



BAI INFOS N°62

Octobre/Novembre 2016

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

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

L'édito...

Et si on collectait 250 tonnes ?



Comme à chaque fin d'année, l'activité de la BAI s'intensifie autour d'évènements collectifs essentiels pour **AIDER L'HOMME A SE RESTAURER.**

Temps fort de ce début de mois, le premier anniversaire de la cuisine Trois Etoiles Solidaires a été fêté avec beaucoup d'enthousiasme, constat d'une réussite collective. Ce succès revient naturellement à l'ensemble des bénévoles de la BAI impliqués dans ce projet et tout particulièrement à la brigade de cuisiniers(ères) de Trois Etoiles Solidaires et son chef de cuisine Emmanuel.

Les 25 et 26 novembre prochains, rendez-vous incontournable avec le grand public, nous serons plus de 3 000 bénévoles à œuvrer pour la bonne réussite de notre

COLLECTE. Près de 130 magasins collectés avec un objectif affiché : 250 tonnes de dons. Ces quantités vont nous permettre d'aborder une année 2017 dans les meilleures conditions.

Samedi 19 novembre marque également le début des festivités de fin d'année. **Le Grand Repas**, instant animé avec les Restos du Cœur, le Secours Populaire, le CCAS de Grenoble, et partagé avec les bénéficiaires de ces associations, vise à favoriser les liens pour les personnes en situation de précarité.

Pour conclure une année riche en évènements, réservez dès maintenant votre jeudi 15 décembre en fin d'après-midi pour la BAI.

Deux raisons de votre venue : **le bilan de la COLLECTE et le 30^{ème} anniversaire de la BAI.**

Dans un environnement en constante évolution, les points d'ancrage de la BAI demeurent sans faille : le don, le partage et la gratuité. La lutte contre le gaspillage alimentaire, et plus précisément contre la précarité alimentaire, est notre objectif premier.

La BAI est animée par plus de 160 bénévoles et par 5 salariés qui se mettent ensemble au service des autres. Je remercie, une nouvelle fois, chacun de vous pour sa générosité.

Très Bonne COLLECTE.

Christian Chédruc
Président de la
Banque Alimentaire
de l'Isère

En route pour la collecte 2016

Nous sommes maintenant à quelques jours de notre collecte annuelle. Comme vous le savez tous, c'est une grosse opération qui nécessite une logistique sans faille que nous avons développée depuis quelques années. **Près de 3000 bénévoles seront répartis dans 129 magasins collectés**, pendant deux journées. Grosse nouveauté pour l'édition 2016, nous serons présents dans l'hypermarché Carrefour Echirolles dès le jeudi 24 et dans six supermarchés (*) de l'agglomération grenobloise le dimanche 27 au matin. Pour les transports de caisses, 30 camions, avec 90 chauffeurs et équipiers sillonneront les routes. Quant au tri, il sera assuré par de nombreux bénévoles dont de nombreux jeunes et membres d'associations que Sylvain Gery, notre directeur sait trouver chaque année. **Nous comptons bien entendu sur nos associations partenaires pour**

participer très largement à cette collecte. La population de nos bénévoles vieillit et, malgré un recrutement que d'autres associations nous envie, il n'est pas toujours très évident de trouver de nouveaux participants à cette opération généreuse.

Vous pouvez encore faire du recrutement auprès de vos amis, collègues, familles et proches pour nous aider. En 2015, nous avons pu récolter 200 tonnes. Au vu de l'augmentation de denrées depuis le 1er janvier (+17%), il serait souhaitable d'augmenter sensiblement ce tonnage. On compte sur vous !

Bonne collecte à tous.

(*) : Intermarché Bresson, Seyssins, Varcès et Grenoble Foch ; Géant Casino Fontaine ; Carrefour Market Claix.

Vie de l'association

Départs et arrivées à la BAI



Sylvie Lanaro a intégré l'équipe de la BAI au poste de secrétaire le 17 octobre. Sylvie connaît bien le monde associatif puisque précédemment, elle a travaillé pendant 14 ans à « Jumeaux et plus 38 », une association apportant entraide matérielle et morale aux « parents de multiples ».

« L'associatif me parle beaucoup... A la BAI, j'ai tout de suite été surprise par l'organisation, le nombre de bénévoles, le temps passé par chacun... c'est impressionnant ! », précise Sylvie. Toute l'équipe de la BAI, salariés et bénévoles lui souhaite la bienvenue.



Le 14 septembre, une petite cérémonie a été organisée dans nos locaux pour marquer le départ d'Eléonore Chapuis, notre ancienne secrétaire. Après quatre années au service de la BAI, en tant que secrétaire, Eléonore a intégré les PFI (Pompes Funèbres Intercommunales). On lui souhaite de la réussite dans son parcours professionnel

Clara Thery vient de faire un séjour de quelques semaines au sein de la BAI. Dans le cadre de sa première année d'école de commerce (marketing, finances, gestion), elle vient d'effectuer un stage ouvrier dans notre structure. En un mois, Clara a participé aux différents postes de travail de la BAI, de la ramasse au tri, de la pesée à la distribution en passant par la cuisine Trois Etoiles. « Grenobloise, j'ai été très contente de pouvoir travailler à la BAI, car je souhaitais mélanger du social et quelque chose de plus logistique et classique. En plus, il y a une excellente ambiance et c'est agréable de venir le matin, même tôt ! Je ne serai plus là pour la collecte, mais j'essaierai de la faire en région parisienne... »



L'entrepôt de Sassenage fait peau neuve

La commission « travaux et propreté » est en pleine ébullition cet automne puisque de nombreux travaux sont à l'ordre du jour.

Les travaux effectués depuis peu :

- La mise en conformité des racks (ou rayonnages) de l'entrepôt ;
- Un nouvel agencement de la salle de réunion (ameublement plus moderne, tables, chaises mis à disposition par le Conseil Départemental, porte d'entrée refaite) ;

Des travaux en cours de réalisation :

- Rénovation complète de la toiture et de la façade de l'entrepôt réalisée par la propriétaire ;
- Mise aux normes électriques du bâtiment à la charge du propriétaire et de la BAI ;
- Rénovation de la cuisine à l'étage de la BAI : sol et aménagement (plan de travail, point d'eau, lave vaisselle, etc.). D'ici peu de temps, cette cuisine sera utilisée au quotidien ;
- Rénovation des sanitaires de l'entrepôt.

Projets de travaux pour 2017

- Aménagement de la salle de repos (appelée Maison bleue) avec coin repos/détente et vestiaires ;
- Aménagement du secrétariat.



Trois Etoiles Solidaires... un an déjà !

Un an après l'inauguration officielle par les personnalités qui représentent les collectivités publiques et privées qui ont soutenu le projet (dont Jean-Pierre Barbier, président du Conseil Départemental de l'Isère et Anne Coste de Champeron, secrétaire générale adjointe de la Préfecture), nous avons fêté notre premier anniversaire de manière conviviale avec toutes les personnes qui ont participé au fonctionnement de la cuisine Trois Etoiles tout au long de cette première année. Ce 5 novembre, près d'une centaine de personnes étaient ainsi invitées et ont pu s'exprimer au cours d'une table ronde animée par Bernard Perry, notre ancien président, reconverti en animateur. Fabrice Hugelé, maire de Seyssins et Robert Cannafarina, principal du collège Marc Sangnier se sont félicités de la réussite du projet, ce dernier précisant qu'il l'avait abordé avec quelques inquiétudes, vite dissipées.



Un anniversaire fêté avec tous les participants de la chaîne de fabrication des repas

Deux bénéficiaires des mets de la cuisine, Catherine Fonte de l'association Eybens Accueil Urgence, un représentant de l'ENILV (Ecole Nationale des Industries du Lait et de la Viande), deux bénévoles de la cuisine, Jocelyn Anus, directeur du magasin Carrefour de Saint-Egrève nous ont successivement dit tout le grand bien qu'il pensait de ce projet devenu réalité. Emmanuel Binder, le chef cuisinier et Sylvain Géry, directeur de la BAI ont, quant à eux, expliqué comment tout cela fonctionnait au quotidien et comment la cuisine avait pu s'intégrer en douceur dans les activités de la BAI.

Pour compléter ce tableau, Christian Chédru a parlé de bilans et perspectives et des différents échanges avec les BA qui souhaitent dupliquer cette cuisine dans leur région (Vendée, Ain, Haute-Savoie).

Autre projet de développement de Trois Etoiles, la production hivernale de soupes et potages qui viendra compléter avantageusement la distribution effectuée par certaines associations adhérentes.

Ces échanges et discours ont été conclus par les élus référents : Sandrine Martin-Grand, vice président du Département chargée des actions de solidarité et d'insertion et Marie Noëlle Battistel, député de

la circonscription, qui nous ont assuré de leur soutien pour la pérennité du projet.

Joyeux anniversaire pour notre cuisine...

Remise de chèque de l'association « Des cimes et des notes »



Lors de la réunion commémorant le premier anniversaire de « Trois Etoiles Solidaires », Frédéric Dupont, président du Festival de l'association « Des Cimes et des notes » a remis un chèque de 2400

euros à Christian Chédru, président de la BAI.

Pour la deuxième année consécutive, l'association avait organisé un concert au Prisme de Seyssins le 30 juin 2016, avec la participation de divers centres musicaux et artistes classiques. Une partie des bénéfices de cette soirée ont donc été reversés au projet « trois étoiles solidaires », le reste, au CCAS de Seyssins.

Cette soirée musicale, festive et caritative devrait être reconduite en 2017, sans doute sous une autre forme. Nous remercions Frédéric Dupont et toutes les personnes qui ont œuvré avec lui pour cette opération généreuse.

100.000 repas sont sortis de la cuisine en un an !

Notre cuisine « Trois Etoiles Solidaires » vient de souffler sa première bougie. Lancée le 5 octobre 2015 dans les locaux du collège Marc Sangnier de Seyssins, ce projet devenu réalité est une vraie réussite. Les chiffres parlent d'eux même (actualisés fin septembre).

- **194 jours de production** (la cuisine fonctionne toute l'année du lundi au jeudi)...
 - **Plus de 16 tonnes de viande cuisinée**
 - **22 942 barquettes de viande produites** (4 portions)
 - **14 904 barquettes d'accompagnements** (4 portions)
- Avec une moyenne de **83 kg de viande cuisinés chaque jour**, la cuisine solidaire de la BAI a dépassé les **100 000 repas** fin octobre.

Cette réussite, on la doit à tous les partenaires, privés et publics qui nous ont aidé à monter ce projet, aux bénévoles et aux élèves des écoles hôtelières qui cuisinent, aux 80 associations et CCAS qui relaient nos actions et qui assurent l'aide alimentaire à 5500 personnes chaque semaine.

Remise de chèque du CCAS de Meylan

Le 12 octobre, Hélène Viard-Gaudin, adjointe aux Affaires Sociales représentant le CCAS de la ville de Meylan, a remis un chèque de 1123 € à Christian Chédru. Cette somme est le fruit d'une large opération de solidarité sur le territoire de la commune qui s'est conclue par une généreuse brocante solidaire le 5 octobre. Cette somme sera entièrement reversée au budget de la cuisine Trois Etoiles Solidaires qui vient de fêter son premier anniversaire.



GRDF partenaire fidèle de la BAI

Dans le cadre des échanges de partenariat entre les Banques Alimentaires et GRDF (Gaz Réseau Distribution France), Christian Chédru, entouré de quelques membres du Bureau, a accueilli à Sassenage et à Seyssins, dans la cuisine Trois Etoiles Solidaires, Marion Carroz, nouvelle directrice territoriale Isère et Iman Ibrahim, pilote des partenariats de GRDF. L'entreprise fournira à la BAI une aide substantielle pour la prochaine collecte alimentaire des 25/26 novembre prochains dans 129 magasins alimentaires du département. Ainsi, une rame de la ligne A du tram grenoblois circule entre le 31 octobre et le 25 novembre, incitant les habitants de la Métropole grenobloise à participer très largement à cette collecte. De même, une partie de la somme versée à la BAI permettra également de financer la location de deux camions, toujours pour cette opération de collecte.



Cette visite a permis aux représentantes de GRDF de prendre connaissance des activités très variées de notre association. Elles ont été très impressionnées par la dynamique et le professionnalisme de la BAI, autant sur le site de Sassenage que sur la cuisine « Trois Etoiles Solidaires » de Seyssins.

La BAI invitée à la fête de la gastronomie au MIN

Dans le cadre de la fête nationale de la gastronomie qui avait lieu le 25 septembre, les représentants du MIN (Marché d'Intérêt National) ont organisé une grande fête nommée « Isère Food Festival ». Le thème choisi pour cette édition, les cuisines solidaires, ne pouvait qu'inciter les organisateurs à inviter la BAI pour montrer son savoir faire, et plus particulièrement, notre cuisine « Trois Etoiles Solidaires ». Belle réussite pour cette première édition qui a attiré plusieurs milliers de personnes sous la voûte majes-



teuse du MIN, nous permettant de communiquer sur notre savoir faire. Un grand merci aux bénévoles, notamment de la cuisine) qui ont tenu le stand tout au long de la journée.

Un nouveau camion est venu remplacer un de nos anciens véhicules. Il est déjà en service depuis quelques semaines et devrait bientôt être décoré à nos couleurs.

L'achat de ce camion a été réalisé avec l'aide du Conseil Départemental de l'Isère, de la Compagnie Nationale du Rhône, de l'ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie), de la Fondation Carrefour, de la mutuelle ADREA et de la Palette Publicitaire. La décoration et le graphisme (en cours) ont été réalisés bénévolement par Philippe Tur.



La BAI participe aux trophées AGRICA

Le Groupe AGRICA (caisse de retraite complémentaire du monde agricole) est engagé depuis 2014 dans la lutte contre le gaspillage alimentaire à travers des actions concrètes : l'organisation des premiers trophées « Gaspillage alimentaire, le temps des solutions » en 2015 et la publication d'un ouvrage et l'organisation d'un colloque sur la thématique en novembre 2014. Le 29 novembre 2016, AGRICA organise à Paris la deuxième édition des Trophées. La Banque Alimentaire de l'Isère participe à ces trophées et espère bien remporter un des prix. Nous vous tiendrons au courant.

Formation aux premiers secours

Une formation aux premiers secours a eu lieu dans les locaux de la BAI le 30 septembre dernier pour une dizaine de personnes. Le critère de choix des participants a été le nombre d'heures de présence hebdomadaire au sein de l'association.



C'est un pompier professionnel de Sassenage qui est venu, à la demande des responsables de la banque alimentaire, soucieux de la sécurité dans leurs locaux. But de cette formation : que faire face à une situation d'urgence vitale. Dans ce cas, il faut qu'il y ait des personnes connaissant les premiers gestes à

effectuer avant l'arrivée des secours. Ces gestes sont importants, car une personne en arrêt respiratoire et cardiaque perd 10% de ses facultés toutes les minutes si on ne fait rien.

Durant cette journée le formateur a :

- rappelé les numéros d'urgence (18, 15 ou 112)
- Insisté sur la nécessité de prévenir un sur-accident en protégeant les lieux ;
- Montré ce qu'il faut faire en cas :
 - d'étouffement (tapes dans le dos et hemlich) ;
 - de personne inanimée - PLS (Position Latérale de Sécurité) ;
 - de personne en arrêt respiratoire (massage cardiaque, bouche à bouche et éventuellement défibrillateur) ;
 - d'hémorragie (compression manuelle ou pansement compressif) ;
 - de brûlure (refroidissement à l'eau à 20 degrés).

Dans chaque cas, le formateur a donné des explications théoriques, s'appuyant sur des exemples concrets et a fait pratiquer de nombreux exercices soit en binômes, soit sur des mannequins adultes ou enfants.

Un grand merci aux organisateurs et au formateur pour ce cours intéressant concret et bien animé.

Calendrier - Agenda octobre - novembre

19 novembre : Grand Repas avec le CCAS de la Ville de Grenoble, les Restos du Cœur et le Secours Populaire.

25 et 26 novembre : collecte annuelle. La collecte sera élargie au jeudi 24 pour un hypermarché et au dimanche pour six supermarchés de l'agglomération.

29 novembre : repas du Musée.

15 décembre : 14h : Conseil d'Administration suivi à 18h par une réunion-bilan de notre collecte. Nous en profiterons pour fêter les 30 ans de la BAI. Nous avons déposé les statuts de notre association le 4 décembre 1986.



Les Brèves de la BAI

Christian Chédru a été élu **Président de la région Centre Est des Banques Alimentaires** pour trois ans. A noter que la Région Centre-Est BA et la nouvelle Région politique (Auvergne Rhône Alpes) recouvrent désormais les mêmes territoires.

Plus largement, **Jacques Vandenschrik est le nouveau président de la Fédération Européenne des Banques Alimentaires (FEBA)**. Après une carrière internationale, notamment en Somalie et en Afrique du Sud, où il a été consul honoraire pendant plus de 20 ans, Jacques est revenu en Belgique pour être à la tête de la banque alimentaire de Wallonie picarde.

A propos des « soupes » : le Bureau de la BAI rappelle que Trois Etoiles Solidaires peut/pourra préparer des soupes pour certaines associations, mais ne pourra prendre en charge la livraison. Par ailleurs, le projet de repas du soir (un repas chaque soir de la semaine préparé et servi par une association différente chaque jour) n'entraînera pas, pour la BAI, de fourniture de denrées supplémentaires ou spéciales.

Le 13 octobre, la BAI était représentée au Carrefour Échirolles, dans le cadre de la **semaine nationale Carrefour Anti Gaspi « tous consomains »**.

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