



## BAI INFOS N°66

Juillet/Août/Septembre 2017

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...*

### Après un été actif, une rentrée sous tous les fronts



**T**out au long de cette période estivale, la BAI a été présente aux côtés de nos partenaires associatifs et s'est investie sur des activités ponctuelles ou nouvelles comme par exemple le Chantier Concordia, Prestations alimentaires sur le site de CHANAS, Plan canicule.

Etre capable d'adapter rapidement son organisation pour répondre aux attentes des bénéficiaires est une des forces de la BAI. Cette réactivité, la BAI la doit à l'ensemble des bénévoles et des salariés.

Les orientations 2017 votées lors de notre dernière AG, prennent ancrage sur cette réalité : la BAI s'engage à poursuivre et à développer ses actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et contre la précarité alimentaire avec l'ensemble des bénévoles et des salariés, acteurs incontournables de la bonne mise en œuvre de ce dispositif.

Votre engagement pérenne est

une preuve que nos valeurs de solidarité nous rapprochent. Dans un environnement parfois difficile - conditions précaires lors de la ramasse, forte chaleur en cuisine, utilisation de matériels à risque dans l'entrepôt, ... - vous œuvrez avec générosité. Merci d'agir pour une société plus juste.

Depuis plusieurs mois, la BAI a lancé une démarche de prévention des risques au sein de l'entrepôt.

Ce dispositif va se poursuivre dans les trois hypermarchés où la ramasse et le tri sont effectués. Un audit, animé par des bénévoles de la ramasse, va permettre d'identifier les points à risque de chacun de ces magasins et de formaliser des actions correctives que nous présenterons à la gouvernance de ces derniers.

Vous trouverez dans les pages qui suivent, un dossier détaillé sur cette activité majeure, essentielle « **Ramasse, mode d'emploi** »

En parallèle, la BAI continue d'in-

nover en matière de Santé Publique. L'Atelier Confitures Anti Gaspis de la BAI prend forme. Animé par les bénévoles de la BAI avec l'appui d'une diététicienne, l'Atelier a deux objectifs principaux : donner une seconde vie aux denrées en transformant des fruits en confiture et partager avec les bénéficiaires de nos associations partenaires des moments conviviaux.

Et bien sûr, l'organisation de notre Collecte Nationale des 24, 25 et 26 novembre prochain est en cours. La BAI s'active : rencontres avec les partenaires institutionnels, recherche de bénévoles, nouveaux magasins collectés, communication à formaliser ... D'ores et déjà, bloquez ces dates dans vos agendas.

Bonne rentrée !

**Christian Chédruc**  
Président de la  
Banque Alimentaire  
de l'Isère

### 7 000 repas récupérés à la cuisine centrale de la ville de Grenoble

A la suite du mouvement de grève du personnel de la cuisine centrale de la ville de Grenoble, la Banque Alimentaire de l'Isère a récupéré 7 000 repas (viande - légumes - fruits), qu'elle a aussitôt dispatché auprès de ses associations partenaires. Elle a ainsi pu éviter un gaspillage imprévu.

### La BAI en soutien alimentaire à Chanas

Depuis le début du mois d'août, la BAI accompagne la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et l'association ADOMA par la mise à disposition de produits alimentaires destinés aux personnes démunies accueillies dans un hôtel transformé en logements sociaux à Chanas. Ce nouveau dispositif concernera à moyen terme 100 résidents par l'intermédiaire du 115. 300 kg de nourriture ont été distribués par la BAI chaque semaine depuis début août.

# La ramasse, mode d'emploi

**Collecter, ramasser, peser, trier, distribuer....  
Les Banques Alimentaires savent faire...**

*Depuis plus de 25 ans la Banque Alimentaire de l'Isère pratique « la ramasse ». Dans notre activité d'aide alimentaire aux plus démunis, notre réseau a toujours estimé que l'apport de produits frais était essentiel dans l'équilibre nutritionnel.*

*Dans les pages qui suivent, un dossier vous présente cette activité en détail.  
A lire et diffuser sans modération.*

## Comment ça marche ?

**D**u lundi au jeudi, le matin, des bénévoles de la BAI sont présents dans trois hyper-marchés de l'agglomération grenobloise mais également dans la région de Bourgoin-Jallieu, le Grésivaudan ou la Plaine de Bièvre, grâce à des associations partenaires.

Ce sont 4 à 6 personnes par magasin (60 à 70 au total), qui de 7h30 à 10h trient les produits frais mis à notre disposition. Ceux-ci se composent de fruits, légumes, pain et viennoiserie, produits laitiers, et carnés (viandes, charcuterie, plats cuisinés).

Les produits jugés non consommables ou ayant atteints la DLC (Date Limite de Consommation) sont

produits laitiers et carnés.

L'ensemble est redistribué l'après-midi aux associations. Les produits laitiers et carnés sont distribués en chambre froide dans des conteneurs isothermes maintenus à température constante.

Nous avons fait le choix des hyper, pour une question de volumes et d'équilibre économique entre les moyens à mettre en œuvre, les distances parcourues et les quantités récoltées.

(\*): dans la plupart des Banques Alimentaires, ce sont les employés des GMS qui trient directement les produits qui nous sont donnés, les bénévoles se chargeant de les transporter aux entrepôts.



jetés dans les poubelles de l'hyper par les bénévoles (une des particularités de la BAI (\*)). Un certain nombre de produits figurant dans notre liste de produits interdits (voir page 5), sont systématiquement jetés (steaks hachés, viande crue, poissons, abats, etc.).

L'ensemble de ces aliments triés est acheminé à notre entrepôt par nos véhicules. Les produits laitiers et carnés sont transportés en véhicules réfrigérés et sont sortis des chambres froides des hyper-marchés au dernier moment.

A l'arrivée à l'entrepôt de Sassenage, tous les produits sont pesés par catégorie et magasins. Ils sont ensuite stockés et mis en chambre froide pour les

## Au niveau de notre Fédération

**Les distributeurs, GMS (Grandes et Moyennes Surfaces) et grossistes sont les acteurs majeurs de l'aide alimentaire. Les Banques Alimentaires valorisent des invendus alimentaires encore consommables.**

39% des approvisionnements des Banques Alimentaires sont liés aux ramasses quotidiennes dans l'ensemble des opérateurs des filières de la distribution alimentaire en Grandes et Moyennes Surfaces.

Ces filières permettent de collecter au quotidien des produits frais, proches de leurs DLC (Date Limite de Consommation) et des fruits et légumes ; elles offrent aussi des produits présentant des défauts mineurs (erreurs d'étiquetage, d'emballage).

Les bénéficiaires, grâce à ces dons, ont une offre plus diversifiée et disposent de produits frais ou réfrigérés de très bonne qualité.

2 350 magasins soutiennent les Banques Alimentaires, avec une forte contribution des deux principaux donateurs Carrefour et Leclerc, mais aussi des enseignes des groupes Auchan, Casino, Cora, Grand-Frais, Intermarché, Métro, Système U.

## La ramasse.... (suite)



### Des chiffres qu'il faut retenir

**47 % des produits distribués par la Banque Alimentaire de l'Isère proviennent de la ramasse.**

**Grâce à la ramasse, la BAI récolte, en moyenne 3 tonnes/jour**

**Cette activité mobilise environ 15 à 20 personnes/jour, soit 60 à 70 par semaine. Il faut aussi rajouter une douzaine de personnes affectées au tri des denrées collectées.**

**On peut donc dire qu'un bénévole de la BAI sur deux participe à cette activité.**

### La ramasse au quotidien à la BAI

**S**ix tournées ont lieu chaque jour, soit un nombre total de 16 magasins collectés sur l'agglomération grenobloise. Ce sont des hypermarchés, des supermarchés et des professionnels de l'alimentation de gros.

**Tournée 1 :** Tous les jours à Carrefour Echirolles

**Tournée 2 :** Tous les jours à Carrefour Meylan

**Tournée 3 :** Tous les jours à Carrefour Saint-Egrève, METRO Sassenage et Carrefour Market Sassenage

**Tournée 4 :** Tous les jours à Intermarché Bresson, Casino Echirolles Rondeau, Promocash au MIN (Marché d'Intérêt National) et Grand Frais Echirolles et Seyssins

**Tournée 5 :** (spécialisée dans le transport des produits carnés) : Intermarché Grenoble Esplanade, Carrefour Meylan, Géant Saint Martin d'Hères, Carrefour Echirolles, Géant Fontaine, Chronodrive Seyssinet (sauf le lundi).

**Tournée 6 :** (spécialisée dans le transport des produits « Trois Etoiles Solidaires, pour la cuisine).

D'autres collectes, que l'on peut qualifier de ramasses peuvent nous arriver au cours de l'année. Elles proviennent de la Restauration municipale de Grenoble (voir page 1), des surplus de certaines manifestations (salons, expositions, etc.).

### Du changement chez Leclerc Comboire



Le changement de propriétaire de l'hypermarché Leclerc Comboire est tout à fait bénéfique pour la BAI. Ainsi, la ramasse tant attendue dans ce magasin va pouvoir commencer dès ce mois d'octobre 2017.

Notre patience et notre détermination sont enfin récompensées.

## La ramasse.... (suite)

### Et en tonnages ?

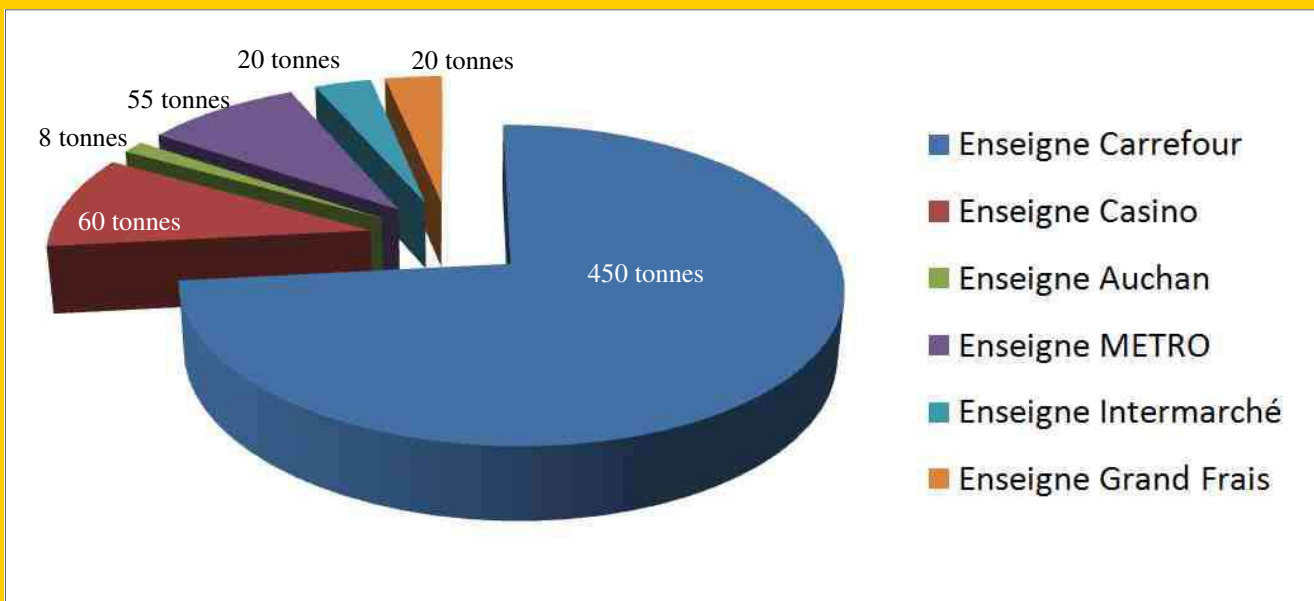
**S**ur l'année 2016, la BAI a collecté 1 705 tonnes. Sur ce total, 780 tonnes proviennent de la ramasse.

Le bilan chiffré des douze derniers mois (à cheval donc sur 2016/2017) fait apparaître une certaine augmentation de la ramasse : près de 900 tonnes (sur 1 900 tonnes extrapolées pour 2017).

L'apparition de nouvelles enseignes (Grand Frais, Intermarché Bresson, Alpagel, plate forme Carrefour Drive), ainsi que l'apport de 260 tonnes supplémentaires grâce à la ramasse de proximité (Croix Rouge Bourgoin, Solidarition Le Touvet, 3ABI Saint Geoirs,...) nous permettent de répondre à une demande toujours en augmentation (16% en 2016).



### Les tonnages récupérées dans chaque enseigne (chiffres 2016)



## La ramasse.... (suite)

### L'Hygiène et la Sécurité Alimentaire (HySA) sont au cœur de nos préoccupations

**L**es Banques Alimentaires trient, gèrent et stockent les denrées dans leurs entrepôts dans le plus grand respect des règles d'hygiène et de sécurité des aliments. Les produits sont collectés dans des camions frigorifiques et distribués aux associations dans des bacs isothermes.

La température des produits est contrôlée tout au long du circuit de collecte. Certains collaborateurs ont la qualité de **Responsables Hygiène et Sécurité alimentaire**. Ils ont été formés pour contrôler la qualité de chaque produit collecté et distribué. Ceux-ci sont ensuite stockés en chambre froide quand il s'agit de produits frais, donc fragiles. L'hygiène des moyens de transports et des outils de stockage est aussi assurée.

**A la Banque Alimentaire de l'Isère, Mireille Pépelin et Jean Claude Common sont nos référents HySA**



### Les produits de ramasse interdits de distribution aux associations :

**Toutes les bénévoles qui participent à la ramasse ont comme consignes de ne pas collecter certains produits ou denrées à risque. En voici la liste détaillée..**

- Viande et steaks hachés (\*) et tous types de farces.
- Abats.
- Pâtisserie à base de crème.
- Plats cuisinés vendus chauds (paella -choucroute, etc.) ou poulets rôtis.
- Poisson et produits de la pêche.
- Produits vendus à la découpe. (charcuterie et fromage).
- Tout produit frais sans DLC (Date Limite de Consommation).

(\*) La BAI envisage toutefois de ramasser ces produits dans les prochaines semaines pour les cuisiner le jour même dans la cuisine « Trois Etoiles Solidaires » de Seyssins.

### La Loi Garot, un outil à notre service

**C**omme vous avez pu le comprendre, la ramasse est l'ADN des Banques Alimentaires depuis leur création : sauver des denrées qui auraient été gaspillées pour les redistribuer aux personnes démunies. Le 11 février 2016, la Loi Garot est entrée en vigueur. **Que dit cette loi ?**

Cette loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire prévoit :

Une hiérarchie des actions à mettre en place par chaque acteur de la chaîne alimentaire : prévention du gaspillage, à défaut utilisation des invendus pour la consommation humaine, pour l'alimentation animale, puis à des fins de compost pour l'agriculture ou de valorisation énergétique.

L'interdiction pour les grandes surfaces de plus de 400 m<sup>2</sup> de jeter de la nourriture consommable (invendus) et de détruire volontairement de la nourriture consommable.

L'obligation pour ces mêmes magasins de signer une convention de don avec une association de solidarité.

La possibilité, pour les industriels, de donner les produits sous marque de distributeur propres à la consommation qui leur sont retournés par les magasins pour diverses raisons.

L'intégration de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans l'éducation à l'alimentation durant le parcours scolaire.

La possibilité de valoriser les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire dans le cadre de la responsabilité sociale et environnementale des entreprises.

**Le réseau des Banques Alimentaires a été auditionné lors de l'élaboration de cette loi et a participé, sous l'égide des ministères compétents, à l'écriture de la convention type de don entre associations de solidarité et grandes et moyennes surfaces prévue par le décret d'application de la loi.**

**Les Banques Alimentaires sont également membres du comité de suivi de l'application de la loi.**

# Un été à la Banque Alimentaire

**Voici, résumés en images, quelques uns des événements qui ont eu lieu depuis le début de l'été.**

## Deux concerts organisés par l'association Solidarity au profit de la BAI

**P**our la troisième année consécutive, des musiciens amateurs et professionnels se sont retrouvés pour deux concerts exceptionnels les 28 et 29 juin, au Prisme de Seyssins, au profit de notre cuisine « **Trois Étoiles Solidaires** ». Ces deux événements caritatifs uniques, organisés par l'association « Solidarity » avec différents partenaires, ont rassemblé plus de 120 musiciens amateurs et professionnels issus de sept écoles de musique de communes du Sud de l'agglomération et du Conservatoire de la région grenobloise.



*Le stand d'accueil de la BAI au Prisme*



*Frédéric Dupont, organisateur de Solidarity entouré de Fabrice Hugelé, maire de Seyssins et Francis Gaspar, vice-président de la BAI*

## Un deuxième chantier Concordia

**D**u 28 Juillet au 18 août, la BAI, ainsi que quelques autres associations d'aide alimentaire : Diaconat Protestant/L'échoppe, Accueil du Vieux Temple, CCAS de Grenoble/Accueil du Rondeau, Point d'eau, le Secours Catholique, ont accueilli, pour la deuxième année consécutive, des jeunes de divers pays dans le cadre d'un Camp de jeunes CONCORDIA.

Ces 15 jeunes (certains plus âgés !), venaient de Serbie, Arménie, Mexique, Allemagne, Turquie, Grèce, Espagne, Russie, Inde et Égypte. Leur séjour a permis de suppléer quelques absences de bénévoles et d'éviter ainsi que ces associations ne ferment (trop longtemps) en été !

Pendant leur séjour, ils étaient logés au Foyer Étudiant rue Très Cloître et se sont déplacés en « Métrovélo ».

Leur séjour s'est conclu par un pique-nique final avec tous les bénévoles du chantier, usagers, partenaires et bénévoles des structures concernées, au centre d'accueil du CCAS du Rondeau le mardi 15 Août.

## International et interculturalité



Le CISV, association internationale qui a pour objectif de sensibiliser et d'inspirer l'action pour un monde plus juste et pacifique, a organisé, en juillet, l'accueil, dans les locaux du Lycée Prévert de Fontaine, de 36 jeunes de 14-15 ans venus de 9 pays différents : Brésil, Géorgie, Grèce, Guatemala, Corée, Mexique, Suède, USA et France.

Le thème de l'année était les droits de l'Homme et les invités Amnesty International et la BAI.

La présentation de la BAI fut un moment de partage intense déjà de part les trois langues utilisées : Français, Anglais et Espagnol, mais surtout par l'intérêt patent de ces jeunes pour nos actions et missions ainsi que par les échanges d'expériences dans les neuf pays représentés.

Monique Van Overbèke.

## Vie de l'association



### Inauguration de notre dernier camion, avec nos partenaires financeurs, privés et publics

Le 5 juillet, Christian Chédru, notre président, a reçu officiellement les clés du nouveau camion de l'association, un véhicule financé par plusieurs partenaires (Fondation Carrefour, GRDF, la Compagnie Nationale du Rhône, ADREA, La Palette Publicitaire, le Département de l'Isère et le CCAS de la Ville de Grenoble).

Pour cette occasion, Sophie Fourchy, directrice de la Fondation Carrefour et Jacques Bailet, président de la FFBA (Fédération des Banques Alimentaires) avaient spécialement fait le déplacement de Paris.

Précédemment, les invités ont pu visiter les locaux de la cuisine "Trois Étoiles Solidaires" à Seyssins et découvrir sa formidable réussite. Depuis octobre 2015, 200 000 repas sont sortis de cette cuisine permettant de sauver plus de 32 tonnes de viande promises à la destruction.

### Audrey Perardel, directrice de la communication à la FFBA, en immersion à la BAI

Début septembre, pendant deux jours, la BAI a accueilli dans ses locaux, à Sassenage et à la cuisine, Audrey Perardel, directrice de la Communication et des Partenariats à la FFBA.

Visite conviviale, dont le but était surtout de permettre à Audrey, qui ne fait partie des Banques Alimentaires que depuis quelques mois, d'avoir une vision directe du fonctionnement d'une Banque Alimentaire locale.

« Je tenais à vous remercier de votre accueil si chaleureux. J'ai découvert avec vous à la BAI, comme à la cuisine Trois étoiles, une bien belle équipe, forte, solidaire et professionnelle. Et toujours pleine de projets. Et il fait chaud au cœur de vous rencontrer », nous a gentiment écrit Audrey.



Audrey Perardel a revêtu la tenue de cuisine et a participé à la production du jour avec Mireille, Maurice, Philippe et Jean-Claude, les bénévoles du jour.

## La BAI lance son atelier confitures anti-gaspi



Le 6 septembre, la Banque Alimentaire a lancé une nouvelle activité, un atelier confiture anti-gaspi, une activité encadrée par une diététicienne nutritionniste. Des bénévoles de la BAI, mais aussi des bénéficiaires issues de l'Association Familiale de Saint-Egrève étaient présents pour ce premier jour, ce qui a permis de préparer une soixantaine de pots de nectarine/pêches/cannelle et poire/vanille. Ces confitures sont préparées grâce aux produits de la ramasse et avec l'aide d'un grossiste de

fruits et légumes qui nous fournit des produits invendus, une manière de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Ces ateliers, pratiques et ludiques, accessibles à tous, ont pour but de réaliser des préparations simples, équilibrées et savoureuses !

Ces "ateliers Confitures" se dérouleront chaque mercredi de 8h30h à 11h30, au sein de la cuisine de la Banque Alimentaire à Sassenage. Les bénévoles sont bienvenus !



*« J'avais besoin de ce moment-là »,  
a dit une des bénéficiaires*

### Calendrier - Agenda Septembre - décembre

- 14 septembre** : Conseil d'Administration
- 24 septembre** : Participation à la fête de la gastronomie au MIN
- 24 au 25 novembre** : Collecte annuelle
- 2 décembre** : Le Grand Repas
- 12 décembre** : Repas du Musée

### Session de formation « Ecoute et accompagnement dans l'aide alimentaire » 1er semestre 2018

Cette formation gratuite, destinée aux bénévoles des associations et des CCAS, a pour objectif :

- de préparer les bénévoles à la relation d'aide, à l'écoute de personnes en situation de précarité ;
- de repérer les différentes attitudes d'aide, de les analyser et d'identifier celles qui nous sont les plus naturelles ;
- d'entamer une démarche personnelle de réflexion sur ses actions en situation d'accompagnement.

Bulletin d'inscription et programme à demander au secrétariat de la BAI : 04 76 85 92 50

## La Convention de Partenariat, document incontournable pour la Banque Alimentaire



Cette convention précise les droits et les devoirs de chaque contractant : la BA d'une part et le partenaire associatif ou le CCAS d'autre part et ce, aussi bien en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire que de distribution des denrées ou d'éligibilité des publics.

En plus du corps de base de cette convention, figurent cinq annexes détaillant les engagements de chacun. C'est pour présenter ces nouvelles annexes, sensiblement modifiées, que la BAI a organisé, au mois de juin et juillet, cinq rencontres avec les présidents et/ou les représentants des partenaires. Christian Chédru, président de la BAI et Etienne Durand, responsable du partenariat associatif ont animé ces réunions. Les objectifs majeurs étant de rappeler la gratuité du FEAD (Fonds Européen d'Aide aux plus Démunis), de sensibiliser sur des actions d'accompagnement de l'aide alimentaire et de débattre sur les critères d'éligibilité des bénéficiaires. Au-delà de ces objectifs, ces réunions ont permis d'échanger sur l'amélioration des relations entre la BAI et ses partenaires. Tirant les enseignements de ces réunions, il apparaît que la formule d'une rencontre annuelle de tous les présidents mérite d'être étudiée.

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