



BAI INFOS 53 - Mai 2015

Lettre d'information de la Banque Alimentaire de l'Isère

Ensemble, aidons l'homme à se restaurer

www.ba38.banquealimentaire.org - tél. : 04 76 85 92 50

L'édito...

Quelques données chiffrées sur les bénéficiaires de l'aide alimentaire

La loi de transition énergétique a été votée ; elle comprend un titre IV intitulé « Lutter contre les gaspillages alimentaires et promouvoir l'économie circulaire, de la conception des produits à leur recyclage », comprenant quatre amendements.

- l'amendement 1 propose de définir une hiérarchie des actions à mettre en place contre le gaspillage par chacun des acteurs, de la prévention à la valorisation énergétique.

- l'amendement 2 encourage l'éducation à la lutte contre le gaspillage alimentaire à l'école.

- l'amendement 3 prévoit d'imposer une convention pour le don des invendus alimentaires consommables entre les commerces alimentaires d'une surface de plus de 400 mètres carrés et les associations d'aide alimentaire.

- l'amendement 4 intègre la lutte

contre le gaspillage alimentaire dans le rapport RSE des entreprises.

Nos pratiques de ramasse quotidienne, depuis près de 30 ans, se trouvent ainsi reconnues et réglementées par la Loi.

Les commerces de plus de 400 m² ont interdiction de détruire ou de jeter des invendus alimentaires. Ils doivent les valoriser. Dans cette valorisation, la consommation humaine arrive en priorité.

Une convention avec une association habilitée doit être conclue pour mettre en œuvre cette valorisation avant le 1^{er} juillet 2016.

Un décret devra préciser, après concertation entre les acteurs, les éléments devant figurer dans la convention : tri et qualité du don, logistique, mesure du gaspillage.

Nous allons être à l'écoute de la mise en place de cette Loi. Nous avons besoin de plus de produits frais tous les matins et devrions mieux pouvoir ajuster les besoins



à la demande. Nous ferons connaître aux diverses institutions et à l'Etat, les conséquences induites sur notre budget de fonctionnement. Nous pourrions également dialoguer avec l'ADEME, qui est l'agence retenue pour animer et suivre les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire, pour arriver à le diminuer de moitié d'ici 2025.

En attendant, nous sommes en train de réussir un beau projet de lutte contre le gaspillage alimentaire à travers « 3 Etoiles Solidaires ». Nous vous donnons rendez-vous en septembre pour le départ de ce projet innovant.

Bernard Perry
Président de la
Banque Alimentaire de l'Isère

Toutes pour une...

Eléonore nous « abandonne » pour quelques temps, mais son fauteuil de secrétaire ne restera pas inoccupé. Pour assurer l'intérim elles se mettent à cinq : Cécile, Chantal, Janine, Monique et Viviane !



3 Étoiles Solidaires : la cuisine est livrée

Les travaux tardent à se finir, même s'ils touchent à leur fin. Quelques réserves mineures sont encore à lever et la cuisine du collège Marc Sangnier nous sera livrée.

Le résultat est impressionnant et l'outil de travail professionnel va nous permettre de former les équipes et d'aller vers la production quotidienne dans les délais prévus.

Il y a encore du travail de préparation d'ici septembre. Nous travaillons sur un document qui va lister l'ensemble des tâches à mettre en œuvre d'ici là.

Nos partenaires sont décidés et nous allons investir ce deuxième

lieu d'activités en douceur. En attendant, jeudi 2 juillet, le festival « Des Cimes et des Notes » nous offre un concert au Prisme de Seyssins (à côté de la cuisine). Ce sera l'occasion de reparler du projet et de nous retrouver.



Une vue de la cuisine du collège Marc Sangnier qui vient de nous être livrée.



Contact: CEM Seyssins 04 76 48 07 96
Billetterie: www.des-cimes-et-des-notes.fr/billetterie

Rencontre avec le Conseil Départemental de l'Isère

À la demande du Secours Populaire Français, des Restos du Cœur et de la Banque Alimentaire de l'Isère, Sandrine Martin Grand, nouvelle élue au sein de l'assemblée départementale nous a reçus le 18 mai dernier.

Dans la nouvelle majorité, elle prend la suite de José Arias. Nous lui avons présenté nos actions communes et la réalité de l'aide alimentaire en Isère. Chacune de nos trois associations a présenté quelques spécificités. Notre interlocutrice connaissait le projet « 3 Etoiles Solidaires » et s'est montrée très favorable à son développement.

Elle nous a présenté les orientations de la nouvelle majorité du CDI, en insistant sur un recentrage autour des compétences du Conseil Départemental. Bien évidemment, l'aide alimentaire est reconnue et continuera à être aidée efficacement.



Sandrine Martin Grand

Echanges entre Emmaüs Grenoble et la BAI

Le président et le directeur de l'association « Emmaüs Grenoble » ont répondu à l'invitation de Bernard Perry. Une relation de bon voisinage (leur siège se trouve aussi à Sassenage) s'instaure entre les deux associations. Excellente nouvelle, Emmaüs s'est proposé pour nous prêter camions et chauffeurs pour notre Collecte annuelle. En échange, nous leur avons proposé de s'approvisionner à la BAI. Bien qu'ils achètent la totalité de leur nourriture, ils ont décliné l'offre, préférant pour l'instant leur logistique. Une visite de retour est prévue le 6 juillet prochain (représentants de la BAI chez Emmaüs).



Le président, à gauche et le directeur, entre Francis et Sylvain

L'hygiène et la sécurité alimentaire en question au sein de la Banque Alimentaire

Trois questions à Mireille Pepellin et Christiane Alliata, responsables HySA (Hygiène et Sécurité Alimentaire), au sein de la BAI.

Pourquoi en parler ?

La BAI récolte auprès des grandes surfaces des produits en général en « fin de vie » ce qui accroît les risques de prolifération bactérienne qui peuvent provoquer des toxi-infections alimentaires légères ou beaucoup plus graves.



Mireille Pepellin

Quelles règles doit-on respecter pour éviter ces intoxications ?

Deux priorités :

- **Respect de la chaîne du froid** (le froid endort les bactéries mais ne les tue pas) pour les produits devant être maintenus à une température conforme aux normes. Les passages à température ambiante seront réduits au maximum (30 minutes) car il y a doublement des bactéries toutes les 20 minutes. Nécessité donc d'utiliser, de la ramasse à la distribution, du matériel permettant ce maintien de la chaîne du froid (camion frigorifique, caisson isotherme, thermomètre permettant la prise de température à cœur ou signalant un problème sur les réfrigérateurs ou congélateurs, sacs isothermes).



Christiane Alliata

- **Hygiène des locaux du matériel et des personnels** pour éviter les contaminations croisées :

- * Nettoyage régulier du matériel, des plans de travail, des surfaces.
- * Hygiène des bénévoles (lavage des mains, tenues adaptées).

Qu'est-ce que la traçabilité ?

- Il n'y a pas de risque zéro, il faut donc enregistrer et suivre les informations contenues sur les étiquettes des produits (nature, provenance, circuit, numéro du lot, DLC) afin de pouvoir rappeler auprès des associations, en cas d'alerte, les denrées en cause.

Bilan des dernières formations

Quatre séances de formation à l'hygiène et la sécurité alimentaire ont été assurées récemment au sein de la Banque Alimentaire de l'Isère.

Les participants ont été très attentifs, en particulier sur le risque biologique et les multi contaminations. Cette formation apporte surtout aux associations qui font des découvertes difficiles à gérer, contrairement à leurs pratiques, comme l'interdiction de ramasser et de distribuer des saucisses et de la viande hachée. Parmi les bonnes surprises au cours des échanges, une sensibilisation au respect de la chaîne du froid, sans doute initiée par la BAI lors de la distribution. On peut citer l'exemple de plusieurs associations qui ont mis en place des consignes pour le respect de la chaîne du froid, en refusant de donner de la viande et des produits frais aux bénéficiaires qui ne viennent pas avec leurs sacs isothermes, y compris s'ils ne sont pas nettoyés.



Quatre séances de formations à l'HySA ont été organisées

Nous avons aussi pu recenser plus précisément leurs besoins, qui sont systématiquement remontés au directeur de la BAI. Un point à revoir, c'est du côté du nettoyage des denrées (lavage des légumes à la javel), des locaux des associations et des équipements (frigos, congélateurs), par manque de produits adaptés, d'équipements en nombre suffisant, mais surtout par manque de bras et de bénévoles. On sent que les fiches de bonnes pratiques sur ce sujet semblent difficiles à appliquer sur le terrain, comme pour les bénévoles de la BAI à la ramasse.

Nous avons aussi découvert une nouvelle association à la BAI, l'AHM (Association Humanitaire Musulmane) qui distribue aux personnes du bidonville Esmonin en plus de ses adhérents. Leur équipe, jeune et motivée, est bien au courant des bonnes pratiques en terme d'HySA.

Vie de l'association ...

Bilan des approvisionnements à fin avril

Les approvisionnements à la BAI se portent bien et c'est une excellente nouvelle !

➔ **Les chiffres des GMS** (la ramasse du matin) sont en hausse. C'est essentiellement dû à une nouvelle tournée grenobloise « intra muros » effective depuis le début de l'année.

En effet, cette tournée, aux Monoprix Lafayette et Vallier, à « Promocash » mais aussi aux



MONOPRIX

nous récupérons essentiellement des légumes, des fruits et des produits laitiers.

➔ **Les chiffres des dons des industriels** sont eux en très forte hausse. **Danone**, avec plus de 250 000 yaourts donnés, **Pasquier**, la plateforme **Kuehne Nagel** mais aussi des petits nouveaux, notamment « Les jardins de



Livraison de Pasquier



« Grand Frais » de Seyssins et Echirolles et au Casino du Rondeau, nous a permis de récolter plus de 17 tonnes de denrées alimentaires. Les deux « Grand Frais » (7,5 tonnes) nous permettent notamment d'avoir une plus grande variété de produits, car

la solidarité » à Moirans qui nous ont fait un don de 2 300 kg de navets.

La cellule "Appro" de la BAI se démène au quotidien pour maintenir les contacts avec nos partenaires, mais surtout travaille à la recherche de nouveaux donateurs.

➔ **Les produits du FEAD 2015** (Fond Européen d'Aide aux Démunis) vont arriver. Les premières livraisons sont notamment attendues pour fin juin en ce qui concerne le lait.

Dans la presse...

La BAI a eu les honneurs de la presse locale ces derniers jours, notamment avec notre projet « **3 Etoiles Solidaires** » qui intéresse bien les médias. A lire, un article dans l'édition du 28 mai du *Dauphiné Libéré*, un reportage sur le site « *Place Gre'net* » (photo), un reportage sur Télé-Grenoble et sur deux radios, RCF et France Bleue Isère (dispos sur notre site Internet).



Interview par le journaliste de Place Gre'Net

Calendrier

- **Mardi 2 juin :**
Ouverture de l'Epicerie Sociale et Solidaire « EPISOL ».
- **Mercredi 24 juin / 18h :**
Barbecue à la BAI
- **Judi 25 juin :**
Conseil d'Administration de la BAI.
- **Judi 2 juillet :**
Concert solidaire au profit de la BAI au Prisme de Seyssins, dans le cadre du festival « Des Cimes et des Notes ».

Le Repas solidaire qui devait avoir lieu le 26 juillet au Marché d'Intérêt National est annulé pour des raisons de sécurité. Il devrait avoir lieu en décembre, à l'Espace partenaire du Stade des Alpes.

EPISOL ouvre ses portes



Cette nouvelle Epicerie Solidaire sera ouverte du mardi au samedi de 10h à 19h au 45 rue général Ferrié à Grenoble. L'adhésion permet aux famille disposant de moins de 900 € de quotient familial de bénéficier d'une tarification différenciée.

Toutes les infos sur le site : <http://www.episol.fr/>

Vous trouverez toute l'actualité de la BAI sur le site Internet : www.ba38.banquealimentaire.org