



BAI INFOS N°85 Septembre 2023

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 sous pression



10 000

Il est des records dont on se passerait. La BAI a atteint depuis juin les 10 000 bénéficiaires passage par semaine. C'est 20 % de plus qu'en 2022 et vous le percevez tous et toutes, cet accroissement des personnes concernées par l'aide alimentaire nous entraîne dans une course aux approvisionnements, au tri, à la distribution et à la préparation de barquettes.

Bravo à toutes et tous !

La solidarité et l'implication de toutes et tous, coudes serrés, bénévoles et salariés, permet d'absorber le choc, de poursuivre l'amélioration de la qualité des fruits et légumes grâce aux acquisitions en circuit court, de rester à l'écoute de nos partenaires associations et CCAS, au plus près des personnes concernées.

Des améliorations sont en marche dans l'entrepôt, bientôt à la cuisine et les associations bénéficient désormais de la présence de Delphine Charret, qui leur propose un catalogue d'animations autour de l'équilibre alimentaire, d'une meilleure connaissance des fruits et légumes, de fiches recettes, etc.

60

C'est, en tonnes, la quantité de denrées nécessaire, chaque semaine, pour répondre à la demande des associations et CCAS partenaires.

6

C'est, toujours en tonnes, l'objectif d'achat hebdomadaire de fruits et légumes en circuits courts, en bio lorsque c'est possible, pour équilibrer et améliorer la qualité des produits

50 000

C'est le nombre de litres de lait manquants, en raison de l'inflation, pour terminer l'année 2023.

Une collecte de lait est organisée à Carrefour Meylan et Leclerc Comboire les vendredi 29 et samedi 30 septembre. Parlez-en autour de vous, faites donner du lait !

Françoise Dessertine
Présidente de la
Banque Alimentaire de l'Isère

Collecte de lait

Il nous manque
50.000
litres de lait
pour
finir 2023



Nous comptons
sur votre aide



Banque Alimentaire
de l'Isère

La Banque Alimentaire de l'Isère manque de lait : 50 000 litres d'ici la fin de l'année...

Pour la collecte exceptionnelle de lait des 29 et 30 septembre, il manque encore quelques bénévoles de la BAI pour encadrer chacun un créneau de 3 heures à Carrefour Meylan et/ou Leclerc Comboire.

Si vous êtes disponibles, prière de contacter le secrétariat par retour de mail, en indiquant vos préférences (lieu, jour, horaire), ou directement Pierre Thorel par courriel.

ba380.benevolecollecte@banquealimentaire.org

Coup de chapeau aux bénévoles, aux salariés et aux associations

L'été 2023 a été, une nouvelle fois, l'occasion de faire des prouesses à la Banque Alimentaire de l'Isère.

Dans des conditions climatiques éprouvantes, nos secteurs d'activité ont continué à fonctionner normalement, ou presque. La prévention a fait l'objet d'attentions particulières, notamment en proposant à tous des temps d'hydratation suffisants, et nous avons suggéré aux plus anciens d'entre nous de ne pas venir aux moments les plus chauds. Tout cela avec l'appui et la confiance des associations qui ont continué à assurer leurs missions, dans le contexte d'augmentation du nombre de bénéficiaires que nous connaissons.

Que toutes et tous soient très chaleureusement remercié(e)s de leur indéfectible engagement !



Quoi de neuf à la cuisine ?

- Hausse importante des dons de viandes.

Si les quatre premiers mois de l'année montraient une baisse significative, la donne a changé. Depuis le mois de juin, la hausse des dons de viandes est importante et certaines semaines sont denses. Un pic a été atteint avec 1060 kg travaillés. Je tiens à remercier tous les bénévoles de la cuisine pour leur grande implication. Ensemble, nous avons pu relever ces nouveaux défis. Je n'oublie pas les bénévoles du tri à Sassenage. Leur travail de mise par catégories les viandes du drive est un gain de temps important. Merci à eux.

- Nettoyage de la cuisine.

Le vendredi 11 août, 18 bénévoles se sont retrouvés pour le grand nettoyage de la cuisine. Dans un esprit extrêmement convivial, toute la cuisine a été mise sur le parking du collège pour un nettoyage complet du mobilier, murs, vitres, chambre froide. Quelques petites modifications ont été apportées pour faciliter le travail.

Emmanuel Binder, chef de cuisine

Monique, le retour !

Les salariés et bénévoles présents à Sassenage le 24 juillet dernier ont eu le plaisir de retrouver Monique Van Overbeke, venue témoigner de son expérience sur le protocole d'accueil des nouveaux bénévoles qu'elle a créé et que de nombreuses banques alimentaires ont adopté. Une belle occasion de lui manifester notre affection, en espérant qu'elle pourra revenir régulièrement, même pour de simples visites !



Barbecue de la BAI

Le 22 juin dernier, on a repris les bonnes vieilles habitudes en terminant la saison dans la convivialité. L'équipe cuisine avait ainsi organisé son traditionnel barbecue annuel à destination des bénévoles de la BAI.



Un repas convivial est venu clore la saison à la cuisine

Ça bouge à l'entrepôt

Depuis plus d'un an, nous sommes engagés dans la recherche de nouveaux locaux, plus vastes et mieux agencés, permettant de répondre aux enjeux des derniers mois. Si nos projections sont pour l'instant infructueuses, il est clairement apparu la nécessité, soulignée lors de la journée des bénévoles, de faire évoluer les fonctionnements dans les entrepôts actuels. En appui sur le cahier des charges rédigé l'an dernier, et sur l'expertise des salariés et bénévoles, un groupe de travail animé par René Girard a permis de progresser dans plusieurs directions :

* Identification de "**référents métiers**" (voir liste en encadré) chargés de rédiger chacun une fiche descriptive de leur secteur d'activité, incluant les exigences liées à l'hygiène et la sécurité alimentaire. Ces fiches ont vocation à être jointes au livret d'accueil des nouveaux bénévoles, et de permettre une meilleure coordination des fonctionnements entre les équipes mobilisées sur les différentes journées.

* Projet de mobilisation de l'espace contigu des quais (lieu du tri de la collecte) pour la réalisation du **tri / pesée de la ramasse**. Acquisition de convoyeurs extensibles à rouleaux, tables de tri réglables en hauteur et en lon-

gueur. Acquisition de containers pour séparer les déchets alimentaires et les emballages (un travail est en cours avec la Metro pour la gestion de ces déchets).

- Projet d'agrandissement de l'**espace de préparation et de stockage des palettes de sec**, en transférant le vestiaire des salariés et bénévoles (mobile home vendu) au fond de l'entrepôt (coin nord - ouest, actuellement dédié aux épiceries). Acquisition de transpalettes peseurs - élévateurs pour permettre une manutention à "hauteur d'homme" et plus de maniabilité.
- Acquisition d'engins de manutention plus maniables permettant un travail à hauteur d'homme.

Les référents métiers

- Jean Ohl : tri des produits frais ;
- Sylvie Halleguen : distribution frais ;
- Patrick Bouteiller : distribution fruits et légumes ;
- Fred Douchet : préparation palettes ;
- Dominique Gosselin : coordination chauffeurs ramasse.

Une collecte de lait aura lieu les 29 et 30 septembre

La ramasse et le don ne sont pas les seules sources d'approvisionnement de la BAI. Elle achète également des denrées (lait, conserves de poisson, de légumes, de fruits, sucre, farine,...) grâce à des fonds européens dont le montant est déterminé pour une période de 6 ans. En 2023, nous achetons du lait sur la base d'un budget déterminé en ... 2019 !

Entre temps, l'inflation est passée par là, réduisant la quantité achetée à budget constant de 40 %, ce qui, conjugué à la très forte augmentation des bénéficiaires se traduit par un manque de 50 000 litres de lait pour terminer l'année 2023.

Le bureau de la BAI a pris la décision début juillet :

- d'acheter aux producteurs de lait de l'Isère regroupés au sein de « Plein lait yeux », après négociation, une production spéciale d'environ 20 000 litres

- d'organiser une collecte les vendredi 29 et samedi 30 septembre dans 2 hyper marchés, Carrefour Meylan et Leclerc Comboire, avec l'appui des bénévoles et salariés de la BAI et des salariés des entreprises regroupées au sein de Sésame solidaire www.sesame-solidaire.org. Ces entreprises organiseront également une collecte interne du 2 au 13 octobre.

Objectif de ces collectes = 30 000 litres !



La grande collecte de novembre se prépare

Comme chaque année, elle aura lieu du 24 au 26 novembre dans la plupart des moyennes et grandes surfaces alimentaires du département. Nous comptons sur cette opération pour combler nos déficits en denrées. Rappelons qu'en 2022, 170 tonnes avaient été collectées, soit 7,5 % de nos approvisionnements. On compte sur votre présence !

Portrait d'une association

La BAI organise un séminaire de rentrée

Jeudi 21 et vendredi 22 septembre prochains, un séminaire de rentrée réunira à Autrans les membres du conseil d'administration (bénévoles BAI et associations membres du CA), les référents métiers et chefs de projet, des membres du conseil des anciens, le directeur et le chef de cuisine.

Initié dès février/mars avec Bernard Perry, et renouant avec une habitude ancienne, ce séminaire vise à permettre aux membres de l'équipe de gouvernance d'échanger sur les enjeux de l'aide alimentaire aujourd'hui. Dans le contexte tourmenté de l'aide aux personnes en situation de précarité alimentaire, il vise également à construire ensemble des modalités de fonctionnement collectif, cohérentes et pérennes. Il est la première étape d'un dispositif incluant, avant et après les fêtes de fin d'année, deux autres journées de travail qui seront probablement prolongées chacune par une conférence à laquelle vous serez tous conviés, bénévoles et salariés.

Durant ces journées seront notamment visés les objectifs suivants :

- Mieux répondre aux nouveaux défis : recrutement de bénévoles, politique d'approvisionnement dynamique incluant l'acquisition de fruits et légumes en circuit court, nouveaux modes de financement...;
- Inscrire notre projet associatif dans une dynamique de territoire: lutte contre la précarité, réduction des inégalités, développement de l'éducation alimentaire, soutien de l'agriculture biologique, des filières locales et des ateliers d'insertion, ...
- Soutenir une gouvernance favorisant le partage d'informations et la coopération dans un contexte spécifique : cadres bénévoles aux emplois du temps hétérogènes, associations partenaires nombreuses et dispersées, missions nombreuses et diversifiées, y compris la conduite de projets.

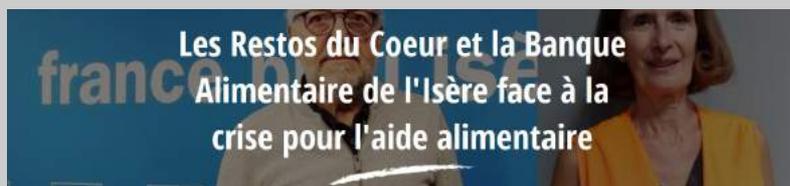
Un prochain BAI infos rendra compte de ces travaux.

Communication

Les Restos du Cœur et la BAI, invités de France Bleu Isère, le 5 septembre

En ce début septembre, les Restos du cœur ont communiqué sur leurs difficultés de trésorerie pour maintenir le fonctionnement de leur association. Augmentation massive du nombre de bénéficiaires, inflation sur les denrées, la situation est compliquée.

La Banque Alimentaire fait le même constat même si les structures sont assez différentes quant au fonctionnement. Interviewée par France Bleu Isère (avec Jean-Paul César, le président des Restos du Cœur) et France 3 Alpes, Françoise Dessertine, notre présidente, a donné la position de la BAI et, plus généralement, du réseau des Banques Alimentaires. Nos deux associations travaillent en bonne intelligence. Vous trouverez ces interviews sur le site Internet de la BAI dans la rubrique « ACTU ».



Dans votre agenda...

- **Mardi 26 septembre / 14h** : Conseil d'Administration, salle Jacques Prévert à Sassenage - 17 et 19 rue du Moucherotte.
- **Vendredi 29 et samedi 30 septembre** : Grande collecte de lait dans les hypermarchés Leclerc Comboire et Carrefour Meylan.

Vous trouverez toute l'actualité de la BAI sur le site Internet :
<https://ba38.banquealimentaire.org/>
Vous pouvez aussi scanner le QR code ci-contre pour accès direct

Vous pouvez également suivre notre actualité sur la page Facebook de la BAI

