



BAI INFOS N°80

Avril 2022

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...

Emotion, résilience et perspectives pour la BAI

Depuis son arrivée à la BAI en 2016, suite à son élection comme président et jusqu'au dernier numéro de BAI Infos, paru après notre collecte de novembre, c'est Christian Chédru qui se chargeait de cet éditorial. Pour ce BAI Infos, le Bureau de l'association, réuni en équipe soudée prend le relais.

Christian portait intensément nos valeurs et était le promoteur infatigable de notre projet associatif. Avec sa détermination sans faille, il avait toujours des idées à revendre et de nouveaux projets innovants en tête. Prévention santé, cuisine/atelier de transformation avec 3 étoiles solidaires, intégration des jeunes..., aucun sujet de lutte contre l'exclusion ne lui était étranger.

Le dernier en date, qu'il avait porté intensément, concernait le camion atelier/cuisine. Malgré des fortes difficultés induites, la BAI a décidé de maintenir ce projet. Nous avons inauguré ce véhicule, avec tous les partenaires, le 9 février dernier, un hommage à Christian en présence de ses proches. La mise en route en a été différée, mais des animations sont d'ores et déjà prévues pendant les vacances scolaires de printemps.

Christian avait souhaité arrêter ne pas renouveler son mandat d'administrateur de la BAI après six années et deux mandats bien remplis et souhaitait se retirer « en douceur » de la gouvernance. Il souhaitait toutefois garder quelques dossiers qui lui étaient chers, toujours avec le souci de la pérennité du fonctionnement de la BAI. Le destin en a voulu autrement et sa disparition soudaine, au-delà de l'immense tristesse provoquée, a entraîné une crise que nous n'avions pas anticipée. En clair, nous n'avions pas envisagé une succession aussi rapide...

Après deux mois difficiles, la Bureau de la BAI, réuni de nombreuses fois autour de Francis Gaspard, son vice-président, a continué à maintenir les actions de l'association, le plus sereinement possible. Des décisions ont été prises quant à la gouvernance, de nouvelles personnes ont pris des responsabilités et nous devrions arriver à une certaine stabilité.

L'Assemblée Générale, initialement prévue en avril a été reportée en juin. Lors du dernier CA du 30 mars 2022, les administrateurs ont accepté la proposition de Bernard Perry, ancien président pour « reprendre du service » temporairement et assurer la continuité pendant la prochaine année (voir page 2).

La BAI continue donc ses actions, avec l'aide de ses bénévoles et salariés. Ces dernières semaines, outre l'inauguration du camion atelier cuisine, nous avons organisé une journée dédiée à nos associations partenaires. Un franc

succès mettant en avant la demande réelle d'échange. Une opération d'aide au peuple ukrainien a été organisée avec les autres Banques Alimentaires régionales. Nous avons participé à une émission sur France 3 Alpes, consacrée au pouvoir d'achat. Mécènes et collectivités locales sont toujours à nos côtés, nous aidant financièrement ou grâce à des dons de denrées. Le nombre de bénévoles se maintient, la cuisine Trois Etoiles Solidaires vient de fêter son 1.000.000ème repas et nos finances se portent bien !

Un point faible toutefois, avec la baisse d'apport de produits frais (Forte baisse fruits/ légumes et quasi disparition de la viande) et l'arrêt momentané, espérons-le, de la ramasse à Carrefour Echirolles. Face à ce constat, nous avons sollicité le Département pour renouveler la convention (avec les agriculteurs locaux), ceci afin de combler ces pertes et de toujours pouvoir fournir des denrées équilibrées et de qualité aux bénéficiaires de nos associations et CCAS partenaires, toujours plus nombreux.

Vous trouverez dans les pages de ce BAI N°80, détails et compte-rendu de toutes ces activités.

Pour 2022, des perspectives se dégagent déjà. Des orientations, prévues pour l'année en cours, seront prises en charge par le Bureau, aidé dans cette tâche par l'équipe des salariés. Elles seront présentées lors de l'AG du 8 juin prochain où nous comptons sur votre présence.

Nous comptons sur chacun d'entre vous pour assurer la pérennité de la BAI.

La Bureau de la BAI



Emotions lors des discours pour l'inauguration de l'atelier camion cuisine, en présence de la famille de Christian Chédru.

Nouvelle gouvernance pour la Banque Alimentaire

Organisation Générale avant l'AG

Suite au décès brutal de Christian Chédru Francis Gaspard a proposé à la cellule de crise de nommer Patrick Bouteiller et Jean-Pierre Travers, vice-présidents pour aider la BAI à traverser cette période, et ceci jusqu'à la prochaine AG du 8 juin.

Patrick Bouteiller prend en charge l'accueil des bénévoles (avec Sylvain Gery), et les relations avec les institutionnels avec Francis Gaspard tandis que Jean-Pierre Travers conserve le dossier environnement.

Monique Van Overbèke ne pouvant plus assurer la fonction de secrétaire du CA, pour raisons de santé, nous avons coopté Françoise Ensenat comme administratrice de la BAI. Cooptée en attendant l'AG, elle fera acte de candidature pour être administratrice lors de l'AG et après élection pourrait assurer la charge de Secrétaire du CA (décision lors du CA post AG).

Bernard Perry, ancien président de la BAI de 2010 à 2016, se propose pour assurer la présidence de la BAI, dans une année de transition avec une double mission : trouver un ou une futur/e président/e afin de préparer la nouvelle gouvernance, et assurer avec le bureau la quotidien de la BAI.

Nous avons coopté, en attendant l'AG, Bernard Perry qui devra faire acte de candidature pour être administrateur lors de l'AG et après élection pourrait assurer la charge de Président (décision lors du CA post AG)

Toutes ces propositions ont été validées lors du CA du 30 mars 2022.

Assemblée Générale

L'AG, qui doit valider tous ces différents points, aura lieu le mercredi 8 juin à 17h30 à la salle Edmond Vigne de Fontaine.

Pour ce rendez-vous important pour la vie de l'association, et concernant le futur CA, quatre postes d'administrateurs BAI sont à renouveler. Jean-Pierre Godart et Alain Provost se représentent. Françoise Ensenat et Bernard Perry sont candidats. Quatre autres bénévoles se sont déclarés comme candidats au CA. Devant cette situation particulière, le CA propose d'augmenter le nombre d'administrateurs BAI de 12 à 14, ce qui fait qu'il y a 8 candidats pour 6 postes à pourvoir.

Nous proposons aussi d'augmenter le nombre de représentants d'associations, passant de 6 à 7, ce qui ferait un total de 21 administrateurs, ce que nous permettent les statuts (*). Il faudra que les associations élues s'engagent à participer très régulièrement au CA et autres activités.

Nous proposons de conserver plusieurs vice-présidents afin que ceux-ci se répartissent la charge de gouvernance, soulageant ainsi le président élu. Francis Gaspard restera vice-président après cette AG, le temps d'assurer le tuilage avec la nouvelle équipe.

(*). Actuellement, le CA de la Bai est composé de 18 membres, soit 12 pour la BAI et 6 pour les associations.

Un entrepôt dynamique !

Le chiffre paraît fou... mais nos bénévoles et caristes salariés manipulent entre 8 et 10 tonnes de produits alimentaires chaque jour !

Stéphane, Christophe et Eugène, les trois salariés BAI, sont tous formés et habilités à la conduite de chariot élévateur et apportent leur pierre à l'édifice pour faciliter et soulager la tâche de nos bénévoles.



Christophe
Stéphane
Eugène

Ce volume en transit représente les produits frais de la ramasse et des industries agroalimentaires, mais aussi les produits "secs" (FSE+/Collecte/IAA).

Cela nécessite une forte manutention de tout le personnel de

l'entrepôt, c'est à dire un déplacement manuel ou mécanique des produits (transpalette ou gerbeur).

Un travail physique, une activité de l'ombre mais essentiels dans le bon fonctionnement et l'organisation de la BAI. Merci à eux pour leur travail, leur bonne humeur et leur sourire.



Une des joyeuses équipes de bénévoles de l'entrepôt.

Dans votre agenda...

- **Mardi 31 mai / 14h** : Conseil d'Administration
- **Mercredi 8 juin / 17h30** : Assemblée Générale de la BAI à la Salle Edmond Vigne, à Fontaine

Approvisionnement

Bilan 2021 des ressources alimentaires

Comme chaque année et sur ce plan-là, 2021 n'a pas été différent des autres années, la BAI bénéficie de quatre principales ressources d'approvisionnement qui représentent 97% de nos entrées : les dons de l'Union Européenne (FSE+) et de l'Etat, la ramasse dans les grandes surfaces, les industries agro-alimentaires (IAA) et la collecte de novembre. Ce que l'on peut dire sur ces quatre entrées :



1- Le FSE+ a été exceptionnellement fort en tonnage (+121 %), suite aux décisions prises lors de la pandémie en 2020 et au Plan de Relance.

2 - La baisse des Grandes et Moyennes Surfaces en quantité et qualité est toutefois compensée par un fort tonnage des industries alimentaires et plateformes.

3 - Deux collectes ont été réalisées en 2021, suite au report de celle de novembre 2020 à janvier 2021, d'où l'important tonnage pour cette année (375 tonnes).

Un bilan complet des ressources alimentaires sera fait lors de l'Assemblée Générale du 8 juin 2022.

Concernant le 1er trimestre 2022, les premières estimations laissent apparaître une légère augmentation des volumes d'entrées des denrées.

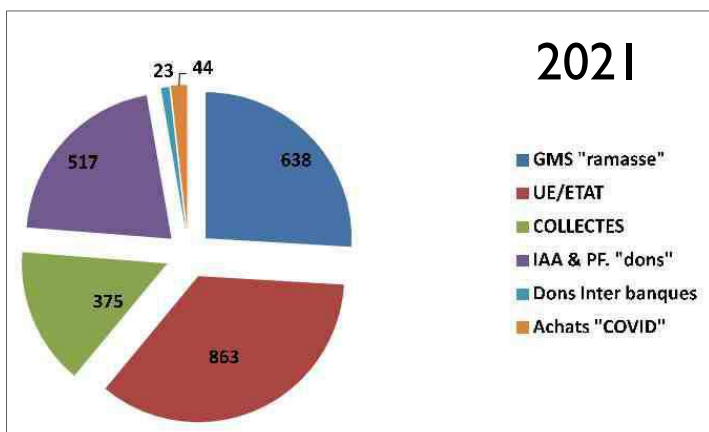
Voir tableaux ci-contre pour les résultats détaillés.

Nous accueillons dans nos donateurs, deux nouveaux partenaires :

- Margain Marée pour des dons de poissons.
- La petite ferme, pour des dons d'œufs (photo ci-dessous).



En tonnes	2021	Parts	Evol.	2020	Parts
GMS "ramasse"	638	26%	-4%	663	38%
UE/ETAT	863	35%	121%	390	22%
COLLECTES	375	15%		-	0%
IAA & PF. "dons"	517	21%	-3%	531	30%
Dons Inter banques	23	1%	-74%	89	5%
Achats "COVID"	44	2%	100%	78	4%
TOTAL	2 460	100%	40%	1 752	100%



Atelier Confitures

L'atelier confiture a lieu tous les mercredis matins de 8h30 à 11h30 dans la cuisine de l'entrepôt. Il a repris depuis fin septembre 2021. Un noyau dur d'habitué(e)s y participe auquel de nouveaux bénéficiaires se sont greffés.

Le but de cet atelier est de lutter contre le gaspillage alimentaire mais avant tout de créer du lien social pour les participants. Chaque semaine nous produisons des confitures différentes aux goûts variés et originaux. Nos dernières productions : pomme cannelle, prune coing gingembre, fraise anis étoilé. L'atelier est ouvert !



Jeunesse et Enseignement

Les jeunes -qu'ils soient écoliers, collégiens, lycéens, apprentis ou étudiants- ne sont pas indifférents aux réalités qui les entourent et la crise sanitaire tout comme les difficultés qui mettent nombre de personnes (dont des étudiants) en situation de précarité suscitent chez eux un sincère désir de comprendre et d'aider. Cela se traduit par des propositions de collecte ainsi que des projets sur le long terme et actions en faveur de ces personnes.

Et c'est avec joie que Didier, Eric, True, Monique et Viviane les aidons à mener à bien tout cela.

Depuis la rentrée scolaire 2021-22 nous avons travaillé, et continuons à travailler avec une vingtaine de structures (3 écoles, 8 collèges, 4 lycées, 2 IUT, l'Institut de recherches, le CODASE, des mairies...).

On ne peut tous les citer mais chaque action, chaque projet est enthousiasmant.

Un exemple : l'école de Anthon (Nord Isère) organise un courseton le 12 avril. Avant la course, une présentation de la BAI a été réalisée et une collecte organisée au sein de l'établissement. Les élèves vont d'abord comptabiliser les calories « collectées »



et, symboliquement, les enfants devront donner de leur énergie physique en nombre de tours de stade pour correspondre aux calories équivalentes aux denrées qu'ils offriront à la BAI.

Et une photo évocatrice !

Partenariat associatif

La Journée RencontreS du 11 mars 2022, un franc succès

La journée « RencontreS » est une initiative innovante de la Banque Alimentaire de l'Isère lancée depuis plusieurs années. Le vendredi 11 mars dernier, la BAI a joué pleinement son rôle de « tête de réseau » en organisant une journée dédiée à ses partenaires associations et CCAS et en invitant également des intervenants référents (institutionnels, experts).

80 personnes avaient répondu présents et se sont retrouvées salle Edmond Vigne, prêtée pour l'occasion par la mairie de Fontaine.

Après une introduction de la journée très émouvante où Francis Gaspard, Chantal Duranton, la mairie de Fontaine et les partenaires ont rendu hommage à Christian Chédru, les participants se sont répartis autour de 3 groupes-ateliers ayant pour thématiques :

- 1) **L'alimentation comme lien social.**
- 2) **La Banque Alimentaire Isère à vos côtés : notre partenariat.**
- 3) **Les besoins des partenaires en termes de ressources (humaines, financières).**

Chaque atelier était animé par un binôme de l'équipe Partenariat Associatif. Les intervenants invités ont pu apporter leur expertise : Delphine Charret (Diététicienne-nutritionniste), Catherine Fonte (Epicerie Pain d'Epices), Aude Genin-Lomier (CCAS Jarrie), Mme Morin (DDETS



80 personnes étaient présentes pour cette journée RencontreS

38), Mme Pinel (France Bénévolat), M. Ravier (Région AURA), Elodie Tarby (Fédération des Banques Alimentaires).

Le déjeuner du midi, préparé par l'équipe de la Cuisine Trois Etoiles et animé par Alain « Nounours » qui a été chaleureusement applaudi, a été très apprécié de tous. Merci aussi aux bénévoles et salariés de la BAI pour l'organisation de la journée.

L'après-midi, tous les participants se sont retrouvés pour une session « en plénière » animée par Chantal Duranton. Les Chargé(e)s d'Animation Réseau (CAR) ont restitué les discussions des ateliers puis Sylvain Gery et Francis Gaspard ont pu répondre aux nombreuses questions des partenaires.

Cette journée a été un franc succès de l'avis de tous les participants, qui se sont déjà donné rendez-vous pour une prochaine Journée RencontreS (organisée tous les deux ans). Un compte-rendu détaillé de la journée, accompagné de photos de l'événement, sera diffusé par Eric et Alain (communication BAI).

Une enquête auprès des bénévoles

En janvier dernier, nous avons lancé une enquête à destination de tous les bénévoles BAI, avec un triple objectif :

- 1/ Mieux connaître les motivations et attentes de nos bénévoles et leur donner la parole ;
- 2/ Estimer le temps passé globalement pour l'ensemble des activités ; la valorisation de toutes ces heures met en lumière le dynamisme et la force d'action de notre association. Elle montre aussi l'importance du rôle des bénévoles dans la société ;
- 3/ Connaître les ressources sur lesquelles la BAI peut compter, pour organiser au mieux son activité future.

La synthèse des réponses est riche d'enseignements et reflète tout à fait l'engagement et l'attachement que les bénévoles portent à la BAI. L'enquête a été envoyée à la liste des bénévoles ayant payé leur cotisation en 2021 (actifs et non actifs), c'est-à-dire 177 personnes. 78 personnes ont complété le questionnaire, soit un taux de réponse de 44%. En voici une petite synthèse.

Les bénévoles et la BAI : une histoire d'amour et de fidélité

Quand on vient à la BAI, on s'y plaît et on y reste ! Si l'ancienneté moyenne s'élève à 8 ans, près d'1/3 des bénévoles ont entre 10 et 20 ans d'ancienneté et pour certains plus de 20 ans ! De ce fait, les personnes amenées à réduire ou à cesser leur activité le font pour des raisons liées à la fatigue ou à l'âge. Pour autant, il y a 15% de nouveaux bénévoles, soit 12 personnes. Cela sera-t-il suffisant pour assurer la relève ?

Qu'est-ce qui amène les bénévoles à la BAI ?

Sans surprise, les motivations se centrent sur trois aspects, par ordre d'intérêt :

- 1/ les valeurs d'entraide et de solidarité : les mots qui apparaissent le plus souvent sont « utile », « aide », « donner/apporter/contribuer » ;
- 2/ le désir d'une vie sociale et de rencontres enrichissantes ;
- 3/ le souci d'être actif, de développer ses compétences ou d'en acquérir de nouvelles.

Et les bénévoles trouvent effectivement à la BAI ce qu'ils sont venus y chercher : la très grande majorité met en avant la convivialité, l'esprit d'équipe et le partage

Estimation du temps passé

Parmi les 78 bénévoles ayant répondu, 64 (82%) participent à des activités hebdomadaires récurrentes (inscrites au planning géré par le secrétariat + la cuisine) et 34 (44%) cumulent ces tâches avec des activités « hors planning » : collecte, partenariat, bureau, etc ...

En ce qui concerne les activités inscrites au planning, la moyenne du temps passé est légèrement supérieure à 5h/semaine. La majorité des bénévoles consacrent 1/2 journée /semaine (en équivalent temps plein, soit 3.5 heures).

Si l'on extrapole la répartition des activités « planning », sur une semaine standard (tout le monde n'ayant pas répondu à l'enquête), ce serait environ 450 heures de tra-

vail qui seraient ainsi offertes par semaine, soit plus de 23.000 heures par an !

A cela, il faut ajouter le temps passé sur les activités « hors planning », pour lesquelles il est difficile de donner une estimation. Néanmoins, on peut dire que cela représente globalement plus de 7.000 heures par an.



Les retours des bénévoles

La BAI est une organisation qui tourne bien ! La majorité des personnes (68%) estime avoir suffisamment de moyens pour mener à bien leur mission. Et 85% sont heureux dans ce qu'ils font, mettant surtout en avant la bonne ambiance et l'esprit d'équipe. Sauf problèmes de santé, tous comptent continuer cet engagement dans le futur. Ce qui n'empêche pas les bénévoles de proposer leurs commentaires et suggestions.

Baucoup de ces thèmes avaient déjà été identifiés par le Bureau comme axes d'orientation pour 2022. L'enquête confirme donc et renforce le besoin de travailler sur ces sujets. Elle permet également d'intégrer dans la réflexion des sujets qui n'étaient pas « dans le radar ».

Nous tenons à remercier toutes les bénévoles BAI pour cette enrichissante collaboration !

9 février : Inauguration du camion atelier cuisine

Le camion atelier cuisine de la banque Alimentaire de l'Isère devrait bientôt se rendre dans les Vals du Dauphiné

C'est une rencontre chargée d'émotion qui s'est déroulée le 9 février dans nos locaux de Sassenage. En effet, moins d'une semaine après la disparition de Christian Chédru, nous avons décidé de maintenir cet événement prévu de longue date, à savoir l'inauguration de l'atelier cuisine.

Dès le printemps, ce véhicule est en effet appelé à circuler dans les territoires du département, à la rencontre de différents acteurs de la solidarité et de l'alimentation.

L'idée maîtresse de ce véhicule était de pouvoir répondre à une demande, avec tous les acteurs locaux dans les zones dites blanches, et surtout de faire du lien entre tous les partenaires qui adhéreront au projet, avec les agriculteurs, mais aussi avec tous ceux qui pourraient y répondre.

Christian Chédru, à l'origine du projet avec un petit groupe d'acteurs de la BAI et d'autres structures, ne manquait pas d'idées quant au fonctionnement du camion cuisine. « Il faut faire du maillage en étant facilitateur ». Il le précisait à notre journal lors de la dernière opération de collecte en novembre dernier : « Quand le camion s'en va, il reste quelque chose, des traces. Ce camion, c'est un outil pour passer des messages qu'on ne peut pas laisser autrement. Une fabrique à solidarité au long cours »...

Partagé dans son utilisation entre les Banques Alimentaires de Drôme-Ardèche et de l'Isère, ce véhicule a pu voir le jour grâce à l'aide de nombreux partenaires dont la Région Auvergne-Rhône-Alpes et la Caisse d'Allocations Familiales.



Dans un souci de développement durable, une action portée par la BAI depuis quelques temps, ce véhicule circule au GNV (Gaz Naturel pour Véhicules), grâce au partenariat de GRDF et de Grenoble Alpes Métropole.

Réunis autour de Francis Gaspard, les différents intervenants, représentant la Région, l'Etat ou la CAF, ont tenu « à remercier la ténacité et l'opiniâtreté de Christian Chédru qui a porté ce projet et qui aurait été fier de présider cette manifestation ». Les proches de Christian autour d'Estelle, sa compagne, avaient tenu à se joindre à cette émouvante rencontre, amenant encore un peu plus d'émotion à la journée.

Des animations prévues dans des centres de loisirs des Vals du Dauphiné pendant les vacances de printemps

Pour le démarrage de l'activité autour de l'atelier camion cuisine, nous avons prévu deux animations dans des centres de loisirs du Nord Isère. Ils iront à La Bâtie Montgascon le 19 avril et à Saint André le Gaz le 20 avril. Pour ces deux animations, Christiane Deneuche, diététicienne bénévole de la BAI interviendra. Deux autres interventions sont prévues, pour un petit déjeuner fin avril et un repas de 60 personnes le 29 avril dans ces mêmes communes.

Pour toutes ces animations, nous avons travaillé avec des fournisseurs et des commerçants locaux.





Un Million de portions de viande cuisinées !

Vendredi 17 décembre 2021, tous les bénévoles de la cuisine se sont retrouvés au lycée hôtelier Lesdiguières pour un temps de bilan, d'échanges et de convivialité. Ce temps était attendu depuis longtemps... !

En six ans, la cuisine Trois Etoiles a évolué dans son organisation et dans sa mission. Ensemble, nous avons su nous adapter à ces changements avec cœur et courage.

A la fin du mois de novembre 2021, nous avons dépassé le million de portions de viandes cuisinées. Barre symbolique mais qui traduit l'importance de cette structure qui, pour réaliser ce chiffre, a sauvé de la poubelle plus de 155 tonnes de viandes. Encore un GRAND MERCI à tous les acteurs (les bénévoles de la ramasse, les bénévoles du tri, les livreurs et les cuisiniers...).

Ensemble, unis, nous pouvons déplacer des montagnes.



En six ans, 155 tonnes de viande sauvées du gaspillage !

Production 2021 de la cuisine et objectifs 2022

- 41 000 barquettes viande
- 28 000 barquettes de légumes

En ce qui concerne la distribution, 2/3 ont été destinés aux hébergements gérés par la Préfecture (Valdo et AJHIRALP) et 1/3 pour le réseau classique de distribution BAI. Une moyenne de 117 kg de viande a été travaillée quotidiennement.

Après deux années de très fortes mobilisations dues aux conséquences de la crise sanitaire, l'équipe cuisine souhaite fermer la cuisine pendant deux semaines en août. Nous devons aussi échanger avec la DDETS sur l'obligation de résultats pour les lieux d'hébergement, ce qui ne correspond plus aux objectifs initiaux définis dans la convention initiale de notre cuisine Trois Etoiles Solidaires. Ce point, qui sera à finaliser par la prochaine gouvernance, fait partie des orientations pour 2022.

Les Banques Alimentaires de la Région Auvergne Rhône Alpes solidaires du peuple ukrainien

27 tonnes de dons alimentaires, à destination des Ukrainiens réfugiés, ont été amenés en Pologne.

Samedi 19 mars, deux camions des Banques Alimentaires de la région Auvergne Rhône Alpes, ont quitté Bourg-en-Bresse pour participer au déploiement de l'aide logistique et alimentaire aux frontières de l'Ukraine, pour les populations réfugiées.



Ils étaient conduits par quatre bénévoles retraités, (dont René Girard pour la BAI) engagés dans l'action au sein des Banques Alimentaires de la Région AURA, volontaires pour acheminer à Kielce, en Pologne, 27 tonnes de produits de première nécessité.

Ainsi, 42 palettes contenant 1/3 de conserves de légumes, 1/3 de plats cuisinés et 1/3 de produits d'hygiène sont arrivées dimanche 20 mars au soir pour apporter ce soutien aux populations déplacées.

La semaine précédente, une trentaine de bénévoles avaient trié et chargé les dons à la BA de l'Ain pour cette opération. A l'issue d'une petite cérémonie protocolaire, en présence des différentes BA de la Région et de Sandrine Chaix, vice-présidente du Conseil Régional AURA, les quatre chauffeurs ont pris place derrière les volants de leurs deux mastodontes de 26 tonnes, animés par des valeurs de solidarité, partis pour parcourir les 1 700 km qui les séparaient de Kielce, en deux étapes. Le déchargement a eu lieu le lundi 21 mars au matin et le retour au bercail mardi soir 22.



Parallèlement à cette opération, les Banques Alimentaires Françaises sont aux côtés de la Fédération européenne qui coordonne une aide d'urgence aux frontières de l'Ukraine dans les pays frontaliers accueillant les réfugiés (Moldavie, Hongrie, Roumanie et Pologne). Ces Banques Alimentaires organisent une mobilisation d'entrepôts de stockage, de moyens d'acheminement et de bénévoles pour conditionner et acheminer l'aide d'urgence et les dons matériels.

Plus de 1 000 palettes de promesses de dons des 79 Banques Alimentaires françaises sont prêtes à être mises à disposition, en cas de besoin, par la Fédération Européenne des Banques Alimentaires.

Le Crédit Agricole, partenaire des Banques Alimentaires

Une remise de chèque a eu lieu récemment au siège de la Banque Alimentaire du Rhône. C'est à l'occasion de la rencontre des représentants de toutes les sections des Banques Alimentaires de la Région Auvergne Rhône Alpes que cette manifestation a eu lieu.

1000 euros par client, Crédit Agricole Assurances-Predica s'engageait à verser 10 € à des associations du territoire, choisies par la Caisse Régionale. C'est ainsi que le Crédit Agricole Centre Est a décidé de soutenir les Banques Alimentaires de son secteur. Au total, un peu plus de 30.000 € ont été collectés et redistribués à cinq Banques Alimentaires départementales, leur attribuant 6 032 € à chacune d'elles.

Francis Gaspard représentait la BAI lors de la remise de chèque



Ces BA se sont concertées pour répondre de manière coordonnée et cohérente à cette proposition avec des actions et projets proposés concernant deux grandes familles d'actions qui reflètent les préoccupations quotidiennes des BA : des actions solidaires, pour améliorer le soutien aux bénéficiaires de l'aide alimentaire, et des actions pour faciliter le travail des bénévoles, actions axées sur la sécurité et les conditions de travail des bénévoles qui, chaque jour, réussissent la « prouesse » humaine et logistique d'alimenter des milliers de personnes.

Depuis de nombreuses années, le Crédit Agricole porte un projet qui est d'agir chaque jour dans l'intérêt de ses clients et de la société elle-même. L'une des préoccupations des clients épargnants est de donner du sens à leur épargne.

Dans cette logique, une action de solidarité a été menée entre le 1er mai et le 30 septembre 2021. Les modalités étaient les suivantes : pour chaque versement de plus de

C'est particulièrement le cas pour la Banque Alimentaire de l'Isère, qui a investi dans du matériel pour son entrepôt de Sassenage, ainsi que dans une formation « Gestes et Postures ».

Les Banques Alimentaire de l'Ain, de Drôme/Ardèche et de Bourgogne ont également reçues des dons pour des investissements divers en relation avec les thèmes retenus par le Crédit Agricole.

Deux 26 tonnes pour améliorer la distribution



Le camion AURA, lors d'une de ses visites à la BAI

ABAURAE, l'association régionale des BA de la région AURA a bénéficié de subventions importantes de la Région AURA dans le cadre du plan "France Relance". Ces subventions ont permis d'acquérir deux camions de 26 tonnes qui permettent d'assurer les transferts de produits alimentaires entre les BA de la Région, mais aussi d'aller solliciter pour des dons les grandes plateformes logistiques de la grande distribution et des producteurs/distributeurs, très présentes notamment dans l'agglomération lyonnaise.

Ces deux camions sont basés à Bourg en Bresse et à Moulins, respectivement pour desservir les régions AURA Est et Ouest.

A l'occasion du premier passage, le 10 mars, des palettes de choux-fleurs et de produits secs ont été livrées. Dans sa tournée, il a livré successivement Annemasse, Chambéry, Grenoble et Lyon avant de revenir à Bourg en Bresse.



Cuisine Solidaire du Vercors

<https://cuisine-solidaire.vercors.org/>

L'association « Cuisine solidaire » du Vercors a contacté la Banque Alimentaire Isère pour être partenaire. Cette association, située à Villard-de-Lans, cuisine et confectionne des barquettes qui sont distribuées à 200 bénéficiaires par semaine. C'est une association qui fonctionne sans salariés, uniquement grâce au bénévolat.

Nous l'avons rencontrée le 9 mars 2022 à Villard-de-Lans lors d'une visite de leurs locaux, de la cuisine et de l'ensemble de l'installation. L'association est habilitée par la Préfecture de Région, les installations sont conformes et l'association bien organisée. La convention de partenariat a été signée.

L'association est organisée en plusieurs activités principales :

La ramasse. Cette association effectue sa propre ramasse quotidienne de produits frais (du lundi au samedi) auprès de supermarchés locaux.

Prochainement, grâce au partenariat avec la BAI, elle complétera ses approvisionnements par des produits secs via un passage régulier à Sassenage.

La cuisine. Chaque lundi, mercredi et samedi, quelques bénévoles se retrouvent sous la responsabilité d'un bénévole-chef de cuisine pour préparer et cuisiner les barquettes.



La distribution. Les barquettes sont distribuées du lundi au vendredi aux 200 bénéficiaires hebdomadaires, dans les 3 jours suivant leur préparation.

In memoriam

Michèle Chenebault, une longue et heureuse aventure aux côtés de la BAI

Le 18 février, nous avons appris le décès de Michèle. Elle a été vice-présidente de la BAI de 2002 à 2010. Dès la fin des années 90, elle s'était investie à la BAI, d'abord dans le secteur de la communication et de l'accueil, domaine dans lequel ses qualités humaines excellaient, puis elle a mis ses talents d'organisatrice au bénéfice de la collecte dont elle a été responsable jusqu'en 2004, accompagnant les progrès jusqu'à la centaine de tonnes. Par la suite, Michèle a gardé une activité en tant que représentante de la BAI dans le « collectif » des associations à but humanitaire auprès de la Préfecture de l'Isère. Jusqu'à la période du confinement, elle participait régulièrement à l'atelier-confitures de la BAI.

Toute l'équipe de la BAI présente ses condoléances à sa famille, ses amis et proches.

Thierry Mac Carthy

Nous avons aussi une pensée pour un de nos anciens salariés, Thierry Mac Carthy, disparu en février dernier. Il était le frère jumeau de Patricia (Mac Carthy), fidèle bénévole. Nous présentons à toute sa famille nos plus sincères condoléances.



Vous trouverez toute l'actualité de la BAI sur le site Internet :
<https://ba38.banquealimentaire.org/>