



BAI INFOS N°68

Janvier/Février/Mars 2018

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...

La BAI accompagne le plan « Grand Froid »



L'hiver est là : neige, vent, température négative, pluie glaçante, température ressentie, ...

Face à cet environnement tenace pour les personnes sans domicile fixe, l'Etat a déclenché le Plan Grand Froid depuis près de trois mois. Plusieurs gymnases sont réquisitionnés au sein de plusieurs villes de la Métropole afin d'accueillir des familles et des personnes seules.

La Banque Alimentaire de l'Isère accompagne ce dispositif par la mise à disposition de plats cuisinés. Ce sont ainsi près de 4 500 repas chauds préparés par la Cuisine 3* Solidaires qui ont été distribués. Un réconfort pour des personnes désœuvrées qui souffrent entre autres d'une alimentation déstructurée.

Quelle belle clairvoyance de nos aînés, voilà plus de 30 ans, d'avoir créé la Banque Alimentaire de l'Isère. L'objectif majeur de cette création, et tellement actuel, reposant sur deux points d'ancrage :

Lutter contre le gaspillage alimentaire et l'insécurité alimentaire, Aider et accompagner des personnes en difficulté.

Ainsi, tout au long de ces années, une organisation s'est formalisée autour de bénévoles et de salariés permettant de ramasser, collecter, distribuer et donner une seconde vie à des produits destinés à la destruction.

Aujourd'hui, la lutte contre le gaspillage alimentaire est devenue un sujet de préoccupation de **TOUS**, une solidarité active et responsable, une économie circulaire. Cette lutte est renforcée par la loi et les décrets d'application de manière efficiente et incitative. Dans le cadre de la nouvelle réglementation, nous poursuivons nos actions avec nos donateurs et nos associations partenaires. En effet, en 2017, la BAI a fortement augmenté ses ressources alimentaires et ainsi pu atteindre l'objectif de distribuer plus de 6 kg de denrées par semaine et par bénéficiaire.

Par ailleurs, la mobilisation parta-

gée par l'ensemble des bénévoles et les salariés de la BAI au cours de cette année a permis d'élargir nos actions sur le département. Les innovations réalisées et portées par toute l'équipe de la BAI œuvrent pour une société plus juste.

En qualité de président de la BAI, je ne peux qu'être fier de votre engagement, vous remercier et vous féliciter. Votre énergie et votre générosité sont à la hauteur de votre vocation : **aider l'homme à se restaurer**. La bonne image de la BAI est le reflet de votre grande implication.

Le printemps pointe avec ses nouveaux défis et la BAI demeure en veille pour y répondre le mieux possible.

Bravo aux GILETS ORANGE de la BAI.

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

A ne pas oublier...

**Assemblée Générale de la BAI,
le 6 avril 2018**

Si vous ne pouvez être présent pensez à envoyer votre pouvoir



JE M'ENGAGE... c'est le nouveau logo de la FFBA, une façon de mettre en avant nos actions de base : la solidarité et la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Des nouvelles de nos approvisionnements

■ La **SOCARA** (Société Coopérative d'Approvisionnement Rhône-Alpes), située à Villette d'Anthon (38), dans le Nord-Isère est spécialisée dans le secteur d'activité des centrales d'achat alimentaires pour le Groupe LECLERC.



Cette société nous donnait ponctuellement des produits secs et depuis le début de l'année elle nous fait bénéficier de dons de produits frais.

En effet, ce sont plus de 12.5 tonnes de produits (sur les deux premiers mois de l'année) qui nous ont été donnés mais aussi, cerise sur le gâteau, livrés gratuitement par leur propre flotte de véhicules estampillés LECLERC.

En 3 mots : Une vraie réussite !

■ Leclerc Comboire

En plus d'un partenariat fort au quotidien via le ramassage au centre Leclerc de Comboire Echirolles (20 tonnes sur les 2 premiers mois), M. Trichet, le directeur a souhaité faire un abondement "produits" suite à la dernière collecte de novembre 2017.

Il nous a donc remis, en début du mois de mars, près de 220 kg de conserves de poisson.

Encore une vraie réussite d'une collaboration entre la BAI et un partenaire donateur.

Désormais une ramasse quotidienne a lieu dans l'hypermarché LECLERC Comboire, du lundi au jeudi. Il a été décidé de louer un camion en attendant la livraison du futur véhicule qui s'ajoutera à notre flotte fin mars.

Partenariat éducatif

Travail et échanges avec élèves et étudiants se poursuivent depuis le début de l'année

- Visite de l'entrepôt de Sassenage par les élèves de Seconde Pro du lycée de la Côte Saint André (suite du projet : après leur collecte). (Voir aussi p.3)



- Les élèves de 6^{ème} de l'EREA (Etablissement Régional d'Enseignement Adapté) de Claix sont venus visiter l'entrepôt et, au mois de mars, Emmanuel les accueillera à la cuisine Trois Etoiles Solidaires. Ces élèves qui avaient participé à la Collecte Annuelle auront ainsi une vision globale de nos activités.

- Bénédicte, Elisa et Emilie, élèves de Terminale du Lycée Louise Michel à Grenoble, ont rencontré à diverses reprises, dans le cadre de leur PTA (projet technologique accompagné), plusieurs responsables du dossier Trois Etoiles Solidaires. Nous attendons impatiemment leur production.

*****A noter que Trois étoiles solidaires a fait l'objet de nombreuses demandes de PTA dont certaines émanaient de la région parisienne, de Sens, de Romainville et de Voiron.**

- Réunion préparatoire du projet CONCORDIA, accueil de jeunes étrangers. L'édition 2018 aura lieu du 27 juillet au 17 août.

A venir en mars :

- Travail avec des élèves de Terminales de Louise Michel.
- Visite de l'entrepôt par des élèves de CM2 de Saint Martin le Vinoux dans le cadre d'un projet citoyen de la Mairie.
- Travail avec deux écoles maternelles et primaires de Seyssins et une de Seyssinet dans le cadre de Solidarity (concert au profit de la BAI).

Partenariat éducatif

« ***C'est super ce que vous faites, continuez !*** »

Léa, Célia, Maeva et Pierrick, élèves de SEGPA et de lycée professionnel, qui se destinent à des métiers de la restauration ou de la logistique, accompagnés par Mmes Rougeaux et Petit, éducatrices spécialisées (SESSAD* Bourgoin-Jallieu), ont passé un mercredi complet de leurs vacances à visiter la BAI. Le matin, Emmanuel les a sympathiquement fait participer aux premières activités de Trois Etoiles Solidaires (réception des viandes et légumes, pesée) puis, après un pique-nique, ils ont découvert l'entrepôt et les missions de la BAI. Très intéressés ils sont repartis avec envie de partager leurs nouvelles connaissances avec leurs camarades de promo et ce cri du cœur « *C'est super ce que vous faites, continuez !* »

* SESSAD service d'éducation spéciale et de soins à domicile : structure qui privilégie l'intégration scolaire et accompagne les élèves dans la construction d'un projet professionnel.



Journées Portes Ouvertes au lycée de La Côte St André

La Banque Alimentaire de l'Isère était présente le samedi 10 mars aux Journées Portes Ouvertes du lycée agro-environnemental de La Côte Saint André.

Depuis 4 ans, la BAI est en partenariat régulier avec cet établissement scolaire, notamment sur des projets réalisés par les Seconde Pro, orientés vers la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'engagement citoyen.

Une délégation d'élus, dont le président du département Jean-Pierre Barbier, le conseiller régional Yan-



nick Neuder et Joël Gullon, maire de La Côte Saint André, et un de ses adjoints ont salué les bénévoles de la BAI.

Grand merci aux instances de cet établissement scolaire, M. Franck Capdeville, son dynamique proviseur et Mme Gisèle Miltzine, proviseur-adjoint, fidèle et efficace soutien du partenariat ainsi que Mmes Laurence Hocdé et Laurence Gotti, professeurs.

Monique Van Overbèke, Viviane Fegy et Alain Provost représentaient la BAI lors de ces JPO.



Santé publique

Depuis deux ans, la BAI s'est engagée dans une démarche de qualité nutritionnelle dans le but d'apporter une alimentation diversifiée et équilibrée à l'ensemble des bénéficiaires. Elle souhaite aussi élargir ce dispositif à un problème de santé publique, le diabète.

Depuis plus de 30 ans, la vocation de la Banque Alimentaire de l'Isère est de lutter contre le gaspillage et la précarité alimentaire.

Les produits ainsi récupérés sont mis à disposition de nos 90 associations partenaires, soit 5 800 bénéficiaires chaque semaine.

Au regard du nombre de bénéficiaires accompagnés, la BAI se devait d'intégrer la santé publique dans ses orientations. La BAI s'est ainsi engagée depuis maintenant deux années dans une démarche de qualité nutritionnelle, l'objectif étant d'apporter une alimentation diversifiée et équilibrée à l'ensemble des bénéficiaires.

Cette démarche a été prolongée par des actions pérennes : journées rencontres autour de l'alimentation, atelier cuisine/confiture, animation diététique sur l'équilibre alimentaire ...

Aujourd'hui, la BAI souhaite élargir ce dispositif en sensibilisant les bénéficiaires et les bénévoles de votre association à un problème de santé publique majeur, le diabète.

Effectivement, en France, ce sont plus de trois mil-

lions de personnes qui sont touchées par cette maladie, liée bien souvent à une alimentation déstructurée.

Aussi, en partenariat avec l'Association Française des Diabétiques de l'Isère

(<https://afd38.federationdesdiabetiques.org/>), spécialisée et habilitée dans ce domaine, la BAI propose à ses associations, des actions de sensibilisation et/ou de dépistage pour les bénéficiaires de votre association à titre gracieux.

Cette intervention est préparée en concertation avec les associations, animée dans leurs locaux, par des membres de l'AFD de l'Isère.

Si cette démarche de sensibilisation s'intègre dans les projets d'orientations des associations partenaires, la BAI est disponible pour détailler les différentes actions éventuelles.

Vous pouvez dès maintenant, contacter Anne Persillon, anne.persillon@wanadoo.fr, référente du projet au sein de la BAI.



Semaine solidaire au lycée du Clos d'Or

La Banque Alimentaire était bénéficiaire de l'opération « **La Tablee des Chefs** » qui organisait, avec le lycée du Clos d'Or et pour la 5^{ème} année consécutive, la Semaine des Écoles Hôtelières, en partenariat avec METRO.



Cette semaine de mobilisation sociale a pour but de sensibiliser les futurs professionnels de la cuisine au geste solidaire. Au sein de cette école hôtelière grenobloise, les élèves de CAP et de Bac Pro, accompa-

gnés par leurs professeurs, ont pensé, préparé et conditionné 300 repas qui ont été ensuite redistribués localement aux bénéficiaires de l'aide alimentaire.



Un grand merci à Caroline Bodar, professeur de cuisine, MM. Laurent Michy et Gilles Rebouche du lycée du Clos d'Or ainsi que M. Erick Besse, proviseur de l'établissement.

La Banque Alimentaire a réuni ses bénévoles et fait son bilan annuel

Un déjeuner fraternel et convivial a réuni récemment près d'une centaine de bénévoles de notre association pour le traditionnel repas annuel. L'occasion de se retrouver, dans un climat de convivialité et d'amitié pour tous ceux qui, d'une façon ou d'une autre, collaborent à notre grande entreprise de solidarité. L'occasion de réunir sur une même photo, les « Gilets Orange », une marque désormais déposée et qui identifie bien les Banques Alimentaires.

Nous étions accompagnés par Serge Papagalli, parrain de notre association et soutien fidèle. Désormais, ce sont 90 associations qui sont partenaires et dépendent de l'aide de la BAI. Notre président a fait état des chiffres particulièrement impressionnants de 2017, des éléments qui seront développés lors de l'Assemblée Générale de la BAI qui aura lieu le vendredi 6 avril.



Nouveaux dépliants

Deux éditions de documents ces dernières semaines :
Le premier est consacré à l'atelier confitures anti-gaspi, un document édité à 500 exemplaires, plus particulièrement destiné aux associations et aux bénéficiaires.

Le deuxième document est destiné à tous. C'est notre dépliant de présentation de la BAI que nous n'avons pas remis à jour depuis deux ans. Il fait le point sur les dernières activités et les derniers chiffres qui seront plus amplement commentés lors la prochaine Assemblée Générale.

Édité à 2 500 ex., nous souhaitons le diffuser très largement. Vous pouvez demander des exemplaires au secrétariat de la BAI. Un grand merci à Philippe Tur, notre graphiste bénévole qui met sa compétence et une partie de son temps au service de la BAI.



Diffusion du calendrier recettes des Banques Alimentaires



Vivement réclamé par les accompagnants (bénévoles et salariés) et les personnes accueillies, un calendrier de recettes des Banques Alimentaires a été conçu avec l'aide de l'équipe des animateurs d'ateliers cuisine des Banques Alimentaires, de stagiaires, ainsi que d'une bloggeuse culinaire, qui a une forte influence sur les réseaux sociaux grâce à son blog :

<http://www.plusunemiettedanslassiette.fr>

L'objectif de ce calendrier : donner envie de cuisiner

simple, varié, équilibré avec un petit budget et du matériel de base, en donnant des idées et des astuces chaque mois.

Ce calendrier 2018 sera diffusé chaque mois au niveau national sur les réseaux sociaux (recette du mois).

Il est à votre disposition en version numérique sur le site internet des Banques Alimentaires et donc imprimable pour une large diffusion.

Newsletter Région, un magazine pour découvrir les autres BA d'Auvergne Rhône Alpes



Les présidents des huit Banques Alimentaires de la Région Rhône-Alpes, sous l'impulsion de Christian Chédru, président régional, ont décidé de faire partager leurs actions respectives en exposant une action phare de chacune des sections.

BA-Magazine, c'est son nom, nouveau support de communication trimestriel est destiné à tous les bénévoles. Une première !

Vous recevrez cette nouvelle newsletter dans les prochaines semaines. Bonne lecture... Solidaire !

Ils prennent de leur temps pour nous aider

Océane et Noé étaient en stage (citoyen pour l'une, de 3ème pour l'autre) à la BAI la semaine dernière. Une belle expérience au sein de notre association, un bon contact avec le monde caritatif.

Lucie vient de Haguenau en Alsace, et *Thomas* d'un petit village de Franche Comté, près de Besançon. Tous deux, après leurs études de développement territorial, ont décidé de prendre une année sabbatique. Partis à vélo pour un tour de France, ils continuent leur périple en autostop et ont fait escale pour deux semaines au sein de la BAI.

« L'idée était d'apprendre des choses concrètes et manuelles.. On a fait du woofing (travail de bénévolat dans les fermes en échange du gîte et du couvert), des chantiers, on est allé dans les Vosges, en Bourgogne, à Lyon. On a contacté plusieurs associations caritatives et c'est comme ça qu'on a atterri à la BAI, à Grenoble où Thomas compte faire une licence Pro », précise Lucie. Comme beaucoup, au cours de leur parcours de découverte qui les a conduits de l'atelier confiture à la ramasse, ils ont été impressionnés par les quantités de nourritures gaspillées et donc récupérées par la BAI et le travail important des bénévoles. Bon vent à vous deux et merci.





Les mardis 23 et 30 janvier, les élèves de MAN (mise à niveau) du lycée Hôtelier de Grenoble, sont venus passer la journée à la cuisine. Accompagnés de leur professeure de cuisine, Mme Eloïse Martin, ils ont découvert la réalité de la cuisine solidaire et anti gaspi.

Après un temps pour expliquer le fonctionnement de la cuisine Trois étoiles, les élèves ont déchargé le camion, séparant les viandes des légumes. Première difficulté : savoir reconnaître les morceaux de viandes et les trier selon le temps de cuisson.



Deuxième difficulté : avec autant de variétés, comment organiser la journée pour que puissent s'imbriquer les différentes recettes en tenant compte de plusieurs paramètres (les quantités par rapport aux variétés de viandes, la découpe des morceaux, le matériel pour cuisiner, les temps de cuisson, la mise en barquettes, et le

refroidissement). Et tout cela pour que la journée soit la plus fluide possible.

Très vite le caractère des uns et des autres s'est révélé. Certains, plus à l'aise dans la découpe, d'autres pour la cuisson, d'autres encore pour l'embarquettage.

Dans une ambiance fort sympathique, les jeunes ont été stupéfaits de la quantité de viandes cuisinées et des recettes créées.

Tout cela dans le but de lutter contre le gaspillage alimentaire et de permettre à des personnes en difficulté, de bien manger.

Tous ont été efficaces dans le nettoyage de la cuisine afin qu'elle soit opérationnelle le lendemain.

La conclusion majeure de cette expérience, pour les élèves, c'est bien d'acquérir les bases de la cuisine pour être autonome et créateur avec une grande réactivité. Expérience à renouveler.

Chiffres

Voici des derniers chiffres de production enregistrés depuis octobre 2015 :

- 50 tonnes de viande cuisinées
- plus de 300 000 repas préparés
- 100 kg de viande cuisinés quotidiennement avec une forte augmentation ces trois derniers mois : 140 kg en moyenne.

La cuisine Trois Etoiles Solidaires sera fermée cet été du 10 au 23 août.



Partenariat associatif

Session de formation

« Ecoute et accompagnement dans l'aide alimentaire »

30 et 31 mai 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.

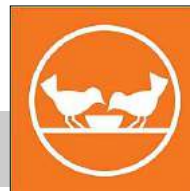
Bulletin d'inscription et programme à demander au secrétariat de la BAI : 04 76 85 92 50

Nouvelles associations et changements sur le Vercors

Nouvelle venue, l'association **ASISTTAH**, localisée à Vizille a pour objet : aide, matérielle et alimentaire, aux plus démunis et formation. 100 bénéficiaires environ sont concernés.

Deux nouvelles associations sont également devenues partenaires de la BAI ces derniers mois : AIDES et Vinci-SAMU Social. Nous en reparlerons.

Les 3 CCAS (Centre Communaux d'Action Sociale) du Vercors : Villard de Lans, Lans en Vercors et Engins ont décidé de transférer leur activité aide alimentaire à la Croix Rouge de Grenoble. En conséquence, c'est la Croix Rouge qui assure la distribution alimentaire sur le plateau du Vercors depuis début janvier 2018.



Assemblée Générale de la BAI, le 6 avril

L'Assemblée Générale Ordinaire de la BAI aura lieu le 6 avril, à 9h dans la salle 150 de la galerie de l'Arlequin à Grenoble.

Ordre du jour de cette AG ordinaire :

- Dans la première partie, nous aurons une intervention d'un de nos partenaires associatifs, la Croix Rouge.
- Approbation du compte-rendu de l'Assemblée Générale du 7 avril 2017.
- Rapport moral du Président.
- Intervention de Jean-Pierre Lehot, au nom de la Fédération Française des Banques Alimentaires.
- Compte-rendu des principales activités.
- Rapport financier (Comptes 2017) et rapport du commissaire aux comptes.
- Orientations générales de la BAI.
- Vote des résolutions.
- Présentation des candidats au Conseil d'Administration et élection.
- Questions diverses.

L' A.G. se clôturera par un pot de l'amitié.

Calendrier - Agenda Deuxième trimestre 2018

- 20 mars** : Repas du Musée
- 6 avril** : Assemblée Générale
- 30/31 mai** : Session de formation « Ecoute et accompagnement »
- Tous les mercredis** : Atelier confitures Antigaspi, de 8h30 à 11h30



Quatrième Grand Repas

« **Nous avons mangé un vrai repas, un grand repas** ». C'est par ces mots que s'exprimaient un enfant et sa maman à l'issue de la 4^{ème} édition du dernier Grand Repas, le 2 décembre 2017.

Ces mots simples, spontanés, chaleureux, prouvent que cette manifestation, organisée conjointement par le Secours Populaire, les Restos du Cœur, la Banque Alimentaire et le CCAS de la ville de Grenoble, a définitivement trouvé sa place parmi les grands rendez-vous caritatifs de l'agglomération grenobloise.

Chaque année, les bénéficiaires de ces associations, près de 1 000 cette année, viennent en grand nombre, en famille avec leurs enfants, montrant leur joie, leur enthousiasme et leur plaisir de participer à ce moment festif. Émotion pour les convives, qui goûtaient un grand moment de

partage et exprimaient leur reconnaissance aux organisateurs. Émotion pour les bénévoles des trois associations et du CCAS, qui se mettent chaque année au service de leurs invités, leur permettant de se rencontrer entre eux, fiers de partager cette première manifestation fédératrice. Les habitudes sont prises et ce rendez-vous annuel est désormais attendu par les personnes en situation précaire.



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