



## BAI INFOS 59 - Mars/Avril 2016

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

Ensemble, aidons l'homme à se restaurer

[www.ba38.banquealimentaire.org](http://www.ba38.banquealimentaire.org) - tél. : 04 76 85 92 50

### L'édito...



#### La gratuité, au centre de l'action de la BAI

**C'**est la pierre angulaire de notre modèle économique. Nous nous situons en dehors de toute relation marchande.

Notre écosystème conjugue, lutte contre le gaspillage, gratuités, bénévoles, et investissements. Il y a gratuité de la part de nos donateurs et bénévoles, dons de denrées et de temps. Il y a gratuité pour les personnes qui reçoivent.

La gratuité se retrouve également au travers du mécénat de compétences.

La collecte annuelle, est l'exemple absolu de gratuité totale.

Nous créons de la valeur parce qu'il y a utilité, satisfaction d'un besoin. C'est pourquoi l'Etat a raison de soutenir nos actions. La

lutte contre le gaspillage peut être interprétée comme création de valeur. La transformation de denrées destinées au rebut est le meilleur exemple de création de valeur.

La défiscalisation est un système très incitatif.

Toutes les gratuités dont nous bénéficions permettent de multiplier les investissements réalisés. Nos actions et notre organisation ont un effet multiplicateur. Nous transformons des ressources financières modestes dans un rapport estimé de 1 à 9.

La gratuité est au cœur de nos valeurs depuis 1984 et elle le restera.

**Bernard Perry**  
Président de la  
Banque Alimentaire  
de l'Isère

### Assemblée Générale

Le vendredi 29 avril nous tiendrons notre assemblée générale. Je vous invite à tous y participer. C'est un moment privilégié, où nous prenons le temps de nous arrêter sur les actions de l'année. Nous y fixons les orientations de l'année à venir. Nous rendons compte de notre activité et présentons le rapport financier. Enfin nous renouvelons un tiers des administrateurs. Il est important que ceux-ci aient le soutien du plus grand nombre. Je vous y attends chacune et chacun personnellement.

### Repas des bénévoles

Cette année encore, nous nous sommes retrouvés une petite centaine à la salle rouge à Grenoble, pour partager un couscous (voir photo ci-dessous). Celui-ci avait été préparé par les bénévoles de l'équipe cuisine dans notre nouvelle cuisine du collège Marc Sanguier à Seyssins. Il fut agréablement clôturé par un merveilleux gâteau préparé par les apprentis pâtisseries de l'IMT, que nous remercions encore.

## La Banque Alimentaire a rassemblé ses bénévoles



## Nouvelles de la cuisine

### Six mois de fonctionnement... premier bilan

#### Une délégation d'autres BA en visite à la cuisine

Voilà maintenant bientôt six mois que la BAI a mis en place le projet « Trois Étoiles Solidaires ». Depuis le 5 octobre, 8 tonnes de viande ont été cuisinées, près



d'une centaine de kg par jour en moyenne. De la viande, mais aussi des légumes, des céréales, des pâtes, des produits promis au rebut et qui trouvent ainsi une seconde vie grâce aux 30 bénévoles de notre association et aux élèves des cuisines hôtelières qui peuvent ici se perfectionner.

Deux enjeux se présentent maintenant pour la cuisine : pérenniser le projet en recueillant des fonds des collectivités territoriales et des mécènes, mais aussi développer le concept dans d'autres Banques Alimentaires en France.

Ainsi, le 16 mars dernier, une délégation de représentants des BA de la Région et de la Fédération Nationale sont venus en visite à Seyssins. Ils sont repartis conquis...

#### Revue de presse

Trois Étoiles solidaires continue d'intéresser les médias. Depuis le début de l'année, **France 3, TéléGrenoble, France Bleue Isère, Le Dauphiné Libéré, Radio Campus, RCF, GreNews, Mairie Magazine, Santé-Social, France Inter** ont défilé à la cuisine et se sont montrés intéressés par notre projet solidaire. Un reportage est en cours par France 2 pour une séquence dans le journal de 13h d'un prochain samedi. Vous pouvez lire, écouter et voir tous ces reportages dans la rubrique « Revue de Presse », sur notre Site Internet.

#### L'ENILV(\*), l'un des partenaires de 3\*\*\* solidaires.

Dans le cadre d'un module *développement durable* qui s'adresse à des apprentis autres que ceux qui viennent régulièrement à la cuisine Trois Étoiles, Bénédicte Boyer (enseignante formatrice) avait souhaité une présentation des activités et missions de la BAI. Ce fut chose faite fin février.

Prévue à l'origine pour une seule section d'apprentis, l'intervention s'est déroulée devant plusieurs sections ce qui a nourri les échanges d'expériences et connaissances diverses. Le tout rendu encore plus concret par une visite de l'entrepôt de Sassenage quelques jours plus tard.



(\*) ENILV : Ecole Nationale des Industries du Lait et des Viandes. ENILV : antenne Pont-de-Claix du CFPPA de La Roche sur Foron.

#### Les chiffres de la production

En six mois de fonctionnement, la cuisine solidaire a récolté **7995 kg de viande** qui ont permis de produire **10 520 barquettes de 4 portions**. Avec les légumes frais récupérés ainsi que les autres produits (pâtes, céréales), ce sont **7551 barquettes de 4 portions** d'accompagnement qui sont sorties de « 3 étoiles Solidaires », de quoi préparer plus de **42 000 repas**. Belle réussite pour notre projet.

## De nouvelles têtes à la BAI

**Martine Ancillon** a rejoint l'équipe de la Banque Alimentaire en début d'année. Auparavant, elle travaillait au sein de l'entreprise **ORANGE** dans le domaine technique des Réseaux.

Cette entreprise propose à ses salariés différents dispositifs de fin de carrière, notamment une formule



qui permet d'intégrer une association grâce à sa **FONDATION**.

Celle-ci aide notamment par le biais du **MECE-NAT**, la mise à disposition des salariés motivés. La BAI s'est

montrée intéressée par cette formule. Martine sera donc parmi nous au moins avec ce statut, jusqu'en mai 2020 ! La première mission que lui a confié la Banque Alimentaire de l'Isère consiste à analyser et formaliser les procédures des différentes activités de la BAI. « *A ce jour, je suis ravie de me trouver parmi vous, et espère pouvoir contribuer à la bonne marche de l'association* », précise l'intéressée.

**Lauren CARITTE** est stagiaire 1<sup>ère</sup> année de l'**IFTS (Institut de Formation en Travail Social)**

Dans le cadre de sa formation Lauren a choisi d'effectuer son stage à la BAI. C'est

donc avec plaisir que nous l'avons accueillie le 29 mars. Après une première phase de type « *Parcours de Découverte* », Lauren sera associée à toutes les activités de la BAI qui lui permettront d'atteindre les objectifs fixés pour ce stage :

- Connaissance de l'institution/structure/association (mission, public, budget, personnel...)
- Observation des pratiques individuelles et collectives
- Observation des outils utilisés

- Implication dans la structure : participer aux activités, aux réunions
- Être en lien avec les personnes accueillies dans la structure et l'ensemble des acteurs



- Appréhender les dynamiques collectives

*Merci à tous et à chacun de l'intégrer au maximum à vos missions et de répondre à ses attentes.*

## Collecte de denrées

### Avec le FCG...

Un partenariat avait été conclu entre la BAI et le FCG, partenariat supporté par le match de rugby de Top 14 Grenoble / Clermont qui a eu lieu le vendredi 4 mars au Stade des Alpes. Cette opération consistait à communiquer autour de cette rencontre, nous faire connaître auprès du grand public et particulièrement du monde sportif, mais aussi d'afficher toujours et encore l'action de la BAI auprès de tous. Il était demandé aux spectateurs d'apporter des denrées alimentaires avant le match. Aux deux entrées billetterie ouvertes au public, deux camions siglés BAI et 10 bénévoles recuei-



laient les denrées apportées. En échange, 10 places avaient été offertes aux bénévoles pour suivre le match. Le bilan collecte de cette opération reste très modeste (175 kg !), tout comme le résultat des joueurs du FCG qui ont eu bien des difficultés à contenir la fougue clermontoise ! (score sans appel de 45-12 !)

Ce fut, malgré tout, l'occasion de communiquer sur la BAI au travers d'un reportage sur Sassenage et sur 3 étoiles solidaires avec la visite de deux joueurs du FCG à Seyssins et un reportage dans le journal de France 3 Alpes. Une rencontre bilan avec la responsable de la communication du FCG nous a laissé sur notre faim.

### Avec le Festival étudiants Root's

Après une année d'absence, Roots'n'culture

est fier de nous annoncer le retour de son festival. Il aura lieu les 15 et 16 avril, de 21h à 4h, au Campus de Saint Martin d'Hères (Face à EVE - 170 rue des Universités - Tram B - arrêt Gabriel Fauré).

Ce festival permet aux spectateurs de participer au principe de solidarité active en payant une partie de leur entrée en denrées alimentaires non périssables reversées à la BAI. Le ticket d'entrée, c'est 8 € + 3kg de pâtes (ou 14 € sans pâtes !). En 2014, lors de la dernière édition, ce sont 6 tonnes de pâtes qui nous avaient été versées, complétant avantageusement nos stocks !



## Vie de l'association

### Emmanuel Binder, nouveau cuisinier et nouvel emploi à la BAI, qui passe de 4 à 5 salariés.

#### Emmanuel, peux-tu nous parler de ton parcours professionnel ?

J'ai fait l'école hôtelière (Lesdiguières) à Grenoble de 1979 à 1985 où j'ai obtenu un CAP-BEP cuisine, un Bac Technologie cuisine service et j'ai fait une première année de BTS. J'ai enchaîné avec mon service militaire dans la marine comme cuisinier sur la frégate *Georges Leygues* à Toulon. J'ai ensuite été chef de cuisine d'un hôtel restaurant 2\* à Molans sur Ouvèze au pied du Mont Ventoux.



Après, mon parcours devient plus singulier. J'ai en effet quitté la restauration pour rentrer dans les ordres. Après le séminaire, j'ai été prêtre dans la Drôme de 1993 à 2001. J'ai ensuite quitté la prêtrise pour me marier et suis revenu à mon ancien métier dans un restaurant viennois. Un problème avec les gérants m'a fait quitter l'établissement pour rentrer dans l'agro-alimentaire, dans une usine de fruits surgelés. J'ai été successivement responsable de production puis des achats, puis je suis passé à la logistique et pour terminer approvisionneur.

En parallèle, depuis huit ans, toujours en lien avec le lycée hôtelier de Grenoble, je fais passer les épreuves de Bac Pro et BTS cuisine et rapport de stage. J'ai aussi créé une association il y a une dizaine d'années qui a pour but de faire de la restauration dont les bénéfices sont reversés aux personnes en difficulté.

#### Ton arrivée à la cuisine solidaire ?

J'ai eu l'info par le chef du lycée hôtelier qui était en relation avec B. Perry. On s'est mis en contact et je suis venu à Trois Etoiles. Avec Christian Chédru, ça a tout de suite collé ; j'ai fait une mini cession de trois jours pour appréhender le poste... et me voilà ici comme chef-cuisinier depuis bientôt un mois... Je me régale (dans tous les sens du terme !)

#### C'est un challenge pour toi ?

Au niveau de la cuisine, j'ai les bases. Au niveau du travail en équipe avec les bénévoles, je connais ça. En tant que prêtre, c'était la même chose. J'ai été curé dans une paroisse qui avait 36 clochers en charge, donc autant dire que j'étais déjà bien dans les échanges et les rapports humains. Ce travail vient unifier toutes les compétences que j'ai acquises au cours de mon parcours atypique. Aider et servir les gens démunis, c'est tout ce que j'ai construit au fil des années. Les bénévoles m'ont fait un très bon accueil, ils ont visiblement envie de continuer l'aventure avec moi et j'en suis ravi.

*Propos recueillis par Alain Provost*

### Formation HySA

Trois formations « hygiène et sécurité alimentaire » ont réuni, chacune, une quinzaine de participants : nouveaux bénévoles de la BAI et membres d'associations. Les principales règles à respecter de la ramasse à la remise aux associations ont été évoquées : respect de la chaîne du froid, hygiène des bénévoles, du matériel et des locaux, traçabilité avec, cette année, un nouveau volet concernant la cuisine « 3 étoiles solidaires ».



Les participants ont échangé sur leurs pratiques et les difficultés rencontrées pour appliquer ces règles sur le terrain. Les bénévoles travaillant en cuisine ont souligné la bonne ambiance au sein de l'équipe grâce au professionnalisme et à la gentillesse de Christian et Emmanuel. De nouvelles séances se dérouleront en juin.

### Rencontre avec des étudiants pleins d'espoirs...

Cinq ex-étudiantes du master Développement et Expertise de l'Économie Sociale de Science Po Grenoble intéressées par le projet « 3\*\*\* solidaires » souhaitent nous rencontrer pour présenter leur projet, recueillir nos impressions et bénéficier de nos conseils : « *Le projet que nous aimerions développer consisterait à récupérer des fruits et légumes non vendus, et destinés à être jetés ou détruits, directement chez les producteurs locaux (Isère et Drôme), pour ensuite les distribuer à prix libre dans les quartiers du sud de l'agglomération grenobloise. Ce type de réseau de glanage auprès des agriculteurs existe déjà à Nantes réseau Re-Bon et ailleurs en Europe.* »

Dans leur projet, la BAI serait éventuellement concernée par des surplus de glanage qui n'auraient pas trouvé preneur.

**Vous trouverez toute l'actualité de la BAI sur le site Internet :  
[www.ba38.banquealimentaire.org](http://www.ba38.banquealimentaire.org)**

## Charte éthique du bénévole Communiqué du Bureau de la BAI

**C**omme décidé lors de la réunion de bureau du 19 janvier 2016 nous voulons éclaircir et préciser le fonctionnement de l'aide alimentaire interne.

Pour cela nous souhaitons vous rappeler les principes écrits dans la charte que vous avez normalement signée (tous les bénévoles ont accepté ce principe).

Extrait :

\* **Honnêteté scrupuleuse** : Les denrées alimentaires collectées et distribuées n'appartiennent pas à la BAI et sont destinées aux plus démunis. Je m'engage à ne prélever aucune nourriture, ni pour mon usage personnel, ni pour celui de tierces personnes (sauf autorisation particulière du Président de la BAI).



Cette règle s'applique bien évidemment à **tous** les bénévoles et salariés et à **toutes** les activités de la Banque Alimentaire de l'Isère.

Dans cet extrait, une seule exception est citée : l'autorisation particulière accordée par le président. Aujourd'hui 9 bénévoles et 2 salariés sont concernés.

Une autre exception existe : les repas prélevés sur la ramasse pour les bénévoles et salariés qui sont présents en continu sur une journée (une partie de la matinée plus une partie de l'après midi). Ces repas, pris en commun, sont aussi un moment convivial.

## Bilan et perspectives du séminaire BAI

Depuis plusieurs années la BAI organise au printemps, un séminaire de réflexion afin de faire le bilan de ses actions phares, mais aussi et surtout pour essayer de mettre en avant des sujets sur lesquels du travail reste à faire.

Ce fut un moment intéressant. Francis Gaspard, qui assurait l'animation des débats en l'absence de Bernard Perry, a souligné et apprécié la présence de nouveaux bénévoles. Les propositions relevées nous incite à passer à l'étape suivante, à savoir la constitution d'équipes de travail sur les thèmes retenus :

- **Bénévoles** : décider d'une "jauge" pour chaque activité / rééquilibrer les équipes.
- **Loi contre le gaspillage** : un groupe de réflexion est en train de se mettre en place. Nous devrions y associer nos collègues des autres associations d'aide alimentaire.
- **3\*\*\* solidaires** : deux documents sont en cours de fabrication : une fiche d'information générale à destination des partenaires et interlocuteurs particulièrement intéressés et une autre à destination des associations type « 3\*\*\* solidaires pour les nuls ». Il faudra aussi penser à améliorer la sélection des viandes lors de la pesée pour éviter une trop grande diversité. Des réflexions sont aussi en cours concernant l'étiquetage et le packaging...
- **Ramasse - Pesée - Distribution** : en projets, la réactivation des réunions avec les directeurs de Carrefour ainsi qu'une réunion avec tous les ramasseurs d'un même magasin.

## Nouvelles diverses

- André Picca a accepté de prendre en charge la responsabilité de l'entretien et l'aménagement de l'entrepôt. De ce fait, il abandonne sa mission informatique de « Vifeur » ; un successeur pour VIF doit donc être trouvé.
- Un nouveau camion vient d'être commandé par la BAI. Il viendra en remplacement du plus ancien de nos véhicules frigorifiques.
- Une Journée Régionale Centre-Est s'est tenue dans les locaux de la BAI le 16 mars dernier. Communication et collecte annuelle étaient les deux thèmes retenus lors des échanges. Une journée riche pour tous, chacun

bénéficiant des documents produits par chaque BA. La décision a été prise de communiquer et échanger tout document créé. Le site de la BAI a été reconnu comme particulièrement performant et riche en infos. Merci à Jean François Bailliot qui en assure l'animation et la mise à jour très régulière. Pour la collecte, plusieurs sujets ont également été débattus, notamment la suppression des sacs plastiques qui semble poser problème aux BA qui adoptent ce système pour leur collecte annuelle. Une suggestion a aussi été faite de remercier les magasins après la collecte par une lettre ou une affiche avec le poids récolté. Question également soulevée,

et sur laquelle nous reviendrons : faut-il faire une collecte partielle le dimanche ? Ce sera un des sujets à débattre lorsque nous mettrons en route la col-

## Calendrier Agenda Mars - Avril

- **Vendredi 15 et samedi 16 avril** : Festival Root'S
- **Vendredi 29 avril** : Assemblée Générale annuelle de la BAI.