

Editorial



Chers Gilets Orange,

Animer des ateliers « Cuisine Mobile et Solidaire », assister des Chefs de Cuisine Etoilés, encadrer un Atelier Chantier d'Insertion, inaugurer une épicerie solidaire pour des étudiants, créer des partenariats Entreprises, toutes ces actions ont un point d'ancrage incontournable: Aider l'homme à se restaurer.

A la lecture de ce numéro 2 du BA-Magazine, vous dé-

couvrirez toutes ces actions solidaires portées par l'ensemble des Gilets Orange des Banques Alimentaires de notre Région.

Au nom des Présidents des Banques Alimentaires de la Région, je vous remercie chaleureusement pour votre implication à parfaite notre mission d'intérêt général. Bel été.

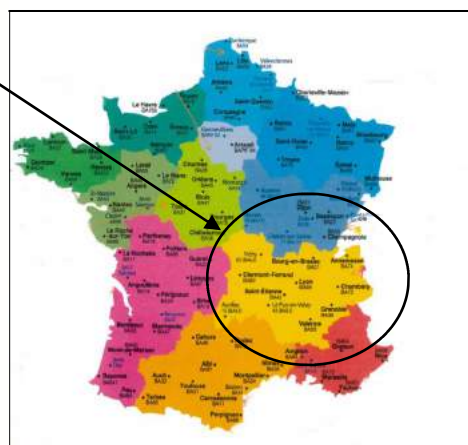
**Christian Chédru,
Président de région
pour les BA**



Les Antennes des Banques Alimentaires en Région Auvergne Rhône Alpes et leurs coordonnées téléphoniques :

- BA Ain - 04 74 24 27 18
- BA Auvergne - 04 73 25 17 17
- BA Drôme - Ardèche
04 75 57 37 05
- BA Isère - 04 76 85 92 50
- BA Loire - 04 77 91 11 65
- BA Rhône - 04 78 26 99 09
- BA Savoie - 04 79 96 01 21
- BA Hte Savoie - 04 50 87 56 53

LE MAILLAGE TERRITORIAL DES BANQUES ALIMENTAIRES



BA 01

Le camion itinérant

L'objectif du camion équipé en cuisine, consiste à organiser des ateliers itinérants sous le titre de « Cuisine Mobile et Solidaire », dans le but de se rapprocher au plus près du bénéficiaire pour lui apprendre à manger équilibré avec un petit budget, créer du lien social et enfin lutter contre le gaspillage alimentaire.

Le public cible : les personnes en situation de pauvreté et de précarité - Notamment les bénéficiaires de l'aide alimentaire et les bénéficiaires des minimas sociaux.

Le territoire : l'ensemble du département de l'Ain en tenant compte de certains territoires désignés comme prioritaires et définis en COPIL (Comité de Pilotage).

Notre diététicienne contacte nos différents partenaires (- Associations adhérentes à la Banque Alimentaire - Associations partenaires - Restos du Cœur de l'Ain, Secours Catholique de l'Ain, le GEM Tendre la main, Missions Locales Jeunes et ATELEC lettres pour l'être), qui ont mission de recruter les stagiaires et, en plus, les prestations de Perrine, notre diététicienne— sont gratuites.

Notre dernier bilan : 153 ateliers réalisés en 2017.–



Perrine qui a remplacé Betty (à droite) qui nous a quitté pour habiter en Ardèche.

Plus de détails

Les Ateliers Cuisines réguliers : 69 Ateliers, soit 370 participants mensuels avec le camion cuisine sur les territoires définis comme prioritaires lors du Comité de Pilotage (composé de l'ARS, le Conseil Départemental et la DDCS).

- Ambérieu-en-Bugey (Restos du cœur + Jardins du cœur + MIFE/Alfa3a)
- Bellegarde-sur-Valserine (MCE/Alfa3a) -
- Belley (Restos du Cœur) - Oyonnax (MIFE/Alfa3a)
- Montrevel-en-Bresse (Croix Rouge + Secours Catholique + GEM Tendre la Main)
- Nantua (Restos du Cœur)
- Pont-de-Vaux (Secours Catholique)
- Villars-les-Dombes (Jardins Bio de la Dombes)
- Villereversure (IME)

Elan de générosité après le vol d'un camion

Nous avons pris possession d'un nouveau camion destiné à notre association, Il vient remplacer celui qui avait été volé dans nos locaux dans la nuit du jeudi 8 février. Les 4 camions

de la Banque Alimentaire permettent chaque matin de se rendre sur l'ensemble des magasins donateurs et récupèrent la nourriture qui est distribuée aux 85 associations. La perte d'un camion entraînait, de fait, l'impossibilité de récolter 25% des marchandises. L'appel au travers des médias, nous a permis de palier à ce manque, et de continuer notre mission, grâce au prêt gracieux de véhicule similaire.

C'est aussi grâce à nos partenaires que nous avons pu rapidement nous doter d'un nouveau camion Volkswagen compa-



tible à nos besoins, financé par la Caisse d'Epargne et la MACIF.

Remercions l'action de Christophe GENIN (GENIN automobile), Magalie BOUTEILLE (GRDF), Christian DUNIERE (MAE) et du soutien de la Caisse d'Epargne, pour l'acquisition dans un temps record de ce nouveau camion.

BA 26 07

BA 38

La BAI récupère les excédents du CHU

La Banque Alimentaire de l'Isère vient d'établir une convention relative à la fourniture de dons alimentaires avec le Centre Hospitalier Universitaire Grenoble Alpes. Comme le précise Edouard Douheret, directeur du pôle Achats Equipement Logistique du CHUGA, la cuisine centrale de l'établissement prépare quotidiennement 4200 repas pour les patients (7j/7) et 1500 pour le personnel (5j/7). La variabilité des entrées en hospitalisation empêche une prévision fine du nombre de repas à produire et il reste souvent des excédents après la distribution aux patients. De par ses missions première de soins et d'aide à la population, il est apparu nécessaire, pour les responsables du CHUGA, de faciliter le don de cette surproduction au profit des plus démunis. Connaissant les compétences et le réseau de la banque alimentaire de l'Isère, déjà bien implanté et organisé sur l'agglomération grenobloise, le CHUGA s'est tout naturellement tourné vers le réseau BAI pour redistribuer ses excédents.



Ainsi, depuis le début du mois de juin, deux chargements de nourriture sont livrés dans des camions frigorifiques, les mardis par le CHUGA et les mercredis par la BAI. Ce sont des barquettes individuelles étiquetées conformément à la réglementation en vigueur, avec une DLC de quelques jours, permettant ainsi à la BAI d'inclure ces produits dans son réseau de distribution quotidienne, une véritable aubaine pour l'association qui a fait du gaspillage alimentaire un de ses valeurs phares

La Croix Rouge sur roues

BA 42

L'étude des « zones blanches » de l'aide alimentaire dans la Loire, menée par les étudiants de l'École des Mines de Saint Etienne et la Banque Alimentaire de la Loire en 2016, a démontré l'existence de cinq zones où l'aide alimentaire était absente ou difficilement accessible.

A partir de ce constat, la Croix-Rouge de la Loire a étudié les solutions possibles et, en novembre 2017, la Croix-Rouge sur Roues a débutée dans le massif du Pilat.

Un camion a été offert par la fondation PSA PEUGEOT/CITROEN, partenaire de la Croix-Rouge Française, et très bien équipé (rayons et frigo) par l'Unité Locale de Saint-Etienne.

La réussite de cette initiative, avec comme maître d'œuvre l'Unité Locale de Saint-Etienne, présidée par Marie-Christine Ziegler, a été rendue possible grâce à de nombreux partenaires :

- Les Maires des communes du Pilat ont été très favorables à ce projet et ont mis à disposition de la Croix-Rouge un local chauffé et accueillant
- La Banque Alimentaire de la Loire fait don de toutes les denrées alimentaires distribuées gratuitement aux bénéficiaires
- Le Secours Catholique apporte aussi son aide au niveau local.



Ce service est encore très récent et le but est d'aider une centaine de familles d'ici 3 ans et pourquoi pas, d'étendre cette tournée à d'autres communes si les besoins sont identifiés. Trois autres tournées sont déjà en place dans la Loire à partir des Unités Locales de l'On-daine, du Gier et de Montbrison.

Les bénévoles sont au cœur de l'action. Ils chargent les camions tôt le matin, circulent en toutes saisons sur les routes, accueillent avec le sourire, aident et fournissent les bénéficiaires, puis rentrent le soir pour ranger les denrées alimentaires fragiles dans les frigos.

Les services offerts sont multiples : aide alimentaire, aide vestimentaire, produits d'hygiène, accueil et écoute. Le travail de promotion se poursuit avec l'aide des assistantes sociales.

BA 73

Un restaurant éphémère avec 7 chefs étoilés

Chefs de cœur 2018 en Savoie, la routine... enfin presque ! En raison de notre futur déménagement, nous avons souhaité délocaliser l'évènement dans un endroit « décalé ». Grâce au soutien de l'agglomération, ce repas de très haut niveau gastronomique s'est déroulé à la patinoire de Chambéry, un plancher posé sur la glace permettant d'accueillir 300 convives (100 de plus que les éditions précédentes). Challenge relevé haut la main par Julien Machet et ses six collègues fidèles au rendez-vous depuis 4 ans ainsi que les bénévoles de la BA73 pour la logistique. Le bénéfice de cette opération (environ 20 000 €) va financer l'achat de matériel pour notre nouvel entrepôt.

A peine les assiettes finies..., il faut maintenant organiser ce fameux déménagement... attendu depuis des lustres.



Le 15 octobre, départ sans regrets d'un vieil entrepôt de 60 ans d'âge pour une nouvelle plateforme bien plus rationnelle qui permettra de répondre à la croissance constante de la demande (doublement de l'activité en 8 ans). Cette nouvelle plateforme alimentaire départementale permettra d'accueillir en « mitoyenneté » la BA 73 et les Restos du Cœur, suite au prochain épisode !

Huit chefs et leurs brigades ont assuré cette performance gastronomique.

Des partenariats entreprises

BA 69

Depuis plusieurs années, la Banque Alimentaire du Rhône accentue ses partenariats avec de grosses entreprises dans leur démarche RSE.

En effet depuis janvier 2018 nous avons eu la chance d'être aidé par des employés motivés et concernés par nos problématiques, de l'Olympique Lyonnais, en passant par SEB, Air France, BAYER, Yoplait Vienne mais également par Orange, toutes sont venues découvrir l'univers Banque Alimentaire. Elles ont donné la possibilité à leurs employés d'aider une association soit une journée ou une demi-journée, chez nous les différents ateliers mis en place sont tri de produits alimentaires, reconditionnement de palettes et aide à la préparation de commandes.



Au total, nous avons reçu 78 employés de toutes ces entreprises confondues, ce qui représente un don de temps approximatif de 312 heures et nous sommes qu'à la moitié de l'année. Car oui, dans les Banques Alimentaires nous avons besoin de denrées, mais surtout de temps à consacrer et c'est avec succès que ces entreprises ont remplis leur rôle.

Ces partenariats, en plus d'aider le quotidien de nos bénévoles, permettent de faire connaître la Banque Alimentaire et nos multiples actions dans la région. Merci à tous pour votre engagement auprès des Banques Alimentaires.

BA 74

Atelier Chantier d'Insertion

Afin de lutter contre le gaspillage et de répondre au grand défi diététique de l'aide alimentaire lancé par les autorités gouvernementales pour lutter également contre la malnutrition et l'obésité, la Banque Alimentaire de Haute-Savoie a ouvert, le 25 septembre 2017, le premier Atelier Chantier d'Insertion « fruits et légumes » du département. Il a été inauguré le 17 novembre 2017 en présence du Préfet et de nombreuses personnalités politiques.

Placé sous la responsabilité de Gilles Salé, encadrant professionnel, cet Atelier Chantier d'Insertion, permettra à la BA 74 de doubler ses ramasses de fruits et légumes pour atteindre 500 tonnes avant 2020 ; il est ouvert du lundi au vendredi et dispose d'une salle de tri

de 120m² climatisée à 12°C et d'une cuisine équipée avec du matériel professionnel pour laver, essorer, découper, cuire et conditionner en sachets ou barquettes. Il compte 10 postes en CDD (26 heures par semaine). Les personnes recrutées, souvent en difficulté pour trouver un emploi, peuvent ainsi se remettre dans une dynamique de travail. Elles sont suivies par un accompagnant socioprofessionnel, Jean-Marc Boisier, de l'Association Solidarité pour Réussir.

Chaque matin, tout le monde est au travail pour réceptionner et trier les 700 kg de fruits et légumes qui arrivent tous les jours. A 10 h, l'équipe est scindée en deux. 6 restent au tri et 4 partent à la production. Avant d'entrer en cuisine, les légumes sont pré lavés, désinfectés, passés à l'essoreuse et à l'éplucheuse. Puis ils sont mis en barquettes ou en sachets sous vide pour être déposés en chambre froide avant d'être donnés aux associations.

Depuis l'abandon des contrats aidés, la BA 74 a décidé d'étendre l'Atelier Chantier d'insertion « fruits et légumes » à l'entrepôt pour la conduite des camions qui partent chaque matin faire les ramasses quotidiennes des dons alimentaires auprès des magasins/distributeurs/producteurs, la manutention, l'entreposage, la préparation des commandes et la livraison aux partenaires.

La Banque Alimentaire de Haute-Savoie compte donc dorénavant, en plus des bénévoles permanents, 17 personnes en Insertion (temps partiel), 2 en contrat emploi compétence et 3 en CDD.



« L'épicerie solidaire leur a changé la vie »

C'est en ces termes que la presse locale a résumé trois mois de fonctionnement d'ESOPE⁶³, l'épicerie solidaire de la Banque Alimentaire Auvergne pour les jeunes en difficulté financière.

Pour argumenter l'article, la journaliste a interviewé Arsim le responsable de l'épicerie : « Les étudiants sont très contents car ils trouvent des aliments de qualité ». Ce que ne démentent pas Océane et Morgane, deux copines de 22 ans, étudiantes en master Meef pour devenir professeur des écoles.

Pour Océane, qui vient depuis l'ouverture : « C'est une aubaine, je mange des produits frais, des produits de marque et je fais énormément d'économies. La dernière fois, j'avais un panier de 9 € et j'ai tenu deux semaines sans me priver ». « Ça nous a changé la vie » précise Morgane qui vient chaque semaine avec son amie.

Pour Yougourthène et Ali, deux étudiants algériens en France depuis quelques mois seulement : « C'est vital pour nous. Nous avons très peu de moyens et il n'y a pas beaucoup de boulot d'étudiants à Clermont. Avec un panier à 5 €, nous ne prenons que l'essentiel et arrivons à nous nourrir pendant une semaine », disent-ils avec un sourire qui en dit long.

On s'en doute quand, par exemple, le litre de lait est vendu 0.12 €. En moyenne, les économies réalisées sont de l'ordre de 80 % par rapport au prix dans un commerce traditionnel.

Esope⁶³ est ouvert aux étudiants mais aussi aux apprentis et aux jeunes de moins de 30 ans dépendant du CCAS de Clermont Ferrand. Après trois mois de fonctionnement, ESOPE 63 compte 150 étudiants inscrits.



Pour des raisons de mise en page, les différentes BA n'apparaissent pas forcément par ordre alphabétique dans ce magazine.

Les chiffres de la FFBA pour 2017

- **50 millions de repas** distribués grâce au soutien de l'Etat et de l'Union européenne.
- Plus de **68 000 tonnes** de produits ont été sauvées de la destruction en 2016.
- Un ou une bénévole « Gilet orange » de plus, c'est **30 000 repas supplémentaires** par an pour les personnes démunies.
- Pour la collecte annuelle, l'équivalent de **23 millions de repas** collectés en deux jours.
- **1 800 associations** équipées du logiciel « Passerelle » sur 3 800 potentielles
- **110 000 tonnes soit l'équivalent de 220 millions de repas** sont récupérées, triées, stockées et distribuées chaque année par le réseau des Banques Alimentaires.