

Pas de vacances contre le gaspillage

SOLIDARITÉ. Née en 2019, Tinhî Kmou collecte les invendus des marchés, du MIN, ou les barquettes non consommées du CHU, pour les redistribuer gratuitement, 7 jours sur 7.

Cagettes de haricots verts et de concombres dans les bras, Claudine passe la porte de l'association en direction des tables qui trônent au milieu du local.

Dans une accélération et un soupir, elle se libère des kilos qui font pression sur ses épaules. Elle et ses camarades bénévoles déchargent le camion, plein à craquer de fruits et légumes, arrivant tout droit du Secours populaire, sur le site du MIN, à Rozé. Et la petite équipe s'apprête déjà à repartir en direction du marché de Malakoff, pour glaner les invendus des commerçants.

Environ 250 personnes passent chaque jour à l'association

« On ne s'arrête jamais, on est là 7 jours sur 7, même pendant l'été », assure Claudine Perdrix, qui s'accorde toutefois une journée de repos par semaine. Bénévole depuis près de deux ans et demi, elle a rejoint l'association Tinhî Kmou - qui lutte contre le gaspillage alimentaire et redistribue gratuitement les denrées collectées - pour « aider les autres et sortir de chez elle ».

L'association, située sur l'Île de Nantes, s'adresse à tous, sans condition de revenus. « Environ 250 personnes passent quotidiennement. La journée, nous laissons des produits en libre-service, devant le local de l'association », précise Joël Bechu,



Joël Bechu, bénévole au sein de l'association Tinhî Kmou.

Photo Presse Océan / Miroline Doux

bénévole depuis deux ans. Le soir, l'ambiance est différente. Vers 17 heures, près d'une trentaine de personnes patientent avant de pénétrer dans l'ancien bâtiment de la Croix-Rouge. Saccabas tendu entre les mains, ils avancent, pas à pas devant les cagettes alignées, pendant que les bénévoles leur déposent les aliments collectés dans la journée.

« On propose une carte à 50 centimes par mois pour venir aux distributions », précise Alain Taha, le président qui compte environ 80 bénévoles, dont dix à temps plein.

Mais pour lui, si la gratuite permet de venir en aide à ceux qui en ont besoin, l'objectif est surtout de sauver le maximum de nourriture. D'autant que les volumes ne cessent d'augmenter pour l'association, née il y a trois ans. « On ne peut pas s'imaginer la quantité de nourriture destinée à la poubelle », alerte le président. Selon une enquête de l'Ademe, de 2016, près de 10 millions de tonnes d'aliments consommables sont gaspillées chaque année en France. Soit l'équivalent de 150 kg par an et par habitant.

Au total, cela représente 16 milliards d'euros. « Ce qu'on collecte ne représente qu'une goutte d'eau par rapport à ce qui est gaspillé. Nous ne sommes qu'un tout petit acteur », resitue Alain Taha. L'an dernier, l'association nantaise a quand même collecté 340 tonnes, auprès des marchés, du CHU ou des grossistes nantais. Mais, depuis, les records se multiplient. « Rien qu'en trois jours et demi, nous avons récupéré plus de 7 tonnes de fruits et légumes, principalement, mais aussi de viande. »

Miroline Doux

Math ascen

ingén phist nesse: métier pourta féré se sa vrai l'écrit « Poèr J'écris les me brent », sou certain en mo chirie chose d'arti teurt prop édite ouw « L' une trib ess gra voi sa ill ce to lit se le n c s e