



120 bénévoles fin 2011: nous sommes de plus en plus nombreux à participer à l'action de la Banque Alimentaire, dans tous les domaines.

Une occasion de nous retrouver, de discuter, de partager, de faire connaissance:

REPAS DES BENEVOLES de la BAI Vendredi 10 février à partir de 11h30

Foyer de Jeunes Travailleurs "L'Obiou", 19 rue Eugène Sue, Grenoble



Agir et préparer l'avenir

Bernard Perry,
Président de la BA38

A côté du travail quotidien de ramassage, de stockage et de distribution, accompli sans relâche depuis l'arrière des hypermarchés jusqu'aux différents espaces de l'entrepôt, démarrent des chantiers destinés à améliorer notre fonctionnement à long terme.

La préparation du plan d'action en matière de sécurité du travail a démarré. Il amènera quelques contraintes supplémentaires, mais il permettra une meilleure efficacité du travail de chacun dans l'entrepôt dans un environnement plus sûr.

La réflexion concernant l'espace frais doit nous faire progresser dans un meilleur respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, et modifier les conditions de la distribution.

L'année 2012 démarre bien.

Mieux gérer la distribution aux associations



La BAI, à l'écoute des associations, se préoccupe d'améliorer au quotidien les conditions de distribution :

- en tentant de réduire le temps d'attente lors de leur passage à Sassenage

- en personnalisant les dotations en fonction des caractéristiques propres à chacune des associations (association préparant des repas ; taille des familles recevant l'aide ; plus ou moins grand intérêt pour les surgelés, etc...).

Bien entendu, d'autres propositions seront bien accueillies, et étudiées.

Dans ce but, un « comité de distribution » va être mis en place. Composé de représentants d'associations, de ramasseurs et de distributeurs, il sera animé par Jean-Luc Girardet et Sylvain Géry.

Appel donc à tous les volontaires qui souhaiteraient participer à ce « Comité » dont la fréquence de réunion serait vraisemblablement, au maximum trimestrielle. Inscrivez-vous auprès du secrétariat de la B.A.I.



Stocks excessifs ?

Associations: adapter la demande aux besoins

Nous demandons à toutes les associations d'être vigilantes. Nous sommes à votre écoute pour vous distribuer les produits dont vous avez besoin.

Par contre, signalez nous les produits que vous avez en surabondance et nous les suspendrons provisoirement. Cependant nous vous demandons un effort pendant quelques mois pour faire baisser notre stock actuel de produits. N'hésitez pas à nous contacter, nous ajusterons au mieux notre offre, selon votre situation.

"VIF": notre système de gestion informatique

Il y a un an, nous changions de système informatique. Pour cette lourde charge, nous avons recruté beaucoup de nouveaux bénévoles. Ceux-ci ont réalisé un sans faute et aujourd'hui VIF fait partie du quotidien de la BAI. Nous avons effectué un diagnostic avec les représentants de la fédération, qui a montré que nous avons parfaitement intégré ce système dans notre organisation et que nous en tirons le meilleur profit dans notre gestion. Merci à tous ceux qui œuvrent au clavier, avec la bienveillance de Francis



Aux commandes: Sylvain et Francis

Bilan de nos approvisionnements en 2011 1562 tonnes récoltées

451 Tonnes en provenance des Grandes et Moyennes Surfaces de la région grenobloise (ramassage)
196 T recueillies lors de la Collecte nationale
175 T venant de l'Industrie Agroalimentaire régionale
40 T en provenance des autres BA de l'OTR (Organisation Territoriale du Réseau)
700 T dotations de l'Union Européenne et de l'Etat

Le tonnage global est en hausse de +15%. Ceci est dû notamment à la forte (et exceptionnelle) dotation du PEAD 2011 (Europe) (+67%).

Forte hausse également (+50%) des dons des industries agroalimentaires (Danone, Etoile du Vercors, plate formes logistiques...)

On note en revanche une baisse sensible du ramassage (-10%) que nos collecteurs du matin ont tous remarquée !!!

Le poids moyen du colis par bénéficiaire a été en janvier de 7 kg dont 3 kg de frais

Sylvain Géry,
Directeur de la BA38

Hygiène et Sécurité Alimentaire

Le très officiel "Guide des bonnes pratiques en Hygiène et sécurité alimentaire" est paru. Précis et complet, il est désormais la référence en ce domaine pour les bénévoles et le personnel de la BA mais aussi des associations et CCAS. De nouvelles formations seront bientôt proposées à tous.

"Chantiers " en cours

Sécurité du travail

En janvier, notre 1^{ère} réunion de travail sur la sécurité du travail s'est déroulée autour d'une équipe de bénévoles dynamiques : Michel Trouilloud, André Achard, Patrice Chaurand et le directeur)

Il s'agit d'améliorer et de sécuriser les conditions de travail des bénévoles et des salariés.

Le CA de juin de la BAI examinera les propositions faites par cette commission.

Espace frais

Nous envisageons pour décembre 2012-janvier 2013 la mise en place d'un nouvel espace frais à la BAI avec pour objectif (entre autres) l'amélioration du tri, de la préparation et de la distribution des produits à risque.

Un groupe de travail, formé de Michel Trouilloud, Jean Pierre Alonso, Thierry Guibert, Jean Pierre Reverdy, André Achard, Sylvain Géry y réfléchit et présentera ses conclusions.