

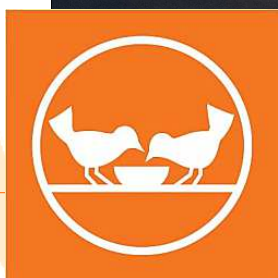


Nous sommes 160 bénévoles
de tous les âges, à participer
à l'action de la

Banque Alimentaire de l'Isère



**Banque Alimentaire
de l'Isère**



Banque Alimentaire de l'Isère

4, rue de la Maladière

38360 Sassenage

Tél : 04 76 85 92 50

Fax : 04 76 85 92 51

Email : ba380@banquealimentaire.org

www.ba38.banquealimentaire.org



BAI - Juillet 2022



**Livret d'accueil
du
bénévole**

Ensemble, aidons l'homme à se restaurer

Pourquoi devenir bénévole à la Banque Alimentaire ?



Ce livret tente de répondre aux questions que vous pourriez vous poser et vous présente quelques-unes des tâches que vous pourriez effectuer. Elles sont très diverses et toutes les compétences sont intéressantes. Notre but : vous sentir le plus à l'aise possible au sein de la Banque Alimentaire de l'Isère.



palette de produits secs déjà préparée - cf. 3- destinées aux associations au fur et à mesure de l'arrivée des associations.

Horaires : 13h - 16h
(entrepôt Sassenage).

Compétences : bonne condition physique, sens du travail en équipe, respect des consignes et sens du contact.

6 - Saisies informatiques VIF Assistance administrative.

Missions : gestion des bons de préparation, commande, facturation - validation informatique - saisie en direct sur logiciel VIF.

Horaires : 9h30 - 12h30
ou 13h30 - 16h30

Compétences : rigueur et sens de l'organisation, bonnes connaissances de l'outil informatique, pérennité essentielle pour ce type de poste.

7 - Partenariat associatif

Missions : entretenir et développer un lien privilégié entre la BAI et ses partenaires associatifs, leur offrir un soutien permanent dans les démarches administratives et de gestion (statuts, conventions, habilitation, formation, etc.)

Lors de visites régulières, vérifier les conditions d'accueil, d'approvisionnement et de distribu-

tion, la bonne application des règles HYSA. Faire le point sur le retour des indicateurs Etat et gestion des stocks, etc.

Horaires : variable. Les visites ont lieu en général au moment où l'association distribue aux bénéficiaires.

Compétences : très bonne connaissance du fonctionnement de la BAI, de ses dossiers et projets. Sens du contact, qualité d'écoute et de conseil, aptitude au dialogue constructif.

8 - 3 étoiles solidaires

Missions : sous la conduite d'un chef cuisinier, tâches de cuisine : nettoyage et épluchage, préparation des cuissons, recettes - mise sous vide et opérations de refroidissement de plats cuisinés - nettoyage matériel de cuisine et locaux.

Horaires : soit 10h - 13h30 et 13h30 - 16h30.

(Collège Marc Sangnier Seyssins).
Compétences : aptitude aux gestes culinaires. Sens de l'organisation, du travail en équipe, respect des consignes. Connaissances maîtrisées des règles HYSA.

(*) : Hygiène et Sécurité Alimentaire

Tout le monde peut être bénévole

Toutes les compétences sont utiles et accueillies avec plaisir !

Pour fonctionner la BAI compte sur six salariés permanents mais aussi sur la participation de nombreux bénévoles.

Ils sont 160 à apporter leur aide, en moyenne une demie à une journée par semaine.

Le travail se déroule en équipe, dans une ambiance chaleureuse et sympathique.

Lorsqu'un « futur bénévole » prend contact avec la BAI, il lui est proposé, lors d'une première rencontre avec le Président et un membre du Bureau en charge des bénévoles, un « Parcours de Découverte » conçu pour que le futur bénévole prenne conscience des activités concrètes de la BAI et fasse progressivement connaissance avec les permanents et bénévoles de l'association. A la fin du « Parcours », le futur bénévole prendra sa décision en toute connaissance de cause et, s'il est

d'accord, signera une convention de bénévolat, la charte d'éthique de la BAI et s'acquittera d'une cotisation annuelle de 8 euros.



Vous voulez nous aider

☛ **Vous disposez de quelques heures, 1/2 journée par semaine... ou plus**

Participez à un des moments forts de la journée : ramasse, tri, préparation, distribution ou cuisine.

Voir les différents postes proposés pages suivantes, sachant que la Banque Alimentaire de l'Isère est ouverte du lundi au jeudi

☛ **Vous êtes peu disponible**

Participez à notre collecte annuelle de novembre, point fort de l'année.

En deux jours, nous récupérons une quantité très importante de marchandises, environ 200 tonnes.





Principales missions ouvertes aux bénévoles

1 - Ramasse quotidienne de produits frais.

Missions : trier sur place, à l'arrière des hypermarchés Carrefour (Meylan et Saint Egrève), des denrées alimentaires mises à la disposition de la BAI par les grandes surfaces.

Trier dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, et, respect de la chaîne du froid.

Horaires : 7h30 - 10h30 (arrière extérieur des hypermarchés)

Compétences : bonne condition physique, sens du travail en équipe, respect des consignes.

2 - Transport

Missions : deux types :

Ramasse : réaliser l'enlèvement des denrées alimentaires dans les grandes surfaces dans le respect des consignes, de la chaîne du froid et des règles HySA (*).

Industries Agro-Alimentaires, plateformes, donateurs : réaliser l'enlèvement des denrées mises à disposition.

Horaires : a) ramasse : 7h30-12h

b) IAA : selon demande

Compétences : permis VL - Bonne condition physique, sens du travail en équipe, respect des consignes.

3 - Préparation de palettes de produits secs

Missions : à l'aide d'une fiche de préparation préalablement remplie, préparer et conditionner les denrées non périssables destinées aux associations.

Horaires : 8h - 11h

(entrepôt Sassenage).

Compétences : bonne condition physique, sens du travail en équipe.

4 - Pesée et tri

Missions : réceptionner les denrées de la ramasse, les peser et les ranger par type de produits et par magasin, inscrire ces données sur des feuilles ad hoc (en vue de la saisie informatique cf. 6)

Horaires : 9h - 13h

(entrepôt Sassenage).

Compétences : bonne condition physique, sens du travail en équipe et rigueur.

5 - Distribution de produits secs et produits frais

Missions : à l'aide d'une fiche de préparation, préalablement remplie, préparer et conditionner les produits de la ramasse (pour les produits laitiers et carnés, la mise en container se déroule en chambre froide) et ajouter la

Un enjeu quotidien

Chaque jour, la BAI doit répondre à la demande d'associations pour aider les plus démunis. C'est grâce à l'action quotidienne de l'équipe des permanents et bénévoles qu'elle y parvient. Les efforts de chacun contribuent à traiter l'urgence sociale.

Tout au long de l'année - du lundi au jeudi - les associations se présentent à l'entrepôt pour y recevoir, en fonction du nombre de leurs bénéficiaires, une dotation en produits secs (non périssables), produits frais (légumes, fruits, pain, viennoiseries) et produits laitiers et carnés (produits à DLC) suivant les stocks disponibles.

Statut

Comme toutes les Banques Alimentaires, la BAI est une association reconnue d'utilité publique, régie par la loi de 1901, à vocation purement humanitaire.

La BAI respecte le principe absolu de neutralité idéologique, culturelle et culturelle.

Nos missions

Aider l'Homme à se restaurer dans la dignité, à lutter contre le gaspillage, la malnutrition et la sous-nutrition.

Notre action n'est possible que grâce à l'engagement de nos bénévoles et de nos salariés.