BAI INFOS N°88
Mars 2024

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 solidarité, source de fierté

2 700 tonnes, 450 000 passages, 5 400 000 repas

Ce sont les principaux chiffres de 2023, qui permettent de mieux comprendre l'impression de surchauffe que nous ressentons tous. Ils sont une source de fierté car, ensemble, malgré les difficultés, les chausse-trappes liées à l'inflation, le recul persistant de la ramasse, la moyenne de distribution de 6 kg a pu être maintenue. Merci à toutes et tous de vos efforts !

C'est parti !

L'acte de vente entre la Société Portalp et le Département de l'Isère sera signé lorsque vous lirez ces lignes. Les projets d'aménagement avancent grâce à l'intervention du groupe de bénévoles animé par Eric Lavis et à l'accompagnement du programmiste AMOME, expert et support technique dans ce projet, en charge notamment de son chiffrage (voir photos des nouveaux bâtiments page 8).

L'objectif reste à ce jour un déménagement de l'entrepôt au tout début de l'été, une consolidation des travaux entre 2024 et 2025 et un transfert de la cuisine 3* solidaires en 2025.

Nous vous tiendrons informés des grandes étapes chaque mois d'ici le mois de juin.

Solidaires :

Est un mot fort de sens à la Banque Alimentaire de l'Isère. Vous le constatez chaque jour. C'est cette solidarité associée à votre bonne humeur quotidienne qui fait notre force. Pour cela aussi, je voulais vous dire MERCI !

A toutes et toutes, du fond du cœur, MERCI !

Françoise Dessertine
Présidente de la
Banque Alimentaire de l'Isère

Nos approvisionnements 2023

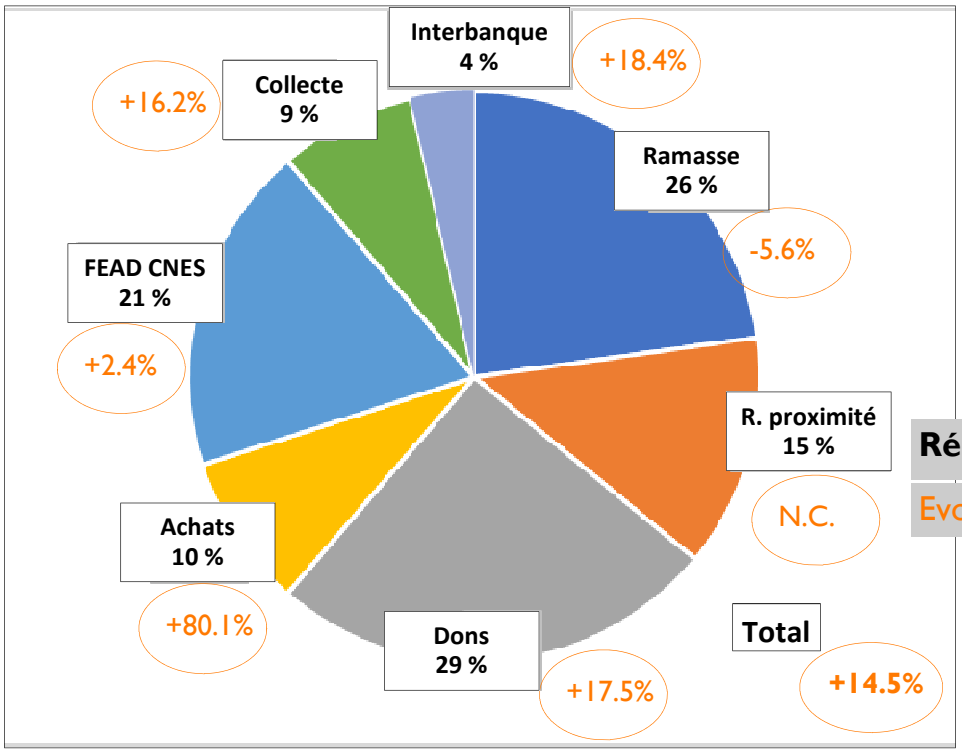
Avec une consolidation à 2 700 tonnes,
la BAI réalise un nouveau record pour ses approvisionnements.

Pour le site de Sassenage, **la ramasse** affiche un volume qui poursuit sa décroissance malgré des dons atypiques qui cette année « boostent » nos chiffres. De 52% de nos approvisionnements en 2019, la ramasse ne représente plus que 26% en 2023. Le recul qualité et quantité reste sous l'influence de opérations « antigaspi » menées en magasins.

Pour **les dons** industriels et des plateformes logistiques, nous réussissons à poursuivre une belle évolution avec 67 tonnes additionnelles et une qualité toujours au rendez-vous.

Les achats prennent une dimension importante avec 227 tonnes, soit 170 tonnes additionnelles. C'est sur les fruits et légumes que nous nous sommes concentrés, apportant qualité et fraicheur. Ceci impactera sans aucun doute notre « camembert nutritionnel ».

Sur les **FEAD (Fonds Européen d'Aide au Plus Démunis) et CNES (Crédit National des Epiceries Sociales),** nous lisons un recul important lié à la réduction du lait.



La collecte, avec une bonne performance en novembre 2023 et le complément de la collecte lait, le total est supérieur à 200 tonnes.

Les échanges inter banques apportent des volumes additionnels et de la variété dans les produits déficitaires dans notre département. C'est un mode de travail qui doit être développé.

Répartition des volumes 2023

Evolution 2022/2023

Ramasse : une convention avec les Restos du Cœur

Depuis cet été, la Banque Alimentaire pèse les produits du jour donnés par les grandes surfaces. Ce sont 150 kg de produits qui doivent être mis au rebut chaque jour, le mode de distribution aux associations ne permettant pas de garantir une consommation le jour même, conformément aux règles garantissant la sécurité alimentaire.

Afin de permettre la distribution de ces produits, une convention a été signée avec les Restos du Cœur qui viendront chaque jour, à midi, chercher la totalité des produits du jour.

La remise de 30 kg par jour maximum au Fournil sera poursuivie les lundis, mardis et jeudis,

Cette solution permet de préserver nos relations avec les grandes surfaces donatrices et de poursuivre la mission de lutte contre le gaspillage alimentaire de la Banque Alimentaire de l'Isère, au profit des personnes concernées par l'aide alimentaire.

Les activités du pôle jeunesse

Du primaire à l'université, dans les écoles, collèges et lycées, des actions toujours régulières avec le monde de l'Education Nationale

La BA 38 veut développer ses relations avec la jeunesse, activité que Monique Vanoverbeke avait initiée et développée.

Il s'agit de rencontrer, dans le cadre scolaire, des enfants de tous âges, allant de la primaire à l'université ou dans le cadre associatif type CCAS. L'objectif est de leur faire connaître notre association, ses valeurs et ses modes opératoires pour, dans la mesure du possible, les faire participer à nos activités quotidiennes. Nous venons de recevoir, à Sassenage, comme à la Cuisine 3 Etoiles, des enfants de Fontaine qui venaient à la BA 38 dans le cadre d'un programme de « découverte des solidarités ». Ils ont participé à « l'activité Palettes » et ont trié trois palettes de sodas. Un autre groupe a été reçu par Emmanuel Binder, notre chef cuisinier dans la cuisine de Seyssins.

Nous intervenons également pour assurer la logistique des collectes internes que les élèves organisent au sein de leurs établissements (voir ci-dessous). En plus des conseils, nous leur fournissons caisses, flyers et kakemonos. Nous sommes intervenus à 13 reprises pour des collectes de ce type.

Le résultat est directement fonction de l'implication du professeur principal ou du bureau des élèves. Cela nous a permis de récupérer 1,8 tonnes en 2023.

Nous développons une nouvelle activité, celle des petits déjeuners que nous apportons dans les écoles où nous savons que certains enfants arrivent le ventre vide en classe. Nous l'avons fait à l'école des Genêts à la Villeneuve, en 2023, en lien étroit avec notre diététicienne Delphine Charret. Nous l'avons également programmé, en 2024, à la demande de l'équipe pédagogique qui prendra une part plus active à l'information des enfants sur l'importance de se nourrir de façon équilibrée. Des thèmes comme le salé ou le sucré seront également à l'ordre du jour.

Si cette activité spécifique intéresse les bénévoles de la BA 38, récents ou plus anciens, ils seront les bienvenus.

Contacts : Didier Jumeau
ou Henri Géhard au 06 95 56 49 39.

Des enfants de Fontaine ont trié trois palettes de sodas

Bilan des Collectes 2023

Entre Janvier et décembre 2023, de nombreuses collectes ont eu lieu dans des établissements scolaires : lycée Marie Curie d'Echirolles, IME de Voreppe, école Les Poussous à Varces Allières et Risset, école de Murianette, lycée Champollion, collège Edouard Vaillant à Saint Martin d'Hères, centre de loisirs Gières Jeunesse, école du Tartaix à Montbonnot Saint Martin, lycée Aristide Berges à Seyssinet Pariset, collège Aimé Césaire à Grenoble, collège Fleming à Sassenage et collège Lionel Terray à Meylan.
Elles ont totalisé 1817 kg.

D'autres collectes, de provenances diverses, ont également eu lieu pendant cette année 2023. Elle sont à l'initiative de : TOTAL ENERGIE, l'équipe de hockey sur glace des BRULEURS DE LOUP, CDF (Charles David François), la Fabrique Opéra, DEPUY SYNTHES, 2 kg de culture, Foot Sassenage, l'équipe de foot GF38, STE ILCO, LA POSTE et APPLIED MATERIELS France.
Elles ont totalisé 2234 kg.

Des collectes en forte augmentation :

2021 : 1222 kg
2022 : 2395 kg
2023 : 4051 kg

Des nouvelles de la cuisine Trois Etoiles

Les élèves des écoles hôtelières à la cuisine 3* solidaires

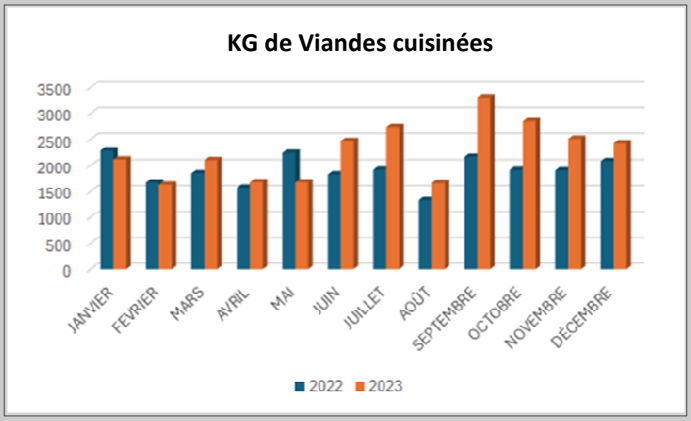
En cette année 2023, la cuisine a eu la joie de revoir des stagiaires de différentes écoles hôtelières. Au premier semestre, ce sont des élèves de l'Enilv (Ecole Nationale de l'Industrie du Lait et de la Viande) qui, par groupe de deux et durant une semaine, sont venus découvrir notre cuisine.

En accord avec les éducateurs, en fin de cycle, la cuisine a fonctionné pendant une semaine avec l'ensemble des élèves stagiaires accompagnés d'un bénévole de la cuisine. Le niveau d'implication des uns et des autres étant très disparate. Quelques tensions sont apparues et ont permis aux élèves de découvrir l'exigence du métier et des normes d'hygiène alimentaires.

Le deuxième semestre, ce sont les élèves du lycée hôtelier du Clos d'or qui sont venus à la cuisine. Toujours par deux, ils sont présents pour quatre semaines de stages. Pour un bon nombre d'entre eux, c'est une grande découverte de l'aide alimentaire solidaire. Impressionnés par les quantités de viandes traités, la cuisine 3 étoiles est un beau terrain de jeu pour travailler une diversité de produits frais et façonner leurs connaissances sur le process de la liaison froide. Certains sont très et agréablement surpris par le travail et l'enthousiasme des bénévoles.

Une année 2023 en forte augmentation

Les premiers semestres 2022 et 2023 ont été très voisins en poids de viande cuisinée, soit 11,5 tonnes.
Si le premier semestre 2023 a ressemblé à son équivalent de 2022 avec 11,3 tonnes, le deuxième semestre 2023 s'est conclu avec 15,5 tonnes de viande cuisinée, en augmentation de près de 40 % par rapport au 2ème semestre 2022.
Les approvisionnements en viande ont fait un bond depuis juin 2023 et se sont confirmés jusqu'à la fin de l'année.
Les bénévoles de la cuisine sont aux fourneaux.



Quelques nouvelles du partenariat

Nous sommes toujours dans notre bureau « aquarium » dans l'entrepôt, un peu à l'étroit mais plus pour très longtemps. Notre équipe compte désormais 15 CAR (Chargés d'Animation Réseau) qui visitent les associations avec, parmi eux, certains membres du Bureau de la BAI.

Le nombre d'associations (100), l'épisode COVID et le départ de certains nous ont fait prendre du retard dans l'organisation des visites, mais nous sommes en train de rattraper ce retard.

Des réunions de CAR ont lieu tous les deux mois favorisant les échanges et permettant une meilleure circulation des informations.

Les associations sollicitent de plus en plus Delphine Charret, notre diététicienne, pour améliorer les conditions d'hygiène et pour profiter de ses conseils sur la nutrition.

Delphine va nous quitter provisoirement, fin mars- début avril, et jusqu'en septembre pour un congé maternité sera remplacée par Mathilde Galéa, présente lors du repas des bénévoles. Elle sera à la BAI dès le début du mois de mars.

Notre partenariat : 100 associations, épiceries sociales et CCAS partenaires, qui se déploient sur 114 points de distribution

Partenariat (suite)

Autres activités

Les ateliers confiture continuent fidèlement les mercredi matin. Des ateliers pédagogiques ont lieu dans les associations et des écoles.

La FFBA nous demande de renouveler toutes les conventions avec les associations, et plus de la moitié l'a déjà signé. C'est un gros travail de bureau auquel Franceline Martel contribue avec ardeur et efficacité.

La journée des associations aura lieu le vendredi 26 avril 2024 à la salle Edmond Vigne de Fontaine.

Elle sera l'occasion d'évoquer, avec nos partenaires, l'évolution de l'aide alimentaire, les difficultés rencontrées de part et d'autre et d'améliorer nos pratiques respectives.

Une nouvelle association étudiante nous a rejoints, Génération Précarité.

Les associations partenaires sont aujourd'hui au nombre de 100 pour 114 points de distribution. Aujourd'hui nous voulons développer notre accompagnement à ces associations, en essayant d'être au plus près de leurs préoccupations, en apportant notre aide logistique en formations diverses et en étant plus généralement à leur écoute.

Santé et équilibre alimentaire

Ateliers d'éducation nutritionnelle pour les jeunes de la Mission Locale de Grenoble

Qu'est-ce qu'une alimentation équilibrée ? Que faire pour stabiliser mon poids ? Comment cuisiner des choses simples alors que je n'ai jamais touché une casserole de ma vie ? Pour gagner en masse musculaire, dois-je prendre de compléments protéinés comme le conseille mon coach sportif ?

Autant de questions pour lesquelles il est difficile de répondre seul lorsqu'on a 20 ans en 2024. Et faire le tri face à la quantité d'informations et conseils en nutrition dont nous abreuvent Internet et les réseaux sociaux n'est pas chose aisée. C'est donc tout l'enjeu des ateliers réalisés au sein de la mission locale de Grenoble. Au cours d'une première rencontre en novembre 2023 autour de la confection d'un brunch équilibré, les participants ont pu échanger sur leurs problématiques alimentaires en toute bienveillance, entre eux et avec les animatrices, Delphine Charret, Françoise Ensenat et Marie Monestier. Une seconde session animée par Delphine a permis d'approfondir de façon ludique les notions d'équilibre alimentaire, groupes d'aliments et lien avec la santé, au cours d'une distribution. Fort du succès que rencontrent ces ateliers, une nouvelle série d'animations est prévue pour l'année 2024. Elle a débuté en janvier par un atelier pour identifier et discuter des préjugés autour de l'alimentation… le tout autour d'un délicieux petit déjeuner !

Une série d'ateliers sur l'équilibre alimentaire à l'Epicerie Amandine de Voiron

Dans le cadre du programme Bons Gestes & Bonne Assiette, une série de quatre ateliers a été réalisée par Delphine Charret depuis le mois d'octobre 2023 autour du thème « Sensibilisation à l'équilibre alimentaire et apprendre à cuisiner de nouvelles recettes ».

Ces ateliers ludiques ont permis aux participants de se libérer de leurs culpabilités alimentaires, questionner leurs préjugés sur l'alimentation au moyen de jeux, et répondre aux questions que beaucoup d'entre nous se posent comme : « les féculents font-ils grossir ? » ou encore « peut-on manger du fromage tous les jours ? ». Ces ateliers ont également été l'occasion de s'adonner au plaisir convivial et gustatif de cuisiner ensemble, à partir de produits bruts, notamment des préparations industrielles que les participants ont l'habitude de consommer comme les cordons bleus. Quelle surprise de découvrir qu'il est finalement facile et bien plus savoureux de réaliser ces plats soi-même !

Un dernier atelier est venu clore cette session au mois de janvier, avec un thème d'actualité : « Apprendre à cuisiner des protéines à faible budget ».

Recettes

Depuis quelques mois, La Banque Alimentaire de l'Isère met à disposition des recettes de cuisine économiques et savoureuses avec des produits de saison. A découvrir sur notre site Internet à la rubrique... « RECETTES »

Bienvenue aux deux nouveaux salariés qui nous ont rejoint fin 2023.

Béatrice

Depuis le 4 décembre 2023 parmi nous, Béatrice Martin est de métier acheteuse-approvisionneuse, gestionnaire de stock. A ce titre, elle a travaillé dans un hôpital, dans l'industrie et dans le conseil aux entreprises.

Elle a été bénévole à APF France handicap et famille d'accueil pour un enfant avec Mécénat Chirurgie Cardiaque. Elle pratique le tennis de table en club et profite un maximum *« du terrain de jeu qu'offre la région »*.
Elle a suivi son conjoint dans la région et après six mois chez Poma, elle était en recherche d'emploi.
Béatrice cherchait un travail *« pour une cause qui fait plaisir de se lever »*. En contactant la BAI pour l'annonce qui concernait le partenariat, elle apprenait qu'un poste de coordinatrice achat approvisionnement et logistique allait s'ouvrir.
« C'était idéal, je pouvais associer mon métier à une association qui donnait du sens à mon travail ».

Le poste pour lequel elle est donc embauchée en CDD de 6 mois, consiste à veiller aux achats et approvisionnement, à leur logistique en lien avec le directeur et Hervé Biousse, bénévole coordinateur des dons. Il s'agit des produits européens, de ceux provenant de la FFBA, mais aussi des produits achetés ou donnés. Béatrice pense accorder une grande importance à la rencontre avec les fournisseurs.

« J'aime la variété et là je découvre un nouveau milieu ».

Béatrice a participé à la collecte et au tri et, pour elle, bénévoles et salariés de la BAI forment une équipe avec une finalité qui rejoint son objectif professionnel : faire la maximum pour approvisionner le mieux possible, pour donner en quantité et en qualité aux associations et donc à leurs bénéficiaires avec un maximum d'achats vertueux et locaux.

Fabien

Avant de rejoindre la Bai, Fabien Daujat a eu un parcours très varié :

D'abord technicien forestier pendant 10 ans à réaliser des inventaires forestiers pour le public et le privé, puis quatre ans dans le massif de Belledonne comme animateur de schéma de dessertes forestières au CRPF (Centre Régional de la Propriété Forestière) qui développe de projets d'aménagement et des créations de routes forestières. Fabien a ensuite suivi une formation en production de plantes médicinales et s'est installé comme producteur en 2017. Activité qu'il a arrêtée en 2019 pour un voyage de 14 mois en Asie. A son retour il fait les saisons et enfin postule à la BAI.

Mais entre les randos avec ou sans ski, la chasse et ses 20 ruches il ne s'assagit pas pour autant.
Fabien connait la BAI depuis douze ans, il a participé aux collectes comme chauffeur et équipier et a fait un peu de ramasse à Carrefour Meylan. Lorsqu'il a postulé, il connaissait quelques salariés et le principe de fonctionnement de la BAI. Il souligne qu'il faut *« être bienveillant avec les bénévoles qui eux n'ont pas les mêmes rythmes et obligations que les salariés »*.

Après sa prise de poste le 13 novembre dernier, il a très vite rejoint sa fonction principale de chauffeur livreur. Pour l'instant il s'agit d'un CDD de 6 mois mais il nous dit envisager les choses dans la durée.
Mi-décembre, Fabien a suivi une formation Poids Lourds financée par son CPF et pole emploi avec une réussite du permis en janvier dernier.
Cette formation sera complétée par la FIMO marchandises (Formation Initiale Minimale Obligatoire) prise en charge par la BAI.
Fabien sera affecté à la conduite d'un poids lourd qui devrait arriver en avril 2024.

En 2023, la Banque Alimentaire de l'Isère a accueilli 28 nouveaux bénévoles. Nous leur souhaitons la bienvenue.

ESOPE 38, une épicerie sociale pour étudiants, pilotée par la BAI. Elle devrait ouvrir à l'automne 2024 à Grenoble

ESOPE 38 c'est quoi ?

Le projet d'**E**picerie **SO**ciale **P**our les **E**tudiants de la Métropole de Grenoble proposera aux étudiants une aide alimentaire et des mesures d'accompagnement social et nutritionnel, sous forme d'une épicerie en libre-service offrant une large diversité de produits.

Pourquoi ESOPE 38 ?

Sur la base des statistiques nationales, le nombre d'étudiants en difficulté financière sur l'aire de Grenoble est de 2500 à 3000. Au printemps 2023, la Banque Alimentaire de l'Isère a estimé que le total de l'aide apportée par les associations concerne moins de1000 étudiants. Le plafond de personnes adressées est difficile à franchir pour les associations.

ESOPE 38, comment ça va fonctionner ?

ESOPE 38 s'inspire du modèle des ESOPE déployées à Clermont-Ferrand et Toulouse.

L'épicerie sera dans Grenoble, facilement accessible par le tram, et pourra être ouverte 52 semaines par an, 5 demi-journées par semaine, y compris le samedi. Elle proposera tous les produits de base : alimentaires (produits frais, fruits et légumes, viandes, poissons, produits secs, produits congelés) et produits d'hygiène.

Les étudiant.e.s déposeront en ligne leur dossier d'acceptation et recevront une réponse sous 48h, motivée par le montant de ressources leur restant pour vivre, déduction faite des charges fixes.

Il.elle.s pourront alors faire leurs courses à ESOPE et dépenser en une ou plusieurs fois 50 € par mois (à préciser), les produits leur étant vendus 10 à 30% de leur valeur mercuriale.

Quand l'épicerie ESOPE 38 va-t-elle ouvrir ?

Le projet a été validé par le Conseil d'Administration de la BA 38 le 12 décembre dernier. Nous avons trouvé un local approprié, et prévoyons de signer le bail en mars, démarrer les travaux en avril et le recrutement des salariés et bénévoles en juin. Nous pourrions alors ouvrir l'épicerie à l'automne 2024.

Quelle gouvernance pour ESOPE 38 ?

L'épicerie fera partie de la BA38, et sera gouvernée par son Bureau. Elle aura un budget bien identifié et devrait arriver à l'équilibre financier après deux exercices complets.

Photos prises à l'épicerie ESOPE de Clermont-Ferrand

Bénévoles et salariés de la BAI réunis pour le traditionnel repas

Comme à chaque début d'année, la BAI avait convié ses salariés et bénévoles pour un déjeuner convivial. Une rencontre qui s'est déroulée le vendredi 16 février, à la salle Rouge de Grenoble. Au total, nous étions 86 pour un repas festif préparé par l'équipe des cuisiniers.

L'équipe cuisine

Pendant le discours de la présidente

Il n'était pas question de déroger à la tradition. Alors comme chaque année, la BAI a réuni ses bénévoles pour un repas festif. L'occasion de se retrouver, dans un climat de convivialité et d'amitié pour tous ceux qui, d'une façon ou d'une autre, participent à cette grande entreprise de solidarité et d'aide vers les plus démunis.

Désormais forte de 200 bénévoles et neuf salariés, dont un chef cuisinier et une diététicienne, notre association est reconnue par les institutions et collectivités du territoire avec lesquelles elle développe de nombreux projets. Elle s'associe également avec d'autres acteurs tels que des professionnels de l'alimentation, des établissements scolaires ou d'enseignement agricole ou encore des réseaux de producteurs.

Tout au long de l'année 2023, la BAI s'est appuyée sur un réseau de 100 associations, épiceries sociales et CCAS partenaires qui se déploient sur 110 points de distribution, l'objectif étant d'assurer l'aide alimentaire à plus de 10 000 bénéficiaires par semaine sur l'ensemble du territoire isérois. Il n'est pas inutile de répéter que la BAI fonctionne 52 semaines par an, du lundi au jeudi, et distribue 60 tonnes de denrées par semaine aux associations partenaires.

Au cours d'un bref discours, Françoise Dessertine, la présidente, est revenue sur le grand projet qui va mobiliser la Banque alimentaire dans les prochains mois, à savoir le déménagement dans un nouvel entrepôt moderne et fonctionnel. Un déménagement salutaire qui devrait permettre à l'association de répondre de manière plus efficace aux enjeux actuels et futurs (voir photos des deux bâtiments ci-dessous).

Les deux bâtiments du futur site de la BAI seront situés sur la commune de Fontaine, mis à disposition par le Département de l'Isère

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

La BAI est aussi présente sur les réseau sociaux : Facebook et Instagram

Agenda mars - avril…

- **18 mars :** Formation TASA
- **26 mars :** Conseils d'Administration
- **19 avril :** Assemblée Générale
- **26 avril :** Journée des associations