



Le mot du Président



BON ÉTÉ

En cette période de repos bien mérité, n'oublions pas nos bonnes résolutions et préparons les actions à venir.

L'assemblée générale de la FFBA a adopté à l'unanimité en juin son rapport d'orientation, placé sous ce résumé « **Devenir un acteur plus pertinent de la lutte contre le gaspillage et de l'inclusion des plus démunis** »

La lutte contre le gaspillage n'a pas pour nous le même sens que celui mis en avant dans les campagnes médiatiques. Nous sommes des acteurs de cette lutte et nous souhaitons accroître notre rôle en ce domaine. Notamment nous voulons être présents dans plus de commerces alimentaires pour y pratiquer la ramasse. Il nous appartient de mettre en place des actions de sensibilisation. Nous pouvons avoir également des actions d'information et d'éducation auprès des jeunes.

L'inclusion sociale des plus démunis, nous concerne également. Les associations sont en première ligne, mais nous devons nous préoccuper des actions d'accueil, de lutte contre l'isolement. Les ateliers cuisine, le développement des épiceries sociales, l'amélioration des lieux d'accueil dans le respect des personnes, sont des exemples de cette inclusion et nous en débattons le 27 septembre avec les associations.

Enfin en tant qu'acteur plus pertinents, voire plus militants, nous nous efforcerons de communiquer aux côtés des associations, par l'intermédiaire de messages engagés de lutte contre la pauvreté et le gaspillage, mettant en avant l'alimentation.

Réfléchissons-y encore pendant cette période de repos, et dès septembre mettons en pratique ces bonnes résolutions.

Bernard Perry

Fortes chaleurs: Préserver la chaîne du froid



Face à la vague de chaleur qui s'abat cet été sur la région, l'espace froid nous permet de maintenir les denrées à une température conforme aux normes.

Le système des conteneurs isothermes a démarré le 5 juin et assure aux associations un transport et un stockage optimal. L'organisation de la procédure est très satisfaisante et donne de très bons résultats à l'usage.

Un coup de chapeau aux bénévoles de la BAI qui gèrent la confection des colis puisqu'ils leur faut travailler plus et dans des conditions difficiles (à +4°).. Mais ils le font avec efficacité et, en plus, dans la bonne humeur!

Formations Hygiène et sécurité des aliments

Règles à respecter lors de la remise de produits aux personnes accueillies

HYGIÈNE DU PERSONNEL, DES LOCAUX ET DES SURFACES

Hygiène du personnel

- Se laver les mains avec un savon bactéricide, avant toute manipulation et distribution de denrées



Nettoyage et désinfection des locaux et surfaces

- Nettoyer et désinfecter les locaux, les installations et les surfaces nécessaires à la distribution (tables, étagères)



Une première série de formations s'est déroulée au mois de juin au siège de la BAI, assurées par Mireille Pèpellin et Jean Pierre Alonso, tous deux responsables HySA. Basée sur une projection Powerpoint, cette formation a fait le point sur les normes actuelles, et en particulier sur les « interdits de la ramasse ». Les 3 formations destinées aux bénévoles de la BAI ont réuni 33 personnes et les 3 autres destinées aux membres des associations ont regroupé 16 personnes.

Ces rencontres ont été l'occasion de dialogues fructueux et ont été intéressantes, de l'avis général

Un moment très important:

La Journée des initiatives

vendredi 27 septembre 2013,

De 10h à 16 heures, dans les locaux de la BAI à Sassenage (déjeuner assuré)

Pour vous, Associations Partenaires de la BAI,

C'est l'occasion de vous rencontrer, d'échanger vos expériences, vos objectifs, difficultés et réussites. 4 thèmes seront abordés sous forme d'ateliers:

- l'accueil pratique des bénéficiaires de l'aide alimentaire,
- les ateliers cuisine et autres rencontres autour de l'alimentation,
- les épiceries sociales et solidaires,
- le « Reste pour vivre » et les conditions pour bénéficier de l'aide alimentaire.

Pour vous, bénévoles de la BAI,

C'est l'occasion de mieux connaître, voire de connaître, le fonctionnement et les problèmes des associations qui, elles, sont en contact direct avec les personnes en grandes difficultés.

Répartissez-vous dans les ateliers précédents proposés aux associations; tous seront instructifs.

Les échanges entre Associations partenaires de la BAI mais aussi avec les bénévoles de la BAI ne peuvent être que bénéfiques à la cause commune qui nous anime: l'aide alimentaire et l'accompagnement vers une situation meilleure.

Préinscrivez-vous, si ce n'est déjà fait, pour les ateliers qui vous intéressent en renvoyant le papier reçu ou en contactant Eléonore.

Un programme détaillé vous sera envoyé courant août;

VENEZ NOMBREUX

OPTEVOZ

Les jeunes élus lancent une collecte alimentaire

Jeudi après-midi, à l'initiative des élus du conseil municipal enfants, dans le cadre d'une action "solidarité", Monique Van Overbèke et Alain Provost de la Banque alimentaire de l'Isère sont venus rencontrer les écoliers. Depuis lundi, ces derniers ont commencé une collecte de produits alimentaires en faveur de cette association, avec un but : faire la plus grande pyramide possible avec des boîtes de conserve de poisson ou de légumes. Cette collecte se poursuivra jusqu'à demain sur la foire d'Optevoz. Une intervention entre les délégués de la Banque alimentaire et des moments d'échanges dans les deux classes de CE1/CE2 et CM1/CM2 étaient au programme de cet après-midi. □



Les élèves des classes de CM et leur institutrice Alice Biaux ont tenté de réaliser la plus grande pyramide possible avec des boîtes de conserve.

Action solidaire avec les jeunes écoliers d'Optevoz : une initiative dont le Dauphiné Libéré s'est fait l'écho.

Don de la société SOCARA



La société SOCARA (centrale d'achat du groupe Leclerc) a organisé 2 salons à Saint Quentin Fallavier et a décidé de nous remettre les produits en démonstration, soit 3260 kg de fruits et légumes et 600kg d'épicerie.

Ces produits haut de gamme que nous avons récupéré grâce à nos prospecteurs ont fortement été appréciés par nos associations.



Le bilan de notre activité

par Sylvain Géry, Directeur

Le poids moyen du colis accuse une chute sensible sur les 6 premiers mois de l'année: 5.6 kg dont 2.5 de frais. Cela, essentiellement en raison de la hausse très importante de la demande (+ 21 % sur les premiers 6 mois de 2013).

Pour contrecarrer cette baisse, une de nos priorités est la recherche de nouvelles sources d'approvisionnement. De nouveaux lieux de ramassage sont dans notre ligne de mire:

- un partenariat avec le GEANT de Saint Martin d'Hères est en très bonne voie pour la rentrée septembre.
- Nos contacts avec le LECLERC de Comboire commencent à porter leurs fruits car une rencontre est prévue en septembre. Par ailleurs, une convention nationale a été signée entre ce groupe et la Fédération des Banques Alimentaires le 11 juin dernier.
- L'association partenaire SOLIDACTION, de Saint Bernard du Touvet fait désormais un ramassage 2 fois par semaine à l'INTERMARCHE du Touvet. Elle collecte aussi au CARREFOUR de Saint Egrève le samedi matin depuis des mois déjà.

A la suite des études faites et de la décision du CA, en remplacement de 2 camions vieillissants, deux nouveaux camions sont en commande, dont l'un frigorifique, ce qui nous permettra de transporter des poids de produits plus importants. Nous devrions les recevoir en octobre. Nos tournées en seront facilitées.

Pour conclure, je souhaite un bon été à tous et de bonnes vacances pour ceux qui partent.

Sylvain