



BAI INFOS N°78

Novembre 2021

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...

Aller de l'avant



Ces dernières années et au-delà de la lutte contre le gaspillage alimentaire, la BAI a élargi ses activités en direction des personnes concernées en positionnant la précarité alimentaire comme objectif majeur.

L'atelier confiture, les petits-déjeuners dans les établissements scolaires, les formations sur l'équilibre nutritionnel sont quelques exemples de la mise en œuvre de cette orientation. Après plusieurs mois de suspension liée à la crise sanitaire, la BAI a décidé de reprendre l'ensemble de ses actions, synonyme de santé publique.

En parallèle, cette crise sanitaire nous a imposé une réflexion sur notre fonctionnement.

Au sein de notre région, la création de l'Association Banques Alimentaires AURA permet d'organiser et traiter la prospection de denrées alimentaires à l'échelon régional, la répartition et l'acheminement de ces dons.

A l'échelle de notre département, la crise sanitaire a fait clairement apparaître des disparités dans l'accompagnement des personnes concernées par l'aide alimentaire. Ce constat a incité la BAI à investir dans un camion « Atelier Cuisine ».

Cet investissement va faciliter l'accompagnement des personnes concernées tout en favorisant, avec les acteurs locaux du territoire, un projet d'aide alimentaire en circuit court.

Un autre effet de cette crise a été une hausse d'associations et CCAS partenaires, tout particulièrement dans le territoire de Grenoble Alpes Métropole. Désormais, ce sont près de 8 000 bénéficiaires que la BAI et son réseau accompagnent chaque semaine ainsi que 3 000 repas produits hebdomadairement par la cuisine Trois Étoiles Solidaires.

Cette situation nécessite un besoin toujours plus important de denrées alimentaires en produits frais et en produits secs. Chaque semaine, la distribution assurée auprès de nos associations et CCAS partenaires représente près de 50 tonnes.

De fait, notre collecte nationale tombe à point nommé.

Vendredi 26 et samedi 27 novembre prochains, 3 500 bénévoles porteront la chasuble de la BAI dans près de 135 magasins.

Grâce à chacun de vous, la BAI va poursuivre son engagement : répondre aux besoins et aux attentes des personnes concernées.

Merci et belle collecte.
Solidairement

Christian Chédru
Président de la
Banque Alimentaire de l'Isère

Faites un geste, donnez aux banques.

Banques Alimentaires

Collecte Nationale les 26, 27 et 28 novembre.

Faites un don en magasin ou sur monpaniersolidaire.org

Collecte... derniers tours de roue avant la collecte 2021

Nous entrons dans la dernière ligne droite pour la collecte 2021, la deuxième de l'année après le report de celle de 2020 en janvier 2021. Aux dires des organisateurs qui planchent depuis déjà quelques mois sur son organisation, cette collecte se prépare dans la douleur avec des bénévoles plus réticents et plus difficiles à convaincre. Aussi, nous comptons sur vous, au cours de ces derniers jours pour porter la bonne parole auprès de vos proches, non seulement pour aller dans les magasins pour apporter quelques denrées dans les caisses de la BA, mais aussi pour éventuellement rechercher des « gilets Orange » qui viendront grossir nos effectifs. Bonne collecte à tous !

Deux membres de la Banque Alimentaire récompensés

C'est dans le cadre rustique mais symbolique de l'entrepôt de la BAI à Sassenage, qu'une double remise de médaille a eu lieu le vendredi 8 octobre. Ainsi, Christian Chédru, notre Président, s'est vu remettre les insignes de Chevalier de l'Ordre National de la Légion d'honneur par Olivier Véran, Ministre des Solidarités et de la Santé. Puis, lui succédant, c'est ce même Christian Chédru qui a lui-même remis les insignes de Chevalier de l'Ordre National du Mérite, à Francis Gaspard, vice-président de la BAI.

Cette double médaille est là, bien sûr, pour récompenser l'action des deux hommes au sein de l'association caritative, une action au quotidien pendant cette longue crise sanitaire, mais aussi et surtout, pour mettre en avant la Banque Alimentaire elle-même, avec ses six salariés et 170 bénévoles qui œuvrent tout au long de l'année pour aider les personnes victimes de précarité alimentaire, « nos concitoyens les plus vulnérables », comme le précisait Olivier Véran.

Dans leurs discours respectifs de remerciements, les deux récipiendaires ont également insisté sur la gestion de cette crise sanitaire, ouverte pendant le premier confinement d'avril 2020 où elle a vu son nombre de bénéficiaires monter jusqu'à 10 000 et insisté sur l'esprit de cohésion de l'association qui fait sa réussite. Un très juste retour des choses.

*Photos : remise de la **Légion d'Honneur** à Christian Chédru par le ministre Olivier Véran*

Francis Gaspard pendant son discours

*Remise de l'**Ordre National du Mérite** à Francis Gaspard par Christian Chédru*

Les deux récipiendaires entourés des élèves de l'Ecole Hôtelière qui ont assuré une prestation remarquable.



A propos des salariés et des ressources humaines

Depuis ces dernières semaines et malgré les masques (!!), vous avez sans aucun doute repéré de nouvelles têtes parmi les salariés. Ça bouge au sein de la BAI : ce sont désormais six salariés qui œuvrent sur l'entrepôt de Sassenage et sur la cuisine Trois Etoiles Solidaires auxquels se sont joints deux mécénats de compétence.

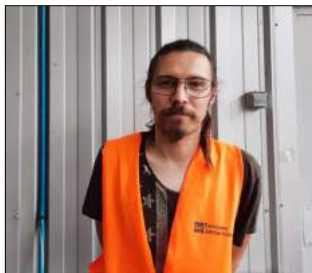
Une équipe de six salariés

Avec l'arrivée d'Eugène (voir ci-dessous) et le retour de Sylvain, l'équipe de salariés de la BAI, désormais au grand complet, compte désormais six personnes dont trois affectées à l'entrepôt. Une nouvelle équipe, de nouvelles façons de faire ! Les trois magasiniers chauffeurs connaissent les tâches qui leur incombent, tâches parfaitement « interchangeables ». Sylvie, notre secrétaire, reste impliquée dans l'organisation et continue de s'occuper du planning de toutes les activités, hors cuisine Trois Etoiles Solidaires. Pierre Thorel termine son mécénat de compétence fin décembre. A partir de cette date, il continuera sa présence à la BAI en tant que bénévole.

Eugène Pras

Eugène est salarié à la BAI depuis le 16 août 21. Il fait partie de l'équipe logistique et avec ses deux autres collègues intervient à plein temps dans l'entretien et le rangement de l'entrepôt, le transport et la préparation des denrées pour les associations partenaires.

Eugène apprécie l'ambiance de la BAI, la variété et la qualité des contacts professionnels avec les salariés et les bénévoles. Il souligne l'importance de l'attention portée aux autres dans les différentes tâches qui lui incombent.



De jeunes bénévoles et volontaires nous ont aidé au cours de l'été

Comme chaque été, la BAI a accueilli des jeunes bénévoles dans le cadre du Pass Région (10 personnes). Ceux-ci font 150 heures de bénévolat, ce qui leur permet d'avoir un crédit de 1 000 € dans une autoécole. Une nouvelle mission est apparue, il s'agit du SNU (Service National Universel), une action mise en avant par La FFBA pour les 15/16 ans ; on a ainsi été sollicités par des jeunes pour pouvoir venir effectuer quelques heures de bénévolat ce qui leur permet de valider leur SNU. Ceci a concerné une personne qui reviendra à Noël. Il y eu enfin un chantier jeune avec la Ville de Grenoble qui a eu lieu pendant cinq semaines.

Recherche bénévoles

Des besoins se font jour, en particulier, le mercredi matin (ramasse, palettes secs, tri et pesée) mais aussi, plus généralement, sur les activités entrepôt, surtout lorsque les bénévoles sont absents pour raisons personnelles. En ce qui concerne le partenariat associatif, Chantal Duranton, la responsable attend aussi de nouveaux volontaires.

Deux mécénats de compétence (I)

Anne Gazzello

Anne nous a rejointes depuis le 4 octobre 21 dans le cadre d'un mécénat de compétence mis en place entre la BAI et son employeur Schneider Electric. Elle intervient à temps plein à la BAI pour une durée d'un an. Anne vient en appui de Jean Pierre Godart à la trésorerie pour les demandes de subventions, la paye et les indicateurs. En lien avec le partenariat, Anne fait équipe avec Étienne Durand sur le réseau CAR n°1 et avec Pierre Thorel, elle développe auprès des associations la mise en place du nouveau logiciel Ticadi. Auprès de Monique et Christian, Anne participe à l'accompagnement des bénévoles.



Claude Lemaire

Claude intervient à la BAI depuis septembre 2021 grâce au dispositif mécénat de compétence de l'entreprise Orange.

Il a choisi cette formule parce qu'il souhaitait avoir une action sociale utile au sein d'une structure permettant une variété d'interventions. Il nous assure avoir trouvé ces conditions à la Banque Alimentaire « acteur clé de la lutte contre la précarité alimentaire » dans une ambiance « humaine ».

Claude est avec nous une semaine sur deux à plein temps. Il a pris une fonction de Chargé d'Animation Réseau et va préparer, avec l'équipe du Partenariat Associatif, la Journée de Rencontres pour nos associations et CCAS partenaires, en partenariat avec des entreprises et des institutions. Celle-ci est prévue le 11 mars 2022. En complément, il est disponible pour les tâches de préparation de tri de distribution de transport.



Bienvenu à eux deux !

(1) Le **Mécénat de Compétences** consiste à mettre à disposition d'une association, des collaborateurs sur leur temps de travail, pour réaliser des actions d'intérêt général, en mobilisant ou non leurs compétences professionnelles.

Sylvain, le retour !



Après une absence de 18 mois, suite à de gros problèmes de santé, Sylvain Géry, a repris son poste de directeur à la BAI. Pour cette occasion, un groupe de bénévoles lui a fait une petite fête d'accueil, le comblant de cadeaux. Pour continuer à suivre des soins indispensables à son rétablissement, Sylvain a, pour l'instant, repris son travail à mi-temps. Nous lui souhaitons un bon retour.

Les Irréductibles , le club de supporters des Brûleurs de Loups a organisé une collecte.



Le 6 novembre, la patinoire Pôle Sud de Grenoble accueillait la rencontre de Hockey sur glace entre Angers et Grenoble.

A cette occasion, l'association de supporters « Les Irréductibles », a organisé une collecte alimentaire au profit de la BAI. Six bénévoles étaient présents pour recueillir les dons des spectateurs et **212 kg** de denrées ont ainsi été collectés. C'est la troisième fois que les Irréductibles se mobilisent pour une collecte à notre profit. Nouveauté pour 2021, les Brûleurs de Loups (les joueurs) ont également participé.



L'équipe des bénévoles avec l'animateur des Irréductibles (ci-dessus) Les Brûleurs de Loup, l'équipe de hockey sur glace grenobloise

Un Camion atelier cuisine pour circuler dans les territoires



Les bénévoles des deux sections des Banques Alimentaires Drôme/Ardèche et Isère, lors de la réception du véhicule

La crise sanitaire a montré que l'aide alimentaire est une priorité de santé publique pour tous. Tout au long de ces derniers mois, la BAI a su répondre à l'urgence des nouvelles demandes portées par les institutions : DDETS, Département, Métropole, CCAS et associations conventionnées ou non conventionnées. Pour autant, la crise sanitaire a malheureusement fait apparaître des disparités : certaines zones géographiques n'ont pu être couvertes par l'aide alimentaire.

Ce constat nous a fait réagir et nous a incités à investir dans un véhicule « **L'Atelier Cuisine** » équipé pour la transformation de produits alimentaires. Ce véhicule roule au GNV (gaz naturel) et est financé principalement par la Région AURA, la CAF, la Métropole grenobloise et GRDF.

L'objectif de ce dispositif est d'accroître la solidarité en direction des personnes concernées en co-construisant avec des professionnels locaux (associations, centres sociaux, agriculteurs, collectivités, etc.), des actions solidaires et pérennes dans les 13 territoires isérois.



Cuisine Trois Etoiles Solidaires

Le 5 octobre dernier, c'était la date anniversaire de l'ouverture de notre cuisine. A cette date, il y a un an, nous avions prévu de fêter le 5^{ème} anniversaire, mais la crise sanitaire nous a obligé à renoncer. Ce n'est que partie remise pour d'autres échéances

Six années bien remplies où l'équipe de cuisine - le chef et sa brigade de bénévoles - s'est fortement engagée à produire des repas de qualité. L'objectif est atteint aux dires de tous, de quoi tirer une certaine fierté.

Depuis six ans, **157 tonnes de viande** ont été cuisinées, des produits qui étaient promis au rebut.

Le Partenariat reprend de la vigueur après une période de léthargie imposée par l'épidémie. Les activités traditionnelles sont à nouveau sur les rails.

L'atelier confiture :

Il a repris le 22 septembre. Après un début un peu difficile, de nouveaux bénéficiaires ont rejoint le « noyau dur » des habitués avec toujours le sourire de Delphine Charret. Du 30 septembre au 10 novembre, cinq ateliers confiture ont été organisés. Avec la récupération de 61 kg de fruits, 215 pots de confiture ont pu être préparés par les bénévoles avec des parfums aux goûts variés et parfois exotiques : framboises, prunes/miel/gingembre, banane/cannelle, orange/bergamote, ananas/gingembre ainsi que de la pâte à tartiner à la noisette.



La dernière animation cuisine, avec Delphine Charret (à droite)

Action de lutte contre le diabète :

Un courrier a été envoyé aux associations pour leur proposer des tests de glycémie en partenariat avec l'Association Française de Lutte contre le Diabète.

Le groupe de Travail : Nicole Musiedlak, True Meijer et Marie-Noëlle Biousse espèrent arriver à conclure avec quelques associations début 2022 mais des difficultés administratives et organisationnelles les freinent.

CARs (Chargés d'Animation Réseau) (1) :

Nous avons appris le décès de Mireille Peppelin (voir page 7), qui va manquer au Groupe Partenariat en tant que CAR et animatrice des formations HySA (Hygiène et Sécurité Alimentaire). Notre organisation se restructure avec beaucoup de bonnes volontés nouvelles. Anne Ghis, Claude Lemaire et Anne Gaziello (en partenariat avec Etienne Durand) ont accepté de prendre la responsabilité d'un réseau. Ils ont le soutien des plus anciens lors des visites de leurs associations.

Journée « Rencontres » :

Organisée pour la troisième fois par la BAI, cette journée est un temps d'échange, de réflexion et de rencontres avec nos associations partenaires. La date du 11 mars 2022 est pratiquement retenue pour la prochaine session. Claude Lemaire en assurera l'organisation (voir page 3).

Trois thèmes seront retenus pour les ateliers auxquels seront invités les participants.

Projet informatique Ticadi :

Ticadi est le nouveau logiciel qui va remplacer progressivement Passerelle. Il permettra à nos associations de gérer beaucoup plus simplement tout leur fonctionnement administratif et comptable. Pierre Thorel deviendra chef de projet Ticadi, aidé par Irène Kowarski, Anne Gaziello et Patricia Mac Carthy. La mise en place de ce nouveau logiciel sera aussi l'occasion de mettre l'accent sur l'absolue nécessité d'avoir le retour des Indicateurs d'Etat (2) dans les temps et avec des éléments conformes à la réalité car ces indicateurs sont très importants pour le calcul de la dotation du FSE+ (ex FEAD) (3).

Le fonctionnement quotidien du Partenariat Associatif :

De nombreuses associations se créent sans avoir, toutes, les moyens légaux et financiers pour survivre. Cela a mis en difficulté la BAI qui a dû prendre des décisions parfois radicales mais nécessaires pour son équilibre, en lien avec la Préfecture de Région. Face à certaines réactions d'associations, l'idée de leur proposer de venir voir comment se passe une demi-journée à la BAI non seulement se fait jour mais devrait se réaliser grâce au concours des CARs. Nous avons assisté certaines de nos associations et CCAS qui ont été confrontés à un contrôle de FranceAgrimer (4). Notre aide leur a été précieuse et ceux-ci se sont, a priori, bien passés. Les visites régulières aux associations ont repris et Franceline Martel gère tout ce qui a trait aux comptes rendus de ces visites en étroite collaboration avec les CARs.

(1) CAR : le ou la « Chargée d'Animation Réseau » rend visite aux associations partenaires à qui la BA livre les produits alimentaires. Elle les écoute, les informe, les conseille, leur propose des formations en sécurité alimentaire.

(2) Indicateurs d'Etat : dans les associations et CCAS partenaires, l'utilisation du logiciel Passerelle pour la gestion de l'activité de l'aide alimentaire permet d'avoir les « Indicateurs Etat », automatiquement consolidés et prêts à être envoyés. Dans chaque BA, un référent Passerelle installe, paramètre et forme les utilisateurs.

(3) FSE + / FEAD : Le FSE+ (Fonds Social Européen) est une action sous forme d'aide de l'Union Européenne dont la période s'étend de 2021 à 2027. Elle a fait suite au FEAD (Fond Européen d'Aide au Plus Démunis) qui assurait le même service entre 2014 et 2020.

(4) France Agrimer assure des missions dans le cadre du FEAD. Elle est en charge de la passation des marchés publics d'achat de denrées ; elle assure le suivi de l'exécution du marché, le contrôle des fournisseurs sélectionnés, ainsi que le paiement des fournisseurs sur attestation de service fait ; elle réalise les contrôles sur place auprès des associations d'aide alimentaire pour s'assurer du respect des règles de gestion et de distribution des denrées FEAD aux bénéficiaires finaux ; elle réalise les contrôles de service fait (CSF) européens, outils de certification des dépenses nécessaires à toute demande de remboursement auprès de la Commission européenne.

Parcours de Découverte et Futurs bénévoles ?



Le parcours de découverte sert au futur bénévole à découvrir nos diverses missions mais surtout à comprendre les liens qui existent entre ces missions et la nécessité d'un respect des savoir-faire ; c'est une 'découverte' mais c'est aussi 'une formation'. Le futur bénévole fait des propositions de dates et d'activité pour son parcours. Pour la ramasse, la cuisine Trois Etoiles Solidaires, VIF, le partenariat associatif, chaque responsable d'activité est prévenu par Monique et c'est après son accord

que la proposition de date et l'activité sont confirmées au futur bénévole. Pour les activités dans l'entrepôt, il en va de même, le futur bénévole n'est pas un 'remplaçant'.

Le Parcours doit aussi 'donner envie' au futur bénévole de travailler avec la BAI, c'est pourquoi l'accueil des équipes est primordial. Quand le futur bénévole a terminé son parcours, il est en capacité de choisir son ou ses activité(s) et le jour qui lui convient.

Jeunesse et Enseignement

En ce début d'année scolaire 2021-22 nos partenaires restent fidèles et enthousiastes.

Quelques exemples jusqu'à fin décembre : Section ULIS du collège Lionel Terray Meylan, le collège Fleming de Sassenage, une classe de 2^e du Lycée agroenvironnemental de la Côte Saint André, l'Institut Laue Langevin, la Marie de Saint Martin le Vinoux et son action « passeport citoyen », le lycée Marie Curie Echirolles... *pour ne citer qu'eux.*

Et nous avons la joie d'accueillir de nouveaux partenaires dont les projets sont ambitieux et porteurs :

- Un projet sur l'année, avec plusieurs partenaires, « Ma ville – Ma planète » réalisation d'un reportage (forme encore à définir) sur les ac-

teurs/actions de la transition avec le collège Olympique de Grenoble. Pour la BAI c'est le projet 3 étoiles solidaires qui est plus particulièrement concerné. - des étudiants de l'IUT Mesures Physiques de Grenoble.

- Point info Jeunesse de la ville de Moirans avec probablement le Lycée Pierre Béghin et le collège Le Vergeron de Moirans (en réflexion et construction)

- De jeunes élèves, exclus temporairement de leurs collèges, et pris en charge par le CODASE découvriront la BAI, ses missions et ses bénévoles, afin de réfléchir à la notion de citoyenneté !

In mémoriam

Le 3 août 2021, nous avons appris le décès subit de Mireille Pepellin, une de nos fidèles bénévoles, présente à la Banque Alimentaire de l'Isère depuis de nombreuses années.



Mireille assurait notamment la formation Hygiène et Sécurité Alimentaire auprès des bénévoles et partenaires de la BAI. Elle participait aussi à plusieurs activités comme la ramasse, le partenariat associatif ainsi que la cuisine Trois Etoiles Solidaires.

Elle avait été aussi membre du Conseil d'Administration de la BAI. Toute l'équipe de la BAI présente ses condoléances à sa famille, ses amis et proches.



Travail collaboratif chez les trésoriers des BA AURA.

A l'initiative du trésorier fédéral, toutes les BA peuvent maintenant se doter du nouveau logiciel de gestion sélectionné par la FFBA, logiciel destiné à faciliter et à sécuriser le traitement des données dans chaque BA. En étroite collaboration avec l'éditeur du logiciel, de nouvelles fonctionnalités sont ou seront bientôt disponibles : automatisation de tableaux de fin d'année, récupération automatisée des bons de livraison VIF pour l'édition trimestrielle de la cotisation de solidarité, édition des CERFA justifiés, etc.

Utilisant le même logiciel, les trésoriers et comptables peuvent compter sur l'assistance de l'éditeur du logiciel, ainsi que sur celle du service informatique de la Fédération. Mais, avant tout, le travail collaboratif au sein de la région AURA, permet au trésorier, nouvellement élu ou non, ou en quête de réponse sur un point précis, de trouver rapidement une réponse à son problème auprès de ses collègues.

Le préfet et la commissaire à la lutte contre la pauvreté en visite à la cuisine Trois Etoiles

Le 15 septembre, différents acteurs du monde associatif ainsi que des représentants de collectivités territoriales (Métro, Département, ARS, Pôle Emploi, étaient réunis pour un comité de pilotage, de prévention et de lutte contre la pauvreté. Animé par Laurent Prévost, préfet de l'Isère, et Cécilie Cristia-Leroy, commissaire à la lutte contre la pauvreté auprès du préfet de la Région Auvergne-Rhône-Alpes. Ce comité a permis de lister les projets portés et réalisés au travers du plan Stratégie de la lutte contre la pauvreté, sur les thématiques que sont le logement, la formation, l'emploi et l'alimentation. Dans le prolongement de cette réunion, une visite de la cuisine "Trois étoiles solidaires" de la Banque Alimentaire de l'Isère (BAI), avait été souhaitée et voulue par les deux organisateurs, préfet et commissaire à la lutte contre la pauvreté. Ils étaient accompagnés de Juliette Beregi, sous-préfète, et Pierre-Yves Houlier, directeur adjoint de la DDETS (Direction départementale de l'emploi, du travail et des solidarités) de l'Isère. Les représentants de l'État et de la Région ont été accueillis par Christian Chédru, président de la BAI, qui leur a fait découvrir la structure, toujours unique en France. La cuisine "Trois étoiles solidaires" est toujours un échelon majeur pour les représentants de l'État, à travers la DDETS. Elle fournit des repas préparés pendant les périodes de canicule, de plans "Grand Froid", ou pour venir en aide aux populations hébergées dans des structures gérées par la préfecture.



Lors de la visite de la délégation.

Echanges avec les bénévoles de la Cuisine



Événement

2 kg de Culture... et de denrées

Dans le cadre des « 10 Jours de la Culture » organisés par Grenoble Alpes Métropole, Dan Arama, connu notamment comme régisseur général de La Fabrique Opéra à Grenoble, a proposé d'étendre ce festival à une action humanitaire au profit de la BAI avec un principe simple : les spectateurs assistent gratuitement à un spectacle, mais apportent, en contrepartie, deux kilos de denrées non périssables distribuées ensuite par la BAI. Pendant ces dix jours, cinq spectacles, tous situés dans la METRO, ont pu bénéficier du label « 2kg de Culture ». Ils ont rapporté environ 200 kg de denrées. Cette opération était parrainée par le footballeur Olivier Giroud.



Du papier recyclé à la BAI : des économies d'eau, d'arbres et d'énergie

Afin de poursuivre l'action de la BAI en faveur de la protection de l'environnement, nous avons décidé lors de la dernière Assemblée Générale, d'analyser notre consommation de papier (impression de documents, photocopies, etc.) afin de la réduire et de limiter son impact sur l'environnement.

Sur les années 2019 et 2020, la BAI a consommé en moyenne 60 000 feuilles A4 de papier soit environ 300 kg. En dehors des courriers officiels, l'essentiel de notre consommation est à usage interne.

Depuis l'été, deux décisions ont été prises pour ces usages : 1/ utiliser du papier recyclé, et 2/ réutiliser les feuilles imprimées sur une seule face. Pour sa production, le papier recyclé nécessite environ 6 fois moins d'eau, 10 fois moins de bois, et un peu moins d'énergie que pour

celle d'un papier neuf. Avec cette première mesure, la BAI fera économiser sur un an, environ 15 m³ d'eau et 900 kg de bois. Quant à la seconde action, nous mesurerons son impact au bout d'une année. Nous continuerons aussi à optimiser nos processus.

Gourdes

Nous vous rappelons que les bénévoles et salariés qui souhaitent se doter d'une gourde peuvent le faire auprès du secrétariat de la BAI à Sassenage.



Approvisionnement

La BAI continue à fournir 6kg de nourriture par personne chaque semaine

Notre engagement pour une distribution de 3 kg pour chaque famille de produits (frais et sec) par semaine et par personne est maintenu, malgré un environnement difficile. La lutte contre le gaspillage alimentaire est devenue l'affaire de tous et entraîne une gestion différente des excédents par nos donateurs. Pour exemples, certains partenaires indiquent que la baisse des dons est liée à une amélioration dans la planification de leurs approvisionnements (flux tendus), tandis que d'autres évoquent le développement des ventes à dates courtes, soldées directement ou via des applications spécifiques..

Force est de constater que, selon la provenance, - magasins, industries agroalimentaires; plateformes logistiques ou producteurs locaux - la qualité et les quantités des denrées alimentaires varient.

Une ramasse en baisse

Les ramasses demeurent une source d'approvisionnement incontournable. Pour autant, et suivant les enseignes, les volumes baissent ou stagnent. Certaines denrées diminuent fortement, comme les viandes ou les produits laitiers. La qualité des fruits et des légumes est très variable.

Hausse des dons européens

Les volumes de produits secs provenant du FSE+ (Fond Social européen +) sont en forte hausse (+30% environ).

Cette situation fait suite au plan de relance porté par l'Europe. Nous ne ferons pas de remarque particulière sur la qualité de ces produits.

Plan de relance national :

L'enveloppe budgétaire accordée par la DDETS à la BAI a permis l'achat de près de dix tonnes de denrées alimentaires fournies par des fournisseurs locaux.

Echanges avec les autres BA

Enfin, les échanges de produits frais (ClikDon) entre BA de la région AURA ont permis d'élargir la gamme de produits (fruits et légumes, charcuterie, produits laitiers).



Banques Alimentaires/CCAS : une coopération toujours plus efficace

La Banque Alimentaire de l'Isère travaille main dans la main avec des CCAS du département, - trop peu à notre sens -, pour apporter un soutien quotidien aux plus démunis. Ces liens sont anciens et profonds. L'aide alimentaire est, en effet, la première des aides facultatives délivrées par les centres communaux et intercommunaux d'action sociale qui accompagnent les personnes en situation de grande précarité, en France et en Outre-Mer. Il faut savoir que, en France, 4 000 CCAS ou CIAS représentant plus de 45 millions de personnes. Gros plan sur un de ces CCAS.

CCAS de Val de Virieu

Le 13 octobre 2021 nous avons rencontré Mme Barras, élue municipale nouvellement en charge du CCAS de Val de Virieu (commune située à 50 km au nord de Sassenage).

L'action du CCAS est complémentaire de celle des services sociaux (Conseil Départemental de l'Isère) et des associations caritatives des établissements de soins. Il peut également être un relais entre les administrations (social, emploi, impôts, santé, logement, etc.) et les habitants qui ont besoin d'une aide ou d'une explication pour leurs démarches. C'est dans ce cadre, qu'une distribution de colis alimentaires est organisée toutes les quinze semaines à Val de Virieu.

Le CCAS distribue des colis à 12 foyers et 25 personnes sont concernées.

Avec Mme Barras, l'équipe comprend trois bénévoles. Ils sont aidés par des personnels municipaux lors de l'acheminement des produits, le jeudi. Elle intervient seule pour la distribution.

Installé dans un local dédié, le lieu d'accueil et de distribution est chaleureux. Mme Barras nous dit l'importance que revêt pour elle un accueil de qualité, en proposant à chacun le temps d'une pause café, elle reste à l'écoute et disponible.

« Ce moment permet simplement de se poser mais aussi de mieux comprendre la situation de chacun et d'orienter au mieux les personnes »

Mme Barras nous explique aussi qu'elle propose aux personnes de participer à des activités de loisirs organisées avec les autres associations de l'intercommunalité (repas, visites, jeux...).



Calendrier - Agenda - automne 2021/printemps 2022

26/27 & 28 novembre : Collecte des Banques Alimentaires.

7 décembre - 15h : Conseil d'administration.

7 décembre - 18h : Bilan collecte et Pot d'amitié.

4 février : Repas des bénévoles (date à confirmer)

11 mars : Journée Rencontres des associations

Tous les mercredis : Atelier confitures Antigaspis, de 8h30 à 11h30.



Vous trouverez toute l'actualité de la BAI sur le site Internet :
<https://ba38.banquealimentaire.org/> ou scan QR Code ci-dessus