries solidaires. Là, les bénéficiaires viennent « faire leurs courses » une fois par semaine, un par un, sous la direction de 2 à 3 bénévoles.

## PAROLES D'ACTEURS

Jean-Pierre Kircher,  
**secrétaire général bénévole  
au Secours populaire de la Lozère**



« Grâce au temps et budget gagnés sur la logistique, nous pouvons développer un Solidarbus pour desservir les zones rurales »

« Investir dans la chaîne du froid et gérer les stocks avec plus de rigueur, c'est la garantie de ne pas gaspiller notre dotation européenne en produits (60 000 €). Nous pouvons conserver les produits protéinés plusieurs heures sans qu'ils se dégèlent. Et les proposer aux bénéficiaires, toujours plus nombreux ! Au départ, on a dû insister un peu car ils ne savaient pas comment cuisiner la viande ou le poisson, ou étaient réticents sur les yaourts de brebis. Nous pensons à développer un atelier cuisine, mais, vu qu'on réorganise déjà beaucoup, pour les bénévoles, mieux vaut aller doucement pour les changements !

### L'anti-gaspi réinvesti dans la solidarité

Côté logistique, avant le projet, on manipulait une boîte de conserve cinq fois et on descendait à Florac (1h de route) à vide. Nous allons réinvestir le temps de bénévolat et la manne financière économisés dans la solidarité. Nous voudrions mettre en place un « Solidarbus »

## Des résultats

### ... AVEC DES EFFETS POSITIFS SUR L'HUMAIN ET LE PORTE-MONNAIE

- ➔ **Des économies de transport** : une seule livraison au lieu de trois, pour chaque centre de distribution.
- ➔ **Moins de pénibilité** pour les cinq bénévoles capables de gérer la manutention : le projet préserve les bras et les dos ! Cette économie de temps logistique est réinvestie dans l'éducation populaire.
- ➔ **Plus de diversité et de protéines** dans l'alimentation de 1 600 bénéficiaires en difficulté sociale. Donc un apport en santé et en bien-être.

itinérant pour desservir les petits villages épars et enclavés du nord de la Lozère, autour de Villefort et de Langogne. Là, il y a des gens dans le besoin dont personne ne s'occupe ! »



Transpalette électrique et camion à élévateur rendent la manutention moins pénible... et plus rapide, surtout en pleine ville (ici à Marvejols).

Le **+**  
original

- Des yaourts bio de brebis de marque « Vrai » récupérés à la laiterie de la Thieule, nature, myrtille ou châtaigne.
- Des lots déclassés (problème d'étiquette, de proportions, trop liquides...), mais tout à fait consommables.

Pour faire pareil, pensez à... :

- ➔ Former des bénévoles sur les dates limites (DLC et DDM)
- ➔ Former les bénévoles à l'utilisation des engins logistiques : transpalette, ouverture du haillon du camion, surveillance du poids...
- ➔ Éviter d'investir dans des engins comme les élévateurs, qui demandent un diplôme (Caces), s'il n'y a pas de salariés.
- ➔ Informer les bénéficiaires sur la consommation des produits frais : « prenez un sac isotherme, rentrez vite chez vous, ou mangez-le aujourd'hui ! »