

1000kg d'invendus du Mabru redistribués chaque jour: «Une orange pourrie et ils balancent toute la caisse» - 16/02/2016 13:17:00

Bruxelles -

Le Mabru, marché matinal de Bruxelles, organise la distribution de ses invendus alimentaire. Avec l'aide du CPAS de Bruxelles, une tonne de fruits et légumes frais atterrit dans les associations chaque jour. C'est Fouad qui les livre dans sa camionnette.



«Cette caisse d'oranges, on l'a reçue y a une semaine. Regardez, elle est nickel! Y avait juste une orange pourrie sur le dessus. Alors les marchands, y savent plus la vendre. Ils perdent trop de temps à trier. Alors ils nous la donnent. On a reçu toute une palette».

Le sourire et la motivation de l'homme qui sort de la chambre froide réchauffent l'air glaçant de l'immense halle. Fouad Achaoui est au Mabru tous les jours à 6h. Les mains gantées, il écarte de son stock les tomates cerises où les poils moussus commencent à gommer le rouge. Embauché dans le projet Dream, qui redistribue les invendus du grand marché matinal de Bruxelles à 25 associations d'aide alimentaire, il récupère, trie et livre ses trouvailles jusqu'au seuil de ses «clients».

«Des palettes et des palettes d'ananas»

«On passe d'abord chez les marchands, voir ce qu'ils ont à offrir. Puis faut trier». Un gros boulot: Fouad reçoit jusqu'à 1200kg de fruits et légumes défraîchis les bons jours. «Aujourd'hui, on a 600kg. Surtout des salades iceberg, des oignons, des navets, des oranges, des pommes et des poires. On a reçu des palettes et des palettes d'ananas tout le mois, aussi. Et des bananes».

Dans les frigos, dans les cageots, des herbes aromatiques patientent avec les poireaux et les potimarrons, en attendant de trouver preneur. «On indique les stocks disponibles sur internet pour que les associations passent commande. Après, il faut préparer les colis, puis dessiner le parcours pour ne pas perdre de temps. On charge la camionnette et on part livrer».

«Le panier de la ménagère est grignoté»

Le projet Dream (pour Distribution et Récupération d'Excédents Alimentaires à Mabru) est piloté par le CPAS de Bruxelles. Il systématise une pratique en cours au marché depuis 2003. Basé sur **la «Bourse aux dons» informatique** créée par la Fédération des Services Sociaux, il assure le lien entre les donateurs disposant d'invendus et les associations. Concrètement, celles-ci «passent commande» en matinée et sont livrées dans la foulée là où elles le souhaitent. 25 à 30 grossistes du Mabru, sur 120 au total, adhèrent au principe.

«On est dans l'ère du non-gaspillage et de l'économie circulaire», plaide Pascale Peraita, Présidente du CPAS de la Ville de Bruxelles, dont 4 employés sont détachés au Mabru. « Alors que 30% de la population bruxelloise vit sous le seuil de pauvreté, que le panier de la ménagère est grignoté, jeter plus d'une tonne de fruits et légumes frais par jour est inadmissible».

Entre les immeubles colorés de fruits et légumes, on semble également s'y retrouver. «Les marchands sont contents», assure Michel Lefevre, leur représentant. «D'abord parce qu'ils n'aiment pas le gaspillage. Ensuite parce qu'ils s'y retrouvent aussi: faire détruire les invendus, ça coûte de l'argent». Un argument en or, évidemment, pour convaincre ceux qui n'ont pas encore fait le pas.

Viandes et poissons?

Car l'offre devrait grossir. «En convainquant le marché européen juste à côté, on pourrait grimper jusqu'à 8000 tonnes par an», estime Peraita. Le Mabru veut aussi aller plus loin. «L'étape suivante, ça serait de récupérer viandes et poissons», explique Michel Barnstijn, Président. «Mais avec les normes de l'AFSCA, il faut d'autres chambres froides et davantage d'espace de stockage».

D'ici-là, les tournées de Fouad Achaoui font des heureux. «Je suis hyper motivé d'aider les gens. Et ça fait plaisir de voir le sourire du client quand on livre devant sa porte. Même si j'suis malade, j'me lève et je viens car je sais que les gens m'attendent. Je sais que je sers à quelque chose».

«Faire les poubelles, en termes d'ego, c'est pas terrible»

Luc Bolssens, vous êtes bénévole dans l'ASBL Rom en Rom, qui vient en aide aux personnes roms. Ce programme de redistribution de denrées invendues, pour vous, ça représente quoi?

Ça me permet d'offrir des produits frais aux familles dont on s'occupe, soit nourrir 100 personnes en 4 sites. On remplit une camionnette deux fois semaine, et c'est pas mal. Je fais ma tournée après le boulot. On récupère un peu de tout: oranges, pommes, bananes. Mangues un peu moins. Salades et condiments, pommes de terre, choux blancs, choux de Bruxelles, oignons...

Trouver ce type de dons alimentaire, c'est un combat à Bruxelles?

Jusque-là, c'était difficile. J'avais de bons contacts avec une banque alimentaire mais suite à un conflit, j'ai perdu cette source d'approvisionnement. Je n'avais plus que le pain. Il a fallu se débrouiller, d'autant que je n'ai pas de contacts dans les restos.

La plateforme web, elle est pratique?

Oui. Mais son seul problème, c'est qu'il faut commander tôt. Parfois, je suis bloqué en réunion dans mon travail et je n'ai plus rien quand je me connecte. Il faut être au taquet. Il y a aussi des produits qu'on ne connaît pas. Dans ce cas-là, quelques explications sur la façon de les cuisiner seraient vraiment utiles.

Comment sont vécus ces dons par les familles roms?

Elles subsistent de la générosité. Et sans ça, elles sont obligées de faire les poubelles des grandes surfaces. Quand c'est possible et que les enseignes ne déversent pas de produit dégueulasse dans leurs invendus. En termes d'ego, faire les poubelles, c'est pas terrible. D'une manière générale, je trouve que le problème des invendus alimentaires à Bruxelles reste vraiment scandaleux.

Julien RENSONNET (L'Avenir)