



BAI INFOS N°86 Novembre 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...

Objectif collecte !

Dans l'actualité foisonnante de la BAI, c'est un rendez-vous essentiel, les 24, 25 et 26 novembre, les bénévoles de la BAI et de ses partenaires se concentrent sur un même objectif, la collecte nationale qui, traditionnellement contribue aux approvisionnements à hauteur de 10 %.

Le résultat de la collecte de lait a démontré que la générosité est toujours présente, malgré les difficultés rencontrées par chacun en raison de l'inflation.

3 500 bénévoles seront mobilisés pour ce temps fort, les paris sont ouverts sur le tonnage qui pourra être atteint cette année, je mise pour ma part sur 200 tonnes !

Merci à vous et à bientôt pour le bilan.

A vos agendas autour du pot collecte le 12 décembre à 17h à Sassenage.

Françoise Dessertine
Présidente de la
Banque Alimentaire de l'Isère

**La collecte 2023 approche !
Elle aura lieu du vendredi 24
au dimanche 26 novembre
On compte sur vous !**

**Les Français adorent manger.
10% d'entre eux aimeraient juste pouvoir le faire.**

Banques Alimentaires

**Collecte Nationale
les 24, 25 et 26 novembre.**

Faites un don en magasin ou sur monpaniersolidaire.org



NOUS AVONS BESOIN DE :

- RECULENTS
- CONSERVES DE POISSONS
- PLATS CROQUANTS
- CAFE
- CONSERVES DE LEGUMES
- PEFIT DE CRUJON

LES BANQUES ALIMENTAIRES COLLECTENT AUJOURD'HUI, DONNEZ

Faites un don en magasin ou sur monpaniersolidaire.org

BANQUE ALIMENTAIRE DE L'ISÈRE - 4, rue de Malakoff - 38000 Grenoble
Tél. : 04 76 85 92 50 - ba38.banquealimentaire.org

Du 23 au 26 novembre, la BAI organise sa collecte annuelle dans 135 magasins, une mobilisation nécessaire

Cette opération s'inscrit, cette année, dans un contexte inédit, avec une population de bénéficiaires de plus en plus fragile. Au niveau national, on observe une augmentation du nombre de personnes accompagnées : +34% entre le 1^{er} trimestre 2020 et le 1^{er} trimestre 2023.

Au niveau national

Cette hausse s'accélère : au 1^{er} trimestre 2023, elle est de +9%. Ce pourcentage équivaut à l'augmentation totale sur l'année 2022. L'inflation fragilise notre approvisionnement en produits alimentaires et augmente nos coûts de fonctionnement. Dans ce contexte, la Collecte Nationale 2023 des Banques Alimentaires constitue un défi majeur contre la précarité alimentaire. Elle est essentielle puisqu'elle nous permet de couvrir 10% de nos besoins d'approvisionnement en trois jours, soit 24 millions de repas en 2022.

Une situation encore plus critique à la BAI

Aujourd'hui, à la BAI, ce sont plus de 10.000 personnes en situation de précarité alimentaire accompagnées à travers ses 100 associations locales et CCAS partenaires qui dépendent de notre association, ce qui représente une hausse de 20 % par rapport à 2022. En novembre 2022, nous avons collecté 170 tonnes de denrées, soit l'équivalent de 340.000 repas.

La mobilisation de toutes et tous, sur tous les territoires, est indispensable. Pour notre collecte, les 3.500 personnes mobilisées revêtiront le Gilet Orange pour garantir le succès de l'opération.

Devenir bénévole, 2h ou 3h, dans le magasin proche de chez soi, c'est vivre un moment exceptionnel de solidarité et de convivialité. On compte sur vous !



Une collecte supplémentaire avec Mon Panier Solidaire



Le rendez-vous est donné les 24, 25 et 26 novembre dans les magasins

et depuis le 6 novembre pour une collecte numérique avec [Monpaniersolidaire.org](https://www.monpaniersolidaire.org)

La générosité des Français peut aussi s'exprimer autrement depuis le 6 novembre sur :

www.monpaniersolidaire.org, la plateforme de don en ligne des Banques Alimentaires. Le parcours de don reflète l'expérience en magasin, avec la possibilité de composer son panier (don avec grille d'équivalence (voir ex. ci-dessous)). Les dons financiers sont entièrement dédiés à l'achat de produits alimentaires et d'hygiène, qui viennent compléter la collecte en magasins et qui correspondent aux besoins locaux.



Grille d'équivalence, à titre d'exemple :

| | | |
|--------------------------|-------------------------------|--------------------------------------|
| Kit hygiène 6€ | Petit-déjeuner 14€ | Produits bébé 38€ |
| Pack étudiant 59€ | Courses familiales 95€ | Course famille nombreuse 137€ |

Les bénévoles mobilisés le temps de la Collecte Nationale peuvent poursuivre leur expérience...

...en s'impliquant toute l'année dans la Banque Alimentaire de l'Isère dans le domaine de leur choix : chauffeurs, prospecteurs, chargés de mécénat, informaticiens, animateurs écoles... Parlez-en autour de vous.

Une histoire de lait, solidarité, générosité

En raison de l'inflation, la BAI n'a pas pu acheter, à budget constant, la quantité de lait dont elle a besoin pour distribuer 0,75 litre de lait par semaine et par personne. Elle a découvert fin juin que, conjuguée à l'inflation, l'augmentation massive des personnes concernées par l'aide alimentaire porterait ce déficit à 50.000 litres pour boucler l'année.



La solidarité

Grâce à la mobilisation de bénévoles et salariés de la BAI et d'une cinquantaine de bénévoles issus des entreprises membres du collectif Sésame solidaire, une collecte de lait a pu être organisée dans deux hypermarchés les 29 et 30 septembre. Bilan = 17 650 litres de lait malgré la fermeture inopinée d'un des deux magasins le samedi en raison d'une panne électrique.

Bravo à toutes et tous, c'est un résultat dont nous pouvons être fiers !

La générosité

Mais ce n'est pas tout...

Le choix fait par la BAI de soutenir au passage la filière lait de l'Isère (Plein Lait Yeux) a touché Patrice Mérigot, Societal Angels, qui a remis un chèque de 10.000 € pour acheter du lait Plein Lait Yeux et a contacté ses anciens confrères directeurs de magasins Intermarché en Isère

pour leur demander de faire don de l'équivalent en Euros d'une palette de lait. Grâce à cette générosité, la BAI pourra acheter début 2024 une seconde production Plein Lait Yeux, soutenant ainsi à nouveau la filière lait de l'Isère



La Chambre d'agriculture qui a accompagné la BAI dans ses achats de lait auprès de producteurs s'est également mobilisée pour collecter des palettes de lait auprès des entreprises de Centr'alp.

Enfin, les entreprises du collectif Sésame ont organisé au mois d'octobre une collecte auprès de leurs salariés : 2.000 litres de lait supplémentaires viennent s'ajouter.

Tous et toutes, bénévoles, salariés, entreprises, institutions, grande distribution, producteurs, individus, ont démontré leur capacité à se mobiliser, à unir leurs efforts pour soutenir la BAI et lui permettre d'aborder sereinement les distributions de lait fin 2023 et début 2024. Au nom de tous les bénévoles, Merci !



Les brèves...

Une épicerie sociale pour les étudiants, la BAI y réfléchit

Afin de mieux répondre aux besoins d'aide alimentaire d'un grand nombre d'étudiants (nombre estimé à près de 3.000 personnes pour le département) en coordination avec les associations existantes, la BAI a répondu à un appel à projet de la direction départementale de l'emploi, du travail et des solidarités (DDETS) en



proposant la création, à la rentrée 2024, d'une "épicerie sociale pour les étudiants". Sur le modèle du dispositif ESOPE installé depuis plusieurs années dans d'autres départements (par exemple <https://esope63.fr/>), il permettra aux intéressés d'acheter, à un



prix représentant 10 à 20 % des tarifs pratiqués dans les grandes surfaces, des denrées alimentaires mais aussi d'autres produits, notamment d'hygiène, et de disposer d'un accompagnement spécifique. Deux délégations de la BAI sont allées rendre visite à l'ESOPE de Clermont-Ferrand en juillet et octobre. Un groupe de travail, animé par Chantal Vivier, sera rapidement installé pour préparer cette mise en place pour définir en détail le projet et conduire à une sollicitation de partenaires et de financeurs.

De nouveaux projets La BAI a remporté l'appel à projets du Fonds national « Mieux Manger Pour Tous » avec deux projets :

- l'un associant l'Echoppe-Diaconat protestant, 3ABi, le réseau agricole des CUMA (Coopératives d'Utilisation de Matériel Agricole), le Conseil départemental et a pour but le développement d'alliances locales entre acteurs de lutte contre la précarité, producteurs agricoles et établissements d'enseignement afin d'améliorer la qualité et l'équilibre nutritionnel des personnes en précarité ;

- l'autre associant les collectivités du territoire Entre Bièvre et Rhône (EBER) pour construire une offre d'aide alimentaire en point fixe et/ou itinérante.

Pour mémoire, en Isère, quatre projets en tout ont été retenus, les deux autres projets sont portés par la Croix Rouge et Point d'Eau.

Recrutements en cours :

- un chauffeur
 - un-e chargé-e coordination approvisionnement/logistique
 - appui au partenariat
- Bientôt trois nouveaux portraits dans BAI Infos !



Un guide de l'ADEME sur le don alimentaire

L'ADEME (Agence de l'Environnement et la Maitrise de l'Energie), vient de sortir un guide intitulé « *Quelles solutions pour un don alimentaire de meilleure qualité ? Constats et recommandations* ». Ce guide est issu d'une étude réalisée entre février 2022 et juin 2023 s'appuyant sur l'accompagnement de vingt-et-une associations ou structures locales de cinq réseaux (ANDES, Fédération des Banques Alimentaires, Croix-Rouge française, Restos du Cœur et Secours Populaire), ainsi que des échanges avec les réseaux nationaux, des enseignes de la grande distribution, des intermédiaires du don et l'implication de la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL/MASA) et de la Direction Générale de la Cohésion Sociale.

A télécharger sur le lien suivant :

<https://presse.ademe.fr/2023/10/quelles-solutions-pour-un-don-alimentaire-de-meilleure-qualite.html>





Ça bouge à la cuisine « Trois Etoiles Solidaires »

Après un début d'année 2023 poussif pour l'approvisionnement en viande, les quantités importantes que les bénévoles ont eu à cuisiner dès le mois de juin mettaient en péril le bel équilibre de la cuisine. Afin de retrouver la sérénité, plusieurs actions ont été entreprises :

- 20 à 30 kg de viande seront récupérés les mardis mercredis et jeudis, par l'équipe de bénévoles d'un monde gourmand pilotée par Akim, association Point d'Eau, ce qui allègera d'autant les bénévoles de la cuisine.
- le Président du Conseil Départemental de l'Isère, interrogé lors d'un rendez-vous qu'il nous avait accordé le 16 octobre dernier, a donné son accord pour soutenir des négociations avec le collègue Marc Sangnier visant à récupérer un peu d'espace.
- un groupe de travail animé par Bernard Perry a été missionné pour faire des propositions d'amélioration du fonctionnement et réfléchir aux évolutions nécessaires de ce bel outil : nouvelles formes de conservation, renfort des équipes, investissements matériels nécessaires. Un dossier à suivre.

Et le camion cuisine ?

Rappel des épisodes précédents :

Le camion cuisine, qui fonctionne au GNV (Gaz Naturel Véhicules), a été livré fin 2021 avec une carte grise 3,5 tonnes. Afin de connaître précisément sa capacité de chargement, il a été pesé fin 2022 : le poids constaté à vide a été de 3,650 tonnes, ce qui a entraîné son immobilisation et son retour chez Socori, le vendeur, début janvier 2023.

Après deux phases de négociations infructueuses, l'appui des services juridiques de la FFBA et d'un cabinet d'avocat en seconde phase, l'affaire a été portée, cet automne, devant le tribunal judiciaire de Bordeaux. Un premier examen de ce dossier devrait avoir lieu fin novembre.

A suivre.



La BAI toujours en recherche de nouveaux bénévoles



En raison de la forte augmentation du nombre de personnes à aider, et pour accompagner les nouveaux projets de la BAI, un plan de recrutement des nouveaux bénévoles a été mis en place, sous la responsabilité de Chantal Vivier. En relation avec le travail réalisé par les référents métiers, coordonné par René Girard, des fiches de missions précises ont été rédigées et mises en ligne sur des sites dédiés au bénévolat : BAI, FFBA, Benevolt, Je veux aider, Volontaires solidaires de Grenoble, Tous bénévoles, France bénévolat, Isère bénévolat. Par ailleurs, Sylvie Flandrin a relayé l'information sur Instagram pour nous aider à atteindre les jeunes générations.

Le 2 novembre, 46 volontaires potentiels avaient fait état de leur sou-



hait d'intégrer nos équipes de bénévoles, dont un certain nombre mobilisés par certains d'entre nous. N'hésitez pas à faire cette promotion autour de vous, c'est un des meilleurs

moyens de disposer de ressources humaines et de nouvelles compétences.

Les volontaires se sont inscrits dans le cadre du parcours de découverte leur permettant de prendre connaissance des différents secteurs d'activité de la BAI. Ils sont unanimes à souligner la qualité de l'accueil qui leur a été réservé par les différentes équipes, soyez-en remerciés. Afin de faciliter leur intégration, un « trombinoscope » est affiché à l'entrée de nos locaux.

Au-delà des missions définies dans le livret d'accueil, nous suggérons aux nouveaux bénévoles qui le souhaitent de s'engager dans des groupes de travail sur les projets de la BAI. Cette suggestion vaut également pour nos bénévoles les plus anciens !

Les couteaux suisses de la Banque Alimentaire

Départs de deux personnes en mécénat de compétences

Anne Gaziello et Claude Lemaire ont tout deux terminé leur mécénat de compétences (1).



Anne nous a rejoint en octobre 2021 et son mécénat de compétence, mis en place entre la BAI et son employeur Schneider Electric, a pris fin le 28 septembre 2023. Anne est intervenue au sein de l'équipe « Partenariat » en tant que chargée d'animation réseau (CAR) auprès de certaines associations. Elle venait en appui à la trésorerie pour les demandes de subventions, la paye et les indicateurs Etat. Elle renforçait les activités de l'entrepôt et ce fut un maillon essentiel

dans la promotion et la mise en place du logiciel Ticadi auprès des partenaires.

Un véritable couteau suisse monégasque.

Claude Lemaire a rejoint la BAI dans le cadre d'un mécénat de compétence avec la société Orange en septembre 2021. Il a quitté la BAI le 15 juin 2023. Claude était CAR auprès des associations et CCAS partenaires. Il donnait un sérieux coup de main aux bénévoles et salariés pour toutes les tâches liées à la préparation et à la distribution dans l'entrepôt. Il a participé à la réflexion sur la signalétique de l'entrepôt. Un véritable couteau suisse breton. Et surtout, Anne et Claude ont participé activement à l'organisation et à la réussite de la journée de rencontre des associations en mars 2022 ainsi qu'à la journée des bénévoles en mars 2023.

Nous les remercions très chaleureusement et leur souhaitons une bonne et longue retraite !

(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.



De nouveaux salariés pas tout à fait inconnus

Quentin Bernard a rejoint l'équipe logistique le 4 septembre 2023 sous contrat aidé d'un an. Il intervenait déjà comme bénévole au quotidien à la BAI depuis avril.

« Je ne m'attendais pas forcément à travailler à la banque alimentaire, mais finalement, il y a eu cette opportunité qui allait bien avec mon envie de changer de voie professionnelle en direction de l'aide aux plus démunis ».

Quentin était professeur de guitare et envisageait d'être testeur de jeux vidéo. Il a souhaité changer d'orientation professionnelle et, pour ce faire, s'est tourné vers le bénévolat auprès des associations de distribution alimentaire. Il a complété l'équipe de l'association Nicodème un temps, puis à la faveur de la rencontre d'un CAR de la BAI, il a proposé ses services à l'entrepôt de Sasse-
nage.

Quentin apprécie particulièrement l'ambiance de travail partagée avec ses collègues et les bénévoles. Il reconnaît cependant « qu'être salarié est plus exigeant que le bénévolat, en termes de tâches et de rythme, ce qui a un effet positif sur ma vie », mais il en souligne aussi l'importance à la BAI et souhaite partager son expérience avec les nouveaux bénévoles.

Pour l'instant, Quentin fait les tournées du matin, aide à la pesée au retour et intervient à la distribution l'après midi. Il a bénéficié d'une formation HySA (Hygiène et Sécurité Alimentaire) et devrait étendre notamment ces compétences à l'utilisation des élévateurs. Quentin est aussi désireux de mettre ses savoirs faire en informatique au service de la BAI.

Ces centres d'intérêt personnels sont en lien avec ses anciennes activités, jeux vidéo et musique. S'ajoute à cela, une découverte du « plaisir de cuisiner soi même » et une activité sportive de hockey en fauteuil qu'il pratique en club sur le campus. Pour la suite il dit vouloir « continuer dans les métiers de la logistique et si possible dans une association de redistribution alimentaire ».

Bienvenue à ce nouveau couteau suisse grenoblois.



Delphine Charret est diététicienne nutritionniste. Elle est salariée depuis le 19 Juin 2023, le financement de son salaire est permis par une dotation Européenne spécifique liée à des projets d'accompagnement des personnes

Vie de l'association

concernées par l'aide alimentaire. Son contrat de 20h par semaine est un CDD de 18 mois (renouvelable une fois). Elle connaît bien la BAI puisque, à la suite du départ de Samantha Louvat pour un emploi en clinique, Delphine est devenue prestataire de service. Avant cette embauche elle était donc vacataire à la BAI depuis mars 2019.



Ses expériences précédentes ont été très variées : un poste en restauration collective, un remplacement en milieu hospitalier et la participation à un programme d'éducation thérapeutique sur l'obésité. Depuis janvier 2016 elle exerce aussi en libéral à Fontaine.

Ses missions en inter-partenaires de la BAI consistent à :

- promouvoir l'éducation et l'équilibre alimentaire avec « bons gestes et bonne assiette », en réalisant des ateliers auprès des bénéficiaires, sur un plan plus théorique, ludique ou pratique (cuisine).
- veiller à l'hygiène et sécurité alimentaire,
- former les bénévoles des associations et de la BAI dans le cadre du programme « Tous Acteurs de la Sécurité Alimentaire ».

Elle a en projet le développement d'ateliers dans les écoles des Quartiers Prioritaires de la Ville afin de les sensibiliser à l'équilibre nutritionnel. Elle développe, depuis septembre, avec le service communication de la BAI, des fiches recettes mises à la disposition des associations (recettes visibles et téléchargeables sur : <https://ba38.banquealimentaire.org/recettes-5898>)

Delphine a le souci de mieux faire connaître sa fonction et reste à disposition pour apporter des réponses aux

questions quotidiennes que peuvent se poser les salariés et bénévoles de la BAI, notamment au sujet de la sécurité alimentaire et de la nutrition. Une fourchette rejoint donc les couteaux suisses de la banque alimentaire de l'Isère.

Maurice Perroux, décédé le 23 juin 2023

Membre de la BAI depuis l'an 2000, Maurice a été impliqué dans de nombreuses activités : ramasse du mardi matin à Carrefour Meylan, distribution aux associations les mardis après-midi, animateur de "l'équipe cuisine" lors des grandes collectes annuelles de fin novembre pendant plus de deux décennies et pionnier de l'équipe cuisine de Trois Étoiles Solidaires.



Son sens du travail en équipe, sa disponibilité, sa bonne humeur en ont fait une "figure" marquante et inoubliable de notre association.

La Banque Alimentaire de l'Isère présente ses sincères et plus affectueuses pensées à toute sa famille.

Le 12 octobre une rencontre a lieu entre la Croix Rouge départementale, l'unité locale Grenoble-Vercors et la BAI

Cet échange a lieu en présence de Denis Beautemps, président territorial départemental, Gautier Sayetta président de l'unité locale Grenoble-Vercors, Pascal Garcia vice-président unité locale Grenoble-Vercors et Annick Pichon-Martin directrice territoriale de l'action sociale pour la Croix Rouge. La BAI était représentée par Françoise Dessertine, sa présidente, Eric Lavis, vice-président et Françoise Ensenat en responsabilité de la relation aux associations et l'innovation sociale.



Cette rencontre fructueuse est le début d'une coopération, la signature de la nouvelle convention par les deux parties en est l'amorce prometteuse. Elle a permis d'échanger sur l'actualité de chacune des structures, d'évoquer notre relation réciproque et de souligner la nécessaire mutualisation de nos actions dans la couverture des zones blanches du département, la Croix Rouge et la BAI étant toutes deux lauréates de l'appel à projets « Mieux Manger Pour Tous » pour le territoire Entre Bièvre et Rhône (EBER). Il a également été question du projet de création d'une épicerie ESOPE pour les étudiants et de son articulation avec l'épicerie Croix Rouge quartier Berriat et de la relance de nos formations (formation à l'écoute, formation PSCI).

La BAI en séminaire

Comme annoncé dans le BAI info 85, les membres du Conseil d'Administration, les référents métiers et plusieurs « anciens » se sont réunis en séminaire les 21 et 22 septembre derniers au Centre l'Escandille d'Autrans.

Le travail, principalement organisé en ateliers d'échanges et de réflexion, a été consacré aux thématiques suivantes :

- La BAI 2023, la BAI 2026, c'est... ce n'est pas... ;
- Bénévole à la BAI, pourquoi ? ;
- La BAI, forces, faiblesses, urgences, enjeux...

Les comptes rendus de ces ateliers seront prochainement disponibles sur le site de la BAI. Riches en échanges, ils ont permis de confirmer l'adhésion de tous aux fondamentaux de l'aide alimentaire, le partage des valeurs correspondantes et la profonde convergence de vues sur les enjeux des prochaines années. Tout en affirmant l'impérieuse nécessité de faire évoluer les pratiques et fonctionnements – « avancer pour garder l'équilibre » - les participants ont manifesté leur souci de soutien et d'accompagnement des salariés et des bénévoles pour conserver les excellentes relations de travail et la convivialité qui nous caractérisent.

Tous sont convenus de l'importance de développer encore la communication externe pour une véritable connaissance des Banques Alimentaires par le grand public. En relation avec les importantes réflexions développées pendant les deux journées, la présidente a pu mettre en évidence les chantiers à prendre en charge (accueil et accompagnement des bénévoles, communication interne, évolutions de l'entrepôt et de la cuisine « 3 étoiles solidaires », dons monétaires, informatisation des entrepôts, développement durable) et les grands défis des prochaines années (diversification des approvisionnements, achats, densification des partenariats, épicerie sociale pour étudiants, aide alimentaire de demain).

La présence de plusieurs représentants des associations membres du Conseil d'Administration a été tout particulièrement appréciée. Comme souvent, les temps informels ont été l'occasion de tisser et d'entretenir des liens de confiance entre les participants.



Rencontres fructueuses lors du séminaire d'échanges organisé par la BAI à Autrans les 21 et 22 septembre

Dans votre agenda...

- **Du 23 au 26 novembre** : Grande collecte annuelle des Banques Alimentaires. Dans l'Isère : 135 magasins.
- **12 décembre / 17h** : Bilan et pot collecte.

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

