



Lettre d'information au personnel, aux bénévoles et aux Associations partenaires

# Réunion exceptionnelle face à une situation exceptionnelle



Hamid Rezai      Dominique Hugon      Denis Beautemps      Bernard Perry



Le mardi 19 juillet, une très importante rencontre a eu lieu dans les locaux de la BAI, à Sassenage, entre les représentants des 4 grandes « têtes de réseau » de l'aide alimentaire en Isère.

Etaient présents :

Le Secours Populaire, les Restaus du cœur, la Croix Rouge, la Banque Alimentaire, en présence de José Arias, Vice Président du Conseil Général.

Cette réunion a permis d'aborder le grave problème des restrictions apportées au PEAD, (Plan européen d'aide aux démunis), et des perspectives des années à venir. Il a paru urgent à tous de réagir aux menaces qui pèsent sur le PEAD, et de sensibiliser le public, les responsables et les élus, à cette question vitale pour l'aide alimentaire aux personnes en situation de pauvreté.

A cette fin, un courrier commun a été adressé aux Maires, Sénateurs et Députés de notre région pour qu'ils interviennent pour pérenniser le PEAD.

## Le PEAD en question

Depuis son origine, le PEAD distribue au titre de l'aide alimentaire les surplus agricoles européens. Or, dès 2012, ces excédents vont se réduire considérablement. Pour les 4 grandes associations (Secours populaire, Restaus du cœur, Croix Rouge et BA), l'apport du PEAD peut représenter jusqu'à 35% des ressources en denrées. Elles demandent donc une réforme de ce Plan afin d'inscrire durablement l'objectif de sécurité alimentaire des populations européennes.



**Sylvain Géry :**

« Je suis de retour ! »  
« Bonjour à toutes et à tous.  
Je viens donc de reprendre le travail après quelques semaines d'arrêt forcé... »

Très touché par les nombreuses marques de sympathie que j'ai reçues, je voudrais aussi remercier tous ceux et celles (Ghislaine en particulier) qui ont fait leur maximum en mon absence pour assurer un bon fonctionnement de la BA.

Nos résultats en juillet sont corrects, avec un poids par colis de 5.7 kg. (dont 2.7kg de frais)  
Il faut noter que sur les 7 premiers mois de l'année, l'augmentation de bénéficiaires a été de + 8.5 %.

## Hygiène et sécurité alimentaire : Pourquoi ne pas congeler

Congélation et surgélation sont 2 techniques différentes. Surgeler est un procédé industriel qui abaisse très rapidement la température à -40°.

La congélation est un processus lent, pour des produits en **très petite quantité** : ainsi, il faut **plusieurs jours** pour congeler à cœur un poulet ! Les bactéries ont le temps de prospérer... D'où l'absolue nécessité d'éviter ce traitement, surtout pour des produits en fin de DLC. Par ailleurs la qualité des denrées congelées est mauvaise : chacun sait que les viandes rendent du liquide, que les fruits et légumes perdent de leur fermeté et de leur goût.

Pour nous, à la Banque alimentaire, toute congélation est à proscrire absolument



A l'issue de la discussion, un repas convivial a réuni tous les présents.



Bernard Perry en discussion avec José Arias, Vice Président du Conseil Général de l'Isère.

## Des dames... en or !!!



Une fois de plus, nos amies Marise Morens, Josette Charvet, Jeanine Lebaill, Christiane Perroux, (dans l'ordre sur la photo) se sont employées à préparer, à cette occasion, un excellent repas. Ce sont elles qui, bien souvent au cours de l'année, cuisinent des repas autour desquels nos invités et nos bénévoles se retrouvent.

Un grand merci à elles!